

AŞÇILIK EĞİTİMİ YETERLİĞİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN DEĞERLENDİRİLMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK*

Dr. Onur GÖRKEM**

ÖZET

Aşçılık eğitiminde öğrenciye kazandırılacak mesleki bilgi, beceri ve davranışların işin gereklerine uygun olması son derece önemlidir. Aşçılık eğitim sisteminin çıktıları, yiyecek içecek sektörünün girdileri olduğundan, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin istihdam piyasasının ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte olması gerekmektedir. Öğrencilere, söz konusu yeterliklerin kazandırılabilmesi ancak nitelikli bir eğitim ile mümkündür. Bu çalışmada, aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin analiz edilmesi amacıyla Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren 393 öğretmenden anket yöntemiyle veri toplanmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğretmen yeterliği faktörünün en yeterli, staj eğitimi faktörünün ise en yetersiz faktör olduğu anlaşılmıştır. Araştırma bulgularına göre, uygulama malzemesi yetersizliği ve öğrencilerin bireysel uygulama yapma olanaklarının sınırlı olması, aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen önemli başlıklar olarak ön plana çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, aşçılık eğitimi, aşçılık eğitimi yeterliği.

* Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi (Prof. Dr.)

** İzmir Narlıdere Halk Eğitimi Merkezi (Dr.)

A STUDY FOR THE EVALUATION OF THE FACTORS WHICH EFFECT THE COMPETENCE OF CULINARY EDUCATION

ABSTRACT

The vocational knowledge, skills and attitudes must be fit for the workplace which have given by the culinary education. The outputs of the culinary education are the inputs of the food and beverage sector. That is why, the cookery students must be qualified for the sectoral needs. In order to give these competences to the students, there is need for a qualified culinary education. In this study, the factors which effect the quality of the culinary education have analyzed within the evaluation of 393 culinary teachers who works for Hotels and Tourism Vocational High Schools. According to the evaluation of teachers, the competences of teachers are the best and the competence of apprenticeship is the worst factors for the culinary education. According to the findings of the study, lack of cookery materials and limited individual practice opportunities are the major handicaps of the culinary education.

Key words: Culinary, culinary education, the competence of culinary education.

GİRİŞ

Mesleki eğitim kurumları, değişim sürecinde yeni gereksinimlerin karşılanması ve farklılaşan değerlerin yönetilmesinde kendisinden çok şey beklenen kurumların başında gelmektedir (Crowther ve Olsen, 1997: 7). Bu nedenle, eğitim hizmeti üreten örgütler, sürekli değişen bireysel ve toplumsal gereksinimleri karşılayacak bilgi, beceri ve davranışı kazandırmak durumundadır (Morrison, 1998: 74).

Üretim faktörlerinden biri olan sermaye ne kadar yeterli olursa olsun, ancak nitelikli işgücü ile bir anlam ve değer kazanır (İçöz, 1994: 47).

Bu doğrultuda, mesleki eğitime duyulan gereksinim hayati önem taşımaktadır. Mesleki teknik eğitim, bireylere çalışma ortamında gereken bilgi,

beceri ve ustalık gibi biçimsel nitelikleri kazandıran, örgütlenmiş ya da yapılandırılmış faaliyetlerden oluşur (CEDEFOP, 2004: 13).

Mesleki eğitim sistemi içinde mutfak (aşçılık) eğitimi gerek kültürel gerekse ekonomik anlamda önemli bir yere sahiptir. Mutfak eğitiminde bireye kazandırılacak mesleki bilgi, beceri ve davranışların işin gereklerine uygun olması son derece önemlidir. İş analizleri ile aşçılık mesleğinin icrası için bireyin sahip olması gereken mesleki yeterlikler belirlenmiştir. İlgili yeterlikler kapsamında ulusal aşçılık meslek standardı geliştirilmiş ve bu doğrultuda mesleki yeterlik kazandırılması amaçlanmıştır. Aşçılık (mutfak) eğitim sisteminin çıktıları, yiyecek içecek sektörünün girdileri olduğundan, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin, istihdam piyasasının ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte olması gerekmektedir.

Türkiye’de ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi, meslek liselerinin “yiyecek içecek hizmetleri” alanı “aşçılık” dalında verilmektedir. Ancak, Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, aşçılık eğitiminde en köklü geçmişe sahip olan eğitim kurumlarıdır. Söz konusu okulların verdiği mesleki eğitimin niteliğinde etkili olan faktörlerin yeterliği merak konusudur. Bu noktadan hareketle, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren öğretmen değerlendirmeleri doğrultusunda aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin analiz edilmesi ve elde edilen bulgular doğrultusunda öneriler sunulması, araştırmanın amacını oluşturmuştur.

1. MUTFAK EĞİTİMİ

Mutfak, bir bölge ve halkla özdeşleşmiş olan yemeğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, pişirme, sunma ve yeme yöntemlerinin bileşimidir (Gvion ve Trostler, 2008: 950).

Mutfak denildiğinde sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, servisinde kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, yemek törenleri ve benzeri faaliyetler de anlatılmak istenmektedir (Ciğerim, 1999: 204). Davis ve McBride (2008: 2) mutfağı;

“heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biridir” şeklinde tanımlamaktadır.

Dünyada, mutfak eğitimi de verilen ilk otelcilik okulu, 1893 yılında İsviçre'nin Lozan kentinde açılmıştır. İsviçre'yi İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri izlemiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfakları, aşçıların yetiştirilmesinde eğitim kurumu olma görevini uzun yıllar sürdürmüştür. Bolu – Mengenli aşçıları, saray mutfaklarında önemli görevler almışlardır. İmparatorluktan 1950'li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile aşçı yetiştirilmiştir. 1950'li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar süreklilik göstermemiştir (Çetin, 1993: 16).

1961–1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılması ile aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kuruluşunda vermeye başlanmıştır. Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik mutfak eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına değin (Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi hariç), sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler, Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi okullara da gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, atölye, donanım, sektör personel gereksinimi vb.) mutfak dalı açma izni verilmiştir. 2011 yılı verilerine göre Türkiye genelinde eğitim veren Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi sayısı 116'ya ulaşmıştır.

2. MUTFAK EĞİTİMİ YETERLİĞİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Nitelikli bir mutfak eğitimi için eğitimi veren öğretmenin yeterliği, derslerin işleniş yöntemi, müfredatın sektör gereksinimlerine uygunluğu, atölye, donanım ve uygulama malzemesi yeterliği ile staj eğitimi faktörleri hayati önem taşımaktadır.

Öğretmen, öğrenme-öğretme ortamının en önemli değişkenlerinden biridir (Sönmez, 1994: 108). Öğretmen niteliğinin, sistemin başarısını etkilemekte ne kadar önemli olduğu bilinen bir gerçektir. Çünkü eğitim ve öğretim

faaliyetlerine ilişkin alınan kararları hayata geçirecek ve bu kararların etki ve sonuçlarını izleyip değerlendirecek kişiler öğretmenlerdir.

Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmenleri ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı öğretmenleri vermektedir. Okullarda mutfak dalı usta öğretici kadrosu bulunması durumunda, uygulamalı derslerin öğretmen ve usta öğretici işbirliği ile verilmesi esastır. Mutfak derslerini veren öğretmenlerin konuya ilişkin teorik bilgilerinin yanında pratik yeterliğe de sahip olmaları gerekmektedir. Öğretmenlerin, özellikle otel mutfağı tecrübelerinin olması beklenmektedir.

Mesleki eğitimde teorik eğitim sınıf ortamında verilirken, pratik eğitim atölyelerde verilmektedir. Atölye, Ünal ve Ada (2001: 87) tarafından; “mesleki eğitim kurumlarında, verilen programlar doğrultusunda gerekli teçhizat, takım, tezgâh, makine ve malzemelerle donatılmış, öğrencinin uygulamalı olarak beceri kazanması için kullanıma hazır mekânlar” olarak tanımlanmaktadır. Atölyede, atölyeden yararlanacak öğrenci sayısına ve işlenecek konuya uygun donanım eksiksiz bulundurulmalıdır. Atölyelerin, planlama, üretim anında izleme, ürünlerin teşhir ve depolanmaları gibi ihtiyaçları karşılayacak düzenlemelere de sahip olmaları, amaçlarının gerçekleşmesi için gereklidir.

Ergonomik yapıda oluşturulacak atölyelerde aynı anda birbirine bağlı veya bağımsız birçok faaliyetin sürdürüleceği unutulmamalı ve çalışma ortamı buna göre düzenlenmelidir (Erkan, 1995: 111)

Mutfak eğitiminin, mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde sürdürülmesi öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir. Öte yandan, atölyede uygulama yapacak öğrenci sayısı, atölyenin büyüklüğü ile orantılı olması gerekmektedir.

Milli Eğitim Bakanlığı Norm Kadro Yönetmeliğinde, okulların atölye, öğretmen ve donanım yeterliklerinin uygun olması koşuluyla, uygulama derslerinin 8'er kişilik gruplar oluşturularak işlenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Ancak ilgili yönetmelik, bir sınıftan en fazla 3 uygulama grubu oluşturulabileceğine dair sınırlama getirmiştir. Sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verilebilmesi bu okulların uygulama atölyelerinin, sektörde kullanılan

teknolojiye uygun donanımına sahip olması gerekmektedir. Donanım yeterliği ile öğrenci sayısının orantılı olması, nitelikli aşçılık eğitiminin vazgeçilmezidir.

Mutfak eğitimi uygulama ağırlıklı bir eğitim süreci gerektiriyor olmasına rağmen, ders konusu öncelikle teorik olarak işlenmelidir. Teorik yeterliğin sağlanmasından sonra, konuya ilişkin ilk uygulama atölye ortamında, öğretmen ya da usta öğretici tarafından yapılarak, öğrencilerin izlemesi sağlanmalıdır. Ardından, her bir öğrenciye, ilgili konu bireysel olarak uygulatılmalı, gerekli müdahaleler zamanında yapılmalıdır. Başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yapma fırsatı verilmelidir. Verilen uygulama eğitimi doğrultusunda her öğrencinin bireysel beceri gelişimi takip edilerek, raporlaştırılmalıdır.

Diğer yandan, uygulama derslerinde her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli uygulama malzemesine sahip olması son derece önemlidir.

Örneğin, çorbalar konusu işlenirken her bir öğrencinin bireysel uygulama yapacağı bir tezgâh, eviye, ocak, tencere, doğrama tahtası, bıçak, keçe vb. araçlar ile uygulaması yapılacak çorbanın malzemeleri mevcut olmalıdır. Uygulama eğitiminin gruplar oluşturularak, her bir öğrenciye ayrı görev ve sorumluluk vererek yapılması, öğrencilerin mesleki yeterliklerini olumsuz etkilemektedir.

Örneğin, geleneksel etli sebze yemeklerimizden karnıyarığın, grup uygulaması yöntemiyle hazırlanmasında, patlıcan kızartan öğrenci(ler) harç (iç) hazırlanışını, sadece izlemekle yetinecek veya izleme fırsatı dahi bulamayacaktır. Nitelikli bir aşçılık eğitimi için her ürünün her aşamasında bireysel uygulama zorunluluğu vardır. Diğer mesleki eğitimlerde olduğu gibi aşçılık eğitiminde de bireysel uygulama, eğitim yeterliği için vazgeçilmezdir.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Toplumların gelişmesi ve kalkınabilmesi, ekonomik kaynakların ve iş gücünün etkin bir şekilde kullanılabilmesine bağlıdır. İnsan gücü, kalkınmanın en önemli ögesi olması nedeniyle, ulusal ekonominin gelişimine paralel olarak yaşam standardının yükseltilmesinde de temel faktördür. Söz konusu

gelişimin sağlanması, sağlıklı bir mesleki eğitim sisteminin kurulması ve yürütülmesine bağlıdır (Yıldırım, 2002: 3).

Türkiye’de 2005–2006 eğitim öğretim yılında modüler mesleki eğitime geçilmiş ve mutfak eğitimi, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde verilmeye başlanmıştır. Sistem ilk mezunlarını 2008–2009 öğretim yılında vermiştir. Ancak, nitelikli bir mutfak eğitiminin verilebilmesi için gerekli olan, öğretmen, atölye, donanım, derslerin işleniş yöntemi, staj eğitimi gibi faktörlerin yeterliği merak konusudur. Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı; Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren öğretmenlerin değerlendirmeleri kapsamında mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin analiz edilmesidir.

3.2. Araştırmanın Önemi

Genç nüfus yapısına sahip olan Türkiye’de, insan kaynaklarının amaçlara uygun olarak yetiştirilmesi, gelişmenin hızlandırılması ve istihdamın geliştirilmesi yönünden büyük önem taşımaktadır.

Bu nedenle, mesleki ve teknik eğitimin verimliliğinin artırılması, hem rekabet gücünün yükseltilmesi, hem de insan kaynaklarının geliştirilmesi için önemlidir (Erişen, 2001: 5-6).

Mesleki eğitim kurumlarının nitelikli mezunlar verebilmesi, ancak nitelikli eğitimle mümkündür. Nitelikli bir mesleki eğitim için ise öğretmen, atölye, araç gereç, uygulama malzemesi gibi eğitim bileşenlerinin yeterliği son derece önemlidir. Bu noktadan hareketle, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin analiz edilerek, eksikliklerin belirlenmesi, daha nitelikli bir mutfak eğitimi verilebilmesi açısından önem arz etmektedir.

3.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Çalışmanın amacı doğrultusunda yapılan analizlerin odak noktasını, mutfak eğitimi yeterliğine etki eden faktörler (öğretmen yeterliği, atölye, donanım ve uygulama malzemesi yeterliği, derslerin işleniş yöntemi ve staj eğitimi) oluşturmuştur. Mutfak eğitimi yeterliğine etkisi olabilecek diğer faktörler kapsam dışı bırakılmıştır. Araştırmanın uygulama alanı sınırlılığını ise;

Türkiye genelinde Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren öğretmenler oluşturmuştur.

3.4. Veri Toplama Yöntemi

Betimsel nitelikte olan bu araştırmada, mutfak derslerini veren öğretmenlerin, mutfak eğitimi yeterliğine etki eden faktörlere ilişkin değerlendirmelerinin alınması amacıyla anket uygulaması yapılmış ve anket sonuçları istatistiksel veriler ışığında analiz edilmiştir. Katılımcı öğretmenlere uygulanan anketin birinci bölümünde bireysel ve görev yapılan okula ilişkin beş soru yer almıştır. Anketin ikinci bölümünde ise, okulun atölye imkânları (5), öğretmen yeterliği (5), derslerin işleniş yöntemi (5) ve staj imkânları (3) ile ilgili toplam 18 adet kapalı uçlu ifadeden oluşan ölçek yer almıştır. Ayrıca, ankette öğretmenlerin konuya ilişkin farklı değerlendirmelerini almak üzere 1 adet açık uçlu soruya yer verilmiştir.

Katılımcıların, anketin ikinci bölümünde yer alan her bir ifadeye katılım düzeyleri 5'li Likert tipi ölçek ile (hiç katılmıyorum=1, az katılıyorum=2, orta düzeyde katılıyorum=3, çok katılıyorum=4, tamamen katılıyorum=5) derecelendirilmiştir. Araştırmada, öğretmenlerin bireysel özellikleri, frekans ve yüzde dağılımları ile verilmiştir. Bununla birlikte, öğretmenlerinin ankette belirtilen her bir ifadeye ait görüşleri aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanarak betimlenmiştir.

Öğretmenlerin, mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık olup olmadığı, "İlişkili Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)" ile test edilmiştir. Ayrıca, aralarında anlamlı farklılık çıkan değişkenler için; farklılığın hangi değişkenler arasında meydana geldiğini belirlemeye yönelik, "Çoklu Karşılaştırma (Bonferroni) Testi" yapılmıştır.

Araştırma örneklem büyüklüğünün tespitinde Özdamar'ın (2001: 257) formülü kullanılmış ve $n= 328$ hesaplanmıştır. Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmelerinin belirlenmesi amacıyla hazırlanmış olan anket, 2010 yılı Mart – Haziran ayları arasında uygu-

lanmıştır. Geri dönen anketlerin değerlendirmesi sonucunda, 393 anket geçerli kabul edilmiş ve değerlendirmeye alınmıştır.

Araştırma evreni göz önüne alındığında, bu sayının belirlenen örneklem formülü varsayımına göre, evrene genellenebilmesi açısından yeterli düzeyde olduğunu belirtmek mümkündür (Özdamar, 2001: 257; Ural ve Kılıç, 2006: 49).

Mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler ölçeğine güvenirlik (Cronbach's Alpha) ve faktör analizi uygulanmıştır. Mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere (öğretmen yeterliği, eğitim ortamı yeterliği, derslerin işleniş yöntemi, staj eğitimi) yönelik 18 ifadeye ilişkin faktör analizi ile her bir faktöre ilişkin güvenirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) Tablo 1.'de verilmiştir.

Tablo 1.'e göre, öğretmen yeterliği boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) $\alpha = 0,80$, eğitim ortamı boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı $\alpha = 0,81$, derslerin işleniş yöntemine ilişkin güvenirlik katsayısı $\alpha = 0,78$ ve staj eğitimi boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı ise $\alpha = 0,81$ olarak hesaplanmıştır.

Tablo 1: Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörler Ölçeğine Yönelik Açıklanan Toplam Varyans ve Güvenirlik Katsayıları

Faktörler	Varyansı Açıklama Oranı	Kümülatif Varyans	Güvenirlik Katsayısı (α)
Faktör 1: Öğretmen Yeterliği	% 30,79	% 30,79	0,80
Faktör 2: Eğitim Ortamı Yeterliği	% 12,66	% 43,45	0,81
Faktör 3: Derslerin İşleniş Yöntemi	% 12,07	% 55,52	0,78
Faktör 4: Staj Eğitimi	%7,05	% 62,57	0,81

Her bir boyuta ilişkin güvenirlik katsayısının $\alpha = 0,70$ 'in üzerinde gerçekleşmiş olması, Şencan'a göre (2005: 36) ölçeğin güvenilir olduğu anlamına gelmektedir.

Diğer yandan, mutfak eğitimi yeterliğine ilişkin ankette belirtilen 18 yarğının toplandığı 4 faktör (boyut), toplam değişkenliğin %62,57'sini açıklamaktadır. "Öğretmen yeterliği" boyutu, değişkenliği en yüksek (%30,79) açıklayan faktör olurken, "staj eğitimi" boyutu ise değişkenliği açıklama oranı en

düşük (%7,05) faktördür. Tablo 3'te görüleceği üzere, ilk 5 ifade öğretmen yeterliği, 6, 7, 8, 9 ve 10'uncu ifadeler, eğitim ortamı yeterliği, 11, 12, 13, 14 ve 15'inci ifadeler derslerin işleniş yöntemi ve 16, 17 ve 18'inci ifadeler ise staj eğitimi boyutunu oluşturmaktadır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI

Araştırma kapsamında yer alan öğretmenlerin demografik ve görev yaptıkları okulun özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımı Tablo 2.'de verilmiştir. Ankete katılan öğretmenlerin %65,6'sı kadın ve %34,4'ü erkektir. Katılımcıların görev yaptığı okulların %72,3'ünün uygulama oteline sahip olduğu, anlaşılmıştır.

Tablo 2: Öğretmenlerin Bireysel ve Görev Yaptıkları Okulların Özelliklerine İlişkin Dağılım (n:393)

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	258	65,6
	Erkek	135	34,4
Uygulama Otel	Var	284	72,3
	Yok	109	27,7
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	53	13,5
	Ege	63	16,1
	Akdeniz	81	20,6
	İç Anadolu	78	19,8
	Karadeniz	65	16,5
	Doğu Anadolu	22	5,6
	Güneydoğu Anadolu	31	7,9
Okulun Eğitim Öğretime Başlama Yılı	1970 ve öncesi	9	2,3
	1971 – 1980 arası	8	2,0
	1981 – 1990 arası	103	26,3
	1991 – 2000 arası	179	45,5
	2001 ve sonrası	94	23,9

Araştırmaya katılan öğretmenlerin %20,6'sının Akdeniz, %19,8'inin İç Anadolu Bölgesi, %16,5'inin Karadeniz, %16,0'ının Ege, %13,5'inin Marmara, %7,9'unun Güneydoğu Anadolu ve %5,6'sının Doğu Anadolu Bölgesinde bulunan Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde görev yaptığı anlaşılmıştır. Katılımcıların görev yaptıkları okulların eğitim öğretime başlama yılına göre

dağılımı; 1991 – 2000 arası (%45,5), 1981 – 1990 arası (% 26,3), 2001 ve sonrası (%23,9), 1970 ve öncesi (%2,3) ve 1971 – 1980 arası (% 2,0)'dır.

Katılımcı öğretmenlerin görev yaptıkları okulların bölgelere göre dağılımının ve eğitim öğretimdeki hizmet sürelerinin, Türkiye'deki Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin bölgelere ve kuruluş yıllarına göre dağılımı (www.ttogm.meb.gov.tr) ile paralellik gösteriyor olması araştırma bulgularının genellenmesi için önemli bir dağılım olduğu ifade edilebilir.

4.1. Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular

Öğretmen değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ankette belirtilen her bir ifadeye ait aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 3.'te verilmiştir. Öğretmenlerin ifadelerine ilişkin değerlendirmeleri birbirinden çok farklı olmamakla birlikte en yüksek düzeyde olumlu görüş, “öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir” ($\bar{x}=4,02$) ve “görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir” ($\bar{x}=4,00$) ifadeleri için olmuştur. Ancak, öğretmenlerin teorik yeterliklerine ilişkin ortalamanın olması gereken düzeyin oldukça altında olduğu görülmektedir. Öğretmenlerin teorik yeterliklerinin yaklaşık %80 düzeyinde olması, ciddi bir yetersizlik olarak yorumlanmalıdır.

“Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder” ifadesine öğretmenler, diğer ifadelerle göre daha olumsuz görüş belirtmişlerdir. İlgili ifadeye öğretmenlerin %46,6'sı, “hiç katılmıyorum”, %23,7'si “az katılıyorum”, %19,8'i “orta düzeyde katılıyorum”, %5,1'i “çok katılıyorum” ve %4,8'i “tamamen katılıyorum” şeklinde cevap vermişlerdir. Malzeme teminine ilişkin aritmetik ortalama ise 1,98 düzeyindedir. İlgili literatürde, (Ağaoğlu, 1991; Çetin, 1993; Aktaş, 1999) yapılan araştırma bulgularına göre, turizm eğitim kuruluşlarının verdiği eğitimin yetersiz olduğu, eğitim kuruluşlarının alt yapı ve araç-gereç eksikliğinin en önemli yetersizlik nedenleri arasında yer aldığı anlaşılmaktadır.

Tablo 3: Mutfak Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular (n:393)

Mutfak Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin İfadeler	\bar{X}	s.s.
1. Görev yaptığım okulda yeterli sayıda mutfak öğretmeni vardır.	3,27	1,46
2. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir.	4,00	0,95
3. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına pratik olarak hakimdir.	3,90	0,89
4. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri yeterli sektör deneyimine sahiptir.	3,44	1,05
5. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri sektörle ilgili yenilikleri takip eder.	3,72	0,89
6. Görev yaptığım okul yeterli sayıda mutfak atölyesine sahiptir.	3,35	1,33
7. Görev yaptığım okulda mutfak atölyeleri, öğrenci sayısına göre yeterince geniştir.	3,13	1,20
8. Görev yaptığım okul atölyeleri, yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir.	3,20	1,20
9. Görev yaptığım okulda atölye ekipmanları, teknolojik olarak sektör mutfağına uygundur.	2,95	1,27
10. Görev yaptığım okul, uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder.	1,98	1,14
11. Mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır.	3,55	1,13
12. Ders konuları öncelikle öğretmen tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	3,68	0,99
13. Ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	3,28	1,16
14. Öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir.	4,02	0,88
15. Uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	3,37	1,11
16. Staj yerlerindeki usta öğreticiler modül konularına hakimdir.	3,06	1,10
17. Staj yerlerindeki usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	2,64	1,03
18. Staj yerlerinde öğrencilere okulun verdiği program doğrultusunda eğitim verir.	2,68	1,05

Öğretmen değerlendirmelerine göre; “mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{X}=3,55$,

“ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanılır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{x}=3,28$ ve “uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{x}=3,37$ olması, öğrenci yeterliğinin neden daha üst düzeyde olmadığına cevabını verir niteliktedir. Söz konusu araştırma bulguları Çetin’in (1993) çalışma bulgularıyla benzerlik arz etmektedir.

Araştırma bulgularına göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin bölgelere göre dağılımı Tablo 4.’te verilmiştir. Öğretmen yeterliği faktörüne ilişkin en yüksek değerlendirme ($\bar{x}=3,88$) Akdeniz Bölgesi, eğitim ortamı yeterliği faktörüne ilişkin en yüksek değerlendirme ($\bar{x}=3,45$) Güneydoğu Anadolu Bölgesi, derslerin işleniş yöntemine ($\bar{x}=3,70$) ve staj eğitimi ($\bar{x}=2,95$) faktörlerine ilişkin en yüksek değerlendirmeyi ise Marmara Bölgesinde görev yapan öğretmenler yapmışlardır.

Tablo 4: Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Farklı Bölgelerde Görev Yapan Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Dağılımı

FAKTÖRLER BÖLGELER	ÖĞRETMEN YETERLİĞİ		EĞİTİM ORTAMI YETERLİĞİ		DERSLERİN İŞLENİŞ YÖNTEMİ		STAJ EĞİTİMİ	
	\bar{x}	ss	\bar{x}	ss	\bar{x}	ss	\bar{x}	ss
Marmara Bölgesi	3,80	0,70	2,89	0,92	3,70	0,69	2,95	0,82
Ege Bölgesi	3,48	0,82	2,74	0,97	3,62	0,59	2,93	0,76
Akdeniz Bölgesi	3,88	0,76	3,12	0,89	3,60	0,64	2,81	0,83
İç Anadolu Bölgesi	3,55	0,86	3,14	1,04	3,60	0,84	2,91	1,07
Karadeniz Bölgesi	3,60	0,90	2,52	0,89	3,27	0,92	2,57	0,92
Doğu Anadolu Bölgesi	3,31	0,36	2,53	0,87	3,53	1,16	2,37	1,04
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	3,73	0,68	3,45	0,78	3,60	0,70	2,58	0,63

Öte yandan öğretmen yeterliği ($\bar{x}=3,31$) ve staj eğitimi ($\bar{x}=2,37$) faktörlerine ilişkin en düşük değerlendirmeyi Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenler yaparken, eğitim ortamı yeterliği ($\bar{x}=2,52$) ve derslerin işle-

niş yöntemi ($\bar{x}=3,27$) faktörlerine ilişkin en düşük değerlendirmeleri ise Karadeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenler yapmışlardır.

Öğretmen değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin karşılaştırılmasına yönelik, ilişkili örneklem tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 5.'te verilmiştir. Mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ortalamalar; “öğretmen yeterliği” ($\bar{x}=3,66$), “eğitim ortamı yeterliği” ($\bar{x}=2,92$), “derslerin işleniş yöntemi” ($\bar{x}=3,58$) ve “staj eğitimi” ($\bar{x}=2,79$) düzeyindedir. Eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine ilişkin değerlendirmelerin diğer faktörlere oranla daha düşük olduğu görülmektedir.

Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı ($p<0,05$) farklılık göstermektedir.

Tablo 5: Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılması (n:393)

FAKTÖRLER	\bar{x}	s.s.	p
Öğretmen Yeterliği	3,66 a	0,80	0,00*
Eğitim Ortamı Yeterliği	2,92 b	0,93	
Derslerin İşleniş Yöntemi	3,58 a	0,77	
Staj Eğitimi	2,79 b	0,90	

* $p<0,01$; a, b: Bonferroni Testi sonucuna göre, farklı harfleri içeren değişkenler arasında anlamlı farklılık vardır ($p<0,05$).

Faktörlerin ikili olarak çoklu karşılaştırılmasına yönelik Bonferroni testi sonuçlarına göre, öğretmen yeterliği ile derslerin işleniş yöntemi faktörleri kendi aralarında anlamlı farklılık göstermezken, eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine göre anlamlı farklılık göstermektedir. Aşçılık eğitiminde, eğitim ortamı yeterliği, eğitim yeterliğiyle doğru orantılıdır. Eğitim yeterliği ise öğrenci yeterliğiyle doğru orantılıdır. Bu doğrultuda, eğitim ortamı ve staj eğitimine ilişkin araştırma bulgularının oldukça yetersiz olduğu ve bu durumun öğrenci yeterliğine olumsuz yansıdığı söylenebilir.

SONUÇ

Araştırma sonuçlarına göre okullarda yeterli sayıda mutfak ders öğretmeni olmadığı gibi mevcut öğretmenlerin modül konularına ilişkin teorik ve pratik yeterliklerinin istenilen düzeyde olmadığı anlaşılmaktadır. Öğretmenlerin sektör tecrübelerinin de yetersiz olduğu anlaşılmaktadır.

Öncelikle, okulların öğretmen açığının giderilmesi için Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Konaklama – Seyahat Hizmetleri Alanı öğretmenlerine daha fazla kontenjan ayırmalıdır.

Diğer yandan, halen görev yapan öğretmenlerin teorik, pratik ve sektörel yeterlik düzeylerinin artırılması için hizmet içi eğitime alınmaları kaçınılmazdır. Daha önceki yıllarda öğretmenlerin sektör tecrübelerinin yükseltilmesi için Ticaret ve Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğünce organize edilmiş olan “İşbaşı Eğitimi Seminerlerinin” periyodik aralıklarla devam ettirilmesi öğretmenlerin sektörel tecrübelerinin yükseltilmesinde etkili olacağı düşünülmektedir.

Öğretmenlerin, “eğitim ortamı yeterliği” faktörüne ilişkin değerlendirmeleri oldukça düşük düzeydedir. Oysa aşçılık eğitimi, uygulama ağırlıklı bir eğitim süreci gerektirmektedir. Uygulama eğitimi ise atölye, donanım, araç gereç ve uygulama malzemesi gerektiren bir öğretim yöntemidir. Ancak, araştırma bulgularına göre “Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder” ifadesine ilişkin ortalamanın 1,98 olması, malzeme yetersizliğinin boyutlarını açıkça ortaya koymaktadır. Öte yandan, okullarda atölye yetersizliği yaşanması, atölye başına düşen öğrenci sayısının fazla olması, atölye donanımlarının teknolojik olarak sektör mutfağının gerisinde olması gibi yetersizlikler, nitelikli aşçılık eğitimi verebilmenin önündeki önemli engeller olduğu açıktır. Söz konusu yetersizliklerin giderilebilmesi için Milli Eğitim Bakanlığının okullara yeterli miktarda bütçe ayrılması ve okulların kapasitelerinin üzerinde öğrenci almaması gerekmektedir.

Mesleki eğitimde, her modüle ilişkin konuların öğretmen eşliğinde uygulamasının yapılması gerekmektedir. Ancak araştırma bulgularından anlaşıldığı üzere, “modül konularının tamamının uygulaması yapılır” ifadesine ilişkin ortalama 3,55 düzeyindedir. Bu rakam, modül konularının tamamının uygulamasını yaptıramayan öğretmenlerin oranının yaklaşık %30 olduğu anlamına gelmektedir. Öte yandan, öğretmenlerin; “ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulatılır” ifadesine ilişkin değerlendirme ortalaması ise 3,28 düzeyindedir. Bu rakam, ders konularını bireysel olarak uygulama fırsatı bulamayan

öğrencilerin oranının ise yaklaşık %35 düzeyinde olduğu anlamına gelmektedir.

Oysa mesleki eğitimde, bireysel beceri gelişimi için bireysel uygulama şarttır. Öğretmenlerin ankette yer alan açık uçlu soruya verdikleri cevaplarından da anlaşıldığı üzere, okullarda uygulama eğitimi önemli ölçüde bireysel olarak değil, grup çalışması niteliğinde verilmektedir. Bu nedenle eğitim süreci sonunda elde edilen çıktı (öğrenci yeterliği) hedeflenen düzeyin altında kalmaktadır.

Staj eğitimi yeterliği boyutuna ilişkin ortalama ($\bar{x}=2,72$) en olumsuz değerlendirme olarak dikkat çekmektedir. İşletmelerde, okul tarafından verilen beceri eğitimi programının uygulanması konusunda problemler olduğu anlaşılmaktadır. Bu sonuç, ulusal aşıcılık meslek standardı çerçevesinde hazırlanan beceri eğitimi planının, sektör gereksinimlerini tam anlamıyla karşılamadığı yönünde yorumlanabilir. Okullarda verilen aşıcılık eğitiminin, sektör gereksinimlerini daha yüksek oranda karşılayabilmesi için ulusal aşıcılık meslek standardının, sektör temsilcilerinin daha yüksek oranda katılımı ile güncellenmesi gerekmektedir. Diğer yandan, araştırma bulgularına göre işletmelerde görev yapan usta öğreticilerin, modül konularına ilişkin yeterlikleri ile pedagojik yeterliklerinin düşük olduğu anlaşılmaktadır. Sektörde görev yapan usta öğreticilerin, gerek pedagojik, gerekse modül konularına ilişkin yeterliklerinin artırılmasına yönelik hizmet içi eğitim verilmelidir.

Araştırma bulgularına göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen “öğretmen yeterliği” ve “staj eğitimi” faktörlerine ilişkin problemlerin Doğu Anadolu Bölgesinde yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenler başta olmak üzere mutfak derslerini veren öğretmenlerin gerek nicelik gerekse nitelik yeterliklerinin arttırılmasına yönelik Milli Eğitim Bakanlığı’nın harekete geçmesi gerekmektedir. Öğretmen yeterliğine ilişkin iyileşmenin sağlanması, staj eğitimi sürecinin daha iyi yönetilmesine olumlu yansıtacağı düşünülmektedir.

Araştırma bulgularına göre “eğitim ortamı yeterliği” ve “derslerin işleniş yöntemi” faktörlerine ilişkin problemlerin ise Türkiye genelindeki bütün Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde yaşanıyor olmasına rağmen Karadeniz Böl-

gesinde yer alan okullarda yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Mesleki eğitimde, eğitim ortamına ilişkin yetersizliklerin, derslerin işleniş yöntemine olumsuz yansması beklenen bir sonuçtur.

Milli Eğitim Bakanlığı'nın mesleki eğitim veren okullara ayırdığı ödeneği öğrenci sayısına göre değil, verilen eğitimin özelliklerine göre ayırması gerekmektedir. Örneğin, bir Ticaret Lisesi veya İmam Hatip Lisesi öğrencisi için ayrılan kaynakla, bir Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrencisi için ayrılan kaynak eşit olmamalıdır. Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmelerinden anlaşıldığı üzere, okulların mevcut şartlarda daha nitelikli bir mutfak eğitimi verebilmesi mümkün gözükmemektedir.

KAYNAKÇA

AĞAOĞLU, O. K. (1991). Türkiye'de Turizm Eğitimi ve Etkinliği, *Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları*, 439, 160 -188.

AKTAŞ, Z. (1999). *Turizm Sektörünün Beklentilerine Yönelik Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Turizm Eğitimi Yeniden Yapılandırma Modeli*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.

CEDEFOP (2004). *Vocational Education and Training- Key to The Future, Lisbon – Copenhagen Maastricht: Mobilising for 2010*. Luxembourg: Cedefop Synthesis of the Maastricht Study.

CİĞERİM, N. (1999) *Kapadokya Yöresi Mutfağı*. 2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış Hafta Sonu Semineri VI' da sunuldu, Nevşehir.

CROWTHER, F. ve OLSEN, P. (1997). Teachers As Leaders- An Exploratory Framework. *International Journal of Educational Management*, 11-1, 6-13.

ÇETİN, Ş. (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

DAVIS, M. ve McBRIDE, A. (2008). *The State of American Cuisine*. A White Paper Issued by the James Beard Foundation Based on Surveys

Conducted as Part of the 2007 James Beard Foundation's Taste America National Food Festival.

ERİŞEN, Y. (2001). *Öğretmen Yetiştirme Programlarına İlişkin Kalite Standartlarının Belirlenmesi ve Fakültelerin Standartlara Uygunluğunun Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

ERKAN, N. (1995). *Ergonomi*. Ankara: MPM Yayıncılık.

GVION, L. ve TROSTLER, N. (2008). From Spaghetti and Meatballs Through Hawaiian Pizza to Sushi: The Changing Nature of Ethnicity in American Restaurants. *The Journal of Popular Culture*, 41 (6), 950-974.

<http://www.ascilikokulu.com/index2.html> Erişim Tarihi: (29. 01. 2011).

<http://www.ttogm.meb.gov.tr/slides/2011okullarrehberi85c.pdf> Erişim Tarihi: (12. 04. 2011).

İÇÖZ, O. (1994, 23-25 Eylül). *Türkiye'de Turizm Eğitimi Veren Yüksek Okulların Temel Sorunları ve Öğrencilerin Okul Sonrası Mesleki Yaşama Uyumu Konusunda Bir Değerlendirme*. Dört Yıllık Turizm Yüksekokullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları Hafta Sonu Semineri l'de sunuldu, Nevşehir.

MORRISON, K. (1998). *Management Theories for Educational Change*. London: Paul Chapman Publishing Ltd.

ÖZDAMAR, K. (2001). *SPSS ile Biyoistatistik*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.

SÖNMEZ, V. (1994). *Öğretmenin El Kitabı*. Ankara: Anı Yayıncılık.

ŞENCAN, H. (2005). *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Güvenirlik ve Geçerlilik*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

URAL, A. ve KILIÇ, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi (SPSS 12.0 For Windows)*. Ankara: Detay Yayıncılık.

ÜNAL, S. ve ADA, S. (2001). *Öğretmenlik Mesleğine Giriş*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi Yayınları.

YILDIRIM, Ş. (2002). *Teknik Eğitim Fakülteleri Talaşlı Üretim Anabilim Dalı Mezunu Öğretmenlerin Mesleki Yeterliklerinin Belirlenmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.