

## Bölüm 3

# SEKTÖRDE ÇALIŞAN GIDA TEKNİKERLERİNİN MEVCUT DURUMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ: NİTEL BİR ANALİZ

Hasan METE<sup>1</sup>  
Aytekin ERDEM<sup>2</sup>  
Erdal KILIÇ<sup>3</sup>  
Gürcan UZAL<sup>4</sup>

### 1. GİRİŞ

2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 3. Maddesinin (i) bendinde meslek yüksekokulları; “Belirli mesleklere yönelik nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan, yılda iki veya üç dönem olmak üzere iki yıllık eğitim-öğretim sürdüren, ön lisans derecesi veren bir yükseköğretim kurumudur.” şeklinde tanımlanmıştır (Yükseköğretim Kurulu [YÖK], 2022a: s. 5348). Buna göre, gerek üretim gerekse hizmet sektörlerinde meslek yüksekokullarının teknik veya sosyal programlarından mezun olan tekniker ya da meslek elemanları görev alabilmektedirler.

Teknikerler, mühendis ile teknisyen arasında köprü görevi yapan elemanlardır. Teknikerin görevini gerçekleştirebilmesi için, mesleki anlamda hem teknisyen ve işçi ile hem de mühendis ile kolayca iletişim kurabilmelidir. Tekniker, mühendis tarafından verilen bir iş tanımını beklenen düzeyde kavrayıp, altında görev yapacak teknisyen ve işçiye işin nasıl yapılacağını açıklayarak, işin sonlanmasına kadar takip ve kontrol edebilecek mesleki bilgi ve beceriye sahip olmalıdır. Teknikerler, altlarında görev yapacak teknisyen ve diğer çalışanları yönlendirebilecek yönetsel beceri kazanmalıdır (Ünal, 1996, Aktaran: Erdem ve Uzal, 2001:370). “Teknisyenler, kanıtlanmış teknikleri ve prosedürleri pratik problemlerin çözümüne uygulayan yüksek üretkenliğe sahip kişiler” (Nicoara, 2021, 14) olarak tanımlandığına göre teknikerler de en azından bu tanımdaki özellikleri taşıyabilmelidirler.

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, hmete@nku.edu.tr,

<sup>2</sup> Doç. Dr. Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, aerdem@nku.edu.tr

<sup>3</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, ekilic@nku.edu.tr

<sup>4</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, guzal@nku.edu.tr

Akyazi, Goti, Oyarbide, Alberdi ve Bayon (2020,192)'nin gerçekleştirdikleri “Gıda Endüstrisinin Endüstri 4.0 ile Ortaya Çıkan Geleceğin Beceri Gereksinimlerini Karşılmasına Yönelik Bir Kılavuz” başlıklı araştırmalarında yalnızca gıda sektöründeki teknik elemanların sahip olmaları gereken Endüstri 4.0 becerilerini belirlemeye çalışmışlardır. Bu araştırmada gıda teknik elemanlarının günümüzde sahip olmaları gereken beceriler; temel bilgiler, beceri/yetkinlik ve isteğe bağlı özellikler olarak sıralanmıştır.

Gıda sektöründe istihdam edilecek gıda teknikerlerinin gıda mühendisi ve diğer çalışanlarla (teknisyen, işçi) doğru ve sağlıklı iletişim kurabilmeleri için yeterli düzeyde mesleki bilgi (teorik) ve uygulama becerileri ile donanımlı olmaları beklenmektedir. Bu nedenle tekniker adayının meslek yüksekokulunda nitelikli eğitim almasının yanında etkin bir staj veya işletmelerde mesleki eğitim uygulaması gerçekleştirmesi gerekmektedir. Etkin bir staj uygulamasına katılan öğrencilerin; iş dünyasının işleyişinin kavranması, kişisel gelişim ve kariyer planlamasının gerçekleştirilmesi ve alana yönelik kuramsal bilgi ve uygulama becerileri konularında kazanım elde ettikleri belirtilmektedir (Adıgüzel, 2009, s. 121).

Gıda, canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için, hava ve su gibi temel bir ihtiyaçtır. Dünyada nüfus artışına paralel olarak gıda üretiminin de artması kaçınılmazdır. Bu nedenle kaliteli, sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi için nitelikli eğitim almış teknik personele ihtiyaç da her geçen gün artmaktadır. Ayrıca, günümüzde gıda sektöründe hijyen ve sanitasyonun önemi artmış olup Türkiye'deki gıda sektöründe işe yeni başlayanlar için hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim aldığını belirten belgenin ibraz edilme zorunluluğu getirilmiştir (Seçim ve Nizamlıoğlu, 2018, s. 2606).

Gıda işletmeleri uygun teknik personeli bulma konusunda sürekli bir arayış içindedirler. Bu ihtiyacın giderilmesi için meslek yüksekokullarının gıda programında görevli öğretim elemanlarının nitelikli mezunlarını eleman ihtiyacı olan gıda işletmelerine yönlendirmeleri beklenmektedir. Bu nedenle gıda sektöründe halen çalışmakta olan gıda teknikerlerinin mevcut durumlarının sektör temsilcileri bakış açısıyla belirlenmesi önem kazanmaktadır. Bu araştırmada amaç, sektörde çalışan gıda teknikerlerinin mevcut durumlarındaki yetersizliklerin sektör temsilcileri tarafından ortaya konmasıdır. Ancak gerek yurt içi gerekse yurt dışı literatürde bu konuda bir çalışmaya rastlanamamıştır. Bu yönü ile çalışmamızın literatüre katkıda bulunacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın problemi; “Tekirdağ ilindeki gıda sektörü temsilcilerinin

gıda teknikerlerinin mevcut durumlarındaki yetersizlikleriyle ilgili görüşleri nelerdir?” şeklinde belirlenmiştir.

## 2. YÖNTEM

### 2.1. Araştırmanın Modeli

Tekirdağ ilindeki gıda sektörü temsilcilerinin gıda teknikerlerinin mevcut durumlarındaki yetersizlikleriyle ilgili görüşlerinin belirlenmesi amaçlanan araştırmada nitel yöntem kullanılmıştır. Bu yöntemde araştırmaya gönüllü olarak katılan bazı sektör temsilcilerinin belirttikleri görüşler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 227).

Geliştirilen görüşme formunun gıda sektörü temsilcilerine uygulanabilmesi için Tekirdağ ilinde faaliyet gösteren ve örneklem olarak seçilen işletmelerden gerekli izinler alınmıştır. Bu araştırmayı, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 30.05.2022 tarih ve T2022-933 sayılı kararı ile onaylamış olup, araştırmada katılımcılardan bilgilendirilmiş onam da alınmıştır.

### 2.2. Evren ve Çalışma Grubu

Tekirdağ ilinde faaliyet gösteren gıda sektöründeki firmalarda yönetici konumunda çalışanların sayısı bilinmediğinden, evren belirlenmemiştir. Bu nedenle, araştırmanın evrenini, 2022 yılında Tekirdağ ilindeki gıda sektöründe faaliyet gösteren özel ve kamu işletmelerinde görev yapan işçi ve teknisyenler dışındaki çalışanlar oluşturmaktadır. Gıda işletmelerinden rastgele seçilen 10 işletme ve 1 kamu kurumunda görevli 98 temsilciden gönüllü olarak görüşme formunu cevaplandıran 16 katılımcı çalışma grubunu oluşturmaktadır.

### 2.3. Yöneticilerin Kişisel Bilgileri

Araştırmaya katılan sektör yöneticilerine ait kişisel bilgiler; cinsiyet, eğitim düzeyi, yaş aralığı, firmadaki kıdem yılı, firmadaki görev unvanı, görev yaptığı firmanın statüsü ve firmaların çalışma alanları aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 1. Araştırmaya Katılanların Cinsiyeti			
Cinsiyet		f	%
	Erkek	13	81.25
	Kadın	3	18.75
	Toplam	16	100.0

Araştırmaya katılan yöneticilerin 13'ü (%81.25) erkek, 3'ü (%18.75) kadındır.

**Tablo 2. Araştırmaya Katılanların Eğitim Düzeyi**

Eğitim Düzeyi	f	%
Genel Lise	2	12.5
Meslek Lisesi	3	18.75
Ön lisans	6	37.5
Lisans	3	18.75
Yüksek Lisans	1	6.25
Doktora	1	6.25
Toplam	16	100.0

Bilgi formuna cevap verenlerin 2'si (%12.5) Genel Lise, 3'ü (%18.75) Meslek Lisesi, 6'sı (%37.5) Ön Lisans, 3'ü (%18.75) Lisans, 1'i (%6.25) Yüksek Lisans ve 1'i (%6.25) Doktora mezunudur.

**Tablo 3. Araştırmaya Katılanların Firmadaki Görev Unvanı**

Görev Unvanı	f	%
İşyeri Sahibi	1	6.25
Teknik Müdür	1	6.25
İşletme Müdürü	1	6.25
İnsan Kaynakları Sorumlusu	3	18.75
Şef	3	18.75
Diğer	7	43.75
Toplam	16	100.0

Bilgi formunu dolduranların 1'i (%6.25) işyeri sahibi, 1'i (%6.25) teknik müdür, 1'i (%6.25) işletme müdürü, 3'ü (%18.75) insan kaynakları sorumlusu, 3'ü (%18.75) şef ve 7'si (%43.75) diğer unvanı ile görev yapmaktadırlar.

## 2.4. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu; araştırmanın amacına uygun olarak araştırmacılar tarafından geliştirilmiş olup bir sorudan oluşmaktadır. Araştırma kapsamında Gıda Sektöründe yönetici olarak görev yapanlardan veri toplamak için kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formunda “İşletmenizde görevli gıda teknikerlerinin

mevcut durumları ile ilgili görüşleriniz nelerdir? Açıklayınız?” sorusu ile veriler toplanmıştır.

## 2.5. Verilerin Analizi

Gıda sektörü temsilcilerinden yarı yapılandırılmış form ile alınan görüşleri içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. İçerik analizinde temelde yapılan işlem, birbirine benzer verileri belirli kodlar ve temalar bağlamında bir araya getirmek ve bunları okuyucunun kolaylıkla anlayacağı bir biçimde düzenleyip yorumlamaktır. Ortaya çıkan kodlar ve bu kodların ilişkili olduğu temalar verilerin arka planında bulunan olguyu ya da kuramı açıklamada yararlanılan temel taşlar şeklinde görev yapmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008, 227). Görüşme sorusundan elde edilen veriler iki araştırmacı tarafından ayrı ayrı değerlendirilerek önce kodlar, sonra da kodların içinde bulunduğu temalar (kategoriler) oluşturulmuştur. Daha sonra iki araştırmacının birbirinden bağımsız olarak elde ettikleri kodlamalar karşılaştırılmış; görüş birliği ve görüş ayrılığını içeren kodlar sayılarak Miles ve Huberman'ın (1984) içerik analizinin güvenilirliğini belirlemek için kullandıkları formül ile çalışmanın güvenilirliği % 80 olarak bulunmuştur. Fikir birliğine varılan kodlar ve temalar düzenlenerek bulgularda tablo olarak sunulmuştur. Araştırmada ulaşılan bulgular bilimsel etik kurallarına uyularak ve katılımcıların doğrudan ifadelerine yer verilerek sunulmuştur.

## 3. BULGULAR

Bu bölümde gıda sektörü temsilcilerinin işyerlerinde çalışan gıda teknikerlerinin mevcut durumlarıyla ilgili görüşlerine yer verilmiştir. Bulgular, araştırma problemini ortaya koymak amacıyla oluşturulan kategorilere göre sınıflandırılarak sunulmuştur.

### 3.1.Gıda Sektörü Temsilcilerinin Gıda Teknikerlerinin Mevcut Durumları İle İlgili Görüşleri

Verilen cevaplar analiz edildiğinde araştırmaya katılan 16 sektör temsilcisinin işletmelerinde görevli gıda teknikerlerinin mevcut durumlarını yalnızca yetersizlikleri yönüyle değerlendirmeleri nedeniyle yetersizliklerin üç başlık altında yoğunlaştığı görülmektedir. Bunlar; *İletişimsel ve Yönetsel Beceriler, Mesleki Bilgi ve Beceriler ile Bireysel Yetkinlikler*'dir (Tablo 4).

**Tablo 4. Gıda Sektörü Temsilcilerinin Gıda Teknikerlerinin Yetersizlikleri İle İlgili Görüşleri**

Kategori/TEMA	Kod	Sektör Temsilcileri	f
İletişimsel ve Yönetmel Beceriler	İşyerinde ast ve üst ilişkilerini bilme	K4	1
	İletişim kurma becerisi	K6,K7	2
	Empati kurma becerisi	K6,K4	2
	Yönetmel beceri	K7	1
Mesleki Bilgi ve Beceriler	Laboratuvar deneyimi	K1	1
	Güncel laboratuvar cihazlarını kullanma	K3,K11,K12	3
	Teorik bilgileri pratiğe geçirme becerisi	K7,K10,K14,K3,K13	5
	Bireysel koruyucu sağlık tedbirlerini alma	K15	1
Bireysel Yetkinlikler	Özgüven	K1,K7,K13	3
	Yabancı dil bilgisi	K2	1
	Motorlu araç sürücü belgesi	K2	1
	Zaman yönetimi	K3	1
	Kişisel gelişim isteği	K5	1
	Kitap okuma alışkanlığı	K6,K8	2
	İş planlaması yapma becerisi	K7	1
	Proje yapma becerisi	K7	1
	Cep telefonunu verimli kullanma	K8	1
	Laboratuvarında temiz çalışma özeni	K9	1
İşe geliş ve gidiş saatlerine uyma	K16	1	

Sektör temsilcileri gıda teknikerlerinin; işyerinde ast ve üst ilişkilerini bilme (f=1), iletişim kurma becerisi (f=2), empati kurma becerisi (f=2) ve yönetmel beceri (f=1) eksiklikleri bulunduğunu ifade etmişlerdir. İletişimsel ve yönetmel beceriler kategorisinde yer alan bu kodları oluşturan katılımcı görüşlerinin bazılarına aşağıda yer verilmiştir.

K6:”Teknikerlerin iletişim kurma ve empati becerileri zayıf”

K4:”İş yerinde ast ve üst ilişkilerinin nasıl olacağını bilmiyorlar”

Görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, işletme temsilcilerinin gıda teknikerlerinin işyerinde ast ve üst ilişkilerini bilme, iletişim becerisine sahip olma, empati kurabilme ve yönetmel becerilere sahip olma özelliklerini taşımadıkları görüşünü bildirdikleri ortaya çıkmıştır.

Sektör temsilcileri gıda teknikerlerinin; laboratuvar deneyimi (f=1), güncel laboratuvar cihazlarını kullanma (f=3), teorik bilgileri pratiğe geçirme (f=5)

ve bireysel koruyucu sağlık tedbirlerini alma (f=1) konularında eksiklikleri bulunduğunu ifade etmişlerdir. Mesleki bilgi ve beceriler kategorisinde yer alan bu kodları oluşturan katılımcı görüşlerinden bazıları aşağıda verilmiştir.

K1:”Laboratuvar tecrübeleri yetersiz”

K3:”Son sistem laboratuvar cihazlarını kullanmayı bilmiyorlar”

K11:”Yeni teknolojik aletleri tanıma ve kullanma becerileri az”

K7:”Mesleki bilgileri teorikte kalmış, uygulamaları yetersiz”

K10:”Okulda edindikleri teorik bilgileri pratiğe geçirme becerileri yetersiz”

K15:”Kendi koruyucu sağlık tedbirlerini almıyorlar”

Görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, gıda sektörünün laboratuvar deneyimi yeterli olan, güncel laboratuvar cihazlarını kullanabilen, teorik bilgilerini pratiğe geçirme becerisine sahip olan ve iş sürecinde bireysel koruyucu sağlık tedbirlerini alabilen teknikerlere ihtiyaç duydukları söylenebilir.

İşletme temsilcileri gıda teknikerlerinin; özgüven (f=3), yabancı dil bilgisi (f=1), motorlu araç sürücü belgesi (f=1), zaman yönetimi (f=1), kişisel gelişim isteği (f=1), kitap okuma alışkanlığı (f=2), iş planlaması yapma becerisi (f=1), proje yapma becerisi (f=1), cep telefonunu verimli kullanma becerisi (f=1), laboratuvarında temiz çalışma özeni (f=1) ile işe geliş ve gidiş saatlerine uyma (f=1) konularında eksiklikleri bulunduğunu açıklamışlardır.

Bireysel yetkinlikler kategorisinde yer alan bu kodları oluşturan katılımcı görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

K1:”Genel olarak kendine güvenleri az”

K13:”Özgüvenleri yetersiz”

K5:”Kişisel gelişimleri için istekleri yok ve zaman ayırmıyorlar”

K7:”İş ortamında planlama yapma becerileri yetersiz”

K16:”Bazıları işe geliş ve gidiş saatlerine özen göstermiyor”

K3:”İş ortamlarında zamanlarını verimli kullanamıyorlar”

K8:”Cep telefonları ile çok vakit harcıyorlar”

Görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, gıda sektörü temsilcilerinin; yeterli özgüvene sahip, orta düzeyde yabancı dil bilgisi ve motorlu araç sürücü belgesine sahip, iş sürecinde zamanını yönetebilen, kişisel gelişim isteği olan ve çabasına gösteren, kitap okuma alışkanlığına sahip, iş planlaması yapabilen, proje yapma becerisine sahip, cep telefonunu verimli kullanabilen, laboratuvarında temiz çalışma özenine sahip ve işe geliş ve gidiş saatlerine uyabilen gıda teknikerlerini istihdam etmek istedikleri düşünülebilir.

#### **4. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER**

Gıda sektörü temsilcilerinin iş yerlerinde çalışan gıda teknikerlerinin eksiklikleri konusundaki görüşlerinin ortaya konması amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

İletişimsel ve yönetsel beceriler kategorisi altındaki iş yerinde ast ve üst ilişkilerini bilme, iletişim kurma becerisi, empati kurma becerisi ve yönetsel beceri kodlarında gıda teknikerlerinin eksiklikleri bulunduğu ortaya çıkmıştır.

Adıgüzel (2009,122)'in “Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İşyeri Eğitimi Öğrenme Ürünlerinin Değerlendirilmesi” başlıklı çalışmasında işyerinde staj uygulamasını tamamlayan öğrencilerin iş dünyasının işleyişini kavramalarına ilişkin kazanımları arasında “iş yaşamındaki ast-üst ilişkileri konusunda fikir sahibi olma” maddesine katıldıkları belirtilmiştir. Çalışmada işyeri temsilcilerinin genel olarak teknikerlerde eksik buldukları “ast ve üst ilişkilerini bilme becerisi”ni meslek yüksekokulundaki eğitimleri, farklı bir model ile iş yerinde gerçekleştirecekleri uygulamalı eğitim veya işe alındıklarında oryantasyon eğitimi ile bu eksikliklerin giderilebileceği yorumu yapılabilir.

İşyeri temsilcileri işyerlerinde çalışan gıda teknikerlerinin iletişim kurma becerilerinin eksik olduğunu belirtmişlerdir. Adıgüzel (2009,124)'in araştırmasında işyerinde staj uygulaması yapan öğrenciler, iletişim becerilerini geliştirdiklerini ifade etmişlerdir. Oysa bireyin iletişim becerilerinin gelişmesinin uzun bir süreçte oluşabileceği düşünülmektedir. Staj süresinin ortalama 30 gün olduğu dikkate alındığında, bu sürenin kişinin iletişim becerilerini geliştirmekte çok yeterli olmayacağı söylenebilir. Ancak staj süreci, öğrencide kendisinin iletişim beceri düzeyi hakkında farkındalık yaratabilir. Bu farkındalık düzeyine ulaşan öğrenciler de iletişim becerilerinin çok arttığı düşüncesine sahip olabilir.

Sektör temsilcileri işyerlerinde görevli gıda teknikerlerinin empati kurma becerisi konusunda eksiklikleri bulunduğunu açıklamışlardır. İçli (2007,268)'nin “İşletmelerin Meslek Yüksekokulu Mezunları İle İlgili Görüşleri ve Beklentileri” başlıklı çalışmasında Meslek Yüksekokulu mezunu çalışanların “Empatik olma gücüne sahip olma” düzeylerinin yetersiz olduğu bulunmuştur. Bu bulgu da çalışmanın bulgusu ile paralellik göstermektedir. Bireyin temel özellikleri arasında bulunması gereken empati (halden anlama, kendini başkasının yerine koyarak davranma) özelliği de uzun bir süreçte edinilebilecek bir davranış türüdür. Gıda teknikeri işe başlarken empati kurma becerisine sahip değilse ailesinde ve eğitiminde bu özelliği kazanması konusunda kişisel gelişimi sağlanamamış demektir. Bu nedenle, bu noktada işyerlerinin etkin kişisel gelişim seminerleri



düzenleyerek veya başka kurumlarca düzenlenen seminerlere gıda teknikerlerinin katılımını sağlayarak onların empati kurma beceri eksikliklerini giderebilecekleri düşünülmektedir.

Araştırmada işyeri temsilcilerinin, işletmelerinde çalışan gıda teknikerlerinin yönetsel becerilerini eksik buldukları görülmektedir. Adıgüzel (2009,122)'in çalışmasında ise öğrenciler staj uygulaması yaptıktan sonra ekip yönetimi konusunda “yeterli düzeyde” beceri kazandıklarını ifade etmişlerdir. Gıda tekniker adayının meslek yüksekokulundaki eğitimi sürecinde işbirlikli öğrenme grupları ile gerçekleştirilecek teorik ve uygulamalı öğrenmeleri sürecinde yönetsel becerileri kazanmaları söz konusu olabilir. Ancak iş akışı içinde yönetsel becerilerin daha fazla geliştirilebileceği yorumu yapılabilir.

İşletme temsilcileri işyerlerinde çalışan gıda teknikerlerinin laboratuvar deneyimlerinin yeterli olmadığını belirtmişlerdir. Yükseköğretim Kurulu [YOK], (2022b) verilerine göre ülkemizde halen devlet ve vakıf üniversitelerinin meslek yüksekokullarında toplamda 320 adet Gıda Teknolojisi programının mevcut olduğu bilinmektedir. Bu programların çoğunda yeterli düzeyde donanım bulunmadığı düşünüldüğünden, mezun öğrencilerin laboratuvar kullanma düzeylerinin genelde düşük olacağı tahmin edilmektedir. Bu nedenle işletmelere yeni alınan gıda teknikerlerinden laboratuvar kullanma becerileri düşük olanların oryantasyon eğitimi ile eksikliklerinin tamamlanabileceği yorumu yapılabilir.

Araştırmada işletme temsilcileri gıda teknikerlerinin “güncel laboratuvar cihazlarını kullanma” konusunda yetersizliklerini ifade etmişlerdir. Gıda teknikeri, meslek yüksekokulundaki eğitimi süresince güncel laboratuvar cihazlarını kullanma fırsatı bulamamış olabilir. Ancak işyerindeki staj uygulamasında veya bir başka model ile işyerinde gerçekleştirilecek mesleki eğitim uygulaması sürecinde güncel laboratuvar cihazlarını tanıyıp onları kullanma becerisi edinebilir. Ayrıca tekniker adayı, öğrenimi süresince güncel laboratuvar cihazlarını tanıtan fuarlara katılarak bu konularda bilgi edinebilir. Ya da meslek yüksekokulu tarafından düzenlenecek fuar gezileri veya işletmelere yapılacak teknik geziler ile güncel laboratuvar cihazlarını tanıma fırsatı bulabilir. Staj uygulamasına katılan öğrencilerin alanı ile ilgili yeni araç ve gereçlerin kullanımını öğrendikleri belirtilmektedir (Adıgüzel, 2009, s. 125).

Çalışmada sektör temsilcileri, gıda teknikerlerinin “teorik bilgileri pratiğe geçirme beceri” düzeylerinin yetersizliğini ifade etmişlerdir. Laboratuvar donanımları yeterli olan meslek yüksekokullarının gıda teknolojisi programlarında teorik düzeyde öğrenilen her bilginin mümkünse laboratuvar

uygulaması yapılarak, öğrencinin öğrenmesinde kalıcılığın sağlanması mümkün olabilmektedir. Ancak laboratuvar donanımları yetersiz olan meslek yüksekokullarında öğrencinin teorik bilgilerini pratiğe geçirme becerisini edinme olasılığı düşük olacağından, etkin staj uygulamaları veya işletmede mesleki eğitim uygulamaları sürecinde öğrencilerin akademik bilgileri ile işletmedeki uygulamaların birbirini tamamladığını fark edecekleri ve akademik bilgileri uygulama imkânı bulabilecekleri anlaşılmaktadır (Adıgüzel, 2009, s. 125).

Araştırmada işletme temsilcileri, gıda teknikerlerinin “bireysel koruyucu sağlık tedbirlerini alma” konusunda duyarlı davranmadıklarını belirtmişlerdir. Meslek yüksekokullarındaki eğitim sürecinde öğrencilerin “İlk Yardım” dersini almaları için yönlendirilmelerinin ve ayrıca gıda teknikerleri işe yeni alındıklarında bu konuda sıkı bir eğitimden geçirilmelerinin uygun olacağı düşünülmektedir.

Gıda sektörü temsilcileri, gıda teknikerlerinin bireysel yetkinlikler kategorisinde yer alan özgüven düzeylerinin düşük olduğunu belirtmişlerdir. Bu kodun frekansının en yüksek sayıda olması genel olarak teknikerlerin özgüven eksikliğinin diğer bireysel yetkinlik kodlarına göre daha yüksek frekanslı olduğu anlaşılmaktadır. Gıda teknikerlerinin iş deneyimlerinin az olması ve teorik bilgilerini pratiğe geçirme becerilerinin düşük olması nedeniyle özgüven eksikliği yaşadıkları düşünülebilir. Oysa işyerinde staj uygulaması yapan öğrencilerin özgüven kazandıkları belirtilmektedir (Adıgüzel, 2009, s.124).

Çalışmada işletme temsilcileri, gıda teknikerlerinin yabancı dil bilgilerinin yeterli düzeyde olmadığını ifade etmişlerdir. İşletmelerin işe alım sürecinde dikkate alınan kriterler arasında yabancı dil bilme kriterinin bulunduğu görülmektedir (Akaydın, Can ve Yitik, 2016, s. 132). Ülkemizde yabancı dil eğitiminin verimli olamadığı düşünülecek olursa, gıda teknikerlerinin de yabancı dil konusunda yeterli düzeyde bulunamayacakları yorumu yapılabilir. Gıda tekniker adaylarının, günümüzde yabancı dil bilmenin avantajlarını bilerek, bu konuda kendilerini yetiştirmek için gerekli çabayı göstermeleri gerekmektedir.

Araştırmada sektör temsilcilerinin, gıda teknikerlerinin önemli bir kısmının motorlu araç sürücü belgesine sahip olmadıklarını belirttikleri görülmektedir. İşletme temsilcilerinin, iş sürecinde personel tasarrufu sağlamak amacıyla gıda teknikerinin sürücü belgesine sahip olmalarını istedikleri yorumu yapılabilir. Yeni mezun gıda teknikerlerinin maddiyat nedeniyle sürücü belgesini edinemedikleri düşünüldüğünden, işe alındıklarında sürücü belgesi olmayan gıda teknikerlerine bu konuda işletme tarafından maddi destekte bulunulmasının uygun olacağı yorumu yapılabilir.

Çalışmada sektör temsilcileri, gıda teknikerlerinin zaman yönetimi konusunda yetersiz olduklarını belirtmişlerdir. Çalışma grubunu oluşturan katılımcılar, gıda üretimine yönelik firmalarda görevlidirler. Üretim süreçleri de periyodik sürelerle bağlı olarak geliştiği için bu işletmelerde görev alacak gıda teknikerlerinin üretim süreçlerini aksatmayacak şekilde görevlerini gerçekleştirmeleri gerekmektedir. Bu nedenle gıda teknikerlerinin zaman yönetimi becerilerinin güçlü olması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca, çeşitli sektörlerde çalışacak meslek elemanlarının işe alım ilanlarında zaman yönetimi becerisine yer verildiği görülmektedir (Akyıldız, 2019, s.143).

Araştırmada gıda sektörü temsilcileri gıda teknikerlerinin kişisel gelişim isteklerinin yeterli düzeyde olmadığını ifade etmişlerdir. Kişisel gelişim istekleri yetersiz olan gıda teknikerlerinin mesleki tutumları da olumsuz olabileceğinden, iş başarıları da düşük olacaktır. İşletmelerin, gıda teknikerlerinde kişisel gelişim isteğini uyandıracak ödül yöntemini kullanarak ve ayrıca bu konudaki gelişimlerini sağlayacak seminer, konferans vb. etkinlikler düzenleyerek bu konuda çalışanlarını motive edebileceği belirtilmektedir (Çaha, 2014, s. 57).

Çalışmada sektör temsilcileri, gıda teknikerlerinin kitap okuma alışkanlıklarının yeterli düzeyde olmadığını tespit etmişlerdir. Balıkesir ili su ürünleri işleme tesisinde çalışanların demografik özellikleri incelendiğinde % 46'sının hiç kitap okumadığı bulgusuna ulaşılmış (Çağlak, Karlı ve Çağlak, 2012, s. 54) olması çalışmamızın bulgusu ile benzerlik göstermektedir. Oysa kitap okuma alışkanlığına sahip bir çalışanın kişisel ve mesleki gelişimi için çaba göstereceği varsayılabilir.

Araştırmada gıda sektörü temsilcileri, gıda teknikerinin iş planlaması yapma becerilerinin yetersiz düzeyde olduğunu belirtmişlerdir. Büyük gıda işletmelerinde iş planlamasını mühendis düzeyindeki çalışanlar gerçekleştirecektir. Ancak, küçük gıda işletmelerinde yasal olarak mühendis çalıştırma zorunluluğu bulunmadığı için, bu görevin gıda teknikeri tarafından gerçekleştirilmesi beklenmektedir. Araştırmada gıda teknikerlerinin iş planlaması yapma becerisini yetersiz bulan işletme temsilcisinin küçük işletmede görev yaptığı yorumu yapılabilir.

Çalışmada sektör temsilcileri, gıda teknikerlerinin proje yapma becerilerini yetersiz bulmuşlardır. Meslek yüksekokullarındaki eğitim sürecinde proje tabanlı öğrenme etkinlikleri düzenlenerek öğrencilerin proje planlaması ve yönetimi konusunda becerileri geliştirilebilir. Ayrıca işletmelerdeki staj veya mesleki eğitim uygulamalarında da bu proje planlaması ve yönetimi konusunda öğrencilerin deneyim kazanabilecekleri belirtilmiştir (Adıgüzel, 2009, s. 122).

Araştırmada gıda sektörü temsilcileri, gıda teknikerlerinin iş sürecinde cep telefonlarını işlerini aksatacak düzeyde kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bunun sonucunda üretimde aksamalar meydana gelebileceği gibi, iş kazaları da oluşabileceği için iş yeri temsilcilerinin bu konuda duyarlı oldukları yorumu yapılabilir. Ancak günümüzde hangi yaş grubunda olursa olsun insanların teknolojiye gittikçe artan bir şekilde bağımlı hale geldikleri de bir gerçektir. Teknolojinin yerinde kullanılması konusunda gıda teknikerlerinde farkındalık yaratılmasının uygun olacağı düşünülmektedir.

Çalışmada gıda sektörü temsilcileri, gıda teknikerlerinin laboratuvarlarda temiz çalışma özeni konusunda pratik yeterliliklerinin yeterli düzeyde olmadığını belirtmişlerdir. Daylar (2015, s. 96)'ın "Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama" başlıklı yüksek lisans tez çalışmasında turizm sektörü mutfak kısmında çalışan ortaöğretim ve yükseköğretim mezunu elemanların; işe hazırlık yapmayı ve hijyen kurallarını etkin bir şekilde uygulama becerisine orta düzeyde sahip oldukları işverenlerce vurgulanmıştır. Bu bulgu da araştırmamızın bulgusu ile paralellik göstermektedir.

Araştırmada gıda sektörü temsilcileri, gıda teknikerlerinin işe geliş ve gidiş saatlerine uyma konusunda eksiklikleri olduğunu açıklamışlardır. Mesai saatlerine uyma kuralı hem özel sektörde hem de kamu sektöründe titizlikle uyulması gereken kurallardandır. Gıda teknikerlerine eğitim aldığı okullarda ve staj yaptığı işletmelerde mesai saatlerine uyma konusunda farkındalık oluşturulabilir. Ayrıca işe yeni giriş sırasında oryantasyon eğitimi içerisinde bu kurala uyma konusunda gerekli uyarı ve yönlendirmeler yapılabilir.

Yukarıdaki bulgular doğrultusunda aşağıdaki öneriler yapılabilir.

*Meslek Yüksekokulları Yönetici ve Öğretim Elemanlarına Öneriler:*

- Tekniker adaylarına, iletişimsel (işyerinde ast ve üst ilişkilerini bilme, iletişim kurma becerisi, empati kurma becerisi) ve yönetsel becerilerini geliştirici seminer, konferans vb. bilimsel etkinlikler düzenlenebilir.
- Tekniker adaylarına etkin laboratuvar çalışmaları yaptırılarak teorik bilgilerini pratiğe geçirme becerisi kazandırılabilir.
- Tekniker adaylarının bireysel yetkinliklerini geliştirebilmeleri için gıda sektöründen deneyimli yöneticilere seminerler verdirilebilir. Ayrıca tekniker adaylarının üniversite öğrenci toplulukları içinde bireysel yetkinliklerini arttırması sağlanabilir.

*Gıda Teknikerlerini İstihdam Edecek İşletmelere Öneriler:*

- Teknikerlerin iletişimsel ve yönetsel becerilerini geliştirici oryantasyon eğitimleri verilebilir.
- İşe yeni giren gıda teknikerlerinin teknolojik cihazların kullanımını yeterli düzeyde öğrenebilmeleri için öğrenme ortamları sağlanabilir.
- İşe yeni alınan gıda teknikerlerinin işletmede görev yapan deneyimli teknik elamanların rehberliğinde mesleki bilgi ve becerileri artırılabilir.
- İşe yeni alınan gıda teknikerlerinin bireysel yetkinliklerinin artırılması için mesleki gelişim fırsatları sağlanabilir.

Etik Komite Onayı: Bu çalışma için etik komite onayı Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan alınmıştır.

Değerlendirme Tarihi: 30.05.2022

Etik İzin Belgesi Sayı Numarası: T2022-933

Bilgilendirilmiş Onam: Katılımcılardan bilgilendirilmiş onam alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Adıgüzel, C. O. (2009). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin işyeri eğitimi öğrenme ürünlerinin değerlendirilmesi. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 27(1), 115-28. (10/02/2023. <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/14592/14592.pdf?sequence=1&isAllowed=y> adresinden ulaşılmıştır).
- Akaydın, M., Can, Y., E Yitik, B. (2016). İşveren gözünden istidam sağladığı teknikerlere yönelik mesleki yeterlilik performanslarının değerlendirilmesi: Topsis yöntemi ile bir uygulama. *5th International Vocational Schools Symposium – Prizren*. 18-20 Mayıs. S.127-137. (10/02/2023 tarihinde [https://www.researchgate.net/profile/Evrin-Kabukcu-2/publication/318300188\\_Geleneksel\\_Turk\\_El\\_Sanatlarindan\\_Ebru\\_ile\\_Uretilen\\_Modernize\\_Edilmis\\_Ipek\\_Giysi\\_Formlari/links/59616160aca2728c11eae74a/Geleneksel-Tuerk-El-Sanatlarindan-Ebru-ile-Ueritilen-Modernize-Edilmis-Ipek-Giysi-Formlari.pdf#page=135](https://www.researchgate.net/profile/Evrin-Kabukcu-2/publication/318300188_Geleneksel_Turk_El_Sanatlarindan_Ebru_ile_Uretilen_Modernize_Edilmis_Ipek_Giysi_Formlari/links/59616160aca2728c11eae74a/Geleneksel-Tuerk-El-Sanatlarindan-Ebru-ile-Ueritilen-Modernize-Edilmis-Ipek-Giysi-Formlari.pdf#page=135) adresinden ulaşılmıştır).
- Akyazi, T., Goti, A., Oyarbide, A., Alberdi, E., & Bayon, F. (2020). A guide for the food industry to meet the future skills requirements emerging with industry 4.0. *Foods*, 9(4), 492. (05/01/2023 tarihinde <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/4/492>. adresinden ulaşılmıştır).
- Akyıldız, G. (2019). *İnsan kaynağı sağlama sürecinde iş ilanlarının ulusal meslek standartları açısından analizi*. Yüksek lisans tezi. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara (10/02/2023 tarihinde <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/565278> adresinden ulaşılmıştır).
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri*. Yüksek lisans tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu. (10/02/2023 tarihinde [https://acikbilim.yok.gov.tr/bitstream/handle/20.500.12812/597639/yokAcikBilim\\_1029422](https://acikbilim.yok.gov.tr/bitstream/handle/20.500.12812/597639/yokAcikBilim_1029422) adresinden ulaşılmıştır).
- Büyüköztürk, Ş. (2012). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı: istatistik araştırma deseni, SPSS uygulamaları ve yorum* (16. Baskı). Ankara: PEGEM A Yayıncılık.
- Çağlak, E., Karlı, B., ve Çağlak, S. (2012). Su ürünleri işleme tesislerinde çalışanların sosyo-ekonomik analizi: Balıkesir ili örneği. *Su Ürünleri Dergisi*, 27, 47-67. (10/0/2023 tarihinde

## Güncel Eğitim Bilimleri Araştırmaları VII

- [https://www.researchgate.net/profile/Baris-Karsli-2/publication/354551867\\_SOCIAL-ECONOMIC\\_ANALYSIS\\_OF\\_EMPLOYEES\\_IN\\_FISH\\_PROCESSING\\_PLANTS\\_A\\_CASE\\_STUDY\\_OF\\_BALIKESIR\\_PROVINCE/links/613f66d0a1721c56f50c4f50/SOCIAL-ECONOMIC-ANALYSIS-OF-EMPLOYEES-IN-FISH-PROCESSING-PLANTS-A-CASE-STUDY-OF-BALIKESIR-PROVINCE.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Baris-Karsli-2/publication/354551867_SOCIAL-ECONOMIC_ANALYSIS_OF_EMPLOYEES_IN_FISH_PROCESSING_PLANTS_A_CASE_STUDY_OF_BALIKESIR_PROVINCE/links/613f66d0a1721c56f50c4f50/SOCIAL-ECONOMIC-ANALYSIS-OF-EMPLOYEES-IN-FISH-PROCESSING-PLANTS-A-CASE-STUDY-OF-BALIKESIR-PROVINCE.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
- Çaha, H. (2014). İmalat sanayinde ihtiyaç duyulan işgücü niteliğinin özellikleri. *Journal of Academic Studies*, 16(61). (10/0/2023 tarihinde <https://eds.s.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=a976848d-1d36-4208-961b-ef85247d9a12%40redis> adresinden ulaşılmıştır).
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. Yüksek lisans tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir. s.131. (10/02/2023 tarihinde [https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12462/2298/%c5%9e%c3%bckran\\_Daylar.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12462/2298/%c5%9e%c3%bckran_Daylar.pdf?sequence=1&isAllowed=y) adresinden ulaşılmıştır).
- Erdem, A. ve Uzal., G., (2001). Sanayicinin elektrik ve elektronik teknikerinden beklentileri, *I. Meslek Yüksekokulları Sempozyumu*, Marmara Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bildiri Kitabı, İstanbul. 18-19 Ekim 2001. s:370-376.
- İçli, G. (2007). İşletmelerin meslek yüksekokulu mezunları ile ilgili görüşleri ve beklentileri (Lüleburgaz ilçe sınırlarında faaliyet gösteren işletmeler üzerine bir araştırma). *Marmara Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*. 23(2), 263-272. (10/02/2023 tarihinde <http://acikerisim.kirklareli.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/20.500.11857/958/11.pdf?sequence=1&isAllowed=y> adresinden ulaşılmıştır).
- Nicoara, C. (2022). *Skills for the Future?: An analysis of LEPs' ability to influence the production of technician skills for 21st Century Advanced Manufacturing* (Doctoral dissertation, King's College London). (10/02/2023 tarihinde [https://kclpure.kcl.ac.uk/portal/files/173370894/2022\\_Nicoara\\_Elena\\_Carmen\\_1674923\\_ethesis.pdf](https://kclpure.kcl.ac.uk/portal/files/173370894/2022_Nicoara_Elena_Carmen_1674923_ethesis.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
- Oğan, E., Oğan, Y. ve Kamacı, A., (2016). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunuşluklarının belirlenmesi. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(4), 118-143. (10/02/2023 tarihinde <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/310055> adresinden ulaşılmıştır).
- Seçim, Ö. Ü. Y. ve Nizamioğlu, H. F. (2018). Aşçı adaylarının gıda güvenliği temel bilgi düzeylerinin tespit edilmesi (Konya örneği) Cooking Candidates Determination of Food Safety Basic Knowledge Levels (Konya Example). *Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(26), 2605-2616. (13/02/2023 tarihinde [https://www.researchgate.net/profile/Yilmaz-Secim/publication/328634021\\_ASCI\\_ADAYLARININ\\_GIDA\\_GUVENLIGI\\_TEMEL\\_BILGI\\_DUZEYLERININ\\_TESPIT\\_EDILMESI\\_KONYA\\_ORNEGI/links/5bdaa28392851c6b279dcb24/ASCI-ADAYLARININ-GIDA-GUeVENLIGI-TEMEL-BILGI-DUeZEYLERININ-TESPIT-EDILMESI-KONYA-OeRNEGI.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Yilmaz-Secim/publication/328634021_ASCI_ADAYLARININ_GIDA_GUVENLIGI_TEMEL_BILGI_DUZEYLERININ_TESPIT_EDILMESI_KONYA_ORNEGI/links/5bdaa28392851c6b279dcb24/ASCI-ADAYLARININ-GIDA-GUeVENLIGI-TEMEL-BILGI-DUeZEYLERININ-TESPIT-EDILMESI-KONYA-OeRNEGI.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
- Yıldırım, A. ve Akçadağ, S., (2004). Toplu yemek üreticisi firmaların sorunları ampirik bir çalışma. *Akademik Gıda*, 2 (4) , 32-43 . (10/02/2023 tarihinde <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1191057> adresinden ulaşılmıştır).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yükseköğretim Kurulu [YÖK] (2022a). *Yükseköğretim Kanunu (2547)*. (02/11/2022 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
- Yükseköğretim Kurulu [YÖK], (2022b). *YÖK Ön Lisans Atlası*. (02/11/2022 tarihinde <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-anasayfa.php> adresinden ulaşılmıştır).