



www.turkishstudies.net/economy

Turkish Studies - Economics, Finance, Politics

eISSN: 2667-5625

Research Article / Araştırma Makalesi



ANKARA SCIENCE
UNIVERSITY

Job Satisfaction and Career Perceptions by Gender in Gastronomy Departments*

Gastronomi Bölümlerinde Cinsiyete Göre Mesleki Memnuniyet ve Kariyer Algısı

Melike Keskin** - Demet Güner*** - Hakkı Çılgınoğlu****

Abstract: This study aims to examine the internship experiences, professional satisfaction, and career perceptions of gastronomy students through the lens of gender. The research was conducted with final-year students enrolled in the Gastronomy and Culinary Arts Department at Gaziantep University via semi-structured interviews, and the data obtained were analyzed using qualitative content analysis with the MAXQDA (26.2.1) software. The findings reveal that the internship process directly shapes not only students' professional development but also their perspectives on the sector, career plans, and sense of professional belonging. Working in different kitchens, learning new techniques, and participating in teamwork were highlighted as positive experiences, while long working hours, low wages, mobbing, and disrespectful behaviors were identified as the primary factors negatively affecting professional satisfaction. In terms of gender-based experiences, female participants reported encountering perceptions of physical inadequacy, prejudice, and psychological pressure, while male participants noted that heavy workloads and harsh working conditions were regarded as "natural" for them. Regarding career perceptions, a tendency toward academic careers or the public sector was found to be more pronounced among female students in particular. These findings indicate that gender roles remain influential in the gastronomy sector and that improving working conditions is a critical necessity for sustainable human resources. The study puts forward recommendations for restructuring internship processes through education-industry collaboration and developing gender-sensitive policies, while also providing a foundation for future research.

* Ethics approval for the research was obtained from the Kastamonu University Ethics Committee (Approval No: 4/43, Date: 07.05.2026).

Araştırma için Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu'ndan etik onayı alınmıştır (Onay No: 4/43, Tarih: 07.05.2026).

** Corresponding Author: Res. Asst. Dr., Gaziantep University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Sorumlu Yazar: Arş. Gör. Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ORCID <https://orcid.org/0000-0001-9944-4637>

melikaozkan@gmail.com

*** Res. Asst. Dr., Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts.

Arş. Gör. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

demettas@kastamonu.edu.tr

**** Assoc. Prof. Dr., Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

hcilginoglu@kastamonu.edu.tr

Cite as/ Atıf: Keskin, M., Güner, D. & Çılgınoğlu, H. (2026). Job satisfaction and career perceptions by gender in gastronomy departments / Gastronomi bölümlerinde cinsiyete göre mesleki memnuniyet ve kariyer algısı. *Turkish Studies – Economics, Finance, Politics*, 21(Ö1), 1955-1992. [Special Issues Dedicated to Prof. Dr. Mahmut Özer], Ankara Bilim University Publications. <https://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.94528>

Received/Geliş: 23 May/Mayıs 2026

Accepted/Kabul: 15 September/Eylül 2026

Published/Yayın: 20 September/Eylül 2026

Checked by plagiarism software



Keywords: Gastronomy Education, Internship Experience, Job Satisfaction, Career Perception, Gender

Öz: Bu araştırma, gastronomi bölümü öğrencilerinin staj deneyimlerini, mesleki memnuniyetlerini ve kariyer algılarını cinsiyet değişkeni ekseninde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören son sınıf öğrencileriyle gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış mülakatlar aracılığıyla yürütülmüştür. Elde edilen veriler MAXQDA (26.2.1) programı kullanılarak nitel içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Bulgular, staj sürecinin öğrencilerin yalnızca mesleki gelişimlerini değil; sektöre yönelik bakış açılarını, kariyer planlarını ve mesleki aidiyet duygularını da doğrudan biçimlendirdiğini ortaya koymaktadır. Farklı mutfaklarda çalışma, yeni teknikler öğrenme ve ekip çalışmasına katılma gibi unsurlar olumlu deneyimler olarak öne çıkarken; uzun çalışma saatleri, düşük ücretler, mobbing ve saygısız davranışlar mesleki memnuniyeti olumsuz etkileyen başlıca etkenler olarak tespit edilmiştir. Cinsiyet temelli deneyimler açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların fiziksel yetersizlik algısı, önyargılar ve psikolojik baskıyla karşılaştıkları; erkek katılımcıların ise ağır iş yükü ve sert çalışma koşullarının kendileri için “doğal” kabul edildiğini deneyimledikleri görülmüştür. Kariyer algısı bakımından ise özellikle kadın öğrenciler arasında akademik kariyer veya kamu sektörüne yönelme eğiliminin belirginleştiği gözlemlenmiştir. Bu bulgular, gastronomi sektöründe toplumsal cinsiyet rollerinin hâlâ etkili olduğunu ve çalışma koşullarının iyileştirilmesinin sürdürülebilir insan kaynağı açısından kritik bir gereklilik olduğunu göstermektedir. Çalışma, staj süreçlerinin eğitim-sektör iş birliği çerçevesinde yeniden yapılandırılması ve cinsiyete duyarlı politikaların geliştirilmesi yönünde öneriler sunmakta ve gelecek araştırmalar için zemin oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi, Staj Deneyimi, Mesleki Memnuniyet, Kariyer Algısı, Toplumsal Cinsiyet

Structured Abstract:

This study aims to examine the internship experiences, professional satisfaction, and career perceptions of gastronomy and culinary arts students through the lens of gender. Gastronomy education is a multidisciplinary field that extends far beyond the acquisition of culinary skills, encompassing areas such as the preservation of cultural heritage, the promotion of sustainable food systems, and the broader tourism sector. Given this complex and practice-oriented nature, the integration of theoretical knowledge with hands-on experience is not merely a pedagogical preference but a structural necessity. Within this framework, internship processes occupy a central position, as they constitute the primary environment in which students translate academic learning into professional competence, form their occupational identities, and develop their long-term career orientations. Despite the growing body of literature on internship satisfaction and career intentions in hospitality and gastronomy, the experiential dimensions of these processes-particularly as they are shaped by gender-remain insufficiently explored, especially within the Turkish higher education context. This study seeks to address that gap by focusing on the lived experiences of students who have completed internships in the gastronomy sector, with particular attention to how gender mediates their professional satisfaction and career perceptions.

The research was designed as a qualitative study grounded in an interpretivist paradigm, which prioritizes the subjective meanings individuals assign to their experiences over generalizable statistical patterns. The study was conducted with final-year students enrolled in the Gastronomy and Culinary Arts Department at Gaziantep University, a population selected for their direct and recent exposure to the internship process and their proximity to entering the professional labor market. Data were collected through semi-structured interviews, a method that allowed for both thematic consistency across participants and the flexibility to explore individual experiences in depth. The interview protocol was designed to elicit reflections on students' internship conditions, their levels of professional satisfaction, the challenges they encountered, their perceptions of gender dynamics in the workplace, and their future career intentions. All interviews were recorded with participants' consent and subsequently transcribed verbatim. The data were analyzed using qualitative content analysis with the MAXQDA (26.2.1) software, through which recurring themes, patterns, and divergences were systematically identified and interpreted. The research was conducted in accordance with the ethical approval granted by the Scientific Research and Publication Ethics Committee for Social and Humanities at Kastamonu University, dated 07.05.2026 and numbered 4/43.

The findings indicate that the internship process exerts a multidimensional influence on students that extends well beyond the development of technical competencies. Participants consistently described the internship as a formative experience that directly shaped their perspectives on the sector, their career plans, and their sense of professional belonging. On the positive side, working across different kitchen environments, acquiring new culinary techniques, and engaging in collaborative teamwork were frequently cited as enriching and motivating experiences. These elements reinforced students' occupational commitment and deepened their sense of purpose within the profession. However, a contrasting set of experiences also emerged prominently. Long working hours, low wages, exposure to mobbing, and encounters with disrespectful behavior were identified as the primary factors that eroded professional satisfaction and, in several cases, prompted students to reconsider their commitment to the sector. The findings further revealed that the quality of the working environment-rather than the technical content of the internship alone-played a decisive role in shaping students' overall assessment of the profession. In terms of gender-based experiences, notable differences were observed between male and female participants. Female participants reported encountering assumptions of physical inadequacy, gender-based prejudice, marginalization, and in some cases psychological pressure and harassment. These experiences were particularly pronounced in smaller, less institutionalized establishments, where informal hierarchies and traditional gender norms were more likely to go unchecked. Male participants, by contrast, described a different form of gendered disadvantage: the expectation that heavy physical workloads and harsh conditions were simply "natural" for them, leaving little room to voice discomfort or seek accommodation. These findings collectively demonstrate that traditional gender roles continue to structure the division of labor and interpersonal dynamics within the gastronomy sector. Regarding career perceptions, a marked divergence emerged between male and female students. While some participants of both genders viewed gastronomy as a dynamic field offering broad career opportunities, a notable proportion-particularly among female students-expressed intentions to distance themselves from the private sector following their internship experiences. The psychological pressures, gender-based challenges, and demanding working conditions of the sector were cited as the primary drivers of this tendency, with academic careers and public

sector employment emerging as increasingly attractive alternatives. This pattern suggests that the sector's current conditions may be contributing to an attrition of talented female professionals before they have fully entered the workforce.

The originality and value of this study lie in several interconnected dimensions. First, it addresses a recognized gap in the existing literature by examining internship experiences, professional satisfaction, and career perceptions not in isolation but as interrelated constructs, and by doing so through a gender-comparative lens within the specific context of Turkish gastronomy education. While quantitative studies have consistently reported that career expectations do not differ significantly by gender, qualitative research-including the present study-reveals a more complex and troubling picture in which women's experiential realities diverge substantially from aggregate statistical trends. This divergence underscores the indispensability of qualitative inquiry for capturing dimensions of professional life that numerical data cannot adequately represent. Second, the study contributes to a growing body of evidence that gender discrimination in the food and beverage sector is not merely an individual experience but a systemic issue with tangible consequences for the sector's human resource sustainability. By documenting the specific forms that gendered inequality takes during the internship phase-a critical and often underregulated period of professional formation-the research provides a granular account of how structural inequalities are reproduced and internalized at an early stage of career development. Third, the findings carry concrete implications for policy and practice. Universities must strengthen the oversight of internship processes and establish structural safeguards against the mistreatment of students in professional settings. Industry stakeholders must move toward more student-centered practices and invest in improving working conditions in ways that do not differentially burden employees on the basis of gender. Finally, the development and implementation of gender equality policies within gastronomy education and the broader food and beverage sector emerges as an urgent priority if the profession is to retain the diverse talent it currently risks losing.

Keywords: Gastronomy Education, Internship Experience, Professional Satisfaction, Career Perception, Gender

ملخص منظم

تهدف هذه الدراسة إلى استكشاف تجارب التدريب الداخلي، والرضا المهني، وتصورات الطلاب في مجال فنون الطهي والتذوق بشأن مسارهم الوظيفي من منظور النوع الاجتماعي. ويُعد تعليم فنون الطهي والتذوق مجالاً متعدد التخصصات يتجاوز بكثير مجرد اكتساب المهارات الطهوية، ليشمل مجالات مثل الحفاظ على التراث الثقافي، وتعزيز النظم الغذائية المستدامة، وقطاع السياحة الأوسع نطاقاً. ونظراً لهذه الطبيعة المعقدة والموجهة نحو الممارسة، فإن دمج المعرفة النظرية مع الخبرة العملية ليس مجرد تفضيل تربوي بل ضرورة هيكلية. وفي هذا الإطار، تحتل عمليات التدريب الداخلي مكانة مركزية، حيث تشكل البيئة الأساسية التي يترجم فيها الطلاب التعلم الأكاديمي إلى كفاءة مهنية ويشكلون هوياتهم المهنية، ويطورون توجهاتهم المهنية على المدى الطويل. على الرغم من تزايد عدد الدراسات حول الرضا عن التدريب الداخلي والتوجهات المهنية في قطاعي الضيافة وفن الطهي، فإن الأبعاد التجريبية لهذه العمليات — لا سيما تلك التي يتشكل مضمونها حسب النوع الاجتماعي — لا تزال غير مستكشفة بشكل كافٍ، خاصة في سياق التعليم العالي التركي. تسعى هذه الدراسة إلى سد هذه الفجوة من خلال التركيز على التجارب الحياتية للطلاب الذين أكملوا تدريباً داخلياً في قطاع فن الطهي، مع إيلاء اهتمام خاص لكيفية تأثير النوع الاجتماعي على رضاهم المهني وتصوراتهم المهنية.

صُممت هذه الدراسة كبحث نوعي يستند إلى نموذج تفسيري، يمنح الأولوية للمعاني الذاتية التي يضيفها الأفراد على تجاربهم على الأنماط الإحصائية القابلة للتعميم. أجريت الدراسة مع طلاب السنة النهائية المسجلين في قسم فنون الطهي في جامعة غازي عنتاب، وهي عينة تم اختيارها لكونها قد خاضت مؤخرًا وبشكل مباشر عملية التدريب الداخلي وقربها من دخول سوق العمل المهني. تم جمع البيانات من خلال مقابلات شبه منظمة، وهي طريقة سمحت بتحقيق الاتساق الموضوعي بين المشاركين والمرونة اللازمة لاستكشاف التجارب الفردية بعمق، صُمم بروتوكول المقابلة لاستخلاص انطباعات الطلاب حول ظروف تدريبهم الداخلي، ومستويات رضاهم المهني، والتحديات التي واجهوها وتصوراتهم لديناميات النوع الاجتماعي في مكان العمل، ونواياهم المهنية المستقبلية. تم تسجيل جميع المقابلات بموافقة المشاركين، ثم نُسخَت والذي تم من خلاله تحديد وتفسير (26.2.1) MAXQDA حرفياً. تم تحليل البيانات باستخدام تحليل المحتوى النوعي بواسطة برنامج الموضوعات المتكررة والأنماط والاختلافات بشكل منهجي. أُجري البحث وفقاً للموافقة الأخلاقية الممنوحة من لجنة أخلاقيات البحث العلمي والنشر في العلوم الاجتماعية والإنسانية بجامعة كاستامونو، بتاريخ 07.05.2026 ورقم 4/43.

تشير النتائج إلى أن عملية التدريب الداخلي تمارس تأثيراً متعدد الأبعاد على الطلاب يتجاوز بكثير تطوير الكفاءات الفنية. وصف المشاركون التدريب الداخلي باستمرار بأنه تجربة تكوينية شكلت بشكل مباشر وجهات نظرهم حول القطاع، وخطتهم المهنية، وشعورهم بالانتماء المهني. وعلى الجانب الإيجابي، تم ذكر العمل في بيئات مطابخ مختلفة، واكتساب تقنيات طهي جديدة، والمشاركة في العمل الجماعي التعاوني بشكل متكرر باعتبارها تجارب مؤثرة ومحفزة. عززت هذه العناصر التزام الطلاب المهني وعمقت إحساسهم بالهدف داخل المهنة، ومع ذلك، برزت أيضاً مجموعة متباينة من التجارب بشكل واضح. فقد تم تحديد ساعات العمل الطويلة، والأجور المنخفضة، والتعرض للتمييز ومواجهة السلوك غير المحترم، باعتبارها العوامل الرئيسية التي قوضت الرضا المهني، ودفعت الطلاب في عدة حالات إلى إعادة النظر في

التزامهم تجاه هذا القطاع. كما كشفت النتائج أن جودة بيئة العمل — وليس المحتوى الفني للتدريب العملي وحده — لعبت دوراً حاسماً في تشكيل تقييم الطلاب العام للمهنة. أما فيما يتعلق بالتجارب القائمة على النوع الاجتماعي، فقد لوحظت اختلافات ملحوظة بين المشاركين من الذكور والإناث. أفادت المشاركات بأنهن واجهن اقتراضات بعدم الكفاءة البدنية، والتحيز القائم على النوع الاجتماعي، والتهميش، وفي بعض الحالات الضغط النفسي والتحرش. وكانت هذه التجارب أكثر وضوحاً بشكل خاص في المؤسسات الأصغر حجماً والأقل تنظيماً، حيث كان من المرجح أن تظل التسلسلات الهرمية غير الرسمية والمعايير الجنسانية التقليدية دون رادع. وعلى النقيض من ذلك، وصف المشاركون الذكور شكلاً مختلفاً من أشكال التمييز القائم على النوع الاجتماعي: التوقع بأن أعباء العمل البدنية الثقيلة والظروف القاسية هي ببساطة «أمر طبيعي» بالنسبة لهم، مما لا يترك مجالاً يذكر للتعبير عن عدم الراحة أو السعي للحصول على تسهيلات. وتُظهر هذه النتائج مجتمعة أن الأدوار الجنسانية التقليدية لا تزال تشكل هيكل تقسيم العمل والديناميات بين الأشخاص داخل قطاع فن الطهي.

وفيما يتعلق بالتصورات المهنية، ظهر تباين ملحوظ بين الطلاب والطالبات. ففي حين اعتبر بعض المشاركين من كلا الجنسين فن الطهي مجالاً ديناميكياً يوفر فرصاً مهنية واسعة، أعربت نسبة ملحوظة — لا سيما بين الطالبات — عن نيتها الابتعاد عن القطاع الخاص عقب تجارب التدريب التي خضعت لها. وقد أشير إلى الضغوط النفسية، والتحديات القائمة على النوع الاجتماعي، وظروف العمل الشاقة في هذا القطاع باعتبارها الدوافع الرئيسية لهذه النزعة، في حين برزت المسارات الأكاديمية والعمل في القطاع العام كبدايات جذابة بشكل متزايد. يشير هذا النمط إلى أن الظروف الحالية للقطاع قد تسهم في تراجع أعداد المهنيات المؤهلات قبل أن يندمج بشكل كامل في سوق العمل.

تكمن أصالة هذه الدراسة وقيمتها في عدة أبعاد مترابطة. أولاً، تعالج الدراسة فجوة معترف بها في الأدبيات الحالية من خلال دراسة تجارب التدريب الداخلي، والرضا المهني، والتصورات المهنية، ليس بشكل منفصل بل كمفاهيم مترابطة، ومن خلال منظور مقارن بين الجنسين في السياق المحدد لتعليم فن الطهي التركي. في حين أشارت الدراسات الكمية باستمرار إلى أن التوقعات المهنية لا تختلف بشكل كبير حسب الجنس، فإن البحوث النوعية — بما في ذلك هذه الدراسة — تكشف عن صورة أكثر تعقيداً وإثارة للقلق، حيث تختلف الحقائق التجريبية للنساء اختلافاً جوهرياً عن الاتجاهات الإحصائية الإجمالية. ويؤكد هذا الاختلاف على ضرورة البحث النوعي لالتقاط أبعاد الحياة المهنية التي لا تستطيع البيانات الرقمية تمثيلها بشكل كافٍ. ثانياً، تساهم الدراسة في تزايد الأدلة التي تشير إلى أن التمييز بين الجنسين في قطاع الأغذية والمشروبات ليس مجرد تجربة فردية، بل هو قضية نظامية لها عواقب ملموسة على استدامة الموارد البشرية في هذا القطاع. ومن خلال توثيق الأشكال المحددة التي يتخذها عدم المساواة بين الجنسين خلال مرحلة التدريب الداخلي — وهي فترة حاسمة وغالباً ما تكون غير خاضعة للرقابة الكافية في مسار التكوين المهني — تقدم الدراسة وصفاً تفصيلياً لكيفية تكرار التفاوتات الهيكلية وترسيخها في مرحلة مبكرة من التطور المهني. ثالثاً، تنطوي النتائج على آثار ملموسة على السياسات والممارسات. يجب على الجامعات تعزيز الرقابة على عمليات التدريب الداخلي ووضع ضمانات هيكلية ضد سوء معاملة الطلاب في البيئات المهنية. ويجب على الجهات المعنية في القطاع التوجه نحو ممارسات أكثر تركيزاً على الطلاب والاستثمار في تحسين ظروف العمل بطرق لا تفرض أعباء متفاوتة على الموظفين على أساس النوع الاجتماعي. وأخيراً، يبرز تطوير وتنفيذ سياسات المساواة بين الجنسين في مجال تعليم فن الطهي وقطاع الأغذية والمشروبات الأوسع نطاقاً كأولوية ملحة إذا أرادت المهنة الاحتفاظ بالمواهب المتنوعة التي تخاطر بفقدانها حالياً.

الكلمات المفتاحية: تعليم فن الطهي، تجربة التدريب الداخلي، الرضا المهني، التصور الوظيفي، النوع الاجتماعي

Résumé Structuré

Cette étude vise à examiner les expériences de stage, la satisfaction professionnelle et les perceptions de carrière des étudiants en gastronomie et en arts culinaires sous l'angle du genre. L'enseignement de la gastronomie est un domaine multidisciplinaire qui va bien au-delà de l'acquisition de compétences culinaires, englobant des domaines tels que la préservation du patrimoine culturel, la promotion de systèmes alimentaires durables et le secteur du tourisme au sens large. Compte tenu de cette nature complexe et axée sur la pratique, l'intégration des connaissances théoriques à l'expérience pratique n'est pas seulement une préférence pédagogique, mais une nécessité structurelle. Dans ce cadre, les processus de stage occupent une place centrale, car ils constituent le principal environnement dans lequel les étudiants transforment leurs acquis académiques en compétences professionnelles, forgent leur identité professionnelle et définissent leurs orientations de carrière à long terme. Malgré un corpus croissant de publications sur la satisfaction à l'égard des stages et les intentions de carrière dans l'hôtellerie et la gastronomie, les dimensions expérientielles de ces processus — en particulier celles façonnées par le genre — restent insuffisamment explorées, notamment dans le contexte de l'enseignement supérieur turc. Cette étude vise à combler cette lacune en se concentrant sur les expériences vécues par des étudiants ayant effectué des stages dans le secteur de la gastronomie, en accordant une attention particulière à la manière dont le genre influe sur leur satisfaction professionnelle et leurs perceptions de carrière.

La recherche a été conçue comme une étude qualitative s'inscrivant dans un paradigme interprétativiste, qui privilégie les significations subjectives que les individus attribuent à leurs expériences plutôt que des modèles statistiques généralisables. L'étude a été menée auprès d'étudiants en dernière année inscrits au département de gastronomie et d'arts culinaires de l'université de Gaziantep, une population sélectionnée pour son exposition directe et récente au processus de stage et sa proximité avec l'entrée sur le marché du travail. Les données ont été recueillies au moyen d'entretiens semi-structurés, une méthode

permettant à la fois d'assurer une cohérence thématique entre les participants et d'offrir la souplesse nécessaire pour explorer en profondeur les expériences individuelles. Le protocole d'entretien a été conçu pour susciter des réflexions sur les conditions de stage des étudiants, leur niveau de satisfaction professionnelle, les défis rencontrés, leur perception des dynamiques de genre sur le lieu de travail et leurs intentions de carrière futures. Tous les entretiens ont été enregistrés avec le consentement des participants, puis transcrits mot pour mot. Les données ont été analysées à l'aide d'une analyse de contenu qualitative avec le logiciel MAXQDA (26.2.1), grâce auquel des thèmes récurrents, des schémas et des divergences ont été systématiquement identifiés et interprétés. La recherche a été menée conformément à l'autorisation éthique accordée par le Comité d'éthique de la recherche scientifique et de la publication en sciences sociales et humaines de l'université de Kastamonu, datée du 07/05/2026 et portant le numéro 4/43.

Les résultats indiquent que le processus de stage exerce une influence multidimensionnelle sur les étudiants, qui va bien au-delà du développement des compétences techniques. Les participants ont systématiquement décrit le stage comme une expérience formatrice qui a directement façonné leur vision du secteur, leurs projets de carrière et leur sentiment d'appartenance professionnelle. Du côté positif, le fait de travailler dans différents environnements de cuisine, d'acquérir de nouvelles techniques culinaires et de s'engager dans un travail d'équipe collaboratif a souvent été cité comme une expérience enrichissante et motivante. Ces éléments ont renforcé l'engagement professionnel des étudiants et approfondi leur sentiment d'utilité au sein de la profession. Cependant, un ensemble d'expériences contrastées est également ressorti de manière marquante. Les longues heures de travail, les faibles salaires, l'exposition au harcèlement moral et les comportements irrespectueux ont été identifiés comme les principaux facteurs qui ont miné la satisfaction professionnelle et, dans plusieurs cas, ont incité les étudiants à reconsidérer leur engagement envers le secteur. Les résultats ont en outre révélé que la qualité de l'environnement de travail – plutôt que le seul contenu technique du stage – jouait un rôle décisif dans l'évaluation globale de la profession par les étudiants. En ce qui concerne les expériences liées au genre, des différences notables ont été observées entre les participants masculins et féminins. Les participantes ont rapporté avoir été confrontées à des préjugés sur leur capacité physique, à des préjugés liés au genre, à la marginalisation et, dans certains cas, à des pressions psychologiques et au harcèlement. Ces expériences étaient particulièrement marquées dans les établissements plus petits et moins institutionnalisés, où les hiérarchies informelles et les normes traditionnelles de genre avaient davantage tendance à rester incontrôlées. Les participants masculins, en revanche, ont décrit une forme différente de désavantage lié au genre : l'attente selon laquelle des charges de travail physiques lourdes et des conditions difficiles étaient tout simplement « naturelles » pour eux, ce qui leur laissait peu de marge pour exprimer leur malaise ou demander des aménagements. Ces résultats démontrent collectivement que les rôles de genre traditionnels continuent de structurer la division du travail et les dynamiques interpersonnelles au sein du secteur de la gastronomie.

En ce qui concerne les perceptions de carrière, une divergence marquée est apparue entre les étudiants et les étudiantes. Alors que certains participants des deux sexes considéraient la gastronomie comme un domaine dynamique offrant de vastes opportunités de carrière, une proportion notable – en particulier parmi les étudiantes – a exprimé son intention de prendre ses distances avec le secteur privé à la suite de ses expériences de stage. Les pressions psychologiques, les défis liés au genre et les conditions de travail exigeantes du secteur ont été cités comme les principaux moteurs de cette tendance, les carrières universitaires et l'emploi dans le secteur public apparaissant comme des alternatives de plus en plus attrayantes. Cette tendance suggère que les conditions actuelles du secteur pourraient contribuer à un désengagement des professionnelles talentueuses avant même qu'elles n'aient pleinement intégré le marché du travail.

L'originalité et l'intérêt de cette étude résident dans plusieurs dimensions interdépendantes. Premièrement, elle comble une lacune reconnue dans la littérature existante en examinant les expériences de stage, la satisfaction professionnelle et les perceptions de carrière non pas de manière isolée, mais en tant que concepts interdépendants, et ce à travers une approche comparative entre les sexes dans le contexte spécifique de la formation en gastronomie en Turquie. Alors que les études quantitatives ont systématiquement montré que les attentes professionnelles ne diffèrent pas de manière significative selon le genre, la recherche qualitative – y compris la présente étude – révèle une réalité plus complexe et préoccupante, dans laquelle les expériences vécues par les femmes s'écarteraient considérablement des tendances statistiques globales. Cette divergence souligne le caractère indispensable de l'approche qualitative pour saisir des dimensions de la vie professionnelle que les données chiffrées ne peuvent pas représenter de manière adéquate. Deuxièmement, cette étude vient s'ajouter à un corpus croissant de données montrant que la discrimination de genre dans le

secteur de l'alimentation et des boissons n'est pas seulement une expérience individuelle, mais un problème systémique ayant des conséquences tangibles sur la pérennité des ressources humaines du secteur. En documentant les formes spécifiques que prend l'inégalité de genre pendant la phase de stage – une période cruciale et souvent insuffisamment réglementée de la formation professionnelle –, cette recherche fournit un compte rendu détaillé de la manière dont les inégalités structurelles sont reproduites et intériorisées dès les premières étapes du développement de carrière. Troisièmement, ces résultats ont des implications concrètes pour les politiques et les pratiques. Les universités doivent renforcer la supervision des processus de stage et mettre en place des garanties structurelles contre les mauvais traitements infligés aux étudiants dans les environnements professionnels. Les acteurs du secteur doivent s'orienter vers des pratiques davantage centrées sur les étudiants et investir dans l'amélioration des conditions de travail de manière à ne pas imposer de charges différentes aux employés en fonction de leur genre. Enfin, l'élaboration et la mise en œuvre de politiques en faveur de l'égalité entre les sexes au sein de la formation en gastronomie et, plus largement, du secteur de l'alimentation et des boissons, apparaissent comme une priorité urgente si la profession souhaite conserver les talents diversifiés qu'elle risque actuellement de perdre.

Mots-clés: Formation en gastronomie, Expérience de stage, Satisfaction professionnelle, Perception de la carrière, Genre

Resumen Estructurado

El presente estudio tiene como objetivo examinar las experiencias en prácticas, la satisfacción profesional y las percepciones sobre la carrera de los estudiantes de gastronomía y artes culinarias desde una perspectiva de género. La formación en gastronomía es un campo multidisciplinar que va mucho más allá de la adquisición de habilidades culinarias, abarcando áreas como la preservación del patrimonio cultural, la promoción de sistemas alimentarios sostenibles y el sector turístico en general. Dada esta naturaleza compleja y orientada a la práctica, la integración de los conocimientos teóricos con la experiencia práctica no es meramente una preferencia pedagógica, sino una necesidad estructural. En este marco, los procesos de prácticas ocupan un lugar central, ya que constituyen el entorno principal en el que los estudiantes traducen el aprendizaje académico en competencia profesional, forjan sus identidades ocupacionales y desarrollan sus orientaciones profesionales a largo plazo. A pesar del creciente corpus de literatura sobre la satisfacción con las prácticas y las intenciones profesionales en el sector de la hostelería y la gastronomía, las dimensiones experienciales de estos procesos —en particular, en la medida en que están determinadas por el género— siguen sin estar suficientemente exploradas, especialmente en el contexto de la educación superior turca. Este estudio pretende abordar esa laguna centrándose en las experiencias vividas por los estudiantes que han realizado prácticas en el sector de la gastronomía, prestando especial atención a cómo el género influye en su satisfacción profesional y en sus percepciones sobre la carrera profesional.

La investigación se diseñó como un estudio cualitativo basado en un paradigma interpretativo, que da prioridad a los significados subjetivos que las personas asignan a sus experiencias frente a los patrones estadísticos generalizables. El estudio se llevó a cabo con estudiantes de último curso matriculados en el Departamento de Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Gaziantep, una población seleccionada por su exposición directa y reciente al proceso de prácticas y su proximidad a la incorporación al mercado laboral profesional. Los datos se recopilaron mediante entrevistas semiestructuradas, un método que permitió tanto la coherencia temática entre los participantes como la flexibilidad necesaria para explorar en profundidad las experiencias individuales. El protocolo de entrevista se diseñó para recabar reflexiones sobre las condiciones de las prácticas de los estudiantes, sus niveles de satisfacción profesional, los retos a los que se enfrentaron, sus percepciones sobre las dinámicas de género en el lugar de trabajo y sus intenciones profesionales futuras. Todas las entrevistas se grabaron con el consentimiento de los participantes y posteriormente se transcribieron textualmente. Los datos se analizaron mediante un análisis de contenido cualitativo con el software MAXQDA (26.2.1), a través del cual se identificaron e interpretaron sistemáticamente los temas recurrentes, los patrones y las divergencias. La investigación se llevó a cabo de conformidad con la autorización ética concedida por el Comité de Ética en Investigación Científica y Publicaciones para las Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad de Kastamonu, con fecha del 7 de mayo de 2026 y número 4/43.

Los resultados indican que el proceso de prácticas ejerce una influencia multidimensional en los estudiantes que va mucho más allá del desarrollo de competencias técnicas. Los participantes describieron de

forma sistemática las prácticas como una experiencia formativa que moldeó directamente sus perspectivas sobre el sector, sus planes de carrera y su sentido de pertenencia profesional. En el aspecto positivo, trabajar en diferentes entornos de cocina, adquirir nuevas técnicas culinarias y participar en un trabajo en equipo colaborativo se citaron con frecuencia como experiencias enriquecedoras y motivadoras. Estos elementos reforzaron el compromiso profesional de los estudiantes y profundizaron su sentido de propósito dentro de la profesión. Sin embargo, también se puso de manifiesto un conjunto de experiencias contrastantes. Las largas jornadas laborales, los bajos salarios, la exposición al acoso laboral y los casos de comportamiento irrespetuoso se identificaron como los principales factores que mermaban la satisfacción profesional y, en varios casos, llevaban a los estudiantes a replantearse su compromiso con el sector. Los resultados revelaron además que la calidad del entorno laboral —más que el contenido técnico de las prácticas por sí solo— desempeñaba un papel decisivo a la hora de configurar la valoración general que los estudiantes hacían de la profesión. En cuanto a las experiencias relacionadas con el género, se observaron diferencias notables entre los participantes masculinos y femeninos. Las participantes femeninas señalaron haber sufrido suposiciones de incapacidad física, prejuicios de género, marginación y, en algunos casos, presión psicológica y acoso. Estas experiencias fueron especialmente pronunciadas en establecimientos más pequeños y menos institucionalizados, donde las jerarquías informales y las normas de género tradicionales tendían a quedar sin control. Los participantes masculinos, por el contrario, describieron una forma diferente de desventaja de género: la expectativa de que las cargas de trabajo físico intensas y las condiciones duras eran simplemente «naturales» para ellos, lo que les dejaba poco margen para expresar su malestar o solicitar adaptaciones. Estos resultados demuestran, en conjunto, que los roles de género tradicionales siguen estructurando la división del trabajo y las dinámicas interpersonales dentro del sector de la gastronomía.

En cuanto a las percepciones sobre la carrera profesional, surgió una marcada divergencia entre los estudiantes de ambos sexos. Si bien algunos participantes de ambos sexos consideraban la gastronomía como un campo dinámico que ofrecía amplias oportunidades profesionales, una proporción notable —especialmente entre las estudiantes— expresó su intención de distanciarse del sector privado tras sus experiencias de prácticas. Las presiones psicológicas, los retos relacionados con el género y las exigentes condiciones laborales del sector se citaron como los principales factores que impulsaban esta tendencia, mientras que las carreras académicas y el empleo en el sector público se perfilan como alternativas cada vez más atractivas. Este patrón sugiere que las condiciones actuales del sector podrían estar contribuyendo a una pérdida de profesionales femeninas con talento antes de que se hayan incorporado plenamente al mercado laboral.

La originalidad y el valor de este estudio residen en varias dimensiones interrelacionadas. En primer lugar, aborda una laguna reconocida en la bibliografía existente al examinar las experiencias de prácticas, la satisfacción profesional y las percepciones sobre la carrera profesional no de forma aislada, sino como constructos interrelacionados, y al hacerlo desde una perspectiva comparativa de género en el contexto específico de la formación en gastronomía turca. Si bien los estudios cuantitativos han señalado sistemáticamente que las expectativas profesionales no difieren significativamente según el género, la investigación cualitativa —incluido el presente estudio— revela un panorama más complejo y preocupante en el que las realidades vividas por las mujeres divergen sustancialmente de las tendencias estadísticas agregadas. Esta divergencia subraya la indispensabilidad de la investigación cualitativa para captar dimensiones de la vida profesional que los datos numéricos no pueden representar adecuadamente. En segundo lugar, el estudio contribuye a un creciente conjunto de pruebas que indican que la discriminación de género en el sector de la alimentación y las bebidas no es meramente una experiencia individual, sino un problema sistémico con consecuencias tangibles para la sostenibilidad de los recursos humanos del sector. Al documentar las formas específicas que adopta la desigualdad de género durante la fase de prácticas —un período crítico y a menudo insuficientemente regulado de la formación profesional—, la investigación ofrece un análisis detallado de cómo se reproducen e interiorizan las desigualdades estructurales en una etapa temprana del desarrollo profesional. En tercer lugar, los resultados tienen implicaciones concretas para las políticas y la práctica. Las universidades deben reforzar la supervisión de los procesos de prácticas y establecer salvaguardias estructurales contra el maltrato de los estudiantes en entornos profesionales. Las partes interesadas del sector deben avanzar hacia prácticas más centradas en los estudiantes e invertir en la mejora de las condiciones laborales de manera que no se imponga una carga diferencial a los empleados en función del género. Por último, el desarrollo y la aplicación de políticas de igualdad de género en la formación gastronómica y en el sector de la alimentación y las bebidas en general se perfilan como una prioridad urgente si la profesión quiere retener el talento diverso que actualmente corre el riesgo de perder.

Palabras clave: Formación gastronómica, Experiencia en prácticas, Satisfacción profesional, Percepción de la carrera profesional, Género

结构化摘要

本研究旨在从性别视角出发，探讨美食与烹饪艺术专业学生的实习经历、职业满意度及职业发展认知。美食教育是一门跨学科领域，其内涵远不止于烹饪技能的掌握，还涵盖文化遗产保护、可持续食品体系的推广以及更广泛的旅游业等领域。鉴于其复杂且以实践为导向的性质，将理论知识与实践经验相结合不仅是一种教学偏好，更是结构上的必然要求。在此框架下，实习过程占据着核心地位，因为它是学生将学术学习转化为专业能力、形成职业认同并确立长期职业发展方向的主要环境。尽管关于酒店与美食行业实习满意度及职业意向的文献日益丰富，但这些过程的体验维度——尤其是受性别因素影响的方面——仍未得到充分探讨，特别是在土耳其高等教育背景下。本研究旨在填补这一空白，重点关注已在美食行业完成实习的学生们的亲身经历，特别关注性别如何介导他们的职业满意度和职业认知。

本研究采用基于解释主义范式的定性研究设计，该范式更重视个体对其经历赋予的主观意义，而非可概括的统计模式。研究对象为加济安泰普大学美食与烹饪艺术系的应届毕业生，选择该群体是因为他们近期直接参与了实习过程，且即将进入专业劳动力市场。数据通过半结构化访谈收集，该方法既保证了受访者间主题的一致性，又具备深入探索个体经历的灵活性。访谈方案旨在引导学生反思其实习条件、职业满意度水平、所面临的挑战、对职场性别动态的认知以及未来的职业意向。所有访谈均在获得受访者同意后进行录音，并随后逐字转录。数据采用定性内容分析法，借助 MAXQDA (26.2.1) 软件进行分析，从而系统地识别并解读了反复出现的主题、模式及差异。本研究严格遵循卡斯塔莫努大学社会与人文科学研究及出版伦理委员会于2026年5月7日颁发的第4/43号伦理批准书开展。

研究结果表明，实习过程对学生产生了多维度的影响，其影响远超出技术能力的培养范畴。参与者一致将实习描述为一种塑造性体验，直接影响了他们对该行业的看法、职业规划以及职业归属感。从积极方面来看，在不同的厨房环境中工作、掌握新的烹饪技巧以及参与协作式团队工作，经常被提及为丰富且富有激励性的经历。这些要素增强了学生的职业投入度，并深化了他们在该行业中的使命感。然而，一系列截然不同的经历也凸显出来。长时间工作、低薪、遭受职场欺凌以及遭遇不尊重的行为，被认定为削弱职业满意度的主要因素，在某些情况下甚至促使学生重新考虑自己对该行业的投入。研究结果进一步揭示，工作环境的质量——而非仅限于实习的技术内容——在塑造学生对该职业的整体评价方面起着决定性作用。就基于性别的经历而言，男女参与者之间存在显著差异。女性参与者报告称，她们遭遇了关于体力不足的先入为主的想法、基于性别的偏见、边缘化，在某些情况下还面临心理压力和骚扰。在规模较小、制度化程度较低的机构中，这些经历尤为突出，因为在那里，非正式的等级制度和传统的性别规范往往更难得到有效约束。相比之下，男性参与者描述了另一种形式的性别歧视：人们认为繁重的体力劳动和恶劣的工作条件对他们来说是“理所当然”的，这使得他们几乎没有空间表达不适或寻求合理安排。这些发现共同表明，传统的性别角色继续塑造着美食行业内的劳动分工和人际动态。在职业认知方面，男女学生之间出现了显著分歧。虽然两性中都有部分参与者将美食行业视为一个充满活力且提供广阔职业机会的领域，但相当一部分人——尤其是女学生——在实习经历后表示有意远离私营部门。该行业的心理压力、基于性别的挑战以及苛刻的工作条件被列为这一趋势的主要驱动因素，而学术职业和公共部门就业则日益成为更具吸引力的替代选择。这一现象表明，该行业当前的状况可能导致才华横溢的女性专业人士在尚未完全进入劳动力市场之前便已流失。

本研究的独创性和价值体现在几个相互关联的维度上。首先，它通过在土耳其美食教育这一特定背景下，采用性别比较视角，将实习经历、职业满意度和职业观念视为相互关联的构念（而非孤立分析），从而填补了现有文献中公认的空白。尽管定量研究一贯表明职业期望在性别间并无显著差异，但定性研究——包括本研究——却揭示了一幅更为复杂且令人担忧的图景：女性的实际经历与总体统计趋势存在显著偏差。这种偏差凸显了定性研究对于捕捉数字数据无法充分体现的职业

生活维度的不可或缺性。其次，本研究为日益丰富的证据体系增添了新佐证，表明餐饮业的性别歧视不仅是个体经历，更是一个系统性问题，对该行业人力资源的可持续性产生了切实的影响。通过记录性别不平等在实习阶段——这一职业形成的关键且往往监管不足的时期——所呈现的具体形式，本研究详细阐释了结构性不平等如何在职业发展的早期阶段被再生产并内化。第三，研究结果对政策和实践具有具体启示。高校必须加强对实习流程的监督，并建立结构性保障措施，防止学生在职业环境中受到不当对待。行业利益相关者必须转向更以学生为中心的实践，并在改善工作条件方面进行投入，确保不会因性别差异而给员工造成不平等的负担。最后，若该行业希望留住目前面临流失风险的多元化人才，在美食教育以及更广泛的餐饮行业内制定并实施性别平等政策已成为当务之急。

关键词：美食教育、实习经历、职业满意度、职业认知、性别

Структурированное Резюме

Целью данного исследования является анализ опыта прохождения стажировок, профессиональной удовлетворённости и представлений о карьере студентов, обучающихся по специальностям «Гастрономия» и «Кулинарное искусство», с учётом гендерных аспектов. Образование в области гастрономии представляет собой междисциплинарную сферу, которая выходит далеко за рамки приобретения кулинарных навыков и охватывает такие области, как сохранение культурного наследия, продвижение устойчивых продовольственных систем и более широкий сектор туризма. Учитывая этот сложный и ориентированный на практику характер, интеграция теоретических знаний с практическим опытом является не просто педагогическим предпочтением, а структурной необходимостью. В этих рамках процессы прохождения стажировки занимают центральное место, поскольку они представляют собой основную среду, в которой студенты преобразуют академические знания в профессиональную компетентность, формируют свою профессиональную идентичность и определяют долгосрочные карьерные ориентации. Несмотря на растущий объем литературы, посвященной удовлетворенности стажировкой и карьерным намерениям в сфере гостеприимства и гастрономии, эмпирические аспекты этих процессов — особенно в том, как на них влияет гендер — остаются недостаточно изученными, в частности в контексте турецкого высшего образования. Данное исследование направлено на устранение этого пробела путем анализа реального опыта студентов, прошедших стажировку в секторе гастрономии, с особым вниманием к тому, как гендер влияет на их профессиональную удовлетворенность и представления о карьере.

Исследование было задумано как качественное исследование, основанное на интерпретативной парадигме, которая отдаёт приоритет субъективным значениям, которые люди придают своим переживаниям, а не обобщаемым статистическим закономерностям. Исследование проводилось среди студентов последнего курса факультета гастрономии и кулинарного искусства Университета Газиантепа — этой выборке, отобранной из-за их непосредственного и недавнего участия в процессе стажировки, а также близости к выходу на профессиональный рынок труда. Сбор данных осуществлялся посредством полуструктурированных интервью — метода, который обеспечил как тематическую согласованность между участниками, так и гибкость, необходимую для углубленного изучения индивидуального опыта. Протокол интервью был разработан с целью выявления размышлений студентов об условиях прохождения стажировки, уровне их профессиональной удовлетворенности, столкнувшихся трудностях, восприятии гендерной динамики на рабочем месте, а также о их будущих карьерных планах. Все интервью записывались с согласия участников и впоследствии были дословно расшифрованы. Анализ данных проводился с помощью качественного контент-анализа с использованием программного обеспечения MAXQDA (версия 26.2.1), что позволило систематически выявить и интерпретировать повторяющиеся темы, закономерности и расхождения. Исследование проводилось в соответствии с разрешением Комитета по этике научных исследований и публикаций в области социальных и гуманитарных наук Университета Кастамону от 07.05.2026 г., № 4/43.

Результаты показывают, что процесс прохождения практики оказывает на студентов многогранное влияние, выходящее далеко за рамки развития технических компетенций. Участники единодушно описывали практику как формирующий опыт, который непосредственно повлиял на их

взгляды на отрасль, карьерные планы и чувство профессиональной принадлежности. С положительной стороны, работа в различных кухонных условиях, освоение новых кулинарных техник и участие в совместной командной работе часто упоминались как обогащающий и мотивирующий опыт. Эти элементы укрепили приверженность студентов профессии и углубили их чувство целеустремленности в рамках данной профессии. Однако на первый план вышел и ряд противоположных переживаний. Длительный рабочий день, низкая заработная плата, подверженность моббингу и столкновения с неуважительным поведением были определены как основные факторы, подрывающие профессиональную удовлетворенность и, в ряде случаев, побуждающие студентов переосмыслить свою приверженность данной отрасли. Результаты исследования также показали, что решающую роль в формировании общей оценки профессии студентами играло качество рабочей среды, а не только техническое содержание стажировки. Что касается опыта, связанного с гендерными аспектами, были отмечены заметные различия между участниками мужского и женского пола. Участницы сообщали о столкновениях с предположениями о физической несостоятельности, гендерными предрассудками, маргинализацией, а в некоторых случаях — с психологическим давлением и домогательствами. Эти явления были особенно выражены в небольших, менее институционализированных заведениях, где неформальные иерархии и традиционные гендерные нормы чаще оставались без контроля. Участники-мужчины, напротив, описывали иную форму гендерного неравенства: ожидание, что тяжелая физическая нагрузка и суровые условия являются для них просто «естественными», что оставляло мало места для выражения дискомфорта или поиска компромиссных решений. В совокупности эти результаты демонстрируют, что традиционные гендерные роли по-прежнему определяют разделение труда и межличностную динамику в секторе гастрономии.

Что касается представлений о карьере, между студентами-мужчинами и студентками проявилось заметное расхождение. Хотя некоторые участники обоих полов рассматривали гастрономию как динамичную сферу, предлагающую широкие карьерные возможности, значительная доля — особенно среди студенток — выразила намерение дистанцироваться от частного сектора после прохождения стажировки. В качестве основных факторов, обуславливающих эту тенденцию, назывались психологическое давление, гендерные проблемы и тяжелые условия труда в секторе, при этом академическая карьера и работа в государственном секторе становились все более привлекательными альтернативами. Эта тенденция свидетельствует о том, что текущие условия в секторе могут способствовать оттоку талантливых женщин-специалистов еще до того, как они полностью вошли в трудовую сферу.

Оригинальность и ценность данного исследования заключаются в нескольких взаимосвязанных аспектах. Во-первых, оно устраняет признанный пробел в существующей литературе, рассматривая опыт стажировки, профессиональную удовлетворенность и представления о карьере не изолированно, а как взаимосвязанные конструкты, причем через призму гендерного сравнения в конкретном контексте турецкого образования в сфере гастрономии. Хотя количественные исследования последовательно показывают, что карьерные ожидания не различаются существенно в зависимости от пола, качественные исследования — в том числе и настоящее — раскрывают более сложную и тревожную картину, в которой реальный опыт женщин существенно расходится с совокупными статистическими тенденциями. Это расхождение подчеркивает незаменимость качественного исследования для отражения аспектов профессиональной жизни, которые количественные данные не могут адекватно представить. Во-вторых, исследование вносит вклад в растущий массив доказательств того, что гендерная дискриминация в секторе общественного питания и напитков является не просто индивидуальным опытом, а системной проблемой, имеющей ощутимые последствия для устойчивости кадрового потенциала сектора. Документируя конкретные формы гендерного неравенства на этапе стажировки — критически важном и зачастую недостаточно регулируемом периоде профессионального становления — исследование дает подробное описание того, как структурные неравенства воспроизводятся и усваиваются на ранней стадии карьерного развития. В-третьих, полученные результаты имеют конкретные последствия для политики и практики. Университеты должны усилить контроль за процессами прохождения стажировок и создать структурные гарантии, предотвращающие ненадлежащее обращение со студентами в профессиональной среде. Заинтересованные стороны отрасли должны перейти к практикам, в большей степени ориентированным на студентов, и инвестировать в улучшение условий труда таким образом, чтобы не создавать дифференцированной нагрузки на сотрудников в зависимости от пола. Наконец,

разработка и внедрение политики гендерного равенства в сфере гастрономического образования и в более широком секторе продуктов питания и напитков становится неотложным приоритетом, если профессия хочет удерживать разнообразные таланты, которые в настоящее время она рискует потерять.

Ключевые слова: гастрономическое образование, опыт стажировки, профессиональная удовлетворенность, восприятие карьеры, гендер

संरचित सारांश

इस अध्ययन का उद्देश्य लिंग के परिप्रेक्ष्य से गैस्ट्रोनॉमी और पाक कला के छात्रों के इंटरनशिप के अनुभवों, व्यावसायिक संतुष्टि और करियर संबंधी धारणाओं की जांच करना है। गैस्ट्रोनॉमी शिक्षा एक बहु-विषयक क्षेत्र है जो पाक कौशल के अधिग्रहण से कहीं आगे तक फैला हुआ है, जिसमें सांस्कृतिक विरासत के संरक्षण, सतत खाद्य प्रणालियों को बढ़ावा देने और व्यापक पर्यटन क्षेत्र जैसे क्षेत्र शामिल हैं।

इस जटिल और अभ्यास-उन्मुख प्रकृति को देखते हुए, सैद्धांतिक ज्ञान का व्यावहारिक अनुभव के साथ एकीकरण केवल एक शैक्षणिक प्राथमिकता नहीं बल्कि एक संरचनात्मक आवश्यकता है। इस ढांचे के भीतर, इंटरनशिप प्रक्रियाएं एक केंद्रीय स्थान रखती हैं, क्योंकि वे वह प्राथमिक वातावरण हैं जिसमें छात्र अकादमिक सीखने को व्यावसायिक क्षमता में बदलते हैं, अपनी व्यावसायिक पहचान बनाते हैं, और अपने दीर्घकालिक करियर की दिशा विकसित करते हैं। आतिथ्य और गैस्ट्रोनॉमी में इंटरनशिप संतुष्टि और करियर इरादों पर साहित्य के बढ़ते भंडार के बावजूद, इन प्रक्रियाओं के अनुभवात्मक आयाम - विशेष रूप से जब वे लिंग द्वारा आकार दिए जाते हैं - अपर्याप्त रूप से अन्वेषित रहते हैं, विशेष रूप से तुर्की के उच्च शिक्षा के संदर्भ में। यह अध्ययन गैस्ट्रोनॉमी क्षेत्र में इंटरनशिप पूरी कर चुके छात्रों के वास्तविक अनुभवों पर ध्यान केंद्रित करके उस अंतर को पाटने का प्रयास करता है, जिसमें विशेष रूप से इस बात पर ध्यान दिया गया है कि लिंग उनकी व्यावसायिक संतुष्टि और करियर धारणाओं को कैसे मध्यस्थता करता है।

यह शोध एक व्याख्यात्मक प्रतिमान (interpretivist paradigm) पर आधारित गुणात्मक अध्ययन के रूप में तैयार किया गया था, जो सामान्यीकृत सांख्यिकीय पैटर्न की तुलना में व्यक्तियों द्वारा अपने अनुभवों को दिए गए व्यक्तिपरक अर्थों को प्राथमिकता देता है। यह अध्ययन गाज़ियान्टेप विश्वविद्यालय के गैस्ट्रोनॉमी और कलिनरी आर्ट्स विभाग में नामांकित अंतिम वर्ष के छात्रों के साथ किया गया था, जिन्हें इंटरनशिप प्रक्रिया के प्रत्यक्ष और हालिया अनुभव और पेशेवर श्रम बाजार में प्रवेश करने की निकटता के कारण चुना गया था। अर्ध-संरचित साक्षात्कारों के माध्यम से डेटा एकत्र किया गया, यह एक ऐसी विधि है जिसने प्रतिभागियों के बीच विषयगत सुसंगति और व्यक्तिगत अनुभवों की गहराई से पड़ताल करने की लचीलापन दोनों को संभव बनाया। साक्षात्कार प्रोटोकॉल को छात्रों की इंटरनशिप की स्थितियों, उनकी व्यावसायिक संतुष्टि के स्तर, उनके सामने आने वाली चुनौतियों, कार्यस्थल में लिंग गतिशीलता के बारे में उनकी धारणाओं, और उनके भविष्य के करियर इरादों पर विचार प्राप्त करने के लिए डिज़ाइन किया गया था। सभी साक्षात्कार प्रतिभागियों की सहमति से रिकॉर्ड किए गए थे और बाद में शब्दशः लिपिबद्ध किए गए थे। डेटा का विश्लेषण MAXQDA (26.2.1) सॉफ्टवेयर के साथ गुणात्मक सामग्री विश्लेषण का उपयोग करके किया गया, जिसके माध्यम से आवर्ती विषयों, पैटर्न और विचलनों की व्यवस्थित रूप से पहचान की गई और व्याख्या की गई। यह शोध कास्टामोनू विश्वविद्यालय में सामाजिक और मानविकी के लिए वैज्ञानिक अनुसंधान और प्रकाशन नैतिकता समिति द्वारा 07.05.2026 को प्रदान की गई नैतिक अनुमोदन के अनुसार किया गया था, जिसका संख्या 4/43 है।

निष्कर्ष बताते हैं कि इंटरनशिप प्रक्रिया छात्रों पर एक बहुआयामी प्रभाव डालती है जो तकनीकी क्षमताओं के विकास से कहीं आगे तक जाता है। प्रतिभागियों ने लगातार इंटरनशिप को एक ऐसा अनुभव बताया जिसने सीधे तौर पर इस क्षेत्र के बारे में उनके दृष्टिकोण, उनकी करियर योजनाओं और पेशेवर जुड़ाव की भावना को आकार दिया। सकारात्मक पक्ष पर, विभिन्न रसोई परिवेशों में काम करना, नई पाक तकनीकें सीखना, और सहयोगात्मक टीम वर्क में शामिल होना अक्सर समृद्ध और प्रेरक अनुभवों के रूप में उद्धृत किए गए थे। इन तत्वों ने छात्रों की व्यावसायिक प्रतिबद्धता को सुदृढ़ किया और पेशे के भीतर उनके उद्देश्य की भावना को गहरा किया। हालांकि, अनुभवों का एक विपरीत सेट भी प्रमुख रूप से उभरा। लंबे काम के घंटे, कम वेतन, बदमाशी का सामना, और अपमानजनक व्यवहार का सामना उन प्राथमिक कारकों के रूप में पहचाना गया, जिन्होंने व्यावसायिक संतुष्टि को कम किया और कई मामलों में, छात्रों को इस क्षेत्र के प्रति अपनी प्रतिबद्धता पर पुनर्विचार करने के लिए प्रेरित किया। निष्कर्षों से यह भी पता चला कि छात्रों के पेशे के समग्र मूल्यांकन को आकार देने में, केवल इंटरनशिप की तकनीकी सामग्री के बजाय, कामकाजी माहौल की गुणवत्ता ने एक निर्णायक भूमिका निभाई। लिंग-आधारित अनुभवों के मामले में, पुरुष और महिला प्रतिभागियों के बीच उल्लेखनीय अंतर देखा गया। महिला प्रतिभागियों ने शारीरिक अक्षमता के अनुमानों, लिंग-आधारित पूर्वाग्रह, हाशिए पर धकेले जाने, और कुछ मामलों में

मनोवैज्ञानिक दबाव और उत्पीड़न का सामना करने की सूचना दी। ये अनुभव विशेष रूप से छोटे, कम संस्थागत प्रतिष्ठानों में प्रचलित थे, जहाँ अनौपचारिक पदानुक्रम और पारंपरिक लिंग मानदंडों के बेरोक-टोक होने की अधिक संभावना थी। इसके विपरीत, पुरुष प्रतिभागियों ने लिंग-आधारित नुकसान के एक अलग रूप का वर्णन किया: यह अपेक्षा कि भारी शारीरिक कार्यभार और कठोर परिस्थितियाँ उनके लिए स्वाभाविक थीं, जिससे असुविधा व्यक्त करने या समायोजन की मांग करने की कोई गुंजाइश नहीं बचती थी। ये निष्कर्ष सामूहिक रूप से दर्शाते हैं कि पारंपरिक लिंग भूमिकाएँ गैस्ट्रोनॉमी क्षेत्र के भीतर श्रम के विभाजन और पारस्परिक गतिशीलता को आकार देना जारी रखती हैं।

करियर की धारणाओं के संबंध में, पुरुष और महिला छात्रों के बीच एक स्पष्ट अंतर सामने आया। जहाँ दोनों लिंगों के कुछ प्रतिभागियों ने गैस्ट्रोनॉमी को व्यापक करियर के अवसर प्रदान करने वाला एक गतिशील क्षेत्र माना, वहीं एक उल्लेखनीय अनुपात - विशेष रूप से महिला छात्रों के बीच - ने अपनी इंटरशिप के अनुभवों के बाद निजी क्षेत्र से खुद को दूर करने के इरादे व्यक्त किए। इस प्रवृत्ति के प्राथमिक चालकों के रूप में इस क्षेत्र के मनोवैज्ञानिक दबाव, लिंग-आधारित चुनौतियों और मांग वाली कामकाजी परिस्थितियों का हवाला दिया गया, जिसमें शैक्षणिक करियर और सार्वजनिक क्षेत्र में रोजगार तेजी से आकर्षक विकल्प के रूप में उभरे।

यह पैटर्न यह दर्शाता है कि इस क्षेत्र की वर्तमान स्थितियाँ प्रतिभाशाली महिला पेशेवरों के कार्यबल में पूरी तरह से प्रवेश करने से पहले उनके पलायन में योगदान दे रही हो सकती हैं।

इस अध्ययन की मौलिकता और मूल्य कई परस्पर जुड़े आयामों में निहित हैं। सबसे पहले, यह इंटरशिप के अनुभवों, व्यावसायिक संतुष्टि और करियर धारणाओं की जांच करके, उन्हें अलग-अलग नहीं बल्कि परस्पर संबंधित अवधारणाओं के रूप में देखते हुए, मौजूदा साहित्य में एक मान्यता प्राप्त अंतराल को संबोधित करता है, और ऐसा तुर्की गैस्ट्रोनॉमी शिक्षा के विशिष्ट संदर्भ में लिंग-तुलनात्मक दृष्टिकोण से करता है।

जहाँ मात्रात्मक अध्ययनों ने लगातार यह बताया है कि करियर की अपेक्षाएँ लिंग के आधार पर काफी भिन्न नहीं होती हैं, वहीं गुणात्मक शोध - जिसमें यह वर्तमान अध्ययन भी शामिल है - एक अधिक जटिल और चिंताजनक तस्वीर सामने लाता है जिसमें महिलाओं की अनुभवात्मक वास्तविकताएँ समग्र सांख्यिकीय प्रवृत्तियों से काफी हद तक भिन्न होती हैं। यह भिन्नता उन व्यावसायिक जीवन के आयामों को पकड़ने के लिए गुणात्मक पूछताछ की अनिवार्यता को रेखांकित करती है जिन्हें संख्यात्मक डेटा पर्याप्त रूप से प्रस्तुत नहीं कर सकता है। दूसरा, यह अध्ययन इस बढ़ते सबूतों के आधार में योगदान देता है कि खाद्य और पेय क्षेत्र में लिंग भेदभाव केवल एक व्यक्तिगत अनुभव नहीं है, बल्कि एक प्रणालीगत मुद्दा है जिसके इस क्षेत्र की मानव संसाधन स्थिरता के लिए ठोस परिणाम होते हैं। इंटरशिप चरण के दौरान लिंग आधारित असमानता के विशिष्ट रूपों का दस्तावेजीकरण करके - जो पेशेवर निर्माण की एक महत्वपूर्ण और अक्सर अनियंत्रित अवधि है - यह शोध इस बात का विस्तृत विवरण प्रदान करता है कि कैसे संरचनात्मक असमानताओं को करियर विकास के शुरुआती चरण में पुनः उत्पन्न और आंतरिकीकृत किया जाता है। तीसरा, निष्कर्षों के नीति और अभ्यास के लिए ठोस निहितार्थ हैं। विश्वविद्यालयों को इंटरशिप प्रक्रियाओं की निगरानी को मजबूत करना चाहिए और व्यावसायिक परिवेश में छात्रों के साथ दुर्व्यवहार के खिलाफ संरचनात्मक सुरक्षा उपाय स्थापित करने चाहिए। उद्योग के हितधारकों को अधिक छात्र-केंद्रित प्रथाओं की ओर बढ़ना चाहिए और कामकाजी परिस्थितियों में सुधार के लिए इस तरह से निवेश करना चाहिए जो लिंग के आधार पर कर्मचारियों पर अलग-अलग बोझ न डाले।

अंत में, यदि इस पेशे को वह विविध प्रतिभा बनाए रखनी है जिसे वह वर्तमान में खोने का जोखिम उठा रहा है, तो गैस्ट्रोनॉमी शिक्षा और व्यापक खाद्य और पेय क्षेत्र के भीतर लैंगिक समानता नीतियों का विकास और कार्यान्वयन एक तत्काल प्राथमिकता के रूप में उभरता है।

कीवर्ड: गैस्ट्रोनॉमी शिक्षा, इंटरशिप अनुभव, व्यावसायिक संतुष्टि, करियर धारणा, लिंग

Yapılandırılmış Özet

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin staj deneyimlerini, mesleki tatminlerini ve kariyer algılarını toplumsal cinsiyet perspektifinden incelemeyi amaçlamaktadır. Gastronomi eğitimi, yalnızca mutfak becerilerinin edinilmesinden ibaret olmayıp; kültürel mirasın korunması, sürdürülebilir gıda sistemlerinin teşviki ve turizm sektörü gibi çok disiplinli alanları da kapsamaktadır. Bu karmaşık ve uygulama odaklı yapısı nedeniyle, teorik bilginin pratik deneyimle bütünleştirilmesi pedagojik bir tercih değil, yapısal bir zorunluluktur. Bu bağlamda staj süreçleri, öğrencilerin akademik öğrenimlerini mesleki yeterliliğe dönüştürdükleri, mesleki kimliklerini şekillendirdikleri ve uzun vadeli kariyer yönelimlerini geliştirdikleri temel ortamı oluşturmaktadır.

Mevcut literatürde gastronomi ve konaklama alanında staj memnuniyeti ve kariyer niyetleri üzerine artan bir ilgi bulunmasına rağmen, bu süreçlerin deneyimsel boyutları özellikle toplumsal cinsiyet tarafından şekillenen yönleri Türkiye yükseköğretim bağlamında yeterince araştırılmamıştır. Bu çalışma, gastronomi sektöründe stajlarını tamamlamış öğrencilerin deneyimlerine odaklanarak, toplumsal cinsiyetin mesleki tatmin ve kariyer algılarını nasıl etkilediğini ortaya koymayı hedeflemektedir.

Araştırma, bireylerin deneyimlerine atfettikleri öznel anlamları ön plana çıkaran yorumsamacı paradigma çerçevesinde nitel bir çalışma olarak tasarlanmıştır. Çalışma, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören son sınıf öğrencileriyle yürütülmüştür. Veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanılmış; öğrencilerin staj koşulları, mesleki tatmin düzeyleri, karşılaştıkları zorluklar, işyerindeki toplumsal cinsiyet dinamiklerine ilişkin algıları ve geleceğe yönelik kariyer niyetleri derinlemesine incelenmiştir. Görüşmeler katılımcıların onayıyla kaydedilmiş, birebir çözümlenmiş ve MAXQDA (26.2.1) yazılımı ile içerik analizi yapılmıştır. Araştırma, Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'nun 07.05.2026 tarihli ve 4/43 sayılı onayıyla yürütülmüş.

Staj sürecinin öğrenciler üzerinde yalnızca teknik becerilerin gelişimiyle sınırlı olmayan, çok boyutlu bir etkisi olduğu görülmüştür. Katılımcılar, farklı mutfak ortamlarında çalışmayı, yeni teknikler öğrenmeyi ve ekip çalışmasına katılmayı motive edici ve mesleki aidiyetlerini güçlendirici unsurlar olarak tanımlamıştır. Bununla birlikte, uzun çalışma saatleri, düşük ücretler, mobbing ve saygısız davranışlara maruz kalma gibi olumsuz deneyimler mesleki tatmini zedelemiş ve bazı öğrencilerin sektöre bağlılıklarını sorgulamalarına yol açmıştır.

Toplumsal cinsiyet bağlamında ise belirgin farklılıklar ortaya çıkmıştır. Kadın öğrenciler, fiziksel yetersizlik varsayımları, önyargılar, dışlanma ve psikolojik baskı ile karşılaştıklarını belirtmiştir. Bu durum özellikle küçük ve kurumsallaşmamış işletmelerde daha yoğun yaşanmıştır. Erkek öğrenciler ise ağır iş yükünün “doğal” kabul edilmesi nedeniyle rahatsızlıklarını dile getirme imkânı bulamadıklarını ifade etmiştir. Bu bulgular, gastronomi sektöründe geleneksel toplumsal cinsiyet rollerinin hâlâ iş bölümünü ve ilişkileri şekillendirdiğini göstermektedir.

Kariyer algıları açısından ise kadın öğrencilerin önemli bir kısmı staj deneyimlerinden sonra özel sektörden uzaklaşma eğilimi göstermiştir. Psikolojik baskılar, toplumsal cinsiyet temelli zorluklar ve ağır çalışma koşulları bu tercihin başlıca nedenleri olarak öne çıkmıştır. Akademik kariyer ve kamu sektörü ise daha cazip alternatifler olarak değerlendirilmiştir. Bu durum, sektörün yetenekli kadın profesyonelleri daha iş hayatına tam olarak katılmadan kaybetme riski taşıdığını göstermektedir. Bu çalışma, staj deneyimleri, mesleki tatmin ve kariyer algılarını birbirinden bağımsız değil, birbirine bağlı yapılar olarak ele alması ve bunu toplumsal cinsiyet karşılaştırmalı bir bakış açısıyla Türk gastronomi eğitimi bağlamında incelemesi bakımından özgün bir katkı sunmaktadır. Nicel araştırmalar toplumsal cinsiyete göre kariyer beklentilerinde belirgin farklar olmadığını öne sürerken, bu nitel çalışma kadınların deneyimlerinin istatistiksel eğilimlerden farklı ve daha sorunlu bir tablo ortaya koyduğunu göstermektedir.

Araştırma, gastronomi sektöründe toplumsal cinsiyet temelli eşitsizliklerin bireysel değil, yapısal bir sorun olduğunu ve insan kaynağı sürdürülebilirliği açısından somut sonuçlar doğurduğunu ortaya koymaktadır. Bulgular, üniversitelerin staj süreçlerini daha sıkı denetlemesi, öğrencilerin kötü muameleye karşı korunması ve sektörün çalışma koşullarını iyileştirmesi gerektiğini göstermektedir. Ayrıca gastronomi eğitimi ve yiyecek-içecek sektöründe toplumsal cinsiyet eşitliği politikalarının geliştirilmesi ve uygulanması, mesleğin çeşitliliğini koruması açısından acil bir öncelik olarak öne çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi, Staj Deneyimi, Mesleki Tatmin, Kariyer Algısı, Toplumsal Cinsiyet.

www.turkishstudies.net/economy**Turkish Studies - Economics, Finance, Politics**

eISSN: 2667-5625

**ANKARA SCIENCE
UNIVERSITY**

Job Satisfaction and Career Perceptions by Gender in Gastronomy Departments

Introduction

Gastronomy education is not merely a domain limited to imparting culinary skills. It is evaluated as a broad, interdisciplinary field encompassing various directly interconnected areas, such as the preservation of cultural heritage, the support of sustainable food systems, and the tourism sector (Akkil & Kayış, 2026). This field is a discipline that necessitates the joint presentation of theoretical knowledge and practical experience, fostering skill-oriented development. Important initiatives have been undertaken by universities in Türkiye to meet the demand in this area. According to the 2025 Council of Higher Education (YÖK) Atlas and preference wizard data, there are a total of 188 undergraduate Gastronomy and Culinary Arts programs across state and foundation universities in Türkiye. Parallel to this growth, domain-specific studies report that the vast majority of students enrolled in this department made a conscious choice (Özdemir et al., 2019; Şen Avcu & Üst Can, 2024; Karadeniz & Kızıldemir, 2022).

Current research reveals that internship experiences—where students engage in direct contact with the sector—accelerate professional skill development, shape career decisions, and positively transform perceptions toward the industry (Ko, 2008; Seyitoğlu & Yirik, 2015; Robinson et al., 2016; Farmaki, 2018). The significant relationship between internship satisfaction and career intent is also extensively documented in the literature (Ko, 2008; Farmaki, 2018; Ghosh & Jhamb, 2021). On the other hand, variables such as working conditions, power dynamics/hierarchy, and gender emerge as critical factors influencing students' satisfaction levels during their internships (Alagöz & Güneş, 2023; Yentür, 2025).

Research on the internship and career progression processes within the food and beverage sector exhibits divergences between qualitative and quantitative domains. While quantitative studies indicate that career expectations are largely independent of gender (Özdemir et al., 2019; Karadeniz & Kızıldemir, 2022; Aydemir & Buyruk, 2023), qualitative studies demonstrate that female students, in particular, may encounter gender-based discrimination during their internships, which adversely impacts their career perceptions (Eren & Güleç, 2023; Yentür, 2025). This apparent contradiction points to the necessity of illuminating the experiential dimensions that numerical data fail to capture. Although the relationship between internship satisfaction and career intention has been comprehensively addressed in the international literature (Farmaki, 2018; Lam et al., 2024), qualitative investigations into this relationship within the Turkish context and through the lens of gender disparities remain quite limited.

In this context, the present study was conceptualized using a qualitative approach to address this gap. The study comparatively examines students' internship experiences, professional satisfaction levels, and career perceptions based on gender. Considering the predominance of quantitative studies in the fields of gastronomy and tourism, this research, conducted through a qualitative lens, is expected to make a meaningful contribution to both the gastronomy education literature and discussions on gender equality in the workplace¹.

¹ Gastronomi ile ilgili ayrıca bk. Albayrak & Budak, 2022; Arınç, 2017; Badem, 2023; Baran, 2022; Çetin & Küçükkömürler, 2024; Ergüven, 2015; Erol & Alaşan, 2021; İlban, 2025; Işıklar Bengi & Sağiroğlu, 2020; Kazkondur, 2024; Kızılgöçü, 2025; Mankan, 2017a, 2017b, 2017c; Ören & Şahin Ören, 2018; Seçilmiş & Soydan, 2020; Süren, 2022; Şeyhanlioğlu & İleri, 2025; Uçan Kayaalp & Aldemir, 2025; Ünalın, 2024; Yağan Köylü, 2025.

Gastronomy Education and Career Development

Gastronomy education is a crucial field of study that shapes individuals' career planning processes in addition to developing their professional knowledge and skills. In this process, students' department choices, professional expectations, industry experiences, and career anxieties constitute key factors influencing career development. Studies in gastronomy education demonstrate that intrinsic motivations, such as interest, passion, and personal curiosity, are decisive factors in students' choice of program (Özdemir & Öncel, 2019; Akkil & Kayış, 2026). Nevertheless, extrinsic factors such as salary expectations, job security, working hours, and industry conditions also play a prominent role in career planning. It is particularly highlighted that the intensive and long working hours commonly encountered in the food and beverage industry may lead some graduates to leave the sector prematurely (Akkil & Kayış, 2026).

Another notable factor in the career development process is career anxiety. Career anxiety has been observed to have a direct impact on students' academic performance and psychological well-being. In a study on gastronomy students, Demir (2025) identified a positive and statistically significant relationship between career anxiety and academic stress. Similarly, Güneri and Çağlar (2025) stated that career uncertainty could negatively affect students' academic and professional motivations. This situation demonstrates that not only technical skills, but also career counseling and psychosocial support mechanisms are essential during the gastronomy education process.

Internship experiences are also evaluated as a decisive element in students' career development. Turanligil and Altıntaş (2018) noted that a misalignment between students' expectations regarding their education and their actual experiences could impact their overall satisfaction levels. Similarly, Appietu et al. (2019) expressed that internship experiences can reshape students' perceptions of the hospitality industry and their career expectations. In this context, it is understood that internships are not merely short-term practical training periods, but strategic experiential domains that directly influence students' attitudes toward the profession and their long-term career decisions.

Examining research regarding student profiles in the gastronomy field reveals that a large majority of students select the program consciously and willingly. While Özdemir, Ak, and Öncel (2019) indicated that 55.2% of students formed their university preferences specifically around gastronomy programs, Karadeniz and Kızıldemir (2022) demonstrated that 92.8% of students chose the department willingly. It is asserted that this level of volition in program selection yields positive effects on students' career commitment and professional adaptation processes. Indeed, students who consciously prefer the department display a higher desire to pursue a career in the sector and develop stronger levels of professional adaptation (Özdemir et al., 2019; Şen Avcu & Üst Can, 2024). In this light, it can be stated that gastronomy education is not only a process that imparts professional knowledge and skills, but also an important social and professional growth space that contributes to students' development of a career identity.

Internship Experience, Professional Satisfaction, and Career Intention

An internship is a critical process in which students translate their theoretical knowledge into practice and shape their professional identities (Ko, 2008; Seyitoğlu, 2019). Ko (2008) demonstrated that satisfaction derived from internship programs directly impacts career self-confidence. This finding indicates that internship quality is not limited to an immediate experience, but also molds long-term professional attitudes. Satisfaction level plays a decisive role in both professional development and perceptions of the sector (Seyitoğlu & Yirik, 2015). The fundamental elements shaping internship satisfaction are defined as supervisor support, work meaningfulness, and learning opportunities (Marinakou & Giousmpasoglou, 2013). It is reported that internship service quality positively affects career intentions through job satisfaction, a relationship that has also been validated among hotel interns in China (Ghosh & Jhamb, 2021; Qu et al., 2021). Furthermore, another study established that mentoring relationships reinforce internship satisfaction and significantly determine the decision to remain in the sector post-graduation (Hu et al., 2025).

When evaluated specifically for gastronomy students, the internship process is observed to have a multidimensional effect. The gains, difficulties, and reflections on career preferences associated with the internship experience have been examined in depth, establishing that graduates view this experience as the primary source of their career competencies (Seyitoğlu, 2019). However, although 87% of students believe receiving education is necessary to work in the industry, the proportion of those who believe the education received meets sectoral expectations was recorded as remarkably low. This rate illustrates that the

misalignment between education and the sector directly reflects on professional satisfaction (Karadeniz & Kızıldemir, 2022).

The impact of internship experiences on career orientation is examined with growing interest in the hospitality and food and beverage literature. It has been demonstrated that internship experiences can lead to both positive and negative career trajectory changes, that internship satisfaction strongly influences the decision to work in the sector, and that career development variables play a moderating-mediating role in this relationship (Robinson et al., 2016; Farmaki, 2018). In the context of Türkiye, career expectations of gastronomy students who completed an internship were found to differ significantly compared to those who did not (Aydemir & Buyruk, 2019).

Gender in the Food and Beverage Industry: Discrimination and Differences in Internship Experiences

Gender-based inequalities in the food and beverage industry are documented as an ongoing structural problem in the sector (Çelik & Akar Şahingöz, 2018; Keskin & Kızılırmak, 2020; Yılmaz & Akay, 2020). Industrial kitchens have historically been shaped as male-dominated spaces. Female chefs have faced—and continue to face—wage inequality, promotion barriers, and biased attitudes (Çelik & Akar Şahingöz, 2018; Keskin & Kızılırmak, 2020). While female employees constitute approximately 70% of the workforce in the food and beverage sector, the proportion of top-level executives remains at only 20%, with leadership shares around 8% (Yılmaz & Akay, 2020). This picture is a clear indication that quantitative presence does not translate into qualitative representation. Structural barriers faced by female chefs in the career progression of top-level kitchen chefs have been extensively documented; in the context of Turkey, the awareness of culinary gender inequality among university students with work experience has been examined (Türkmenbaş & Karaman, 2024). This pattern is also supported by quantitative data. Perception of gender discrimination among female participants ($\bar{x} = 3.25$) was found to be statistically significantly higher compared to male participants ($\bar{x} = 1.95$), and gender discrimination was shown to reduce occupational passion ($\beta = -0.131$) and professional commitment ($\beta = -0.193$), while increasing intention to quit the profession ($\beta = 0.190$) (Alagöz & Güneş, 2023). These findings demonstrate that gender discrimination is not merely an individual experience, but a systemic issue threatening the continuity of human resources in the sector.

Although gender is a significant variable affecting internship experiences and professional perceptions, this impact should not be evaluated solely as a unidimensional differentiation. Internship-focused research conducted in the tourism sector reveals that competence acquisition and career interest can vary by gender. It has been determined that male students score higher in the dimension of affective career interest, whereas female students stand out in the dimension of cognitive interest (Ferrerias-Garcia et al., 2022; Güneri & Çağlar, 2025). These findings indicate that gender shapes career perception in different ways and that the subject cannot be addressed solely through the lens of discrimination. On the other hand, a strong and positive relationship is observed between female students' career expectations and their attitudes toward the profession ($r = 0.601$). It is emphasized that passion for the profession is the key determinant in this relationship (Odacı & Yıldız, 2023). Furthermore, the increasing proportion of female students in Gastronomy and Culinary Arts (GCA) departments and their level of interest reaching levels similar to those of male students point to a remarkable transformation in the field (Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Özdemir et al., 2019).

METHODOLOGY

Research Design

This study employed phenomenology (phenomenological design), one of the qualitative research methods. The phenomenological design is a research approach aimed at deeply understanding individuals' experiences, perceptions, and interpretations regarding a specific phenomenon. At the core of this approach lies the unveiling of the meanings individuals attribute to phenomena based on their lived experiences (Ceylan Çapar & Ceylan, 2022). The purpose of this study is to describe gastronomy students' internship experiences, professional satisfaction, and career perceptions through their own experiences, and to reveal the essence of these experiences. Therefore, the study was structured within the framework of a phenomenological design.

Study Group

The population of the research consists of university students receiving gastronomy education. In determining the study group, purposeful sampling—widely used in qualitative research—was preferred

(Baltacı, 2018). Accordingly, senior students enrolled in the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Gaziantep University who possessed internship experience were included in the study. Care was taken to select participants who directly had lived experience related to the research topic.

In phenomenological research, sample size is not based on statistical calculations as in quantitative studies. Research objective, data depth, and data saturation serve as the criteria. In phenomenological studies, working with 5 to 25 participants is deemed appropriate (Baltacı, 2018). Within this scope, interview data obtained from 12 students were included in the analysis. Additionally, balance in gender distribution was sought during participant selection.

Data Collection Tool

A semi-structured interview form was used as the data collection tool in the study. The interview questions were prepared by the researchers in line with the relevant literature and submitted to expert opinion to ensure content validity. Thanks to the semi-structured interview technique, participants were enabled to express their experiences in detail.

Data Collection Process

Research data were obtained through face-to-face interviews with students who voluntarily participated in the study. Prior to the interviews, participants were informed about the purpose of the research, and they were assured that confidentiality principles would be adhered to. No personal data were requested from the participants. The interviews lasted approximately 15–20 minutes and were recorded using the note-taking method with participant consent. The data collection process took place between May 8 and May 20, 2026.

Data Analysis

The content analysis method was used to analyze the qualitative data obtained in the research. The analysis process was conducted according to the six-phase thematic analysis approach proposed by Braun and Clarke (2006). In the first phase, interview notes were transcribed into text and read repeatedly with sensitivity to the research problem to identify notable statements. In the second phase, initial codes were generated, and in the third phase, similar codes were collated to define themes. In the fourth phase, codes and themes were reviewed, and overlapping or similar structures were revised. In the fifth phase, descriptive notes were generated for each theme, and in the final phase, the findings were reported.

MAXQDA software was utilized during the data analysis process, and relationships among codes, sub-themes, and themes were revealed through content analysis. To enhance the trustworthiness/reliability of the findings, direct quotes from participant statements were included.

Ethics Committee Approval

Ethics approval for the research was obtained from the Kastamonu University Ethics Committee (Approval No: 4/43, Date: 07.05.2026). Generative artificial intelligence (GenAI) tools were utilized during the literature review and interpretation of findings. However, in accordance with the "Ethical Guidelines on the Use of Generative Artificial Intelligence in Scientific Research and Publication Activities" published by the Council of Higher Education (YÖK) in 2024, risks associated with GenAI—such as generating hallucinated references, inability to evaluate the scientific quality of sources, incomplete reflection of current literature, and potential biases—were taken into account, and all sources used were independently verified by the author.

Findings

In the findings section of the research, a theme–sub-theme model was utilized to present the factors shaping students' learning experiences in greater detail. This approach allows for a systematic classification of interview data and makes the impact of sectoral interaction on students more clearly visible. The responses given by students in the interviews point not only to theoretical knowledge transfer, but also to dimensions of professional orientation, practical skill acquisition, and the development of sectoral awareness. The findings demonstrate that integrating industry experts into the educational environment provides multidimensional contributions to students in terms of knowledge acquisition, professional motivation, and career awareness. This situation reveals that gastronomy education is transforming from merely an academic process into a

learning experience where direct contact is established with the industry, supporting students' professional development.

The data obtained from the interviews conducted within the scope of the research were examined under four main themes: "Internship Experience and Professional Satisfaction," "Career Perception and Future Expectations," "Gender-Based Experiences and Discrimination," and "Professional Experience in Social and Cultural Context." Within these themes:

- Internship Experience and Professional Satisfaction: 100 codes (38%)
- Gender-Based Experiences and Discrimination: 83 codes (32%)
- Career Perception and Future Expectations: 40 codes (15%)
- Professional Experience in Social and Cultural Context: 40 codes (15%)

Participant statements indicate that internship experiences are not limited merely to professional skill acquisition; working conditions, career expectations, and gender-based experiences significantly shape students' professional perceptions. In particular, working conditions, career commitment to the sector, and differential treatment based on gender were among the most frequently emphasized topics by the participants.

Internship Experience and Professional Satisfaction

As seen in Figure 2, the majority of the participants evaluated the internship process as a significant learning experience in terms of professional development. In particular, elements such as working in different kitchens, acquiring knowledge from different chefs, and experiencing team discipline were stated to contribute to the development of professional skills. Some students who had prior industry experience noted that they adapted to the internship process more easily and that their familiarity with the kitchen environment provided an advantage. Nevertheless, it was observed that internship experiences were not positive for every participant. Long working hours, heavy workloads, low wages, and negative attitudes toward interns stood out as primary factors reducing satisfaction.

Specifically, some participants stated that interns were subjected to an intense work rhythm and were occasionally exposed to behaviors constituting mobbing. The harsh communication styles of head chefs and assistant chefs, inadequate physical conditions, and the devaluation of intern labor were also among the negative experiences mentioned. Participants emphasized that to enhance professional satisfaction, a fair distribution of duties, a supportive work environment, and the protection of intern rights are essential. Furthermore, views were expressed that universities should supervise internship processes more effectively. It was understood that work environments where students feel valued, find opportunities for growth, and are accepted within the team significantly increase professional satisfaction.

Career Perception and Future Expectations

When examining Figure 3, it was observed that participants' career perceptions regarding the field of gastronomy diverged. While some students believed that the gastronomy sector offers broad career opportunities, others stated that they developed a negative perspective toward the sector due to difficult working conditions. In particular, the intense pace and psychological exhaustion of the private sector led some students to distance themselves from the profession. It was notable that internship experiences had a decisive impact on career goals. While some participants stated that they clarified their career targets thanks to the internship process, others expressed that they considered turning toward academic careers or the public sector due to the negative experiences they encountered. Among female students in particular, a tendency to remain in academia was observed to be more pronounced, driven by the sector's long working hours and high-pressure structure. On the other hand, some participants stated that gastronomy is not limited to the kitchen alone; it offers diverse career paths such as academia, teaching, food photography, and entrepreneurship. However, it was also expressed that with the department becoming increasingly popular, competition in the sector has intensified, and career opportunities are perceived as more limited compared to the past.

Gender-Based Experiences and Discrimination

One of the most striking findings of the study is that gender emerged as a factor directly affecting internship experiences and perceptions of working life (Figure 4). Participants stated that gender roles remain

influential in the gastronomy sector and that division of labor is often shaped by gender. Male students generally stated that they were assigned to tasks requiring physical strength and heavy workloads, whereas female students reported being directed toward duties requiring cleaning, organization, and precision. This situation was evaluated by some participants as "the determination of what work will be loaded rather than what work will be taught based on gender."

Female participants expressed that being a woman in the sector occasionally turns into an invisible struggle, and they feel constant pressure to prove themselves, especially within the male-dominated kitchen culture. Some students stated that women are not taken seriously enough, are underrepresented in managerial positions, and must exert greater effort to stay in the profession. Additionally, negative experiences such as harassment and patronizing attitudes were mentioned by female students. On the other hand, male students noted that they felt pressure mainly through heavy workloads, harsh communication styles, and the expectation of physical endurance. Despite this, some participants stated that being male in the gastronomy sector is still viewed as advantageous, and the profession can be socially perceived as "a man's job." Overall, participants believe that gender equality has not been fully achieved in the sector and that gender stereotypes continue to shape professional experiences.

Professional Experience in Social and Cultural Context

As shown in Figure 5, participants' views on social relationships and in-team communication varied. While some students thought gender did not have a distinct impact on social relations, others expressed that communication styles in the workplace could vary by gender. It was specifically noted that expectations toward female and male employees in the kitchen environment could differ.

The impact of cultural norms on professional experiences was also emphasized by participants. Some students expressed that traditional gender roles in society are reflected in the gastronomy sector, and women are specifically preferred by certain establishments because they are viewed as more "compliant" or "naive." However, assessments were made that this approach does not foster an egalitarian perspective and instead reproduces gender-based stereotypes. As solution proposals, participants emphasized the need to provide equal opportunities, make fair task distributions, prevent sexist discourse, and disassociate the profession from a specific gender. Furthermore, it was stated that increasing the visibility of female chefs and female entrepreneurs in the sector would contribute to the transformation of social perception.

Conclusion and Evaluation

This study examined gastronomy students' internship experiences, professional satisfaction, and career perceptions through the lens of the gender variable using a qualitative approach. The findings reveal that the internship process is not limited to imparting technical competence to students; it also directly shapes their perspectives on the sector, career plans, and sense of professional belonging. This result aligns with previous studies positioning internships as a decisive milestone in the career journey and emphasizing that satisfaction levels shape long-term professional attitudes (Ko, 2008; Jawabri, 2017; Seyitoğlu & Yirik, 2015). Students' positive evaluation of experiences such as working in different kitchens, learning new techniques, and participating in teamwork is consistent with findings showing that internship satisfaction is shaped by supervisor support, job meaningfulness, and learning opportunities (Marinakou & Giousmpasoglou, 2013).

However, negative conditions such as long working hours, low wages, mobbing, and disrespectful behavior were observed to severely damage professional satisfaction. This finding overlaps with the results of Karadeniz and Kızıldemir (2022), which reflect education-industry mismatch directly onto professional satisfaction, reporting that although 87% of students believe education is necessary in the sector, only 29.4% find the education received adequate. Considering that the quality of the internship environment directly affects not only immediate satisfaction but also career intentions (Farmaki, 2018; Ghosh & Jhamb, 2021), it is clear that improving working conditions is a critical necessity for human resource continuity in the sector.

One of the most striking findings of the research is the distinct effect of gender-based experiences on students' professional perceptions. Female participants expressing that they faced problems such as perceived physical inadequacy, prejudices, and psychological pressure—while male participants stated that they faced heavier workloads and that harsh conditions were accepted as "natural" for them—indicates that traditional gender roles in the sector remain influential. This finding directly overlaps with quantitative studies demonstrating that gender discrimination reduces professional passion and commitment while increasing

intention to leave the profession (Alagöz & Güneş, 2023), as well as qualitative research documenting that female students encounter concrete forms of discrimination during internships (Eren & Güleç, 2023; Yentür, 2025). On the other hand, participants' emphasis that "the profession has no gender" and their positive evaluations regarding the increase in female chefs' visibility point to the emergence of expectations for transformation in the sector.

Evaluated in terms of career perception, a tendency to turn toward academic careers or the public sector became evident, particularly among female students. The private sector's intense work pace, psychological pressures, and gender-based difficulties stand out as primary determinants of this trend. This finding once again brings to light the contradiction between quantitative studies reporting career expectations independently of gender (Özdemir et al., 2019; Aydemir & Buyruk, 2019) and qualitative studies observing female students' tendency to distance themselves from the sector. This experiential dimension, which numerical data fails to capture, clearly demonstrates the need for qualitative research in the field of gastronomy and constitutes the unique contribution of the present study to the literature.

In line with these findings, three primary recommendations emerge:

1. Universities must supervise internship processes more effectively and establish structural guarantees regarding the negative conditions students face.
2. Industry representatives should adopt student-oriented practices and take steps to improve the quality of the working environment.
3. Policies supporting gender equality in gastronomy must be embraced by both educational institutions and industry stakeholders.

Including students from different universities and with diverse industry experiences in future studies will strengthen the generalizability of the findings and deepen the contribution to the field.

www.turkishstudies.net/economy**Turkish Studies - Economics, Finance, Politics**

eISSN: 2667-5625

**ANKARA SCIENCE
UNIVERSITY**

Gastronomi Bölümlerinde Cinsiyete Göre Mesleki Memnuniyet ve Kariyer Algısı

Giriş

Gastronomi eğitimi yalnızca mutfak becerisi kazandırmakla sınırlı bir alan değildir. Kültürel mirasın korunması, sürdürülebilir gıda sistemlerinin desteklenmesi ve turizm sektörü gibi doğrudan bağlantılı birçok alanı kapsayan geniş ve disiplinlerarası bir alan olarak değerlendirilmektedir (Akkil & Kayış, 2026). Bu alan, teorik bilgi ile uygulamalı deneyimin birlikte sunulmasını zorunlu kılan ve beceri odaklı gelişim sağlayan bir disiplindir. Türkiye’de bu alandaki ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak üniversiteler tarafından önemli girişimlerde bulunulmuştur. Geline nokta 2025 yılı YÖK Atlas ve tercih robotu verilerine göre, Türkiye’de devlet ve vakıf üniversitelerinde toplam 188 Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı bulunmaktadır. Bu büyümeyle birlikte yapılan araştırmalar özelinde bu alandaki öğrencilerin büyük çoğunluğunun bölüme bilinçli bir tercihle geldiği bildirilmektedir (Özdemir vd., 2019; Şen Avcu & Üst Can, 2024; Karadeniz & Kızıldemir, 2022)

Güncel araştırmalar, öğrencilerin sektörle doğrudan temas kurdukları staj deneyimlerinin mesleki beceri gelişimini hızlandırdığını, kariyer kararlarını şekillendirdiğini ve sektöre yönelik algıları olumlu yönde dönüştürdüğünü ortaya koymaktadır (Ko, 2008; Seyitoğlu & Yirik, 2015; Robinson vd., 2016; Farmaki, 2018). Staj memnuniyeti ile kariyer niyeti arasında anlamlı bir ilişki olduğu da literatürde genişçe yer almaktadır (Ko, 2008; Farmaki, 2018; Ghosh & Jhamb, 2021). Öte yandan öğrencilerin staj sürecindeki memnuniyet düzeylerini etkileyen kritik etkenler arasında çalışma koşulları, güç hiyerarşisi ve cinsiyet gibi değişkenlerin öne çıktığı görülmektedir (Alagöz & Güneş, 2023; Yentür, 2025).

Yiyecek içecek sektöründe staj ve kariyer süreci üzerine yapılan araştırmalar nitel ve nicel alanda farklılık göstermektedir. Nicel araştırmalar kariyer beklentilerinin cinsiyetten büyük ölçüde bağımsız olduğunu ortaya koyarken (Özdemir vd., 2019; Karadeniz & Kızıldemir, 2022; Aydemir & Buyruk, 2023), nitel çalışmalar özellikle kadın öğrencilerin staj sürecinde cinsiyetçi yaklaşımla karşılaşabildiklerini ve bunun kariyer algılarını olumsuz biçimde etkilediğini göstermektedir (Eren & Güleç, 2023; Yentür, 2025). Bu görünür çelişkinin, sayısal verilerin yakalayamadığı deneyimsel boyutları aydınlatmaya ihtiyaç olduğuna işaret etmektedir. Uluslararası literatürde staj memnuniyeti ve kariyer niyeti ilişkisi kapsamlı biçimde ele alınmış olsa da (Farmaki, 2018; Lam vd., 2024), bu ilişkinin Türkiye bağlamında ve cinsiyet farklılıkları ekseninde nitel yöntemlerle incelenmesi oldukça sınırlı kalmaktadır.

Bu kapsamda bu araştırma, söz konusu boşluğu doldurmak nitel bir yaklaşımla kurgulanmıştır. Çalışma; öğrencilerin staj sürecindeki deneyimlerini, mesleki memnuniyet düzeylerini ve kariyer algılarını cinsiyete göre karşılaştırmalı olarak incelemektedir. Gastronomi ve turizm alanında nicel çalışmaların ağırlıkta olduğu göz önünde bulundurulduğunda, nitel bir

yaklaşım ile yürütülen bu araştırmanın hem gastronomi eğitimi literatürüne hem de mesleki cinsiyet eşitliği tartışmalarına anlamlı katkı sağlaması beklenmektedir².

Gastronomi Eğitimi ve Kariyer Gelişimi

Gastronomi eğitimi, bireylerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerinin yanı sıra kariyer planlama süreçlerini de şekillendiren önemli bir eğitim alanıdır. Bu süreçte öğrencilerin bölüm tercihleri, mesleki beklentileri, sektör deneyimleri ve kariyer kaygıları, kariyer gelişimini etkileyen temel unsurlar arasında yer almaktadır. Gastronomi eğitimi alanında yapılan çalışmalar, öğrencilerin bölüm tercihinde özellikle ilgi, tutku ve kişisel merak gibi içsel motivasyonların belirleyici olduğunu göstermektedir (Özdemir & Önçel, 2019; Akkil & Kayış, 2026). Bununla birlikte maaş beklentisi, iş güvencesi, çalışma saatleri ve sektör koşulları gibi dışsal unsurlar da kariyer planlamasında önemli rol oynamaktadır. Özellikle yiyecek içecek sektöründe yaygın olarak karşılaşılan yoğun ve uzun çalışma saatlerinin, bazı mezunların sektörden erken ayrılmasına neden olabildiği belirtilmektedir (Akkil & Kayış, 2026).

Kariyer gelişim sürecinde dikkat çeken bir diğer unsur ise kariyer kaygısıdır. Kariyer kaygısının öğrencilerin akademik performans ve psikolojik iyi oluşu üzerinde doğrudan etkili olduğu görülmektedir. Demir (2025), gastronomi öğrencileri üzerinde gerçekleştirdiği çalışmada kariyer kaygısı ile akademik stres arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki bulunduğunu belirtmiştir. Benzer şekilde Güneri ve Çağlar (2025), kariyer belirsizliğinin öğrencilerin akademik ve mesleki motivasyonlarını olumsuz etkileyebileceğini ifade etmektedir. Bu durum, gastronomi eğitimi sürecinde yalnızca teknik becerilerin değil, kariyer danışmanlığı ve psikososyal destek mekanizmalarının da önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Staj deneyimleri de öğrencilerin kariyer gelişiminde belirleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Turanlıgil ve Altıntaş (2018), öğrencilerin eğitim sürecine ilişkin beklentileri ile deneyimleri arasındaki uyumsuzluğun memnuniyet düzeylerini etkileyebileceğini belirtmektedir. Benzer şekilde Appietu vd. (2019), staj deneyimlerinin öğrencilerin konaklama sektörüne yönelik algı ve kariyer beklentilerini yeniden şekillendirebildiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda staj deneyimlerinin kısa süreli bir uygulama süreci olmadığı, öğrencilerin mesleğe yönelik tutumlarını ve uzun vadeli kariyer kararlarını doğrudan etkileyen stratejik bir deneyim alanı olduğu anlaşılmaktadır.

Gastronomi alanındaki öğrenci profiline ilişkin araştırmalara bakıldığında ise öğrencilerin büyük bölümünün bölümü bilinçli ve istekli şekilde tercih ettiğini göstermektedir. Özdemir, Ak ve Önçel (2019), öğrencilerin %55,2'sinin tercih listesini özellikle gastronomi bölümü odağında oluşturduğunu belirtirken; Karadeniz ve Kızıldemir (2022), öğrencilerin %92,8'inin bölümü isteyerek seçtiğini ortaya koymuştur. Bölüm tercihindeki bu gönüllülük düzeyinin, öğrencilerin kariyer bağlılığı ve mesleki uyum süreçleri üzerinde olumlu etkiler yarattığı ifade edilmektedir. Nitekim bölümü bilinçli olarak tercih eden öğrencilerin sektörde kariyer yapma isteklerinin daha yüksek olduğu ve mesleki uyum düzeylerinin daha güçlü geliştiği belirtilmektedir (Özdemir vd., 2019; Şen Avcu & Üst Can, 2024). Bu bağlamda gastronomi eğitiminin yalnızca mesleki bilgi ve beceri kazandıran bir süreç olmadığı; aynı zamanda öğrencilerin kariyer kimliği geliştirmelerine katkı sağlayan önemli bir sosyal ve profesyonel gelişim alanı olduğu söylenebilir.

Staj Deneyimi, Mesleki Memnuniyet ve Kariyer Niyeti

Staj, öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamaya aktardıkları ve mesleki kimliklerini şekillendirdikleri kritik bir süreçtir (Ko, 2008; Seyitoğlu, 2019). Ko (2008), staj programlarından

² Gastronomi ile ilgili ayrıca bk. Albayrak & Budak, 2022; Arınç, 2017; Badem, 2023; Baran, 2022; Çetin & Küçükkömürler, 2024; Ergüven, 2015; Erol & Alaşan, 2021; İlban, 2025; Işıklar Bengi & Sağiroğlu, 2020; Kazkondu, 2024; Kızılgöçü, 2025; Mankan, 2017a, 2017b, 2017c; Ören & Şahin Ören, 2018; Seçilmiş & Soydan, 2020; Süren, 2022; Şeyhanlioğlu & İleri, 2025; Uçan Kayaalp & Aldemir, 2025; Ünalın, 2024; Yağan Köylü, 2025.

duyulan memnuniyetin kariyer özgüvenini doğrudan etkilediğini ortaya koymuştur. Bu bulgu, staj kalitesinin anlık bir deneyimle sınırlı kalmayıp uzun vadeli mesleki tutumları da biçimlendirdiğine işaret etmektedir. Memnuniyet düzeyi hem mesleki gelişim hem de sektöre yönelik algı üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır (Seyitoğlu & Yirik, 2015). Staj memnuniyetini şekillendiren temel unsurlar ise gözetmen desteği, işin anlamlılığı ve öğrenme fırsatları olarak tanımlanmaktadır (Marinakou & Giousmpasoglou, 2013). Staj hizmeti kalitesinin iş tatmini aracılığıyla kariyer niyetlerini olumlu yönde etkilediği, bu ilişkinin Çin'deki otel stajyerleri üzerinde de doğrulandığı bildirilmektedir (Ghosh & Jhamb, 2021; Qu vd., 2021). Bunun yanı sıra bir başka çalışmada mentorluk ilişkisinin staj memnuniyetini güçlendirdiği ve mezuniyet sonrası sektörde kalma kararını anlamlı biçimde belirlediği ortaya konmuştur (Hu vd., 2025).

Gastronomi öğrencileri özelinde değerlendirildiğinde staj sürecinin çok boyutlu bir etkiye sahip olduğu görülmektedir. Staj deneyiminin kazanımları, güçlükleri ve kariyer tercihlerine yansımaları derinlemesine incelenmiş; mezunların bu deneyimi kariyer yetkinliklerinin temel kaynağı olarak gördüğü saptanmıştır (Seyitoğlu, 2019). Bununla birlikte öğrencilerin %87'si sektörde çalışmak için eğitim almanın gerekli olduğunu düşünmesine karşın, alınan eğitimin sektörel beklentileri karşıladığını düşünenlerin oranı son derece düşük kaydedilmiştir. Bu oran, eğitim-sektör uyumsuzluğunun mesleki memnuniyete doğrudan yansıdığını göstermektedir (Karadeniz & Kızıldemir, 2022).

Staj deneyiminin kariyer yönelimi üzerindeki etkisi de konaklama ve yiyecek içecek literatüründe giderek artan bir ilgiyle incelenmektedir. Staj deneyimlerinin hem olumlu hem olumsuz kariyer değişikliklerine yol açabildiği, staj tatmininin sektörde çalışma kararını güçlü biçimde etkilediği ve bu ilişkide kariyer gelişim değişkenlerinin düzenleyici-aracı rol üstlendiği ortaya konmuştur (Robinson vd., 2016; Farmaki, 2018). Türkiye bağlamında ise staj yapan gastronomi öğrencilerinin kariyer beklentilerinin staj yapmayanlara kıyasla anlamlı biçimde farklılaştığı tespit edilmiştir (Aydemir & Buyruk, 2019).

Yiyecek-İçecek Sektöründe Cinsiyet: Ayrımcılık ve Staj Deneyimi Farklılıkları

Yiyecek-içecek alanındaki cinsiyet temelli eşitsizlikler, sektörde süregelen yapısal bir sorun olarak belgelenmektedir (Çelik & Akar Şahingöz, 2018; Keskin & Kızılırmak, 2020; Yılmaz & Akay, 2020). Endüstriyel mutfaklar tarihsel olarak erkek egemenliğinin baskın olduğu alanlar olarak şekillenmiştir. Kadın aşçılar ücret eşitsizliği, terfi engellemeleri ve önyargılı tutumlarla karşı karşıya kalmış ve kalmaya devam etmektedir (Çelik ve Akar Şahingöz, 2018; Keskin ve Kızılırmak, 2020). Yiyecek-içecek sektöründe kadın çalışanlar işgücünün yaklaşık %70'ini oluştururken üst düzey yönetici oranı yalnızca %20, lider payı ise %8 civarında kalmaktadır (Yılmaz & Akay, 2020). Bu tablo, niceliksel varlığın niteliksel temsile dönüşemediğinin açık bir göstergesidir. Üst düzey mutfak şeflerinin kariyer süreçlerinde kadın şeflerin yapısal engellerle karşılaştığı kapsamlı biçimde belgelenmiş; Türkiye bağlamında ise çalışma deneyimi olan üniversite öğrencilerinin aşçılık mesleğindeki cinsiyet eşitsizliğine ilişkin farkındalıkları sorgulanmıştır (Türkmendağ & Karaman, 2024). Bu örüntü nicel verilerle de desteklenmektedir. Kadın katılımcıların cinsiyet ayrımcılığı algısı ($\bar{x}=3,25$) erkek katılımcılara ($\bar{x}=1,95$) kıyasla istatistiksel olarak anlamlı biçimde daha yüksek olup cinsiyet ayrımcılığının meslek aşkını ($\beta=-0,131$) ve mesleki bağlılığı ($\beta=-0,193$) azaltırken mesleği bırakma niyetini ($\beta=0,190$) artırdığı saptanmıştır (Alagöz & Güneş, 2023). Bu bulgular, cinsiyet ayrımcılığının yalnızca bireysel bir deneyim olmadığını; sektörün insan kaynağı devamlılığını tehdit eden sistemik bir sorun olduğunu ortaya koymaktadır.

Cinsiyet, staj deneyimlerini ve mesleki algıları etkileyen önemli değişkenlerden biri olmakla birlikte, bu etkinin yalnızca tek boyutlu bir farklılaşma olarak değerlendirilmemesi gerekmektedir. Turizm sektöründe gerçekleştirilen staj odaklı araştırmalar, yetkinlik kazanımı ve kariyer ilgisinin cinsiyete göre farklılık gösterebildiğini ortaya koymaktadır. Erkek öğrencilerin duyuşsal kariyer ilgisi boyutunda daha yüksek puan aldığı; kadın öğrencilerin ise bilişsel ilgi boyutunda öne çıktığı

belirlenmiştir (Ferrerias-Garcia vd., 2022; Güneri & Çağlar, 2025). Bu bulgular, cinsiyetin kariyer algısını farklı biçimlerde şekillendirdiğini ve konunun yalnızca ayrımcılık ekseninde ele alınamayacağını göstermektedir. Öte yandan kadın öğrencilerin kariyer beklentileri ile bu mesleğe yönelik tutumları arasında güçlü ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir ($r=0,601$). Bu ilişkide özellikle meslek sevgisinin belirleyici unsur olduğu vurgulanmaktadır (Odacı & Yıldız, 2023). Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümlerinde kadın öğrenci oranının giderek artması ve kadın öğrencilerin mesleğe yönelik ilgilerinin erkeklerle benzer düzeylere ulaşması, alanda dikkat çekici bir dönüşüm yaşandığına işaret etmektedir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Özdemir vd., 2019).

Yöntem

Araştırma Deseni

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenoloji (olgubilim) deseni kullanılmıştır. Olgubilim deseni, bireylerin belirli bir olguya ilişkin yaşantılarını, algılarını ve deneyimlerini derinlemesine anlamayı amaçlayan bir araştırma yaklaşımıdır. Bu yaklaşımın temelinde, bireyin yaşadığı deneyimlerden hareketle olgulara yüklediği anlamların ortaya çıkarılması yer almaktadır (Ceylan Çapar & Ceylan, 2022). Araştırmanın amacı da gastronomi öğrencilerinin staj deneyimlerini, mesleki memnuniyetlerini ve kariyer algılarını kendi deneyimleri üzerinden betimlemek ve bu deneyimlerin özünü ortaya koymaktır. Bu nedenle çalışma, fenomenolojik desen çerçevesinde yapılandırılmıştır.

Çalışma Grubu

Araştırmanın evrenini gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışma grubunun belirlenmesinde nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir (Baltacı, 2018). Bu doğrultuda araştırmaya, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören ve staj deneyimine sahip son sınıf öğrencileri dâhil edilmiştir. Katılımcıların araştırma konusuna ilişkin doğrudan deneyim sahibi bireylerden seçilmesine özen gösterilmiştir.

Fenomenolojik araştırmalarda örneklem büyüklüğü nicel çalışmalardaki gibi istatistiksel hesaplamalara dayanmamaktadır. Araştırmanın amacı, veri derinliği ve veri doygunluğu esas alınmaktadır. Olgubilim çalışmalarında 5 ile 25 arasında katılımcı ile çalışılması uygun görülmektedir (Baltacı, 2018). Bu kapsamda araştırmada 12 öğrenciden elde edilen görüşme verileri analize dâhil edilmiştir. Ayrıca katılımcı seçiminde cinsiyet dağılımında denge gözetilmeye çalışılmıştır.

Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme soruları ilgili literatür doğrultusunda araştırmacılar tarafından hazırlanmış ve kapsam geçerliliğinin sağlanabilmesi amacıyla uzman görüşüne sunulmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği sayesinde katılımcıların deneyimlerini ayrıntılı biçimde ifade etmelerine olanak sağlanmıştır.

Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri, çalışmaya gönüllü olarak katılan öğrencilerden yüz yüze görüşme yöntemiyle elde edilmiştir. Görüşme öncesinde katılımcılara araştırmanın amacı hakkında bilgilendirme yapılmış, gizlilik ilkesine bağlı kalınacağı belirtilmiştir. Katılımcılardan herhangi bir kişisel veri talep edilmemiştir. Görüşmeler yaklaşık 15-20 dakika sürmüş ve katılımcı onayı doğrultusunda not alma yöntemiyle kayıt altına alınmıştır. Veri toplama süreci 8-20 Mayıs 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen nitel verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Analiz süreci, Braun ve Clarke'ın (2006) önerdiği altı aşamalı tematik analiz yaklaşımı doğrultusunda yürütülmüştür. İlk aşamada görüşme notları metin hâline getirilmiş ve araştırma problemine duyarlı biçimde tekrar tekrar okunarak dikkat çeken ifadeler belirlenmiştir. İkinci aşamada başlangıç kodları oluşturulmuş, üçüncü aşamada ise benzer kodlar bir araya getirilerek temalar belirlenmiştir. Dördüncü aşamada kodlar ve temalar yeniden gözden geçirilmiş, çakışan veya benzer yapılar revize edilmiştir. Beşinci aşamada her tema için açıklayıcı bilgi notları oluşturulmuş, son aşamada ise bulgular raporlaştırılmıştır.

Veri analiz sürecinde MAXQDA yazılımından yararlanılmış ve içerik analizi aracılığıyla kodlar, alt temalar ve temalar arasındaki ilişkiler ortaya konulmuştur. Bulguların güvenilirliğini artırmak amacıyla katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

Etik Kurul Onayı

Araştırmanın etik onayı Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu'ndan alınmıştır (Onay No: 4/43, Tarih: 07.05.2026). Çalışmada literatür taraması ve bulguların yorumlanması sürecinde üretken yapay zekâ (ÜYZ) araçlarından destek alınmıştır. Ancak Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından 2024 yılında yayımlanan “Bilimsel Araştırma ve Yayın Faaliyetlerinde Üretken Yapay Zekâ Kullanımına Dair Etik Rehber” doğrultusunda; ÜYZ'nin uydurma kaynak üretebilme, kaynakların bilimsel niteliğini değerlendirememesi, güncel literatürü eksik yansıtır ve olası taraflılık riskleri dikkate alınmış, kullanılan tüm kaynaklar yazar tarafından ayrıca doğrulanmıştır.

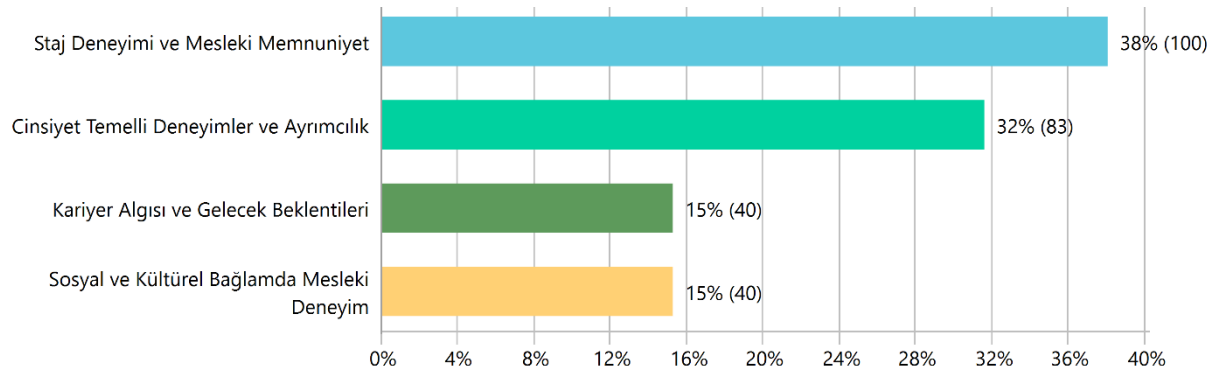
Bulgular

Araştırmanın bulgular kısmında, öğrencilerin öğrenme deneyimlerini şekillendiren faktörlerin daha ayrıntılı biçimde ortaya konulabilmesi için tema-alt tema modelinden yararlanılmıştır. Bu yaklaşım, mülakat verilerinin sistematik bir şekilde sınıflandırılmasını ve öğrencilerin sektörel etkileşimden nasıl etkilendiklerini daha net biçimde görünür kılmaktadır. Öğrencilerin mülakatlarda verdikleri yanıtlar, yalnızca teorik bilgi aktarımına değil; aynı zamanda mesleki yönelim, uygulamalı beceri kazanımı ve sektörel farkındalık geliştirme boyutlarına işaret etmektedir. Bulgular, sektör uzmanlarının eğitim ortamına dahil edilmesinin öğrenciler açısından bilgi edinme, mesleki motivasyon ve kariyer farkındalığı gibi çok boyutlu katkılar sağladığını göstermektedir. Bu durum, gastronomi eğitiminin yalnızca akademik bir süreç olmaktan çıkıp, sektörle doğrudan temas kurulan ve öğrencilerin profesyonel gelişimlerini destekleyen bir öğrenme deneyimine dönüştüğünü ortaya koymaktadır.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen veriler; “Staj Deneyimi ve Mesleki Memnuniyet”, “Kariyer Algısı ve Gelecek Beklentileri”, “Cinsiyet Temelli Deneyimler ve Ayrımcılık” ile “Sosyal ve Kültürel Bağlamda Mesleki Deneyim” olmak üzere dört ana tema altında incelenmiştir. Staj Deneyimi ve Mesleki Memnuniyet ana teması konusunda 100 (%38) kodlama, Cinsiyet Temelli Deneyimler ve Ayrımcılık ana teması konusunda 83 (%32) kodlama, Kariyer Algısı ve Gelecek Beklentileri ana teması konusunda 40 (%15) kodlama ve Sosyal ve Kültürel Bağlamda Mesleki Deneyim konusunda 40 (%15) kodlama yapılmıştır.

Katılımcı ifadeleri, staj deneyimlerinin yalnızca mesleki beceri kazanımıyla sınırlı kalmadığını; çalışma koşulları, kariyer beklentileri ve toplumsal cinsiyet temelli deneyimlerin öğrencilerin mesleki algılarını önemli ölçüde şekillendirdiğini göstermektedir. Özellikle çalışma

koşulları, sektöre yönelik kariyer bağlılığı ve cinsiyet temelli farklı muameleler katılımcılar tarafından en sık vurgulanan konular arasında yer almıştır.

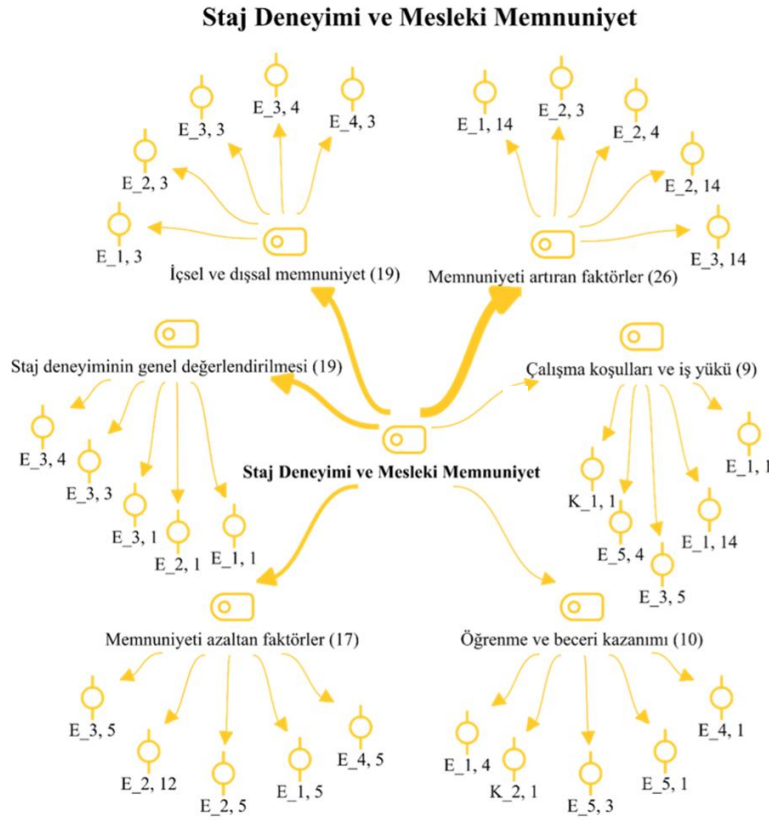


Şekil 1. Araştırmada Belirlenen Ana Temaların Kod Frekansları

Staj Deneyimi ve Mesleki Memnuniyet

Şekil 2'ye bakıldığında katılımcıların büyük bölümü staj sürecini mesleki gelişim açısından önemli bir öğrenme deneyimi olarak değerlendirmiştir. Özellikle farklı mutfaklarda çalışma, farklı şeflerden bilgi edinme ve ekip disiplinini deneyimleme gibi unsurların mesleki becerilerin gelişimine katkı sağladığı ifade edilmiştir. Daha önce sektör deneyimine sahip olan bazı öğrenciler ise staj sürecine daha kolay uyum sağladıklarını ve mutfak ortamına aşinalıklarının avantaj yarattığını belirtmiştir. Bununla birlikte staj deneyimlerinin her katılımcı için olumlu olmadığı görülmüştür. Uzun çalışma saatleri, ağır iş yükü, düşük ücretler ve stajyerlere yönelik olumsuz tutumlar memnuniyeti azaltan temel faktörler arasında öne çıkmıştır.

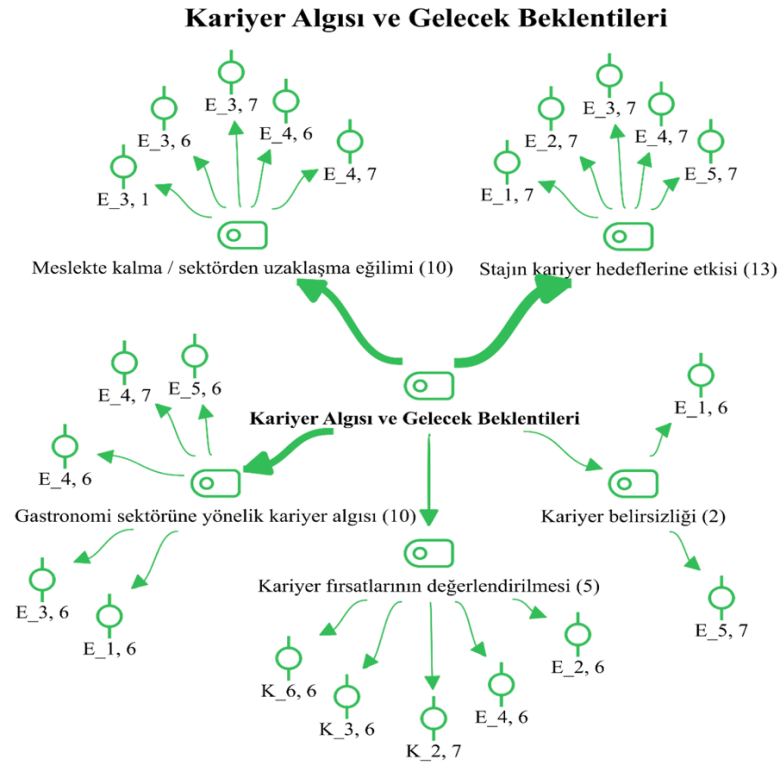
Özellikle bazı katılımcılar, stajyerlerin yoğun tempoda çalıştırıldığını ve zaman zaman mobbing niteliğinde davranışlara maruz kaldıklarını ifade etmiştir. Şef ve yardımcı şeflerin sert iletişim biçimleri, fiziksel koşulların yetersizliği ve stajyer emeğinin değersiz görülmesi de olumsuz deneyimler arasında yer almıştır. Katılımcılar, mesleki memnuniyetin artırılabilmesi için adil görev dağılımı, destekleyici çalışma ortamı ve stajyer haklarının korunması gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca üniversitelerin staj süreçlerini daha etkin biçimde denetlemesi gerektiği yönünde görüşler dile getirilmiştir. Öğrencilerin kendilerini değerli hissettikleri, gelişim fırsatı buldukları ve ekip içerisinde kabul gördükleri çalışma ortamlarının mesleki memnuniyeti önemli ölçüde artırdığı anlaşılmıştır.



Şekil 2. Tema-Alt Tema Modeline Göre Staj Deneyimi ve Mesleki Memnuniyet Haritası

Kariyer Algısı ve Gelecek Beklentileri

Şekil 3 incelendiğinde katılımcıların gastronomi alanına yönelik kariyer algılarının farklılaştığı görülmüştür. Bazı öğrenciler gastronomi sektörünün geniş kariyer fırsatları sunduğunu düşünürken, bazıları ise çalışma koşullarının zorluğu nedeniyle sektöre ilişkin olumsuz bir bakış geliştirdiklerini ifade etmiştir. Özellikle özel sektörün yoğun çalışma temposu ve psikolojik yıpratıcılığı, bazı öğrencilerin meslekten uzaklaşmasına neden olmuştur. Staj deneyimlerinin kariyer hedefleri üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu dikkat çekmiştir. Bazı katılımcılar staj süreci sayesinde kariyer hedeflerini netleştirdiklerini belirtirken, bazıları ise yaşadıkları olumsuz deneyimler nedeniyle akademik kariyer veya kamusal alanlara yönelmeyi düşündüklerini ifade etmiştir. Özellikle kadın öğrenciler arasında sektörün uzun çalışma saatleri ve baskılı yapısı nedeniyle akademik alanda kalma eğiliminin daha belirgin olduğu gözlemlenmiştir. Öte yandan bazı katılımcılar gastronomi alanının yalnızca mutfakla sınırlı olmadığını; akademisyenlik, öğretmenlik, yemek fotoğrafçılığı ve girişimcilik gibi farklı kariyer seçenekleri sunduğunu belirtmiştir. Ancak bölümün giderek daha popüler hâle gelmesiyle birlikte sektörde rekabetin arttığı ve kariyer fırsatlarının geçmişe kıyasla daha sınırlı algılandığı da ifade edilmiştir.



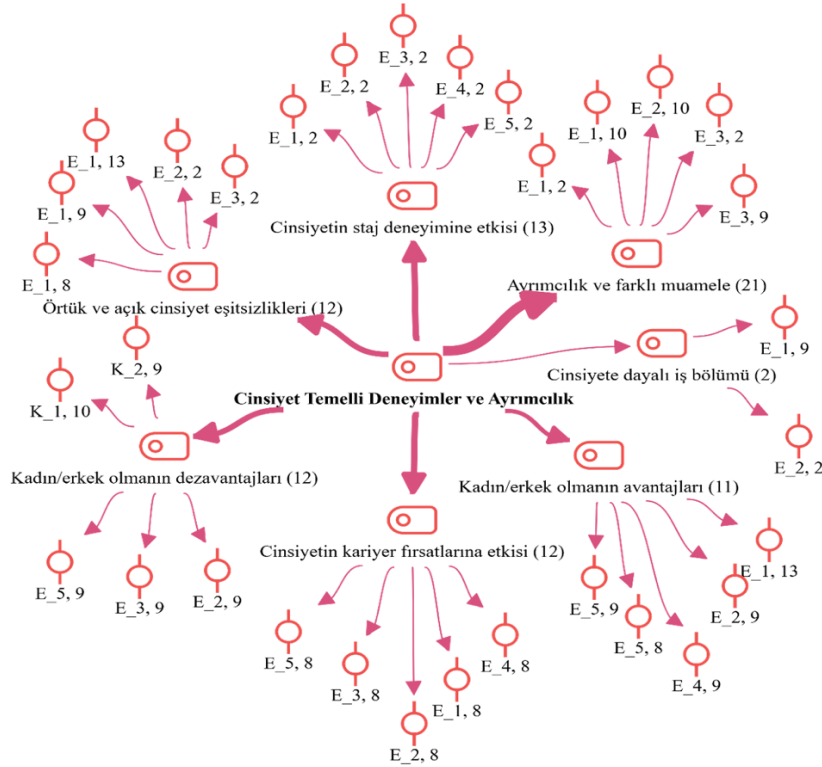
Şekil 3. Tema-Alt Tema Modeline Göre Kariyer Algısı Ve Gelecek Beklentileri Haritası

Cinsiyet Temelli Deneyimler ve Ayrımcılık

Araştırmanın en dikkat çekici bulgularından biri, cinsiyetin staj deneyimlerini ve çalışma yaşamına ilişkin algıları doğrudan etkileyen bir unsur olarak öne çıkmasıdır (Şekil 4.) Katılımcılar gastronomi sektöründe toplumsal cinsiyet rollerinin hâlen etkili olduğunu ve iş dağılımının çoğu zaman cinsiyete göre şekillendiğini ifade etmiştir. Erkek öğrenciler genellikle fiziksel güç gerektiren ve yoğun iş yükü içeren görevlerde daha fazla yer aldıklarını belirtirken; kadın öğrenciler temizlik, düzen ve hassasiyet gerektiren işlere yönlendirildiklerini ifade etmiştir. Bu durum bazı katılımcılar tarafından “hangi işin öğretileceğinden çok hangi işin yükleneceğinin cinsiyete göre belirlenmesi” şeklinde değerlendirilmiştir.

Kadın katılımcılar, sektörde kadın olmanın zaman zaman görünmez bir mücadeleye dönüştüğünü ve özellikle erkek egemen mutfak kültürü içerisinde kendilerini sürekli kanıtlama baskısı hissettiklerini dile getirmiştir. Bazı öğrenciler kadınların yeterince ciddiye alınmadığını, yönetici pozisyonlarında daha az temsil edildiğini ve meslekte kalabilmek için daha fazla çaba göstermeleri gerektiğini ifade etmiştir. Ayrıca kadın öğrenciler tarafından taciz ve küçümseyici tavırlar gibi olumsuz deneyimlerden de söz edilmiştir. Erkek öğrenciler ise daha çok ağır iş yükü, sert iletişim biçimleri ve fiziksel dayanıklılık beklentisi üzerinden baskı hissettiklerini belirtmiştir. Buna rağmen bazı katılımcılar, gastronomi sektöründe erkek olmanın hâlen avantajlı görüldüğünü ve mesleğin toplumsal olarak “erkek işi” şeklinde algılanabildiğini ifade etmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde katılımcılar, sektörde cinsiyet eşitliğinin tam anlamıyla sağlanamadığını ve toplumsal cinsiyet kalıplarının mesleki deneyimleri şekillendirmeye devam ettiğini düşünmektedir.

Cinsiyet Temelli Deneyimler ve Ayrımcılık



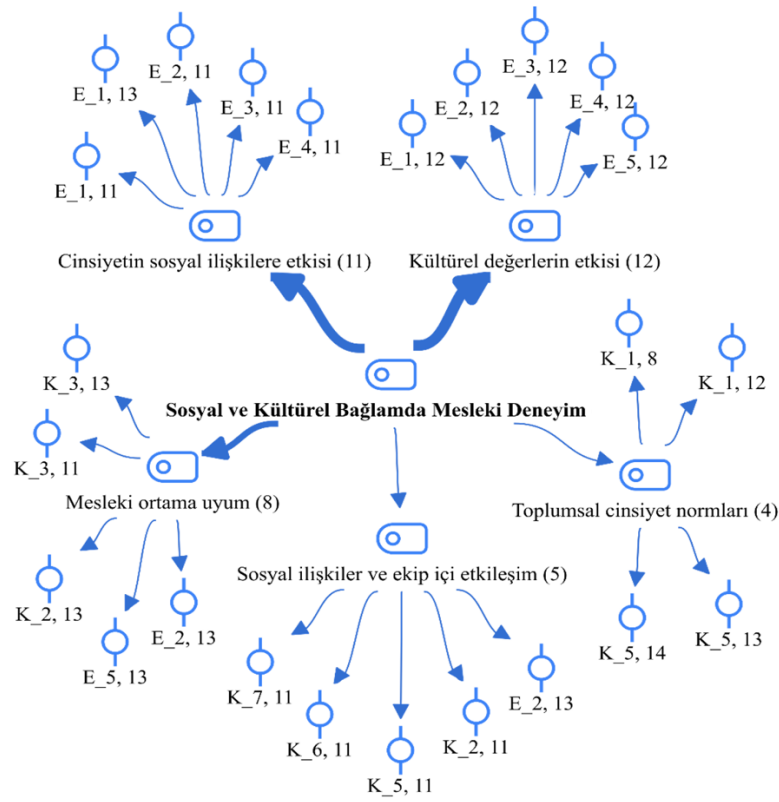
Şekil 4. Tema-Alt Tema Modeline Göre Cinsiyet Temelli Deneyimler ve Ayrımcılık Haritası

Sosyal ve Kültürel Bağlamda Mesleki Deneyim

Şekil 5’te görüldüğü üzere katılımcıların sosyal ilişkiler ve ekip içi iletişime ilişkin görüşleri farklılık göstermiştir. Bazı öğrenciler cinsiyetin sosyal ilişkiler üzerinde belirgin bir etkisi olmadığını düşünürken, bazıları çalışma ortamındaki iletişim biçimlerinin cinsiyete göre değişebildiğini ifade etmiştir. Özellikle mutfak ortamında kadın ve erkek çalışanlara yönelik beklentilerin farklılaşabildiği belirtilmiştir.

Kültürel normların mesleki deneyimler üzerindeki etkisi de katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Bazı öğrenciler toplumdaki geleneksel cinsiyet rollerinin gastronomi sektörüne de yansıdığını ve kadınların daha “uyumlu” veya “naif” görülmesi nedeniyle bazı işletmeler tarafından özellikle tercih edildiğini ifade etmiştir. Bununla birlikte bu yaklaşımın eşitlikçi bir bakış açısı oluşturmadığı ve cinsiyet temelli kalıpları yeniden ürettiği yönünde değerlendirmeler yapılmıştır. Katılımcılar çözüm önerisi olarak eşit fırsatların sağlanması, görev dağılımlarının adil biçimde yapılması, cinsiyetçi söylemlerin engellenmesi ve mesleğin belirli bir cinsiyetle özdeşleştirilmemesi gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca kadın şeflerin ve kadın girişimcilerin sektörde daha görünür hâle gelmesinin toplumsal algının dönüşümüne katkı sağlayacağı ifade edilmiştir.

Sosyal ve Kültürel Bağlamda Mesleki Deneyim



Şekil 5 Tema-Alt Tema Modeline Göre Sosyal ve Kültürel Bağlamda Mesleki Deneyim Haritası

Sonuç ve Değerlendirme

Bu araştırma, gastronomi bölümü öğrencilerinin staj deneyimlerini, mesleki memnuniyetlerini ve kariyer algılarını cinsiyet değişkeni ekseninde nitel bir yaklaşımla incelemiştir. Elde edilen bulgular, staj sürecinin öğrenciler üzerinde yalnızca teknik yeterlilik kazandırma işleviyle sınırlı kalmadığını; sektöre yönelik bakış açılarını, kariyer planlarını ve mesleki aidiyet duygularını da doğrudan biçimlendirdiğini ortaya koymaktadır. Bu sonuç, stajı kariyer yolculuğunda belirleyici bir milat olarak konumlandıran ve memnuniyet düzeyinin uzun vadeli mesleki tutumları şekillendirdiğini vurgulayan önceki çalışmalarla örtüşmektedir (Ko, 2008; Jawabri, 2017; Seyitoğlu & Yirik, 2015). Öğrencilerin farklı mutfaklarda çalışma, yeni teknikler öğrenme ve ekip çalışmasına katılma gibi deneyimleri olumlu bulmaları; staj memnuniyetinin gözetmen desteği, işin anlamlılığı ve öğrenme fırsatlarıyla şekillendiğini ortaya koyan bulgularla da tutarlıdır (Marinakou & Giousmpasoglou, 2013).

Bununla birlikte uzun çalışma saatleri, düşük ücretler, mobbing ve saygısız davranışlar gibi olumsuz koşulların mesleki memnuniyeti ciddi biçimde zedelediği görülmüştür. Bu bulgu, eğitim-sektör uyumsuzluğunun mesleki memnuniyete doğrudan yansıdığını gösteren ve öğrencilerin %87'sinin sektörde eğitimin gerekli olduğunu düşünmesine karşın yalnızca %29,4'ünün alınan eğitimi yeterli bulduğunu raporlayan Karadeniz ve Kızıldemir'in (2022) bulgularıyla örtüşmektedir. Staj ortamının niteliğinin yalnızca anlık memnuniyeti değil kariyer niyetini de doğrudan etkilediği düşünüldüğünde (Farmaki, 2018; Ghosh & Jhamb, 2021), çalışma koşullarının iyileştirilmesinin sektördeki insan kaynağı devamlılığı açısından kritik bir gereklilik olduğu açıktır.

Araştırmanın en dikkat çekici bulgularından biri, cinsiyet temelli deneyimlerin öğrencilerin meslek algısı üzerindeki belirgin etkisidir. Kadın katılımcıların fiziksel yetersizlik algısı, önyargılar ve psikolojik baskı gibi sorunlarla karşılaştıklarını ifade etmesi; erkek katılımcıların ise daha ağır iş yüküyle yüz yüze geldiklerini ve sert koşulların kendileri için "doğal" kabul edildiğini belirtmesi, sektördeki geleneksel cinsiyet rollerinin hâlâ etkili olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, cinsiyet ayrımcılığının meslek aşkını ve mesleki bağlılığı azaltırken mesleği bırakma niyetini artırdığını ortaya koyan nicel çalışmalarla (Alagöz & Güneş, 2023) ve kadın öğrencilerin staj sürecinde somut ayrımcılık biçimleriyle karşılaştığını belgeleyen nitel araştırmalarla (Eren & Güleç, 2023; Yentür, 2025) doğrudan örtüşmektedir. Öte yandan katılımcıların "mesleğin cinsiyeti olmadığı" yönündeki vurgusu ve kadın şeflerin görünürlüğündeki artışa ilişkin olumlu değerlendirmeleri, sektörde bir dönüşüm beklentisinin filizlendiğine işaret etmektedir.

Kariyer algısı açısından değerlendirildiğinde, özellikle kadın öğrenciler arasında akademik kariyer veya kamu sektörüne yönelme eğiliminin belirginleştiği gözlemlenmiştir. Özel sektörün yoğun çalışma temposu, psikolojik baskılar ve cinsiyet temelli zorluklar bu eğilimin temel belirleyicileri olarak öne çıkmaktadır. Bu bulgu, nicel çalışmaların kariyer beklentilerini cinsiyetten bağımsız olarak raporlaması (Özdemir vd., 2019; Aydemir & Buyruk, 2019) ile nitel çalışmaların kadın öğrencilerin sektörden uzaklaşma eğilimini gözlemlemesi arasındaki çelişkiyi bir kez daha gündeme taşımaktadır. Sayısal verilerin yakalayamadığı bu deneyimsel boyut, gastronomi alanında nitel araştırmalara duyulan ihtiyacı açıkça ortaya koymakta ve mevcut çalışmanın literatüre özgün katkısını oluşturmaktadır.

Bu bulgular doğrultusunda üç temel öneri öne çıkmaktadır. Birincisi, üniversitelerin staj süreçlerini daha etkin biçimde denetlemesi ve öğrencilerin karşılaştığı olumsuz koşullara yönelik yapısal güvenceler oluşturması gerekmektedir. İkincisi, sektör temsilcilerinin öğrenci odaklı uygulamalara yönelmesi ve çalışma ortamının niteliğini artıracak adımlar atması büyük önem taşımaktadır. Üçüncüsü ise gastronomi alanında toplumsal cinsiyet eşitliğini destekleyen politikaların hem eğitim kurumları hem de sektör paydaşları tarafından sahiplenilmesi gerekmektedir. İleride yapılacak çalışmalarda farklı üniversitelerden ve sektör deneyimlerinden öğrencilerin dahil edilmesi, bulguların genellenebilirliğini güçlendirecek ve alana olan katkıyı derinleştirecektir.

References

- Akkil, A., & Kayış, V. (2026). Aşçılık ve gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kariyer seçimlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 23(1), 30–50. <https://doi.org/10.24010/soid.1758230>
- Alagöz, G., & Güneş, E. (2023). Cinsiyet ayrımcılığı ve meslek aşkının mesleki bağlılık ve mesleği bırakma niyeti üzerine etkisi: Aşçılık öğrencileri üzerine bir araştırma. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(3), 745–759. <https://doi.org/10.33437/ksusbd.1358383>
- Albayrak, A., & Budak, E. (2022). Gaziantep iline özgü gastronomi kültürünün pazarlanmasında Instagram'ın rolü. *Turkish Studies - Social Sciences*, 17(1), 501–516. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.58071>
- Appietu, M. E., Asimah, V. K., & Mensah, C. (2019). Does perception of hospitality employment change post internship? *African Journal of Hospitality and Tourism Management*, 1(2), 116–129. <https://doi.org/10.47963/ajthm.v1i2.141>
- Arınç, K. (2017). UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı için bir öneri: Bitlis gastronomi kenti. *Turkish Studies*, 12(31), 87–106. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.12424>
- Aydemir, D. A., & Buyruk, L. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma [Career expectations of university students who have training in gastronomy and culinary arts: A study on undergraduate student]. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 3225–3248. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.525>
- Badem, A. (2023). Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir Türk tatlısı olan kenevir helvası ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Turkish Studies*, 18(3), 793–806. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.66401>
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231–274. <https://izlik.org/JA98FN96XR>
- Baran, Z. (2022). Geleneksel yemeklerde dijital gastronomi vizyonu. *Turkish Studies*, 17(4), 685–703. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.62028>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Ceylan Çapar, M., & Ceylan, M. (2022). Durum çalışması ve olgubilim desenlerinin karşılaştırılması. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 295–312. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227359>
- Çelik, M., & Akar Şahingöz, S. (2023). Sex discrimination in professional life: Example of female cooks. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 370–383. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/451>
- Çetin, K., & Küçükkömürler, S. (2024). Yerel mutfak çekiciliği ve öncüllerinin yerli turistlerin gastronomi deneyimi üzerindeki etkisi. *Turkish Studies*, 19(2), 507–529. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.71082>
- Demir, Ö. (2025). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerinin kariyer kaygısının akademik streslerine etkisi [The influence of career anxiety on the academic stress felt by the gastronomy and culinary arts students]. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(3), 2948–2962. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1696>

- Eren, S., & Güleç, E. (2023). Mutfakta kadınlara yönelik cinsiyet ayrımcılığı var mıdır? Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan kadın öğrenciler üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(12), 1617–1634. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1335>
- Ergüven, M. H. (2015). Bir özel ilgi turizm çeşidi olarak gastronomi ve şarap turizmi: Trakya Bağ Rotası. *Turkish Studies - Social Sciences*, 10(10), 449–464. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.8709>
- Erol, G., & Alaşhan, A. (2021). Özel günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısından değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies - Social Sciences*, 16(6), 3521–3538. <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.47496>
- Farmaki, A. (2018). Tourism and hospitality internships: A prologue to career intentions? *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 23, 50–58. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2018.06.002>
- Ferreras-Garcia, R., Sales-Zaguirre, J., & Serradell-López, E. (2022). Competency assessment and learning results in tourism internships: Is gender a relevant factor? *Higher Education, Skills and Work-Based Learning*, 12(1), 162–177. <https://doi.org/10.1108/HESWBL-05-2021-0096>
- Ghosh, P., & Jhamb, D. (2021). How is the influence of hotel internship service quality a measurable factor in student interns' behavioral intentions? Mediating role of interns' satisfaction. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 21(3), 290–311. <https://doi.org/10.1080/15313220.2021.1912688>
- Güneri, B., & 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. <https://doi.org/10.17494/ogusbd.1550965>
- Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55–65. <https://izlik.org/JA22NY53XU>
- Hu, T., Lin, H., Zhuang, W., & Wu, S. (2025). Continuing to choose the hospitality industry after graduation: The role of mentorship and internship satisfaction. *Education + Training*, 67(2), 220–235. <https://doi.org/10.1108/ET-12-2023-0510>
- Işıklar Bengi, S., & Sağiroğlu, Ö. (2020). Kentin değişen yüzünde Ankara Mahmut Paşa Bedesteni. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(2), 1165–1183. <https://doi.org/10.29228/TurkishStudies.40626>
- İlban, M. O. (2025). Kültürlerarası öğrenme süreci olarak staj: Özbekistanlı turizm öğrencilerinin Türkiye izlenimleri. *Turkish Studies*, 20(5), 2383–2399. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.87721>
- Jawabri, A. (2017). Exploration of internship experience and satisfaction leading to better career prospects among business students in UAE. *American Journal of Educational Research*, 5(10), 1065–1079. <https://doi.org/10.12691/education-5-10-8>
- Karadeniz, Ş., & Kızıldemir, Ö. (2022). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin lisans sonrası kariyer beklentileri doğrultusunda girişimcilik eğilimleri: İstanbul'daki vakıf üniversiteleri üzerine araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5), 506–526. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.974>

- Kazkondur, İ. (2024). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin gastronomik miras kapsamında değerlendirilmesi: Devrek beyaz baklava örneği. *Turkish Studies*, 19(5), 1653–1675. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.77565>
- Keskin, E., & Kızıllırmak, İ. (2020). Mutfak departmanında çalışan kadınlar: Cinsiyet ayrımcılığı üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 13(69), 1210–1218. <https://doi.org/10.17719/jisr.2020.4034>
- Kızıllıgeçi, Ç. (2025). Sokak lezzetlerinin küresel gastronomideki yükselişi ve şehir kimliklerine etkisi. *Turkish Studies*, 20(5), 2475–2492. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.83047>
- Ko, W. H. (2008). Training, satisfaction with internship programs, and confidence about future careers among hospitality students: A case study of universities in Taiwan. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 7(4), 1–15. <https://doi.org/10.1080/15313220802033245>
- Lam, R., Tsang, L., & Tavitiyaman, P. (2024). The impact of internship job characteristics on students' hospitality career: Students' and employers' perspectives. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 24(4), 337–362. <https://doi.org/10.1080/15313220.2024.2344814>
- Mankan, E. (2017a). Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Turkish Studies*, 12(31), 641–654. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.11449>
- Mankan, E. (2017b). Dünyadaki gastronomi müzeleri üzerine genel bir değerlendirme. *Turkish Studies*, 12(23), 157–176. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.11339>
- Mankan, E. (2017c). Gastronomide yeni trendler: Yenilebilir böcekler. *Turkish Studies*, 12(27), 425–440. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.11431>
- Marinakou, E., & Giousmpasoglou, C. (2013). An investigation of student satisfaction from hospitality internship programs in Greece. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 1(3), 103–112.
- Odacı, G., & Yıldız, S. (2023). Kadın öğrencilerin kariyer beklentileri ve aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasındaki ilişkinin incelenmesi: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 5(2), 186–193. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1388152>
- Ören, V. E., & Şahin Ören, T. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ehem köftesi örneği. *Turkish Studies - Social Sciences*, 13(26), 151–162. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.14741>
- Özdemir, N., Ak, S., & Önel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 947–956. <https://doi.org/10.17719/jisr.2019.3783>
- Özdemir, N., & Önel, S. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi [The effect of sectoral perceptions of undergraduate level gastronomy and culinary arts students on their career intentions]. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1159–1176. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.414>
- Qu, H., Leung, X. Y., Huang, S. S., & He, J. (2021). Factors affecting hotel interns' satisfaction with internship experience and career intention in China. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 28, Article 100311. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2021.100311>
- Robinson, R. N. S., Ruhanen, L., & Breakey, N. M. (2016). Tourism and hospitality internships: Influences on student career aspirations. *Current Issues in Tourism*, 19(6), 513–527. <https://doi.org/10.1080/13683500.2015.1020772>

- Seçilmiş, C., & Soydan, E. (2020). Türkiye turizm tanıtımında gastronomik değerlerin yeri. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(6), 365–385. <https://doi.org/10.29228/TurkishStudies.40016>
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: Benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285–301. <https://doi.org/10.1080/15313220.2019.1566044>
- Seyitoğlu, F., & Yirik, S. (2015). Internship satisfaction of students of hospitality and impact of internship on the professional development and industrial perception. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(sup1), 1414–1429. <https://doi.org/10.1080/10941665.2014.983532>
- Süren, T. (2022). Mengen'e özgü geleneksel bir yemek: Kaldırık dolması. *Turkish Studies - Social Sciences*, 17(1), 455–472. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.58137>
- Şen Avcu, B., & Üst Can, Ç. (2024). Aşçılık bölümü öğrencilerinin meslek uyumu ve kariyer planlamaları arasındaki ilişkinin incelenmesi. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 33–52. <https://izlik.org/JA93LK99CJ>
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & İleri, S. (2025). Midyat kentinde yer alan yiyecek-içecek işletmelerine yönelik Tripadvisor paylaşımlarının incelenmesi. *Turkish Studies*, 20(5), 2759–2785. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.86952>
- Turanlıgil, F. G., & Altıntaş, V. (2018). Analysis of industry perceptions and expectations of tourism students: A case study in Turkey. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 21(1), 266–281. <https://doi.org/10.30892/gtg.21121-286>
- Türkmendağ, T., & Karaman, N. (2024). Gender inequality in the culinary profession in tourism from the perspective of university students with working experiences in culinary. *Frontiers in Sociology*, 9, Article 1323096. <https://doi.org/10.3389/fsoc.2024.1323096>
- Uçan Kayaalp, B. Z., & Aldemir, T. (2025). Türk mutfağına ait gastronomik unsurların ve sofrâ kültürünün TV dizilerinde temsili: "Aile" dizisi örneği. *Turkish Studies*, 20(2), 483–505. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.80353>
- Ünalın, İ. (2024). Arap kültüründe kahvenin yeri. *Turkish Studies - Language and Literature*, 19(2), 307–317. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.78820>
- Yağan Köylü, N. B. (2025). Avşa Adası'nda turizmin kentsel ve çevresel sorunları: Sürdürülebilir planlama yaklaşımı. *Turkish Studies*, 20(4), 1833–1919. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.86912>
- Yentür, F. (2025). Bullying in the kitchen: A research on culinary interns. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 1086–1097. <https://doi.org/10.21547/jss.1558563>
- Yılmaz, İ., & Akay, E. (2020). Gastronomi sektöründe kadınların durumunun değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 10(2), 81–86. <https://mail.ijses.org/index.php/ijses/article/view/272>
- YÖK Atlas. (2026). *Lisans atlası: Gastronomi ve mutfak sanatları programları*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/>
- Yükseköğretim Kurulu. (2024). *Bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinde üretken yapay zekâ kullanımına dair etik rehber*. <https://proje.yok.gov.tr/documentFiles/17539645334.Y%C3%BCksek%C3%B6%C4%9Fr etimde%20%C3%BCretken%20yapay%20zeka%20kullan%C4%B1m%C4%B1-tr.pdf>

ETHICAL DECLARATIONS

Research and Publication Ethics

The author(s) declare that this manuscript is an original work prepared in accordance with the principles of scientific research and publication ethics. The manuscript has not been previously published and is not currently under consideration for publication elsewhere. All sources used in the preparation of this study have been properly cited and referenced. The author(s) confirm that the work contains no plagiarism, fabrication, falsification, or manipulation of data. The research findings are presented honestly and transparently in accordance with the principles of academic integrity.

Author Contributions

All authors have significantly contributed to the conception, design, analysis, and preparation of the manuscript. All authors have read and approved the final version of the manuscript and agree to its submission and publication.

Conflict of Interest

The author(s) declare that there is no conflict of interest regarding the publication of this manuscript.

Funding

This research did not receive any specific grant, financial support, or funding from any public, commercial, or non-profit funding agencies.

Artificial Intelligence (AI) Usage Disclosure

During the preparation of this manuscript, artificial intelligence tools may have been used solely for limited purposes such as language editing, translation assistance, and stylistic improvement. Any AI-assisted translations or language corrections were carefully reviewed and verified by the author(s). Artificial intelligence tools were not used to generate the core scientific content, research design, analysis, or scholarly conclusions. All academic responsibility for the content of the manuscript rests entirely with the author(s).

Copyright and Permissions

The author(s) confirm that all necessary permissions for copyrighted materials have been obtained where required and that the manuscript does not violate any intellectual property rights.

Author Approval

All authors confirm that they have read and approved the final version of the manuscript and consent to its submission and publication.

ETİK BEYANLAR

Araştırma ve Yayın Etiği

Yazar(lar), bu makalenin özgün bir çalışma olduğunu ve bilimsel araştırma ve yayın etiği ilkelerine uygun olarak hazırlandığını beyan eder. Makale daha önce herhangi bir yerde yayımlanmamış olup başka bir dergide değerlendirme sürecinde değildir.

Çalışmada kullanılan tüm kaynaklar akademik kurallara uygun biçimde atıflanmıştır. Yazar(lar), çalışmanın intihal, veri uydurma, veri tahrifi veya manipülasyon içermediğini; araştırma bulgularının bilimsel dürüstlük ilkelerine uygun şekilde sunulduğunu beyan eder.

Yazar Katkısı

Tüm yazarlar çalışmanın tasarlanması, yürütülmesi, analizi ve makalenin hazırlanmasına önemli ölçüde katkı sağlamıştır. Tüm yazarlar makalenin son hâlini okuyup onaylamış ve yayımlanmasını kabul etmiştir.

Çıkar Çatışması

Yazar(lar), bu makalenin yayımlanmasına ilişkin herhangi bir çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder.

Finansal Destek

Bu araştırma herhangi bir kamu kurumu, ticari kuruluş veya kâr amacı gütmeyen kuruluş tarafından finansal olarak desteklenmemiştir.

Yapay Zekâ Kullanım Beyanı

Makalenin hazırlanması sürecinde yapay zekâ araçlarından yalnızca dil düzenleme, çeviri desteği ve anlatım iyileştirmesi amacıyla sınırlı ölçüde yararlanılmış olabilir. Yapay zekâ araçları tarafından yapılan çeviri ve dil düzenlemeleri yazar(lar) tarafından dikkatle kontrol edilmiştir. Yapay zekâ araçları çalışmanın bilimsel içeriğinin, araştırma tasarımının, analizlerinin veya akademik sonuçlarının oluşturulmasında kullanılmamıştır. Makalenin içeriğine ilişkin tüm akademik sorumluluk yazar(lar)a aittir.

Telif Hakları ve İzinler

Yazar(lar), telif hakkı gerektiren materyaller kullanılmışsa gerekli izinlerin alındığını ve çalışmanın herhangi bir fikrî mülkiyet hakkını ihlal etmediğini beyan eder.

Yazar Onayı

Tüm yazarlar makalenin son hâlini okuduklarını, onayladıklarını ve yayımlanmasını kabul ettiklerini beyan eder.

Authors' Contribution Statement / Yazarların Katkı Oranı Beyanı

The researchers' contribution statement is as follows / Araştırmacıların katkı oranı beyanı şu şekildedir:

First author / 1. Yazar %50,

Second author / 2. Yazar %30,

Third author / 3. Yazar %20.