

**T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
EĞİTİM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
EĞİTİM YÖNETİMİ VE DENETİMİ BİLİM DALI**

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZLERİ YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDA
VERİLEN EĞİTİMİN YETERLİLİĞİ VE ÖĞRENCİLERE YARARLILIĞINA
İLİŞKİN ÖĞRENCİ GÖRÜŞLERİ (İZMİR İLİ ÖRNEĞİ)**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Serkan OLCAYCAN

**ÇANAKKALE
Ağustos, 2018**

T.C.
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Eğitim Bilimleri Enstitüsü
Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı
Eğitim Yönetimi ve Denetimi Bilim Dalı

**Mesleki Eğitim Merkezleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Verilen Eğitimin
Yeterliliği ve Öğrencilere Yararlılığına İlişkin Öğrenci Görüşleri (İzmir İli Örneği)**

Serkan OLCAYCAN
(Yüksek Lisans Tezi)

Danışman
Dr. Mustafa Aydın BAŞAR

Çanakkale
Ağustos, 2018

Taahhütname

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum “Mesleki Eğitim Merkezleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Verilen Eğitimin Yeterliliği ve Öğrencilere Yararlılığına İlişkin Öğrenci Görüşleri (İzmir İli Örneği)” adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.



29/08/2018

Serkan OLCAYCAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Eğitim Bilimleri Enstitüsü

Onay

Serkan OLCAYCAN tarafından hazırlanan çalışma, 29/08/2018 tarihinde yapılan tez savunma sınavı sonucunda jüri tarafından başarılı bulunmuş ve Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Referans No: 10212623

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Aydın BAŞAR

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Elmaziye TEMİZ

Üye

Doç. Dr. Ebru OĞUZ

Üye

Tez Savunma Tarihi:

İmza

:

Prof. Dr. Salih Zeki GENÇ

Enstitü Müdürü

Önsöz

Eğitim, gelişen ve değişen dünyada hiçbir zaman önemini yitirmeyen bir kavram olmuştur. Her anlamda başarılı olabilmenin en temel önceliklerinden bir tanesi eğitimdir. Bu yüzden ülkelerin üzerinde durdukları en önemli alan eğitim olmuştur. Yapılan araştırmalarla eğitim sistemleri sürekli kendini geliştirmiş ve yenilemiştir.

Eğitim sisteminin geliştirilmesi için yapılan araştırmaların doğru zamanda ve doğru şekilde yapılması, toplanan verilerin güvenilirliği, verilerin doğru şekilde analiz edilmesi ve yorumlanması son derece önem arz etmektedir. Bu doğrultuda eğitim sisteminin değerlendirilmesi için öğretmenlerden, öğrencilerden, velilerden, eğitim çatısı altında faaliyet gösteren birimlerden, sivil toplum kuruluşlarından ve sektör temsilcileri gibi eğitim sistemine doğrudan veya dolaylı bağlı olan her yerden geri bildirimler alınmaktadır. Söz konusu mesleki eğitim olunca sektörün beklentileri ile eğitimin bu beklentilere ne derecede cevap verebildiği ve öğrenci görüşleri daha da bir önemli olmaktadır.

Araştırmaya konu olan mesleki eğitim merkezleri, aslında faaliyetleri uzun yıllar öncesine kadar uzanan, zamanla çeşitli isim değişikliklerine uğrasa da temel de aynı amaç uğruna eğitim faaliyetlerine devam eden eğitim kurumlarıdır. Meslek liseleri kadar sayıları çok olmadığı için toplumun birçok kesimi tarafından varlığı dahi çok fazla bilinmeyen mesleki eğitim merkezleri, uyguladığı eğitim programı ile 27 alan ve 140 dalda öğrencilere mesleki eğitim vererek sektöre kalifiye eleman yetiştirmektedir. En önemli özelliği ise herhangi bir alanda iş yeri açabilmek için gerekli olan belgelerin ülkemizde sadece mesleki eğitim merkezleri tarafından verilmesidir.

Uyguladığı çerçeve öğretim programı ve içeriği ile son derece önemli bir eğitim kurumu olan mesleki eğitim merkezleri ile ilgili doğrudan veya dolaylı olarak yeterli sayıda

yayımlanmış bir araştırma olmaması beni bu araştırmayı yapmamda öncelikli olarak etkilemiştir.

Mesleki eğitim merkezleri ile ilgili olan temel bilgilerin verildiği bu araştırmada, İzmir ilindeki on yedi mesleki eğitim merkezinin yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören 140 öğrenciden alınan görüşlere yer verilmiştir.

Öğrencilerden alınan geri bildirimler ile mesleki eğitim merkezlerinde verilen eğitimin yeterliliği ortaya konulmaya çalışılmış, ulaşılan bilgiler ile analizler yapılarak yorumlanmış ve bu doğrultuda eğitime katkısı olacağını düşündüğüm öneriler geliştirilmiştir.

Araştırmamın başından sonuna kadar olan süreçte ilgisini ve bilgisini üzerimden hiç eksik etmeyen sınıf arkadaşlarım Oğuzhan ÖZTÜRK, Saltuk Buğra TAŞOVA ve Firdevs GÜVENCİ' ye, danışmanım Dr. Mustafa Aydın BAŞAR'a, bu zorlu süreçte sürekli yanımda olup araştırmamı bitirmemde en önemli rolü üstlenen sevgili eşim Selen ŞEKER OLCAYCAN ile kızlarım Selin ve Deniz'e anlayışlarından ve desteklerinden dolayı teşekkür ederim.

Çanakkale, 2018

Serkan OLCAYCAN

Özet

Mesleki Eğitim Merkezleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Verilen Eğitimin Öğrenci Görüşleri Açısından Değerlendirilmesi (İzmir İli Örneği).

Bu çalışmanın amacı, mesleki eğitim merkezlerinin eğitim sistemimiz içerisindeki yeri ve önemi hakkında bilgiler sunmak ve bu eğitim kurumlarında verilen eğitimin öğrenci görüşleri açısından değerlendirilmesidir.

Araştırmaya konu olan durum için mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı seçilmiştir. Diğer alanlara kıyasla yiyecek içecek hizmetleri alanının son yıllarda bilinirliğinin hızla artması, gençler arasında en çok tercih edilen meslek alanlarından bir tanesi olması araştırmada bu alanın seçilmesine neden olmuştur. Bu doğrultuda araştırmamızın evrenini oluşturan İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilere ulaşılmıştır. Eğitim kurumlarının ulaşılabilir konumlarda olmasında dolayı örneklem seçilmemiş, evreni temsil eden mesleki eğitim merkezlerinin tamamına ulaşılmıştır.

Araştırmada öğrencilerden anket yolu ile elde edilen görüşler değerlendirildiği için ilişkisel tarama modeli uygulanmıştır. Bu modelin uygulanmasında uzman görüşleri alınarak hazırlanmış olan veri toplama aracı kullanılmıştır. Elde edilen veriler derlenerek SPSS23 programı ile analiz edilmiş ve gerekli istatistiksel bilgilere ulaşılmıştır. Verilerin analiz edilmesinde cinsiyet değişkeni için bağımsız t-testi, eğitim aldıkları meslek dalı değişkeni için Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) kullanılmıştır.

Araştırma sonuçları incelendiğinde, mesleki eğitim merkezleri yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerin okudukları alandan memnun olmaları ve bu alanı başkalarına tavsiye etmelerine ilişkin görüşlerinin; cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir

farklılığı bulunmamaktadır. Eğitim aldığı meslek dalına göre ise anlamlı bir fark bulunmaktadır. Bu boyuta ilişkin farklılığın nedeni aşçılık dalında okuyan öğrencilerin pastacılık dalında okuyan öğrencilere göre görüşlerinin daha olumlu olmasıdır.

Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında verilen genel bilgi dersleri, genel meslek dersleri, mesleki dal eğitimi ile bu süreçteki uygulamalara ilişkin öğrenci görüşleri ile cinsiyet arasında anlamlı farklılıklar bulunmamaktadır. Öğrencilerin bu görüşleri ile eğitim aldıkları meslek dalına bakıldığında sadece genel meslek derslerinde anlamlı bir fark bulunmamaktadır. Genel bilgi dersleri, mesleki dal eğitimi ve öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin farklılığa bakıldığında aşçılık dalında eğitim gören öğrencilerin pastacılık dalında eğitim gören öğrencilere kıyasla görüşlerinin daha olumlu olduğu bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mesleki eğitim merkezi, çıraklık eğitimi, yiyecek içecek hizmetleri

Abstract

The Study of Trainees' Opinions On The Effectiveness and Instrumentality of Food and Beverage Service Training Provided by Vocational Education and Training Institutes (A Case Study of Izmir Province)

The purpose of this study is to present information regarding the place and importance of vocational training centers in the present education system, on which there are limited studies and it is to suggest the assessment of the training, provided in these centers from the point of student opinions.

For the case that is the subject of study, food and beverage service of vocational training centers have been decided on. When compared to other fields, that the recognition of food and beverage service has rapidly increased in the society and have been one of the most preferable area of profession among young people is the reason why food and beverage service has been decided on for this research as the study area. Accordingly, being of prime importance students that attend vocational training centers food and beverage service in İzmir province have been contacted. The reason why their institutions have been chosen as samples is not particularly because their institutions are in reaching distance, but the vocational centers sampling the universe have all been contacted.

For the analysis of the study, relational screening model has been employed. The students were asked questions via a data collection tool that was prepared in the guidance of expert opinions and the collected data was sorted out and analyzed with the help of SPSS23 and the statistical results were collected. In the analysis, independent t-test was employed for gender variable and single direction variance analysis (ANOVA) was employed for the variable of training of profession.

When the study results were analyzed and investigated, it was pointed out that there is no statistically significant difference depending on the gender variable and that the students attending vocational training centers food and beverage services are satisfied and contented about their profession and suggest the profession for the others. On the other hand, the results indicated that there is statistically significant difference depending on the variable training profession. The reason for this is likely that the students whose profession is cookery have more positive opinions when compared to pastry students.

Besides, the results indicated that there is no statistically significant difference between the general courses, general vocational courses, profession training of vocational training centers food and beverage services; students' opinions about the training process and gender variable. However, when students' opinions and their professions were analyzed, the results indicated a significant difference only regarding general vocational courses. With regard to general courses, vocational courses and the differences in the applications during teaching learning process, cookery students were found to have more positive opinions when compared to pastry students.

Key Words: Vocational training center, apprenticeship education, food and beverage services

İçindekiler

Onay	i
Önsöz.....	ii
Özet	iv
Abstract	vi
İçindekiler.....	viii
Tablolar Listesi.....	xi
Bölüm I: Giriş.....	1
Problem Durumu	3
Amaç.....	6
Önem	7
Sınırlılıklar.....	8
Varsayımlar	8
Alanyazın	9
Mesleki Eğitim Merkezleri.....	9
Mesleki eğitimin önemi.	11
Mesleki eğitimin amacı.....	14
Çıraqlık Eğitimin Tanımı	16
Çıraqlık Eğitimin Tarihçesi	18
Türk Eğitim Tarihinde Çıraqlık Eğitimin Gelişimi	20
Selçuklu döneminde çıraqlık eğitimi	21
Osmanlı döneminde çıraqlık eğitimi.....	23
Cumhuriyet döneminde çıraqlık eğitimi	25

3308 Sayılı kanunun çıraklık eğitimine etkisi	28
Günümüzde çıraklık eğitim sistemi	31
Mesleki Eğitim ve Turizm Eğitimi	36
Turizm Eğitiminde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı	38
Yiyecek içecek hizmetleri alanı önemi	40
Yiyecek içecek hizmetleri alanı amacı	42
Yiyecek içecek hizmetleri alanına giriş koşulları	44
Yiyecek içecek hizmetleri alanı istihdam alanları	44
Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı	45
Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar	46
Anadolu meslek programında yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı	48
Anadolu teknik programında yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı	51
Mesleki eğitim merkezinde yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı.....	54
Bölüm II: Yöntem.....	58
Araştırma Modeli.....	58
Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	58
Evrene İlişkin Özellikler.....	59
Veri Toplama Aracı.....	61
Verilerin Analizi ve Yorumu.....	62
Bölüm III: Bulgular.....	64
Bölüm IV: Tartışma, Sonuç ve Öneriler.....	74
Tartışma	74
Sonuçlar.....	76
Öneriler.....	78
Uygulamaya Yönelik Öneriler.....	78

Araştırmacıya Yönelik Öneriler.....	80
Kaynakça.....	81
Ekler	87



Tablolar Listesi

Tablo Numarası	Başlık	Sayfa
1	Anadolu Meslek Programında Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı	49
2	Anadolu Teknik Programında Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı	52
3	Mesleki Eğitim Merkezlerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı	55
4	Evren ve Örneklem Grubuna Ait Okul ve Öğrenci Sayıları	59
5	Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı	60
6	Katılımcıların Okudukları Alt Dallara Göre Dağılımı	60
7	Eğitime İlişkin Soruların Cronbach Alpha Güvenilirlik Testi Sonuçları	62
8	Öğrencilerin Okudukları Alanı Tercih Etmelerinde Etkili Olan Durumlar	64
9	Öğrencilerin Devam Ettikleri Programdan Memnuniyet ve Tavsiye Durumları	65
10	Öğrencilerin Genel Bilgi Derslerine İlişkin Görüşleri	65
11	Öğrencilerin Meslek Bilgisi Derslerine İlişkin Görüşleri	67
12	Öğrencilerin Mesleki Dal Eğitimine İlişkin Görüşleri	68
13	Öğrencilerin Öğrenme Öğretme Sürecindeki Uygulamalara İlişkin Görüşleri	70
14	Öğrencilerin Eğitime İlişkin Görüşlerinin Eğitim Aldıkları Meslek Dalına Göre ANOVA Sonuçları	71
15	Öğrencilerin Eğitime İlişkin Görüşlerinin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması (İlişkisiz t-Testi)	72

Bölüm I: Giriş

Geçmişten günümüze insanların yaşam biçimlerine, alışkanlıklarına, sosyal yaşantılarına bakıldığında sürekli bir değişim görülmektedir. Bilimsel alanda yeni buluşlar, var olan ama hiç gün yüzüne çıkmamış bilgilerin keşfi, teknolojinin büyük bir hızla gelişmesi, dünya nüfusunun her yıl katlanarak büyük bir hızla büyümesi bu değişimlerin en temel sebeplerinden sayılabilir (Tosun, 2010).

Nüfus çoğaldıkça insanların yaşam alanları genişlemekte dolayısıyla yeryüzündeki tarım alanları da yerini beton yapılaşmalara bırakmaktadır. Üretim miktarı azalmakla birlikte çok ciddi anlamda tüketim toplumu kavramı ortaya çıkmaktadır. Gerek üretilen ürünlerin gerekse üretilen hizmetin tüketiminin bu kadar yoğun olması haliyle üretim ihtiyacını ortaya çıkartmaktadır. Bu ihtiyacı karşılamak adına sadece kazanç odaklı üretime geçenler haliyle kalite standartlarını da olumsuz yönde etkilemektedirler. Üretim yaptığımız alanda var olabilmek ve en iyisini yapabilmek için en temel gereksinim hiç şüphesiz eğitim olacaktır. Özellikle hizmet üretiminde insanlarla yüz yüze bir iletişim halinde olunacağı için bu hizmeti sunanların muhakkak iyi bir eğitim almış olması gerekmektedir (Sökmen, 2006).

Hizmet sektörü denince akla ilk gelen turizmdir. Turizm sektörü her geçen yıl büyük bir hızla büyüyerek önemli bir sektörlerden biri de ekonomik ve sosyal alan haline gelmiştir. Turizm faaliyetinin yapıldığı alanlar dikkate alındığında, turizm iç ve dış olarak sınıflandırılabilir. İç turizm, o ülkede yaşayan bireylerin farklı sebeplerle kendi ülkelerinin sınırları dâhilinde, kalıcı olarak değil de geçici olarak buldukları yerleri değiştirmeleri sonucunda ortaya çıkan faaliyetlerin tamamıdır (Güzel, 2011).

Üretilen hizmetin aynı anda tüketildiği turizm sektöründe bu hizmeti sunan çalışanların kalifiye olması işin gereği açısından son derece önem arz etmektedir. Çalışanların istenilen kalitede olabilmesi adına yapılacak en önemli adım tabii ki eğitimidir. Eğitim, iş dünyasının her

alanında her düzeyinde önemi ve eksikliği hissedilen bir kavram haline gelmiştir. Özellikle turizm sektöründe faaliyet gösteren bireylerin eğitilmiş olması hem yurt içi hem de yurt dışı turizm faaliyetlerinde turizmin kalitesine önemli katkı sağlamaktadır (Sökmen, 2006).

Rekabet şartlarının çok zorlu olduğu uluslararası turizm piyasalarında var olabilmek ve sürdürülebilir bir başarı yakalayabilmek için dünya standartlarında mal ve hizmet üretebilmek ve bunu gerekli eğitimleri almış nitelikli işgücü ile sunabilmek önemlidir. Nitelikli personele sahip olmak ancak kaliteli ve yeterli bir turizm eğitimi ile mümkün olmaktadır (Doğan ve diğerleri, 1996).

Turizm eğitiminin içeriğine bakıldığında bu sektörün her biriminde ve her düzeyinde çalışan bireylerin ihtiyaç duyabilecekleri tüm bilgilerin sunulduğu görülmektedir. Bu eğitimin içeriği belirlenirken sektörle doğrudan veya dolaylı olarak ilgili olan tüm sektör temsilcilerinin görüşleri ve beklentileri alınarak, alanında uzmanlaşmış eğitimciler tarafından eğitim içeriği belirlenmektedir. Turizm sektörünün her alanında çeşitli eğitim kurumlarında, hem örgün hem de yaygın eğitim kapsamında eğitim hizmetleri sunulmaktadır. Araştırmaya konu olan yiyecek içecek hizmetleri alanı sektörün en önemli alanlarından bir tanesidir. Bu alanda insanlar en önemli ihtiyaçları olan yeme içme gereksinimlerini karşıladıkları için en yoğun hizmet üretiminin ve tüketiminin olduğu alandır (Öztaş, 1995).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı, otel işletmelerinin içerisinde yer alan farklı yiyecek içecek tesislerinde, düğün organizasyonu ve toplantı alanlarında ve bunlara benzer yiyecek içecek sunumunun olduğu alanlarda, misafirler için yiyecek ve içeceklerin tedarik edilmesi, tüketime hazırlanması ve sonrasında depolanması gibi işlemlerini yürüten hizmet departmanıdır (Sökmen, 2006).

Eğitim sistemi içerisinde turizm eğitimi adıyla çeşitli alanlarda ve dallarda eğitim faaliyetleri sunulmaktadır. Konaklama ve seyahat alanı, ön büro ve muhasebe alanı, kat

hizmetleri alanı gibi alanlar arasından yiyecek içecek hizmetleri alanı eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı özel ve resmi kurum ya da kuruluşlarda verilmektedir (MEB 2014). Aynı zamanda özel sektör de kendi bünyesinde bu eğitimleri vermektedir. Ancak çalışmaya konu olan kurum Milli Eğitim Bakanlığı çatısı altında eğitim faaliyetlerini sürdüren mesleki eğitim merkezleridir.

Problem Durumu

Meslek eğitimi sadece ülkemizde değil tüm dünyada eğitim alanında en çok araştırmalara konu olan alandır (Taşpınar, 1992). Meslek eğitiminin başlangıcı ülkelere göre çok farklılık göstermektedir. Hatta sadece ülkeler arasında değil, aynı eğitim sistemine bağlı olan, aynı bölgede hizmet veren eğitim kurumlarının arasında bile farklılıklar olabilmektedir. Örneğin bir eğitim kurumu, ilköğretim seviyesinde gerekli çalışmalar yaparak öğrencilerin belirli meslek dallarına olan ilgi ve yeteneğini ortaya çıkartır ve velilerin de onay vermesiyle eğitiminin geri kalan kısmında bu alanlara yönelik mesleki eğitime yönelme başlar. Ancak bu çalışma her okulda benzerlik göstermeyebilir. Her ne kadar eğitim sisteminin içeriğinde belirli dönemlerde öğrencilere uygulanan testler ve sonrasında yapılan yönlendirmeler yer alsada bu işlemler istenildiği gibi sağlıklı bir şekilde yürütülememektedir (Doğan ve diğerleri, 1996: 22). Çünkü öğrencilerin bu çalışmalara katılım sağlamaması, katılım sağlayanların doğru bilgiler vermemesi, çalışmaların alanında uzman kişilerce yapılmaması ya da sonuçların sadece kağıt üzerinde yazılı kalması veya ailelerin çıkan sonuçlardan hoşnut olmaması ve çocuklarını mesleki eğitime yönlendirmek istememesi gibi farklı sebepler olabilir.

Sonuç olarak Türkiye’de uygulanan meslek eğitimine hem öğrenci hem de veli gözünden bakılacak olursa hep arka planda kalan, son çare olarak görülen eğitim şekli olarak gözüktüğü rahatlıkla söylenebilir. Hatta bunu en güzel yansıtan durum, okul ile arası iyi olmayan öğrencilerin, aileleri tarafından okumadığı takdirde sanayiye çalışmaya gönderileceği söylemidir. Oysaki doğru zamanda doğru mesleğe yönlendirilen öğrenciler, meslek eğitimi ile

birlikte devamında üniversite eğitimi aldığıında, akranları ile aralarında çok açık bir tecrübe farkı ortaya çıkmaktadır ve meslek eğitimi alan bireyler bu anlamda çok avantajlı duruma gelmektedir.

İşsizliğin her geçen gün arttığı, iş bulmanın artık iyice zorlaştığı dönemde meslek sahibi olmak, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye erken yaşlarda sahip olmak ve bu alanda tecrübe kazanmak bireylere çok büyük avantaj sağlamaktadır. Lise seviyesinde mesleki eğitime başlayan ve üniversite eğitimi ile öğrenimine devam eden bireyler, bu sürecin sonunda hem eğitim alanında gerekli donanıma sahip olmuş, hem de akranlarına göre tam zamanlı olmasa da toplam da sekiz senelik bir iş tecrübesine sahip olarak hayata atılmaktadırlar. Başlama noktasında çok tercih edilmeyen mesleki eğitim sürecinin sonuna gelindiğinde bireyler gerekli önemi ve ilgiyi göstermişlerse bir meslek sahibi olarak bu süreci tamamlayabilirler (Kazu, 2002).

Mesleki eğitim sistemi, bu eğitime dâhil olan öğrencilerin gerek okul ortamında alacakları eğitim ile gerekse yapacakları işletmelerde beceri eğitimi ile gerekli mesleki bilgi ve tecrübeyi kazanmasını ve sektöre ara eleman olarak yetişmesini amaçlamaktadır. Bu doğrultuda sektör ile sürekli bir işbirliği içerisinde olarak eğitim programları hazırlanmakta ve uygulanmaktadır. Burada amaç sektörün beklentilerini öğrenerek ihtiyacı ortaya çıkarmak ve buna göre hali hazırda uygulanan eğitim içeriğini değiştirmek ve geliştirmektir (Tosun, 2010).

Meslek eğitimi hem yaygın hem de örgün eğitim içerisinde verilmektedir. Yaygın olarak halk eğitim merkezlerince açılan yetiştirme kursları ile meslek eğitimi verilirken, örgün eğitimde ise Anadolu teknik ve Anadolu meslek programları ile birlikte mesleki eğitim merkezlerinde verilmektedir. Bu eğitim programlarının temel amaç ve hedefleri aynı olmakla birlikte uygulanan eğitim içeriği de genel hatlarıyla benzerlik göstermektedir (MEB, 2014). Araştırmaya konu olan program ise eski ismiyle çıraklık okulu olan, günümüzde mesleki eğitim merkezi olarak adlandırılan eğitim kurumlarıdır. Bu eğitim kurumlarının

bilinirliğinin çok fazla olmaması ve eğitim şekli ile ilgili yanlış bilgilerin olması sebebiyle araştırmada mesleki eğitim merkezlerinin işleyişine ait ayrıntılı bilgiler sunulmuştur.

Mesleki eğitim merkezleri lise düzeyinde meslek eğitimi veren eğitim kurumlarıdır. Programın işleyişi bakımından diğer meslek eğitimi veren liseler ile oldukça farklı yönleri vardır. En belirgin özelliği, meslek lisesinde eğitim-öğretimine devam eden öğrenciler haftada iki gün okula gelip üç gün işletmelerde beceri eğitimi dersi altında staj yaparlar. Turizm otelcilik eğitimi veren liselerde ise Ekim-Nisan ayları arasında haftanın her günü yoğunlaştırılmış eğitimi alırlar ve sonrasında Mayıs-Eylül aylarında işletmelere giderek okulda öğrendikleri teorik bilgileri stajyer olarak pratikte uygulamaya başlarlar. Ancak mesleki eğitim merkezlerinde durum farklıdır. Bu merkezlere kayıt yaptırmak için öğrencinin öncelikli olarak kayıt yaptırmak istediği alan/dal da faaliyet gösteren bir işyerinde çalışmaya başlaması gerekmektedir. Bu öğrenciler haftanın bir günü teorik eğitim için okula gelir, diğer günler ise çırak olarak iş yerlerinde çalışmaya devam ederler (MEB, 2014).

Meslek liseleri ile mesleki eğitim merkezlerinde verilen eğitimin içeriği genel hatlarıyla benzerlik gösterse de, okulda geçen sürenin mesleki eğitim merkezlerinde daha az olması sebebiyle bazı farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Öğrenci açısından bakıldığında okula gelinen gün sayının az olması bu merkezleri tercih sebebi olarak görmelerini sağlarken, aynı zamanda okul günü haricinde gittikleri iş yerlerinde daha fazla çalışmalar gerektiği de onlar için tercih etmeme nedeni olabilmektedir. Dolayısıyla mesleki eğitim merkezlerinde öğrenimine devam eden öğrencilerin bu merkezleri seçme nedenleri, okudukları kurumdan memnuniyet durumları araştırmaya konu olmuştur.

Ayrıca mesleki eğitim merkezlerinde verilen eğitimin içeriğinde de meslek liselerine göre farklılık vardır. Bu farklılıkların öğrenci görüşleri açısından değerlendirilmesi de araştırmamızın diğer bir boyutunu oluşturmaktadır.

Amaç

Tezin amacı mesleki eğitim merkezlerinde, yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerin, aldıkları eğitim hakkında görüşlerinin belirlenmesidir.

Temel amaca bağlı olarak alt amaçlar şunlardır:

1. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin okudukları alanı tercih etmelerinde etkili olan durumlar;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

2. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin devam ettikleri programdan memnuniyet durumları;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

3. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin aldıkları genel bilgi derslerine ilişkin görüşleri;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

4. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin aldıkları meslek bilgisi derslerine ilişkin görüşleri;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

5. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin aldıkları mesleki dal eğitimine ilişkin görüşleri;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

6. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin öğrenme-öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin görüşleri;

a) cinsiyete göre farklı mıdır?

b) eğitim aldığı meslek dalına göre farklı mıdır?

Önem

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte insana olan ihtiyaç her ne kadar azalsa da yine de bilgi, beceri ve teknolojiyi kullanma konusunda en yüksek verim insan gücündedir. Dolayısıyla iş dünyasının her alanında meslek bilgisi yüksek, eğitim almış kalifiye elemanlara her alanda ihtiyaç duyulmaktadır. Çeşitli sebeplerle eğitim hayatlarını yarıda bırakıp erken yaşta iş hayatına atılan gençleri hem devlet güvencesi altına almak, hem de bu gençlere çalıştıkları iş alanının eğitimini vermek için faaliyet gösteren mesleki eğitim merkezleri bu yönüyle ayrı bir önem arz etmektedir (Bayram, 2006).

Yiyecek içecek sektörü her geçen gün daha da gelişmekte ve ülke ekonomisine olan katkısı da aynı oranda artmaktadır. Çalışan sayısının artması, yoğun mesai saatleri, gençlerin değişen beslenme alışkanlıkları gibi birçok farklı nedenden dolayı insanların yiyecek içecek işletmelerine olan bağımlılığından dolayı artık yiyecek içecek işletmeleri talebi karşılayamayacak hale gelmiştir. Bu durum beraberinde bu alanda faaliyet gösterecek elemana olan ihtiyacı da beraberinde getirmektedir. Bunu da en ekonomik yollarla ve devlet kontrolünde yapan kurumlar arasında ilk sırada mesleki eğitim merkezleri gelmektedir (Boz, 2006).

Dolayısıyla ülke ekonomisi açısından önem arz eden sektöre nitelikli eleman yetiştiren mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanının etkisini öğrenci bakışıyla değerlendirmeyi amaçlayan bu projeden elde edilecek sonuçlar ile alanın öğrenciler açısından eksikleri belirleneceğinden bunların geliştirilmesine ve eğitime katkı sağlamasına faydası olacağı düşünülmektedir. Bu nedenlerden dolayı araştırmanın önemli olduğu düşünülmektedir.

Ayrıca ortaya çıkan bu araştırma diğer kurumlarda ki yiyecek içecek hizmetleri alanlarının da geliştirilmesine öncülük edip eğitime katkı sağlayabilir.

Sınırlılıklar

Araştırmada toplanan veriler İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek ve içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin görüşleri ile sınırlıdır. Araştırma, öğrenci görüşlerinin anket uygulaması ile alınması, problemin ortaya çıkarılmasında ve veri toplama boyutunda literatür taraması yapılması ile sınırlıdır.

Bu araştırma da bazı sınırlılıklar vardır. Bu sınırlılıklar veri toplama boyutunda, problemin ortaya çıkarılmasında ve anket sorularının hazırlanmasında literatür taraması, öğrenci görüşlerinin alınmasında ise kullanılacak olan veri toplama aracı anket ile sınırlıdır.

Varsayımlar

1. Araştırma kapsamında kullanılan veri toplama aracı (anket) araştırma problemine cevap oluşturacak bulguları sağlayacak niteliktedir.
2. Araştırmaya katılan öğrencilerin tamamının, kişisel bilgi formu ve ölçeğin sorularını özgür iradeleriyle ve tarafsız olarak yanıtlamaları sağlanmıştır.
3. Araştırmada kullanılan veri toplama aracı evrenin tamamına uygulanmıştır.

Alanyazın

Mesleki Eğitim Merkezleri

Mesleki eğitim merkezleri özünde çırak, kalfa ve ustaların meslek edindikleri eğitim kurumlarıdır. Ayrıca iş dünyasında ve hizmet sektöründe faal olan ara işgücüne gerekli hizmet içi eğitimleri düzenleyen kurumdur (MEB, 1992).

Eğitimi genel eğitim ve mesleki teknik eğitim olarak iki farklı boyutta ele alındığında, mesleki ve teknik eğitimin belirli meslek alanıyla ilgilendiğini, genel eğitimin ise kültürle ilişkili olduğu düşünülmektedir. Bu hususta görüş ayrılıkları vardır. Bir görüşe göre bu iki eğitim türünün birbirine karşıt olmadığı fakat ortak bir yönlerinin de bulunmadığı yönündedir, diğeri ise, iki türün birbirine karşıt olduğunu ileri sürmektedir. Birinci görüşe göre genel, mesleki ve teknik eğitim programları öğrencinin eğitiminde dengeyi sağlayacak şekilde bir araya getirilmelidir. Bu denge herhangi bir meslek alanındaki uygulamaları kapsayan konularla, kültürel nitelikli konuların bireyin ihtiyaçlarına uygun olarak seçilmesiyle sağlanabilir. Aslında bir konunun kültürel ya da mesleki açıdan değerlendirilmesi, ilgili konunun programdaki uygulama yeri ve şekline göre değişmektedir (Sezgin, 2001).

Eğitimin mesleki olması için, öğrencinin mesleği ile ilgili konularda kendini geliştirmek istiyor olması ve bu doğrultuda bir eğitim etkinliğinde bulunuyor olması gerekir. Diğer bir anlatımla, bir eğitim programı öğrencinin mesleki gelişimine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmış ise, bu program mesleki eğitim olarak adlandırılabilir. Bu anlamda söz konusu bir ders ihtiyaca bağlı olarak bir öğrenciye göre mesleki eğitim olarak değerlendirilebilirken, bir diğeri öğrenciye göre ise genel eğitim olarak düşünülebilir. Bu görüş açısından bakılırsa mesleki ve teknik eğitim, kültürel değeri olan ve sosyal yönden faydalı bir mesleğe ilişkin bilgi, beceri ve alışkanlık kazandırma olarak tanımlanabilir (Doğan ve diğerleri, 1996: 22).

Taraflar arasında süresi ve içeriği belirlenmiş belirli bir işte, mesleğin getirdiği teorik bilgi ve beceriyi, öncesinde hazırlanan programlar dâhilinde yapılan çıraklık anlaşmaları ile öğrenen elemanlara çırak denir (Dinç, 1995). Çırağın belli bir disiplin altına alınmasını yapılan anlaşmalarla sağlamak tarafların hedefleri arasındadır. 3308 sayılı kanun gereğince taraflar arasında bir çıraklık sözleşmesinin bulunması zorunlu tutulmuş ve kanun kapsamına giren çıraklar için tek tip çıraklık sözleşmesi yapılması uygun görülmüştür. 3308 sayılı kanun ile hüküm altına alınan maddeye göre; sözleşmenin işyeri sahibiyle aday çırak veya çırak arasında; çırak kanunlarına göre reşit değilse çırağın velisi ile yapılması gerekmektedir (Karaman, 1995: 71).

Çıraklık sözleşmesine 3308 sayılı kanunda yer verilmiştir ancak sözleşmenin asıl dayanağı Borçlar Kanunudur. Kanunun gereği olarak işverenle çırak arasında bir hukuki ilişkinin kurulabilmesi için aralarında düzenlenmiş bir sözleşme olması gerekmektedir. Taraflar arasında yapılan sözleşmede aşağıda belirtilen hususların yer alması gerekmektedir (Özgüven, 1995).

- İşyerinin çeşitli sebeplerle kapatılması,
- İş yerinin sahibinin değişmesi ve yeni iş yeri sahibinin aynı mesleği sürdürmemesi,
- Öğrenciye bakmakla yükümlü olanın zorunlu olarak yer değiştirmesi,
- Öğrencinin okuldan sürekli uzaklaştırma cezası alarak okulla ilişkisinin kesilmesi gibi durumlarda sözleşmenin iptal olacağı belirtilmiştir.

Çıraklık eğitimi, uzun zamandan beri öğrencilerine mesleki eğitim veren, meslek kazandıran, mesleğinde gelişmesini sağlayan ve aynı zamanda yasal olarak da çıraklık anlaşmaları ile desteklenen bir eğitim şeklidir. Yapılan çıraklık anlaşmaları, sözleşmede belirtilen süre içerisinde çırağın belirli bir mesleki gelişim göstermesini hedeflemektedir (Venn, 1968).

Çıraklık eğitimi içeriği oldukça geniş bir eğitim şeklidir. Çıraklık eğitiminin içeriği, çeşitli nedenlerle örgün eğitime devam edememiş gençlerin mevcut olan mesleki alanlarda beceriler kazanarak onların üretime katılmasını sağlayarak, hem kendilerine hem de topluma faydalı olmalarını sağlayan bir programdır (Doğan ve diğerleri, 1980: 187).

Mesleki eğitimin tarihine bakıldığında çıraklık eğitim sistemi en köklü yaklaşımlardan birisidir. İş dünyasının ihtiyacı olan nitelikli ara elemanın yetiştirilmesinde çıraklık eğitimi çok aktif olarak rol oynamıştır. Endüstri devrimine kadar geçen zamanda bu eğitim biçimi çok etkili bir şekilde sürdürülmüştür. Endüstrinin hızla gelişmesine paralel olarak iş piyasasının insan gücü ihtiyaçlarında da önemli değişiklikler ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla geleneksel çırak yetiştirme şeklinin de yetersiz kaldığı anlaşılmıştır. Taleplerin değişmesi neticesinde çıraklık eğitim sisteminin, ihtiyaçlara cevap vermesi için oldukça çaba sarf edilmiştir. Alanları ile ilgili eğitim almadan işe başlayan gençler, çıraklık eğitim sistemi ile alanlarında gerekli eğitimi alacaklardır. Böylelikle eğitimi alan gençler nitelikli bir eleman olacak ve toplumun bu alandaki ihtiyacını en gerçekçi yoldan ve ekonomik bir şekilde karşılayacaktır (Doğan ve diğerleri, 1980: 190).

Mesleki eğitimin önemi. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte iş alanlarında da yaşanan hızlı gelişim ve değişimlerden ötürü, zamanla toplumlarda önemli bir sorun olan işsizlik ve nitelikli iş gücü yetersizliği, ara elemanın zor temini, meslek adamı ihtiyacının karşılanamaması gibi sorunlar meslek eğitimini bir çıkış yolu olarak zorunlu görmektedir. Meslek eğitiminden kast edilen hâkim, avukat, asker, hekim yetiştirmek değildir. Toplumda işlevi ve yeri olan meslekler için beşeri gücü eğitmektir. Ya da diğer bir anlatımla kuaförün, terzinin, kunduracının, aşçının, oto tamircisinin, tarım işçisinin meslek adamı olarak hizmet öncesi ve hizmet içi eğitilmesini meslek eğitimi olarak görmek gerekmektedir. Bu doğrultuda çırak ve kalfa eğitiminin planlanması ve uygulanması büyük önem taşımaktadır (Özoğlu, 1982: 11).

Gelişmiş ülkelere bakıldığında eğitime çok önem verdikleri gözükmektedir. Özellikle de mesleki ve teknik eğitime önem veren ülkeler, toplumun gelişmesinin ve ekonomik kalkınmanın eğitimle doğrudan ilgili olduğunun farkına varmış olanlardır. İnsanın varoluşundan beri her süreçte, insanların ve toplumun gelişiminin ve değişiminin eğitim yoluyla sağlanması amaçlanmıştır. Bu amaç ile ilgili olarak farklı yöntem ve teknikler kullanılmış ve günümüze kadar bu yöntem ve teknikler geliştirilmiştir. Meslekî ve teknik eğitimin de bu gelişmelerden etkilendiği bir gerçektir (Kazu, 2002).

Eğitimle birlikte sosyal, ekonomik ve kültürel gelişme amacına yönelik her türlü girişimin asıl amacı bireylerin mutluluğudur. Toplumların mutlu olmasının yolu, toplumu oluşturan bireylerin mutluluğundan geçer. Bireylerin de mutlu olabilmesi için; severek yaptığı iyi bir işinin olması ve buna uygun iyi bir meslekî eğitim almış olması gerekir. Günümüzde; sadece belge sahibi olmak veya bir iş sahibi olmak yetmiyor, aynı zamanda o mesleği layıkıyla icra etmek önem kazanıyor. İnsanların yaptığı işi sevmesi diğer bir deyişle sevdiği işi yapması içinde muhakkak eğitim alması gerekiyor. Tam bu noktada meslekî eğitim yoluyla işle insan arasındaki uyumun sağlanması sonucunda bireye uygun alışkanlıkların, davranışların ve yeterliklerin kazandırılması gerekmektedir (Boz, 2006).

Ekonomik düzeyi ileri seviye olan toplumlarda ekonomik başarıyı ve sosyal gelişmeyi sağlayacak en temel unsurun mesleki eğitim olduğu görülmektedir. Meslekî eğitimin, rekabet gücünün öneminin farkına varan ülkeler, iş gücü eğitimini disiplinli olarak gündemlerine almışlar ve bununla ilgili geniş kapsamlı programlar geliştirip uygulamaya koymuşlardır. Ülkemizin sanayi ve hizmet sektörlerindeki verimini düşük olması, ayrıca uluslararası piyasalarda rekabet gücümüzün zayıf olması nitelikli iş gücünün yetersizliğinin doğal bir sonucudur. Kalkınmanın hızlı olması ulusal rekabet gücünü de doğrudan arttıracaktır. Bunun için işletmelerin kendilerini sürekli yenilemeleri ve geliştirmeleri zorunludur (Tütüncü, 2006).

İş dünyasında teknoloji kullanımı çok hızlı bir şekilde değişime uğramaktadır. Bu teknolojiyi doğru şekilde analiz edip, etkin bir şekilde kullanabilecek ve bunu geliştirebilecek yüksek nitelikli iş gücüne ihtiyaç vardır. Seviye gözetmeksizin her düzeydeki insan gücü niteliğinin geliştirilmesi son derece önem arz etmektedir. İnsan gücü niteliğinin geliştirilmesi ise meslekî ve teknik eğitim sisteminin geliştirilerek niteliğinin artırılması ile mümkün olacaktır. Ülkemizde çıraklık eğitim sistemine dahil olup da meslek kazanmak isteyen gençlerin sayısının 800.000'inin üzerinde olduğu tahmin edilmektedir. Bu gençlerin büyük bir çoğunluğu işyerlerinde "vasıfsız işçi" konumunda çalışırken, sanayileşmekte olan ülkemizin kalifiye elemana olan ihtiyacı hızla artmakta ve bu ihtiyaç meslek okullarıyla karşılanamamaktadır (Bayram, 2006).

Teknolojinin hızla gelişmesiyle birlikte meslek alanlarındaki çeşitlilik artmış ve bu artışa ayak uydurabilmek içinde meslek öncesi eğitim daha da önemli bir hal almıştır. Bundan dolayı mesleki eğitim, bireylere bu değişime uyum sağlamalarını kolaylaştırıcı kurumlar olarak ortaya çıkmaktadır. Teknolojiyle birlikte bilginin devamlı artması, çok fazla bilgi edinmek yerine, bilgi üretimini ve ihtiyaç olan bilgiyi öğrenmenin önemini artırmıştır. Bilgiye bu kadar kolay ulaşılabilmesi ile bazı meslekler silinmeye mahkûm olmuş ve yerine yeni meslekler ortaya çıkmıştır. Bu sebeple, bireylerin artan bilgiyle birlikte mesleki yaşamlarındaki yeniliklere uyumlarını daha kolay hale getirebilecek gerekli bilgi ve becerileri alabileceği bir eğitim almaları sağlanmalıdır (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Eğitimle ilgili kurumlar, işsizlik problemlerine gerekli hassasiyeti gösterdiklerinde niteliksiz ve üretime katkıda bulunmayan nüfus oluşumuna engel olabileceklerdir. Bu açıdan bakıldığında mesleki eğitim ile nitelikli insan gücü yetiştirilmesi sonucunda hem istihdam sorununa hem de sektörler arasındaki dengenin sağlanmasına katkıda bulunulabilir (Kazu, 2002).

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin Ankara'da 2012 yılında düzenlediği toplantıda mesleki eğitim ile ilgili konular ve çalışmalar ilgili birimlerle paylaşılmış ve bazı çıkarımlarda bulunulmuştur. Bu açıdan değerlendirildiğinde mesleki eğitime önem veren ülkelerin, hala yaşanmakta olan ekonomik krizde işsizliğin daha az yaşandığı, Almanya, Avusturya, Hollanda gibi bazı ülkelerde işsizlik oranlarının daha alt seviyelerde olduğu belirtilmiştir. Tüm ülkelerin ortak bir sorunu olarak ortaya çıkan konu ise, mesleki eğitimin kalitesinin oldukça yetersiz olmasıdır. Bu bakış açısını değiştirmenin çok zor olduğu ve bu sorunun çözümü için, mesleki eğitimin iş hayatına katkısının genel eğitim kazançlarından daha yüksek beklentide olması gerektiği görüşüne varılmıştır. Bununla birlikte ücret politikasında ara eleman ihtiyacının göz önünde bulundurulması gerektiği ifadesi yer almaktadır (<http://spm.etu.edu.tr/tr/publish/meslekiegitimtoplantisi.html> Erişim:19.07.2017).

Mesleki eğitim insanların hayatlarında çok önemli bir yere sahiptir. İnsanlığın varoluşundan beri çeşitli şekillerde varlığını sürdürmüştür ve bundan sonra da sürdürmeye devam edecektir. Bununla birlikte gün geçtikçe mesleki eğitime verilen önemde artmaktadır (MEB 1988). Özellikle bilim ve teknolojiye meydana gelen hızlı değişme ve gelişmeler sonucu, ülkelerin sanayisi çok boyutlu bir yapıya ulaşmıştır. Ülkelerin kalkınma hedefleri doğrultusunda istenilen düzeyde ilerleyebilmesi için, sanayi ve iş çevrelerince ihtiyaç duyulan sayıda ve nitelikte, özellikle ara düzeyde meslek elemanlarının yetiştirilmesi, sektöre kazandırılması gerekmektedir. Bu bakış açısıyla bir değerlendirme yapıldığında, mesleki eğitim ülkeler için büyük önem arz etmektedir (Mayıs, 1960: 29).

Mesleki eğitimin amacı. Mesleki eğitim sistemindeki amaç, sektörün taleplerini karşılayacak becerilere sahip, yeterli sayıda birey yetiştirmektir. Mesleki eğitim planlayıcılarının devamlı olarak karşı karşıya kaldıkları ikilem, geçmiş iş piyasalarından gelen bilgilerden varsayım ile gelecek iş piyasalarına insan yetiştirmeyi planlamaktır. Bu durum, önce gereği duyulan becerilerde yetersizlik, sonrasında ise tam tersi olarak fazlalık oluşmasıyla

devam eden bir döngü yaratır (Akyüz, 1998: 14). Bireylerin işe hazırlanma süreci olarak genel bir tanımlaması yapılabilecek olan mesleki eğitim, ülkelerin ekonomik ve sosyal koşullarına göre farklı kalıplarda uygulanmaktadır. Mesleki ve teknik eğitim için, toplumun ve bireylerin hedeflerine yönelik, belirli bir mesleğin yapılabilmesi için ihtiyaç olan bilgi, beceri ve uygulama yeteneklerinin kazandırıldığı, kişileri toplumun ihtiyaçları ve hedefleri doğrultusunda yetiştirmeyi amaç edinen bir sistemdir (Akyüz, 1998: 23).

Mesleki ve teknik eğitimin başlıca amacı, eğitim alan kişinin iş piyasasında geçerliliği olan bir işe girebilmesi ve hali hazırda çalışanlarla birlikte bu işte ilerleyebilmesi için gerekli olan temel davranışların kazandırılmasıdır. Temel mesleki eğitim iş hayatının ihtiyacı ile uyumlu olarak bir meslek alanında işe giriş için gerekli asgari mesleki davranışları kazandırmayı amaçlar. Temel mesleki eğitimde önemli olan mesleğin derinliği değil genişliğidir. Eğitimde bireyin uzmanlaşması mesleki derinlik olarak ifade edilmektedir. Mesleki uzmanlık eğitimi, çağdaş mesleki eğitim sistemlerinde ileri meslek eğitiminin bir fonksiyonu olarak kabul edilmektedir. Bireyin sadece bir dalda eğitimi, bilimin ve teknolojinin hızlı değişmesine dayalı olarak istihdamda ve bireyin değişime uyumunda güçlükler yaratmaktadır. Bu sebepten dolayı bireyin meslek dalında değil de o mesleğin tüm alanında temel mesleki yeterlilikleri kazanması ona istihdamda esneklik ve değişikliklere uyum gücü kazandırmaktadır (TİSK, 2005).

Çıraklık eğitim sistemi bireyi, üretici ve iyi vatandaş olarak yetiştirmeyi amaç edinen bir eğitim programdır. Karşılıklı olarak önceden belirlenmiş kurallara göre denetim altında bir meslek öğrenmek, çıraklık eğitiminin en temel tanımıdır. Bu eğitim sistemi içerisinde yer alan en öncü kısma ise çırak denir. Diğer öğretim programları gibi çıraklık da ilk çağlarda ihmal edilmiş; orta çağda lonca örgütleri tarafından daha sistemli bir şekilde yeniden geliştirilmeye çalışılmıştır (TÜSİAD, 1999: 87).

Mesleki eğitim; bilim ve teknolojideki hızlı gelişmelere paralel olarak, bu gelişmelerin yarattığı talepler doğrultusunda bireylere iş hayatındaki belirli bir meslekle ilgili bilgi, beceri, davranışlar kazandıran ve bireylerin yeteneklerini geliştiren eğitim sürecidir. Milli Eğitim temel kanununun 3. maddesine göre mesleki eğitim; bireyin ilgi, istidat ve kabiliyetlerini geliştirerek gerekli bilgi, beceri, davranışlar ve birlikte iş görme alışkanlığı kazandırmak suretiyle hayata hazırlamak ve onların, kendilerini mutlu kılacak ve toplum mutluluğuna katkıda bulunacak bir meslek sahibi olmalarını sağlamaktır (Geçer, 2010: 19).

Mesleki eğitimde esas amaç, istenilen davranışlar geliştirmek için buna uygun öğrenme ortamı temin etmek, kurumsal ve uygulamalı alanlarda gerekli bilgi ve becerileri geliştirmektir. Mesleki eğitime toplumsal açıdan bakıldığında istihdama yönelik olduğu için, bütün eğitim kademelerini içine alan, uygulamalar ile iş ve eğitimi bütünleştiren bir yapı olduğu görülmektedir (Şahinkesen, 1992: 9).

Çıraklık Eğitimin Tanımı

Çıraklık eğitimi; bireyin iş hayatındaki belirli bir meslek alanında, üretime katkı sağlamak amacıyla herhangi bir statüde yer alabilmesi için gerekli genel meslek ahlakına, bilgisine ve asgari yeterliliğe sahip olmasını mümkün kılan eğitim programıdır (Ünsür 1998: 22). Çıraklık eğitimi, okul ve iş hayatının işbirliği ile gerçekleştirilen bir mesleki eğitim şeklidir. Temel eğitim veya daha ileri bir eğitim kademesini tamamlamış belirli yaş aralığındaki gençlerin bir mesleğe yönelmelerini kapsamaktadır. Çıraklık eğitimi, mesleki eğitimine çıraklıktan başlayan bireylerin gelişmelerini sağlayarak ustalık seviyesine kadar yetiştirmeyi amaçlayan bir eğitim şeklidir (Doğan ve diğerleri, 1996: 268).

Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO), çıraklık eğitimini “önceden tespit edilmiş belirli prosedürlere ve taraflar arasında yapılmış yazılı bir antlaşmaya göre bir kuruluş ya da müstakil bir ustanın yanında kabul edilmiş bir meslekte yapılan sistemli ve uzun süreli bir eğitimidir” şeklinde tanımlamaktadır (Şekerci, 1994).

Çıraklık eğitimi, zorunlu temel eğitimini tamamladıktan sonra bir işyerinde çalışan gençlerin, yaptıkları işle ilgili ihtiyaçları olacak olan bilgileri öğrenmelerini amaçlayan eğitim şeklidir. Bu eğitime dahil olacak öğrencilerin en az 14 yaşında olmaları gerekir. 19 yaşından küçük olanlar, işçi ve işveren arasında bir çıraklık sözleşmesi yapılmadan işyerlerinde çalışamazlar (MEB, 2006).

Çıraklık eğitimi, belirli standartlara göre düzenlenmiş bir mesleğin gereği olan bilgi beceri ve iş alışkanlıklarının, bu mesleğin içerisinde bulunan her düzeydeki bireylere yani çırak, kalfa ve ustalara kazandırılması için, işyerleri ile çıraklık eğitimi merkezlerinin ortaklaşa yürüttükleri bir mesleki eğitim şeklidir (Ünsür, 1998: 23).

Çıraklık eğitimi, çeşitli sebeplerle örgün eğitim sistemine girmeyen, ya da farklı nedenlerle eğitimin herhangi bir kademesinden ayrılmış veya eğitimin herhangi bir kademesini bitirmiş vatandaşların seçtiği eğitimidir. Çıraklık eğitimi aslında örgün eğitimden farklı ya da bağımsız değildir. Böyle bakıldığında bu eğitim sistemi, genel ya da mesleki ve teknik eğitim alanlarında eğitmek amacı ile örgün eğitim ile birbirini tamamlayacak, aynı yeterliliği kazandırabilecek ve birbirinin her türlü imkânlarından yararlanabilecek biçimde bir bütünlük içinde ele alınan eğitim sistemidir (Bayram, 2006: 17).

Yaygın eğitim; örgün eğitimin haricinde kalan, mesleki ve teknik eğitim kurumlarında açılan mesleki kurslar, halk eğitimi, çıraklık eğitimi verilmesi, uzaktan eğitim uygulamaları ve bunların yanı sıra işletmelerde gerçekleştirilen teorik ve uygulama içeren kurslar veya hizmet içi eğitim şeklinde gerçekleştirilmektedir (Kazu, 2001).

Çıraklığın içeriği bir meslek ya da sanatın öğretilmesidir. İşverenlerin işçi ihtiyaçlarını karşılamada başvurdukları en uygun seçenektir. İnsanlık tarihi kadar eski olan çıraklıkla ilgili bilgilere Babil Hammurabi Kanunlarında, Çin, Roma ve Yunan tarihine ait yazılı belgelerde rastlanmaktadır (Şekerci, 1994).

Çıraklık Eğitimin Tarihçesi

İnsanoğlu varoluşundan beri meslek edinme ihtiyacı duymuş ve bir meslek sahibi olabilmek için çeşitli sistemler içerisinde yer almıştır. Bu sistemler içerisinde başlangıçta koordine olmayan, ancak zamanla belirli bir sistem bütünlüğü içinde yer alan bir meslek eğitimi süreci yaşanmıştır. Mesleki eğitimin tarihine bakıldığında, insanlık tarihi kadar eski olmakla birlikte maalesef uzun zaman bir eğitim olarak kabul edilmemiş ve gereken önem verilmemiştir. İş hayatı ve meslek sahibi olmak, çoğunlukla fakir ve güçsüzlerin bir uğraş alanı olarak görülmüştür. Bu görüş zamanla değişmiş ve yerini olumlu bakış açısına bırakmıştır (Taşpınar, 1992: 76).

Mesleki eğitim bireylerin ilerlemesinde kararlı ve belirli bir etken olmuştur. İnsanın yaratıcı ve yenileyici gelişmesinin temelinde mesleki eğitim vardır. Mesleki eğitimin toplumdaki yeri, eğitim şeklinin nasıl ve kimler tarafından uygulandığına bağlı olarak değişir. Hammurabi devrinde çıraklık eğitimine oldukça değer verilirken, on beş asır sonra topraklarımızda neredeyse hor görülmekteydi (Barlow, 1971: 1).

Çıraklık, çok eski zamanlardan beri var olan bir eğitim şeklidir. Milattan önceki yıllarda çıkartılmış olan Hammurabi yasalarında çıraklıkla ilgili hükümlerin varlığı bilinmektedir. Çocuk işçilerin varlığı ilk kez İngiltere’de ortaya çıkmıştır. Yine ilk kez İngiltere’de “Çalışan Çocukların Korunması” ile ilgili kanun 1802 yılında çıkarılmıştır. Çeşitli ülkelerde, İngiltere’dekine benzer kanunlar çıkarılmışsa da küçük yaşta çalışan çocukların çalışma koşulları ile ilgili sorunlarına tam bir çözüm bulunamamıştır. Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ise 1919 yılında çocukların 14 yaşından önce çalıştırılmayacağını kararlaştırmıştır (Şekerci, 1994: 47).

Eski Türklerdeki şamanlar, horasan erleri, din adamları ve halk şairleri ile Selçuklu ve Osmanlı dönemindeki camiler, tarikatlar, medreseler, kütüphaneler, folklorumuzdaki bilmece, Nasrettin Hoca hikâyeleri, masallar, karagöz, meddah ve ortaoyunu yetişkin

eğitiminin birer parçalarıdır. Bunun yanı sıra Enderun, yeniçeri Ocağı, ahilik örgütleri, meslek loncaları da yetişkin eğitiminin ve mesleki eğitimin önemli birer parçalarıdır (Okçabol, 2006: 96).

Eski Yahudi kanunlarında meslek öğretiminin sorumluluğu babalara verilmişti. Orta çağlar boyunca ustalık becerileri babadan oğula geçmeye devam etti. Ancak bu dönemlerde öğretimden neredeyse bahsedilemeyecek kadar az çaba vardı. Ancak 1061 yılında Paris'te mumcular locasının kurulmasından sonra usta örgütlenmeleri görülmeye başlandı. Bu örgütler farklı çalışmalarının yanı sıra bir çeşit mesleki eğitimi de amaçları arasına almıştı. Bu çalışmalarla birlikte toplumda meslek eğitimine ihtiyaç olduğu fikri gelişmeye başladı (Barlow, 1971: 1). Örneğin yetişkin eğitimi kurumları olarak vazife yapan yerler; medreselerin bünyesindeki kitaplıklar, bakımevleri ve hastanelerdi. Ahilik sistemi ile Anadolu esnafı arasındaki kardeşlik ve dayanışma gelişmiş, meslek ahlakı yerleşmeye başlamıştır. Loncalar da meslek ahlakı yanı sıra çırak, kalfa ve usta yetiştirmiş ve işyeri açmalarına yardımcı olmuştur (Celep, 1995: 79).

Amerika'da sömürgeciliğin etkin olduğu dönemlerde çıraklık öğrenimi temel mesleki eğitim metodu idi. Eğitim sisteminin bu şekilde olmasında, sömürgelerin toplumsal ve ekonomik kuruluşunun doğrudan doğruya ilgisi vardı. Bir dönem çıraklık eğitimi zorunluydu ve bu kanunlar sistemi, yetimlerin ve yoksulların çocuklarını ekonomik yönden bağımsız hale getirmekle birlikte aynı zamanda topluma yük olmaktan kurtarmaktaydı. Çıraklık eğitimi sadece toplumun şanssız, ekonomik gücü yeterli seviyede olmayan insanları için değildi, aynı zamanda sömürgelerin de gelişimini sağlamak maksadıyla bu bölgelere usta yetiştiren bir kaynak ve gönüllü bir eğitim sistemiydi (Barlow, 1971: 1).

Amerika'nın milliyetçilik devresinde, mesleki eğitimin gelişmesi ekonomik kalkınmayla aynı hızda ilerledi. Devlet kontrolünde olan tüm eğitim kurumlarının eğitim ve müfredat programlarına mesleki eğitimin sindirilmesi, tüm gençlere eğitim sağlanması

amacının doğal bir sonucu oldu. Ticaret, teknoloji ve endüstri alanlarındaki hızlı gelişmeler, mesleki eğitimin devlet okullarının programlarında önemli bir yer tutması gerektiği iddiasını kuvvetlendirmiştir (Barlow, 1971: 2).

Avrupa’da 19.yüzyılın ikinci yarısından sonra çıraklık sistemleri değişime ve gelişmeye başlamıştır. 1920 ve 1930 yılları arasında yaşanan ekonomik kriz sonrasında, iş yerlerinde verilen çıraklık eğitiminin eksik kaldığı kararına varılmış ve bazı ülkelerde mesleki eğitimin okulda verilmesi fikrine ağırlık verilmiştir. Bu gelişmelerle birlikte, çıraklık eğitimi okullarda vermeye başlanmıştır. Ancak 2.Dünya Savaşından sonra ortaya çıkan işgücü açığını kapatmadığı ve yetersiz olduğu görüldüğünden mesleki okul eğitiminden çıraklık eğitim sistemine geri dönmüştür (Şekerci, 1994: 49).

Türk Eğitim Tarihinde Çıraklık Eğitimin Gelişimi

Ülkemizde 18.yüzyılın sonlarına kadar sektöre nitelikli iş gücü kazandırma sorumluluğu, çıraklık eğitimiyle, Ahilik, Lonca ve Gedik teşkilatlarının işlemesiyle karşılanmıştır. Aynı dönemlerde meslek okullarının gerekliliği fikri doğmuş ve okulların açılması gerektiği gündeme gelmiştir. Ancak fiili olarak çalışmaların başlaması ve okulların açılması yüzyılın sonlarına doğru olmuştur. Bu gelişmelere paralel olarak ulusal mesleki eğitim sisteminin kuruluş çalışmaları 1923 yılında başlarken tamamlanması 1940 yılı içerisinde olmuştur. İkinci dünya savaşının sona ermesiyle birlikte bu okullar hızlı bir yayılma sürecine girmiştir. Yaklaşık yirmi yıl boyunca yani 1960’tan sonraki dönem ise, uzun zamandır gelişen sisteme ulusal bir nitelik kazandırma gayretlerinin yoğunlaştığı dönemdir (<http://www.iskur.gov.tr/ilMudurlukleri/Ankara/Duyurular/tabid/416/ArticleID/745/ArtMID/1098/language/tr-TR/Default.aspx> Erişim: 26.11.2017).

Türkler, geçmişten beri eğitime çok büyük önem vermişlerdir. Selçuklulardan önceki çağlarda sanat öğrenmek isteyen insanlar, küçük yaşlardan itibaren o sanatı icra eden usta kişilerin yanında çalışarak ustalığa yükselmişlerdir. Zamanla bu konuyla ilgili değişimlere, yeni

düzenlemelere ihtiyaç duyulmuş ve bu konuya ağırlık verilmiştir. Bu ihtiyaçlar Çıraklık eğitiminin temelini oluşturmaktadır. Bu eğitimin var oluşu Orta Asya'ya kadar gitmektedir. Bu kadar eski zamandan beri var olan Çıraklık eğitiminin Osmanlı Devletindeki gelişimine bakıldığında, Osmanlı Devleti'nin kuruluş döneminde yaygınlaşan “Ahilik” ile başladığı görülmektedir. Türklere özgü bir yapıya sahip olan esnaf ve sanatkâr teşkilatı olan Ahiliğin amacı ise kalifiye eleman yetiştirmek olmuştur (Turan, 1996: 28).

Selçuklu döneminde çıraklık eğitimi. Selçuklu' da çıraklık eğitimi daha önceden kurulmuş olan ahilik sisteminin bir parçası olarak devam etmekteydi. Asya'dan gelen sanat ve ticaret ile uğraşan Türklerin, yerli esnaf ve sanat ile uğraşanlar karşısında mesleklerini yapabilmeleri başlarda çok zordu, onlarla yarışabilmeleri, kendi geçimlerini sağlayabilmeleri ancak bir araya gelip organize olmakla mümkün olabilirdi. Bu nedenle aralarında bir birlik oluşturarak dayanışma içerisinde olmaları, bu sayede kaliteli ve sağlam mal üretip satmaları amacıyla Ahi birlikleri oluşmuştur (Ekinci, 1991).

Ahilik, ticaret ile uğraşanların, esnafların ve sanatkârların gerek birlik beraberlik içinde olmaları gerekse para kazanmaları açısından çok faydalı olmuştur. Aynı zamanda sanat öğrenme, aralarında bilgi paylaşımı, karşılıklı yardımlaşma amacıyla da kurdukları bir teşkilatlanma olmuştur (Turan, 1996: 26).

10. yüzyılın başlarında faaliyetlerine başlayan ve yaklaşık üç yüz yıl boyunca temellerini sağlamlaştırarak işleyişine devam eden Ahilik teşkilatı, tarihi ve ekonomik zorunlulukların ortaya çıkardığı mesleki, dini ve ahlaki bir Türk-esnaf birliği kuruluşudur. Bu oluşumda en temel amaçlardan birisi üretici ve tüketici bağlarının en iyi biçimde düzenlenmesidir. Ahi teşkilatının kurucusu olan Ahi-Evran, Azerbaycan'ın Hoy şehrinde doğmuştur. Asıl adına bakıldığında “Nasirüddin Ebü'l Hakayık Mahmud B. Ahmed” olan 1172 doğumlu Ahi Evran; 1262 yılında hayata veda etmiştir (Akyüz, 1998: 14).

Güçlü bir ilim ve fikir adamı olan Ahi Evran Selçuklular devrinde yetişmiştir. Ahi Evran'ın teşkilatçı düşüncelerinin devlet tarafından önemsenmesi, Ahi teşkilatının kurulmasına sebep olmuştur. Ahi Evran, "Sultanlara Öğüt" adlı kitabında, "Allah insanları yemek, içmek, evlenmek, meslek edinmek gibi çok şeylere muhtaç olarak yaratmıştır. Hiç kimse kendi başına bu ihtiyaçları karşılayamaz. Durum böyle olunca demircilik, marangozluk gibi çeşitli meslekleri yürütmek için çok insan gerekli olduğu gibi demircilik, marangozluk ve diğer bütün meslekler ve sanatlar da bir takım alet ve edevatla yapılabileceği için, bu alet ve edevatı tedarik için de ayrıca çok sayıda insana ihtiyaç vardır. Bu bakımdan insan toplum için gerekli olan bütün sanat kollarının yaşatılması ve bu işe yeterli miktarda insanı yönlendirmek lüzumludur." Şeklinde devrin sultanına öğüt vermiştir (Bayram, 2006: 17).

Ahi Evran, bütün sanat kollarının olmasının ve geliştirilmesinin, toplumun mutluluk ve refahı için gerekli olduğunu savunmuştur. Ahi Evran sadece bütün sanat kollarının toplumda yaşaması ve her sanat kolunun teşvik ve himaye edilmesi gerektiğini belirtmekle kalmamış, aynı zamanda bütün sanatkârların bir araya gelmeleri ve orada sanatlarını sürdürmelerini yani bir anlamda eş kooperatifleşmelerini öğütlemiştir (Bayram, 2006: 18).

Ahilik teşkilatında; meslekle ilgili tüm aşamalar belirli kurallar çerçevesinde ilerlemiştir. Mesleğe giriş sürecinden itibaren mesleki yeterlilik, kalfalık ve ustalık ölçütleri sistemli bir şekilde ilerlemiştir. Bu kurumlar; esnaf ve sanatkârları belirli kurallar dâhilinde disipline etmiş, iş ve ticaret ahlakının muhafazasını sağlamış, usta yetiştirme ve yetiştirilme konusunda da istihdam sağlamıştır. Ahilik sisteminde eğitim ise tamamen hayatla iç içe olacak şekilde devam ettirilmiştir. Onlar kendileri için uygun gördükleri eğitimi, yaşamlarının her kademesinde uygulamışlardır. Ahilik hem iş başında alınan eğitimi, hem de iş dışındaki süreçlerde ki eğitimi kapsar. Ahilik mesleki gelişim sağlamanın yanı sıra aynı zamanda gençleri, her türlü kötü alışkanlıklardan koruyarak onların kötü alışkanlıklara kapılmasını

önleyen, topluma faydalı gençler olmasını sağlama amacı güden bir sosyal teşkilattır (Şekerci, 1994).

Kurulduğu coğrafya ve toplumun özellikleri gereği Türklerin ve İslam dininin özelliklerini bünyesinde barındıran Ahi teşkilatlarında, kişilerin bir meslek sahibi olabilmeleri için alacakları eğitim sırasıyla çıraklık, kalfa ve ustalık aşamalarıydı. Ancak daha sonra, gayrimüslimlerin çoğalması, din farkına bakılmaksızın esnaf ve sanatkârlar arasında işbirliği yapma zorunluluğunu doğurmuştur. Bu farklılaşmaların doğal bir sonucu olarak da Ahilik sona ermiştir (Dinç, 1995: 10).

Osmanlı döneminde çıraklık eğitimi. Osmanlı döneminde mesleki eğitim ve iş disiplini lonca teşkilatı ile sağlanırdı. Lonca kelimesi, İtalyancadan dilimize geçmiştir ve ham madde dağıtımının yapıldığı yer anlamında kullanılmaktadır. Loncalar, ilk kez ortaçağda Akdeniz ticaret merkezlerinde, ekonomik ve sosyal kalkınmanın bir sonucu olarak görülmüştür. Osmanlı döneminde ticaret ile uğraşanların büyük çoğunluğu loncaya kayıt olmuştur. Bu sayede loncanın koruması ve denetimi altına girmiştir. İşyeri açabilmek için gerekli olan en temel iş gedik sahibi olmaktı. Bunun anlamı ise ustalık belgesi sahibi olabilmesi için çıraklık ve ardından kalfalık yapılması gerekirdi. Bu dönemde özellikle işveren durumundaki ustalar, işçi durumunda olan kalfa ve çıraklar bu teşkilata dâhil olmuşlardır (Turan, 1996: 28).

Osmanlı Devleti zamanında Ahi birlikleri görevlerini devam ettirmiş ve son dönemlerde Lonca biçiminde örgütlenerek aynı faaliyetlerini sürdürmüştür. Loncalar dini, iktisadi ve eğitsel bir nitelik arz eden oluşumlardı. Bu kuruluşlar bazı iktisadi ve toplumsal sorunları kendi bünyesinde çözüme kavuşturuyor, esnaf ve zanaatkârları sıkı bir disiplinin ile kontrol altında tutuyordu. Loncalar, iş ve ticaret ahlakını korumakla birlikte, usta işçi yetiştiriyor, işçiyi himaye ediyor ve sonrasında iş sahibi yapıyordu. Ayrıca üretime belirli bir standart ve kalite getiriyor,

haksız kazancın önüne geçiyor, ürünün değer kazanmasını sağlıyor ve kazandırdığı bu değerini korunmasını sağlıyordu (Dinç, 1995: 10).

Ahiliğin yerine 17.yüzyıldan sonra “Lonca” ve “Gedik” sistemleri gelmiştir. Bu sistemler, ara insan gücünün yetiştirilmesinde önemli bir kaynak olmuştur. Lonca sisteminin temelinde üretim vardır. Lonca teşkilatının en önemli özelliklerinden bir tanesi usta ve esnafın kendi aralarında birer meslek kuruluşu şeklinde örgütlenmeleridir. Loncalar, günümüzde faaliyet gösteren meslek odalarının karşılığı olup sistematik bir yapıya sahiptirler. Lonca, aynı meslek dalında faaliyet gösteren usta ve esnafın bir araya gelmesinden oluşur (Şekerci, 1994).

Lonca teşkilatının asıl kuruluş amacı tüccar ve sanatkârlardan üyeleri olanlarının haklarını korumaktır. Ahilikten Lonca teşkilatına geçilmesinin iki önemli sebebi vardır. Bunlardan birisi yapılan merasimlerin zor olması; diğeri ise esnafın içinde müslimler kadar gayrimüslimlerin de bulunmasıdır. Ahi teşkilatı ile lonca teşkilatı kuruldukları zamandan 1727 yılına kadar geçen sürede ülkenin sosyal ve ticari hayatına yön vermiştir (Sakaoğlu, 2003).

1727 yılından sonra ahilik ve lonca teşkilatlarının yerine Gedik teşkilatına geçilmiştir. Buna göre isteyenlere gerektiğinde yeni kadro verilerek ticaret sahasında aşırı büyüme önlenmeye çalışılmıştır. Kendiliğinden açılan dükkânlara halk gerçekten ihtiyaç duyarsa o zaman kadro verilmiştir. Bu teşkilat, 1913 yılında tamamen ortadan kalkmıştır (Turan, 1996: 28).

Gedik kavramı, anlam olarak tekel ve imtiyazı ifade ederken, sahiplerinin yaptıkları işi başkalarının yapmaması ve satmak istediği ürünleri başkalarının satamaması şartıyla devlet tarafından verilen senedin içindeki hükümlerin kullanılması ve yürütülmesi için kullanılır. Din ayrımı gözetilmeden işleyen, eski mahiyetinden belirgin farkları olmayan yeni oluşuma “gedik” denmiştir. Gedik, diğeri bir anlamıyla sanat ve ticari faaliyetlerde bulunabilme yetkisidir. Gediklere ait izin devir gibi işlemlerle hükümet yetkilidir. Osmanlı dönemindeki esnaf teşkilatında her isteyen kişi istediği yerde işyeri açma yetkisine sahip değildi. Çünkü dükkân

açma sayısı sınırlıdır. Bunun bu şekilde sınırlı olmasının sebebi ise dükkân sayısının Lonca tarafından sınırlandırılmış olmasıdır. Ancak yeni bir işyeri açmak istenildiğinde bu isteğin lonca tarafından gelmesi ile mümkün olmaktadır. Ancak işler gelişim gösterirse bu sefer Lonca tarafından yeni dükkân açılmasına izin verilirdi. Bu uygulamanın en temel amacı mevcut durumda faaliyet gösteren esnafı korumaktır. İş yeri açmak isteyen birisinin bir meslek alanında dükkân açabilmesi ancak “Gedik” olursa mümkün olabilmektedir (Bayram, 2006: 17).

Ahilik, Lonca ve Gedik teşkilatları ile çıraklık eğitim sistemi içindeki gelenekler dâhilinde meslek elemanı yetiştirilmeye çalışılmıştır. Endüstri devriminin Avrupa mesleki eğitim sisteminde meydana getirdiği değişimlerin ülkemize yansımaları ile birlikte bu sistemlerin çöküşü hız kazanmıştır. Bu değişimlerin bir sonucu olarak da cumhuriyet dönemine gelindiğinde ülkede nitelikli insan gücünden söz etmek mümkün olmamıştır. Daha sonraki zamanlarda ise doğal olarak bu ülkede nitelikli insan gücüne ihtiyaç olduğu gözlemlenmiş ve başlangıçta okul ağırlıklı bir mesleki eğitim sistemi benimsenmiştir (Dinç, 1995: 12).

Osmanlı döneminde uygulanan Ahi teşkilatından hareketle, geleneksel sistemin çıraklık eğitimine dayandığı ve bu alanda dünya çapında bir model oluşturduğu bir gerçektir. Ahilikten sonra Lonca sistemi devam etmiştir. Sonrasında ortaya çıkan Gedik sistemlerinden sonra yeni kurulmaya başlanan okulların sanayiye dayandırılması ile karma sisteme geçilmeye başlanmıştır. Daha sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk dönemlerinde karma sistemle mesleki eğitime devam edilmiştir (Taşpınar, 1992: 49).

Cumhuriyet döneminde çıraklık eğitimi. Kökü Orta Asya'ya kadar dayanan ahilik Osmanlı Devleti'nin kuruluş döneminde yaygınlaşan Türklere has özelliklere sahip bir esnaf ve sanatkâr teşkilatıdır. Ahilik teşkilatı Cumhuriyet döneminde de ara insan gücünün yetiştirilmesinde bir kaynak olma özelliğini korumuştur. Ülkelerin kalkınmasındaki en önemli faktörler tabii kaynaklar, emek, sermaye ve girişimciliktir. Hangi alanda olursa olsun en fazla verimi gerçekleştirmenin etkili yollarından bir tanesi iyi eğitilmiş iş gücünden geçmektedir. Bu

açından değerlendirildiğinde Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulduğu yıllarda karşılaşılan en önemli problemlerden birisi yetişmiş nitelikli insan gücünün yetersizliği olmuştur. Bu problemin çözümü için Gazi Mustafa Kemal Atatürk özel ilgi göstermiş ve ilgilileri uyarmıştır (Bayram, 2006).

Buna bağlı olarak 1920'li yıllardan itibaren, mesleki ve teknik eğitiminin temel kavram, politika ve ilkelerin oluşturulduğu ülkemizde nitelikli insan gücünün yetiştirilmesi konusunda önemli çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalardan bazıları 1923 yılında toplanan İzmir İktisat Kongresinde çırak okullarının açılması teklifi, 1925 yılında yurt dışı kaynaklı çıraklık eğitimi ile ilgili olan bir raporun hazırlanması ve 1942 yılında devlet demiryolları işletmesinin Eskişehir'de ilk çıraklık okulunu açması söylenebilir (MEB, 1992).

1923-1940 yılları arası, mesleki eğitim sistemimizin kuruluş dönemidir. Kuruluşundan itibaren geçen 20 yılı mesleki ve teknik eğitimin hızlı gelişme gösterdiği yıllar olarak ifade edebiliriz. Böylelikle, cumhuriyetten bu yana mesleki eğitim sistemimiz, ülkemizin ihtiyacı olan becerikli insan gücünü yetiştirme çabasına girmiştir. Hızla gelişmekte olan ülkemizde eğitim, kalkınmanın en etkili araçlarından biri olarak kabul edilmiş ve bu alana büyük yatırımlar yapılmıştır (Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı, 1998: 101).

Mesleki eğitimin gelişimi ile ilgili Cumhuriyet öncesi dönemde sarf edilen çabalar cumhuriyetin ilk yıllarında da aynı hızla devam etmiştir. Cumhuriyetin ilk yıllarında çıraklık eğitimin amacı sadece fabrikalarda çalışacak insan gücünü yetiştirmektir. Ancak ilerleyen yıllarda, ülkenin ihtiyacı olan insan gücünün okul sistemi içerisinde yetiştirilmesi uygun görülmüştür. Bu dönemde çıraklık ve okul dışında yapılan kurs eğitimine fazla önem verilmemiştir. 1950'li yıllarda yazılan raporlara bakıldığında önemli yer tutan iki konu olduğu göze çarpmaktadır. Bunlardan birincisi mesleki eğitimin sistemleştirilmesidir. Diğeri ise işyerlerinde fabrika içinde eğitim ile ilgili yaklaşımlardır (Dinç, 1995: 12).

Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk dönemlerinde orta ve büyük ölçekteki sanayinin kuruluşları devlet desteği ile ortaya çıkmaktaydı. Bu işletmeler sermaye birikimi veya küçük sanatkârların büyümesi yoluyla kurulmadığından dolayı çıraklık eğitimi geleneklerinin yeni ve büyük firmalara geçmesi mümkün olmamıştır. Sistemin bu şekilde ilerlemesiyle birlikte iş gücünün nitelik ve nicelik yapısı, tam zamanlı okul sistemine dayalı bir meslek ve teknik eğitim sisteminin kurulmasını zorunlu kılmıştır. Buna bağlı olarak, bu sistemi bir disiplin altına alabilmek amacıyla sanayi ve işyerlerinde çıraklık eğitimi düzenleyecek bir kanunun çıkartılmasıyla ilgili girişimlere 1960 yıllarında başlanmıştır (MEB, 1992).

1960'lı yıllarda görülen eksiklikler üzerine çıraklık eğitiminin düzenlenmesi ile ilgili bazı teşebbüsler olmuştur. Bu girişimler neticesinde çıraklık eğitimin düzenlenmesi ile ilgili kanunlar çıkarılarak bu konuyla ilgili ciddi çalışmalara başlanabilmektedir. Çıraklık eğitimi düzenleyen ilk kanun Türkiye Büyük Millet Meclisinde 1973 yılında kabul edilmiştir. Ancak, bu kanun Cumhurbaşkanı tarafından veto edilmiştir. 1963 yılında planlı kalkınma dönemine girilmesiyle sanayileşmeye; buna bağlı olarak sektörün gereksinim duyduğu mesleki ve teknik insan gücünün yaratılmasına verilen önem artmıştır (Doğan ve diğerleri, 1996: 270).

Çıraklık eğitimi, ilk defa 5 Temmuz 1977 tarihinde Resmi Gazetede yayınlanan 2089 sayılı "Çırak, Kalfa ve Ustalık Kanunu" ile kurallara ve belirli bir disipline bağlanmış ve bu kanun 1986 yılına kadar yürürlükte kalmıştır. Bu kanun ile çırak olmanın şartları, verilecek eğitimin süresi, sınavların usulü, işverenin görevleri gibi hususlar belirlenmiştir. İlerleyen yıllarda farklı yapılanmalara gidilmiş ancak istenilen sonuçlar elde edilememiştir. İstenilen sonuçların alınamamasının sebepleri arasında çıraklık eğitimi sisteminin reklamının gerekli oranda yapılmaması çok etkili olmuştur. Bununla birlikte işletmelerin sözleşmeli çırak çalıştırmaları için yeterli teşvik tedbirlerinin olmaması ve toplum olaylarından kaynaklanan bazı problemler sebebiyle işletmelerin çırak almadaki isteksizliği sayılabilir (MEB, 2006).

19 Haziran 1986 tarihinde yürürlüğe giren 3308 sayılı “Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu’nun amacı, çıraklık ve mesleki eğitimin bir bütünlük içinde olmasıdır. Bu kanun, çıraklık eğitimi, tam ve yarı zamanlı okul sistemi ve meslek kurslarını kapsamaktadır (Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı, 1998: 88).

Bu kanunun düzenlenmesindeki amaçlar şöyle sıralanabilir (MEB, 2006);

- Daha önceden çıkarılan kanunlardaki maddelerin anlaşılmasında ve uygulanmasında yaşanan güçlükler,
- Kalfaların ve ustaların eğitimleri konusunda yeterli açıklama yoktur.
- Kurumların çıraklık eğitimlerinin gelişebilmesi için sağlanabilecek yardımların kabul edilmesi ve kullanılması bir esasa bağlanmamıştır.
- Çırakların iş kazaları ve meslek hastalıkları ile hastalıklara karşı sigorta ettirilmesinde güçlükler ortaya çıkmıştır.
- Çırakların işyerindeki eğitimiyle ilgili denetim belirgin değildir.

3308 Sayılı kanunun çıraklık eğitimine etkisi. 3308 sayılı kanunun temel amaçlarından bir tanesi zorunlu eğitimden sonra gerçek iş ortamında meslek öğrenmek isteyen bireylere, okul ve işyeri işbirliği ile meslek kazandırmaktır. Kanun ile çıraklık eğitimi almak isteyenler için en azından ilköğretimi tamamlama şartı getirilmiştir. Ayrıca çıraklık eğitim sistemine katılmak isteyenlerin sağlık durumlarının, yapmak istedikleri mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya engel teşkil etmemesi ve çalıştığı işyeri sahibi veya vekili ile yapılmış çıraklık sözleşmesinin bulunması gerekmektedir (MEB, 2014).

Bu kanun ile bir işyerinde çırak veya kalfa olarak faaliyetlerini sürdüren bireylerin düzenli bir mesleki eğitimden geçmeleri amaçlanmıştır. Çıraklık eğitimine devam eden gençler

haftada sekiz saatten az olmamak üzere mesleki eğitime dâhil olmaktadır. Okul zamanından arda kalan çalışma zamanlarında ise işyerlerinde uygulamalı eğitim almaktadır. Yayınlandığı tarihte kapsam bakımından sadece 14 meslek dalını içinde barındıran çıraklık ve mesleki eğitim kanunu, ilerleyen yıllarda genişletilerek tüm ülkede uygulamaya konmuştur. Çıraklık ve mesleki eğitim kanunu, çıkarıldığı yıllarda uygulanmaya başlandığında, temel şartları 12 yaşını doldurmuş, ilkokul mezunu, sağlık durumu yaptığı mesleğe engel teşkil etmeyen ve bir işyerinde çalışma şartını yerine getiren tüm gençler eğitim altına alınmaktaydı. İlköğretimin zorunlu tutulmasından sonra yaş sınırı 14 olarak değiştirilmiştir ve yine ilköğretimini tamamlayan, işyerlerinde çalışan çıraklar eğitim altına alınmaya başlanmıştır (Babalık ve diğerleri, 1989).

Kanunda yapılan düzenlemelerle birlikte 14-15 yaşına gelmiş, zorunlu ilköğretimini tamamlamış gençlerin işyerlerinde “aday çırak” olarak çalışmaya başlamalarına fırsat verilmiştir. Aday çıraklarda daha önceden mesleki eğitim görmüş olmaları şartı aranmaz. Çünkü zaten bu okullara kayıt olan aday çıraklara, meslekleri ile ilgili ihtiyaç duyacakları ön bilgiler verilmektedir. Aday çırak ve çıraklar, teorik eğitimlerini çıraklık okullarında veya alacakları eğitime elverişli iş yerlerindeki eğitim ünitelerinde alırlar. Ancak pratik eğitimlerini sadece iş yerlerinde almaktadırlar (MEB, 2017).

3308 sayılı kanun hükmünce getirilen çıraklık sistemi, iş yaşamıyla bütünleşmesini esas alması bakımından değerlendirildiğinde tam zamanlı meslek okulları sistemi karşısında çok belirli bir üstünlüğü olduğu ortaya çıkmaktadır. Ancak, 3308 sayılı kanunun bütün bu olumlu yanlarına rağmen günün koşullarına uyum sağlayamayan, bazı konularda yeterli olmayan yönleri de mevcuttur. Söz konusu kanun, okul ile ilgili düzenlemelere yer vermesine karşın, gençlerin haftanın büyük çoğunluğunu geçirdikleri iş yerlerinde alacakları eğitim ile ilgili detaylı bir düzenleme getirmemiştir. Gençler için, üniversite eğitimi almanın dışında ikinci bir

alternatif olan, ülkenin kalkınması ve işsizlik sorununun çözümü için çok büyük önem arz eden sistem bu bakımdan kendi içinde bir çelişkide taşımaktadır (Turan, 1996: 26).

Nitelikli insan gücü eksikliği, en çabuk ve en ekonomik bir şekilde karşılamak 3308 sayılı kanunun en önemli amaçlarından biri olmuştur. Çeşitli sebeplerle çocuk yaşta iş hayatına atılmış bulunan gençlerin gerek iş ortamında planlanmış düzenli bir eğitimden geçerek gerekli bilgi ve becerileri kazanması, gerekse ülkede faaliyet gösteren sektörlerin ihtiyaç duyduğu nitelikli personelin kısa sürede yetiştirilmesi hedefidir (Yıldız, 1993: 35).

3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununa bağlı olarak, çağdaş bilim ve teknolojik metotlarını bilen, bu bilgileri doğru bir şekilde analiz edebilen ve bunları kullanan, aynı zamanda geliştiren vasıflı insan gücünün yetiştirildiği mesleki eğitim merkezleri kurulmuştur. Bu eğitim merkezleri, örgün eğitim kurumlarının çeşitli kademelerinden çeşitli sebeplerle ayrılan veya belli bir kademesinden sonra öğretimine istekli olarak devam etmeyip meslek öğrenmek için işyerlerinde çalışmak isteyen bireyler içindir. Bu gençlerin, teorik ve pratik meslek eğitimlerinin bir disiplin halinde alınmasını sağlayarak, onları ülkenin eksikliğini duyduğu becerikli iş gücü haline getirmek, mesleki eğitim merkezlerinin temel amacıdır (MEB, 2017).

Ülkelerin ekonomik olarak kalkınmalarının temel unsuru nitelikli insan gücü yetiştirmeleridir. Ancak burada önemi ortaya çıkan bir diğer unsur ise insan gücünün verimliliğidir. Sektörün ihtiyacı olan vasıflı çalışanların mesleki bilgi ve becerileri, işgücünün verimliliğinin göstergesidir. Özellikle ilköğretimden sonra eğitimini çeşitli nedenlerle yarıda bırakan nüfusun vasıfsız olarak çalışma hayatına atılması, üretimde verimliliği olumsuz olarak en çok etkileyen sebeplerin başında gelmektedir (Taşpınar, 1992: 70).

Aktif olarak faaliyet gösteren gerek üretim gerekse hizmet içerikli kuruluşların yurtiçi ve yurtdışı piyasalarda rekabet etme gücünün artırılmasında en önemli unsur çalışanlarının verimli olmasıdır. Bu sebeple vasıflı insan gücünün yetiştirilmesine olanak sağlayan 3308 sayılı

çıraklık ve meslek eğitimi kanununun uygulanmasında ulaşılan başarıda devlet ve özel olmak üzere birçok kurum ve kuruluşun katkısı vardır. Kamu ve özel kurum ve kuruluşları genel müdürlükleri ile bunlara bağlı yerlerde görev alan yöneticilerinin, il merkezlerinde valilerin ve Milli Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlüklerinin, özellikle çıraklık eğitim sistemine dâhil olan işletme yetkilileri ve usta öğretici olarak görev yapan işletme personelinin ayırdığı önemli zamanları ve özverili çalışmaları ile bu başarı sağlanmıştır (Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı, 1998: 102).

Günümüzde çıraklık eğitim sistemi. Türkiye’de çıraklık eğitimi, Çıraklık ve Mesleki Eğitim Kanunu'na göre uygulanmaktadır. Genç yaşlarda geçim sıkıntısı, okumak istememe, aile büyüklerinin istekleri gibi çeşitli nedenlerden dolayı eğitimin herhangi bir basamağından ayrılıp iş hayatına katılan öğrencilerin bu eğitimden etkili bir şekilde yararlanabilmeleri için hem çıraklık eğitiminin yaygınlaştırılması hem de içeriğinin geliştirilmesi son derece önemlidir. Ayrıca çıraklık eğitiminin işlevini arttırabilmek için öncelikle mesleki eğitim merkezlerinin yaygınlaştırılması, okulların araç-gereç donanımı açısından zenginleştirilmesi ve özellikle de bu eğitimde rol alacak öğretmenlerin yetiştirilmesi gerekir (Mangır ve diğerleri, 1992: 4).

Çıraklık eğitimi günümüzde sistemli bir meslek öğretme şekli olarak uygulanmaya devam etmektedir. Okul dışı zamanlarda çalışan gençlere sistemli mesleki eğitim hizmeti götürülmesi, ülkedeki iş gücünün kalitesinin yükseltilmesi yönünden önemlidir. Örgün eğitim sisteminin haricinde eğitimine devam eden, mesleki bilgi ve becerisi olmayan bireylere çıraklık eğitimi ile mesleki yeterlik kazandırılması ekonomik ve sosyal yönden gereklidir (Doğan ve diğerleri, 1996: 270).

Çıraklık sisteminin çok uzun bir döneme uzanan alt yapısı olmasına karşın bu alandaki önemli değişimler son on beş yılda hızlanmıştır. Her ne kadar planlanan hedeflere henüz tam olarak ulaşamamış ise de bugün ülkemizde geniş ve kapsamlı bir mesleki ve teknik öğretim

sistemi mevcuttur. Her dönem olduğu gibi bugün de sistemde bazı sorunlar vardır. Ancak bütün çabalar, bu sorunları çözerek sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye elemanı yetiştirmek; yaşam boyu eğitim yaklaşımıyla birlikte kişileri, başarılı ve kazançlı bir hayat için ihtiyaçları olan bilgi, beceri ve davranışlarla donatmak içindir (Şimşek, 1999: 6).

Gelişmekte olan ülkelerin kalifiye elemanı yetiştirmede mesleki eğitim sistemini geliştirmek ve daha modern bir yapıya kavuşturmak gibi zorunluluğu vardır. Bu sistem içerisinde de farklı seviyelerde eleman yetiştirme yaklaşımları uygulanmaktadır. Kalifiye kalfa ve usta seviyesinde çalışanlar yetiştirmeyi amaçlayan çıraklık eğitimi de bunlardan bir tanesidir (Taşpınar, 1992: 82). İlköğretim 'den mezun olan ya da herhangi bir ortaöğretim kurumundan çeşitli nedenlerle ayrılmış olan öğrencilerin bir meslekte çalışmaya başladıkları zaman iş yerlerinin veya velilerinin yönlendirmesi ile mesleki eğitim kurumlarına kayıtları yapılmaktadır. İş yerlerinde mesleğin gereğini öğrenen öğrenciler, diğer yandan mesleki eğitim merkezlerinde de sosyal hayata yönelik beceriler kazanmakta ve mesleklerindeki bilimsel ve teknolojik gelişmelerden de haberdar olmaktadır (MEB, 2006).

Yönlendirme faaliyetleri; öğrencilerin eğitim aldıkları zaman boyunca bireysel ve toplumsal ihtiyaçları doğrultusunda yönelmesine yardımcı olmak, kendisini bulunduğu çevre içinde konumlandırmasına, mesleki gelişimine yönelik davranışları kazanmasına, isabetli kararlar vermesine ve geleceğini planlamasına yönelik bilimsel hizmetleri, süreklilik içinde öğrenciye kazandırma çalışması olarak tanımlanmıştır (Gürer ve diğerleri, 2005).

Orta öğretimde yapılacak yönelme veya yönlendirmenin sağlıklı ve doğru yapılabilmesi için öğrencinin daha eğitimin ilk basamaklarındayken meslekleri tanıma ve her mesleğe olumlu yaklaşma konularında bilgilendirilmesi gerekir. İstenilen bu sonuca ulaşılabilmesi için de öğrencilere ilköğretimin ilk yıllarından itibaren uygulanacak olan öğretim ve rehberlik hizmetlerinin birbirlerini tamamlayıcı bir şekilde uygulanması ile gerçekleşebilir. Bu süreçte özellikle ilköğretimin son yılında öğrenciler genel, akademik veya mesleki eğitime

yönelme ya da eğitime devam etmeyip çalışma yaşamına erken girme tercihi yapmak durumunda olabilirler. Bu sebeple ilköğretim de öğrencilere sunulan rehberlik hizmetleri, öğrencilerin hayatları açısından önemli kararların alındığı kritik bir döneme denk gelmektedir (Kuzgun, 2000: 17).

İlköğretim döneminde yapılacak yönlendirme ve yönlendirme çalışmalarında, öğrencilerin yaşadığı ortamın imkânları, öğrencinin mesleğe karşı ilgisi ve yeteneği, kişilik özellikleri, yaşadığı ülkenin ekonomik koşulları ve imkânları göz önünde bulundurularak, olabildiğince meslek seçiminin önemini anlamaları, kendi imkânları doğrultusunda uygun meslekler hakkında bilgilenmeleri sağlanmalıdır. Bu süreçte yapılacak mesleki rehberlik ve yönlendirme, sadece bireyin yetenek ve ilgilerini belirleyip ve bireyin özelliklerini ortaya çıkararak hangi meslek dalına daha uygun olduğunu belirlemekten daha fazla çaba gerektirmektedir. Çünkü bireyin mesleki gelişim sürecinde yaşadığı sıkıntılar, sadece kendini tanımaması ve iş dünyası hakkında yeterince bilgi sahibi olmamasından kaynaklanmaz. Öğrencinin kendisini iyi tanıyıp, kendi potansiyelini doğru keşfedip buna uygun mesleği seçmesi için bilgi verilmesi gerekmektedir. Bireylerin içinde buldukları şartların sürekli farklılaşması, onların hayatlarını zenginleştirdiği gibi geleceğe olan tahminlerini de zorlaştırmaktadır. Sonuç olarak bu da bireylerin yaşam şekillerini, kendileri hakkındaki düşüncelerini ve mesleki hedeflerini değiştirebilmektedir. Bireylerin kendi amaçlarına uygun meslekler seçebilmesi onların meslekleri ve meslek eğitimi veren kurumları doğru tanımalarına bağlıdır. 4306 sayılı temel eğitim kanunu ile çıraklık eğitimi ve meslekî teknik eğitimin birbirine yaklaştırıldığı görülmektedir. 4306 sayılı kanunla birlikte ilköğretim okullarından mesleki eğitim merkezlerine öğrenci yönlendirmeleri daha sağlıklı ve profesyonel olarak yapılmaya başlanmış ve sonuç olarak mesleki eğitim merkezlerindeki öğrenci sayıları giderek artmıştır (MEB, 2006).

Mesleki eğitim merkezlerinde aday çırak ve çırakların teorik ve pratik eğitimleri, çıraklık, kalfalık ve ustalığın gerektirdiği bilgi ve beceriler ile ilgili aşamalı olacak şekilde

plânlanır ve bu şekilde uygulanır. Çıraklık eğitiminin uygulanmasında izlenecek yollar, müfredatın belirlenmesi ve ne şekilde uygulanması gerektiği gibi sisteme dair bilgiler ve yönlendirmeler Milli Eğitim Bakanlığınca hazırlanan çerçeve öğretim programlarında belirtilir. 2017 yılına kadar mesleki eğitim merkezleri zorunlu eğitim kapsamında değildi. Ancak 2017 yılı içerisinde yapılan kanun değişikliği ile mesleki eğitim merkezlerinde yine o güne kadar olduğu gibi kalfalık ve ustalık programlarının uygulanmasına, teorik ve pratik eğitim eş zamanlı olarak yürütülmesine karar verilmiştir (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezi öğrencilerinin okullarında aldıkları teorik eğitim, haftada en az bir gün, en fazla da iki gün olacak şekilde planlanması kararlaştırılmıştır. Ders yılı süresi ise bir yıl içerisinde otuz altı hafta olması uygun görülmüştür. Teorik eğitim süresinin belirlenmesinde ise bakanlığın yapacağı protokollerin dikkate alınması kararlaştırılmıştır. Bakanlıkça istenen ön şartların oluşması halinde 9'uncu sınıf boyunca öğrencilerin görecekleri alan derslerinin eğitimi, mesleki eğitim merkezlerinde veya iş yerlerinin eğitim birimlerinde verilmesi uygun görülmüştür. Bu sisteme dahil olan öğrenciler, 3308 sayılı kanun hükümlerine göre çalıştıkları iş yerleri ile aralarında yaptıkları sözleşmeleri devam ettiği sürece, iş yerlerinden alacakları izin günleri haricinde işletmede mesleki eğitime devam etmeleri kararı alınmıştır. Mesleki eğitim merkezi öğrencilerinin, okullarında yapılacak olan sosyal faaliyetlere katılabilmesi için çalıştıkları iş yerleri ile işbirliği yapılması uygun görülmüştür (MEB, 2017).

Daha önceki düzenlemelerde liselere kayıt olabilmek için, ortaokul veya imam-hatip ortaokulunu bitirmiş ve öğretim yılının başlayacağı tarihte 18 yaşını doldurmamış olma şartı aranıyordu. Ancak yeni düzenleme ile mesleki eğitim merkezine 18 yaşını bitirmiş olanların da kayıtlarının yapılabilmesi için imkân sağlanmış oldu. Yeni düzenleme ile "evli olanların kayıtları alınmaz, öğrenci iken evlenenlerin okulla ilişkisi kesilerek kayıtları açık öğretim okullarına gönderilir" hükmünün mesleki eğitim merkezi öğrencileri için uygulanmayacağı da

karara bağlanmıştır. Dolayısıyla erken yaşta evlendirilen çocukların eğitim almalarına da imkân verilmiştir (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezine kayıtlarını yaptıran öğrenciler bu eğitim kurumlarında zorunlu eğitimlerini tamamlarken aynı zamanda açık öğretim liselerine de kayıt yaptırabilecektir. Açık öğretim lisesine kayıt yaptıran öğrenciler, mesleki eğitim merkezinde aldıkları derslerden muaf tutulacaktır. Açık öğretim lisesine kayıt olabilmek için getirilen bir sınırlama vardır. Bu maddeye göre, puan veya yetenek sınavı ile öğrenci kabulü yapan okullara kayıt süreleri içerisinde kayıtlarını yaptırmayanlar ile mesleki eğitim merkezi ile iki ay içerisinde iş sözleşmesi yapmayan öğrenciler açık öğretime kayıt haklarını kaybedecekler. Mesleki eğitim merkezine kayıt olduğu hale bir iş yeri ile sözleşmesi olmayan öğrencilere iki ay süre verilecek. Bu süre içerisinde iş yeri bulup sözleşmesini yapan öğrencinin kaydı yapılacak ve sigortalı şekilde işe başlamasının kararı alınmıştır (MEB, 2017).

18 yaşından büyük olan ve mesleki eğitim merkezlerine kayıt yaptırmak isteyenler için kayıt süresi kısıtlamasının olmayacağı kararı alınmıştır. Bu bireyler gerekli şartları yerine getirdikleri takdirde yıl boyunca istedikleri alana kayıtlarını yaptırabilecektir. Bu şartları sağlayıp kaydını birinci dönem sonuna kadar yaptıranlar 9'uncu sınıf teorik eğitimi yoğunlaştırılmış bir şekilde alacaktır. Birinci döneme yetişemeyip kaydını ikinci dönemde yaptıranlar ise sözleşme yaptıkları iş yerlerinde çalışmaya başlayacak ancak o yıl için puan verilmeyeceği, teorik eğitimlerine ise takip eden ders yılının birinci döneminde başlayacağı planlanmıştır (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezi öğrencileri başka bir eğitim kurumuna nakil olmak istediklerinde, gitmek istedikleri kurumda eğitimlerine devam ettikleri alan/dal bulunması halinde bir iş yeri ile sözleşmesini yapacak ve zamana bağlı olmaksızın kaydı yeni eğitim kurumuna alınacaktır. Mesleki eğitim merkezlerine kayıt esnasında alan/dal tercihi yapan öğrenciler, eğitimleri başladıktan sonra 9'uncu sınıfın ilk döneminin sonuna kadar alan

değişikliği yapabilecektir. Dal değişikliği yapmak isteyen öğrenciler ise bu taleplerini onuncu sınıfın ilk dönemi sonuna kadar okullarına bildirmek zorundadır. Bu tarih aralıkları haricinde alan/dal değişikliği yapılmayacağı kararı alınmıştır (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezlerine geçiş yapmak isteyen öğrencilerin halen devam ettikleri ya da ayrıldıkları okulların türüne bakılmaksızın nakilleri yapılabilecek. Ancak bu durumdaki öğrencilerden daha önce mesleki ve teknik eğitim almamış olanlar ile farklı bir alanda mesleki eğitim almak isteyenlerin alan seçimi için 9'uncu sınıfın ilk dönemi sonuna kadar nakil işlemlerini yapmış olması istenecektir (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezine devam eden öğrenciler ilk eğitim öğretim yılından sonra her eğitim öğretim yılı sonunda beceri sınavlarına girecekler. Girdikleri bu beceri sınavlarından başarılı olmaları halinde belge sahibi olacaklardır. Bu belgeler 11'inci sınıfın sonunda kalfalık belgesi, 12'inci sınıfın sonunda ise ustalık belgesi olacaktır (MEB, 2017).

Mesleki eğitim merkezi öğrencileri bu eğitim kurumlarından mezun oldukları anda alacakları ustalık belgesi ile birlikte ayrıca ortaöğretim kurumu diploması sahibi olmak istediklerinde, Bakanlık tarafından belirlenen fark derslerini açık ortaöğretim kurumları yoluyla başarıları halinde diploma sahibi olacaktır. Mesleki eğitim merkezinden başarıyla mezun olup ustalık belgesine sahip olan öğrencilerin mesleki ve teknik ortaöğretim diploması mesleki açık öğretim lisesi tarafından düzenlenecektir (MEB, 2017).

Mesleki Eğitim ve Turizm Eğitimi

Mesleki eğitim, iş hayatına girmiş olan bireylerin ihtiyaç duyduğu genel bilgiler ile mesleki bilgileri kapsayan; bireylere bilgi, bilgiyi doğru şekilde kullanabilme ve mesleki yeterlilik kazandırmak için hazırlanmış bir eğitimidir. Bu doğrultuda mesleki eğitim, eğitime dâhil olan kişilere toplum içerisinde bir meslek sahibi olabilmeleri için ihtiyaçları olan bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlayan sistemli bir uygulamadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Mesleki eğitim; toplum içerisindeki bireyleri meslek sahibi yapmakla birlikte aynı zamanda kişileri sosyal ve ekonomik yönden geliştirmeyi amaçlar (Hacıoğlu, 1992).

Mesleki turizm eğitimi, turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin verimliliğini arttırmak amacıyla bilimsel çalışmaların planlandığı, araştırmaların yapıldığı ve yetiştirdiği öğrenciler aracılığı ile uygulamaya konulduğu planlı programlı eğitim sistemidir (Bozok, 1992).

Turizm eğitimi; eğitime katılan çalışanlara, müşterilere karşı nasıl davranması gerektiğini öğreten, mesleğini doğru yapabilmesi için ihtiyacı olan her türlü bilgi ve beceriyi kazandırmayı amaçlayan bir disiplindir (Gürdal, 2002). Diğer bir deyişle turizm eğitimi; turizm kavramının ve özellikle turizm ekonomisinin topluma ve her seviyede öğrenim gören gençliğe aktarılması, turizm konusunda eğitilmiş ve kaliteli personel ve idareci yetiştirilmesi için yapılan planlı çalışmalardır (Sezgin, 2001).

Turizm eğitimi, diğer alanlarda verilen mesleki eğitimlerle aynı değildir. Turizm eğitiminde en temel unsur insandır. Turizm sektörü yapısı gereği bir hizmet endüstrisidir. Turizm sektöründe sunulan hizmetin belirli standartları vardır ve bu standartların büyük bir kısmı dünyanın neresinde olunursa olunsun karşılaşılabilecek uygulamalardır. Bu sebepten dolayı turizm sektöründe emek verenlerin eğitimi ayrı bir önem kazanmaktadır. Bireylerin iyi bir eğitim alması sadece temel mesleki bilgiler öğretilmesi ile değil, aynı zamanda genel kültür, davranış bilimleri ve gelişen teknoloji hakkında bilgiler alması ile gerçekleşebilir. Turizm eğitiminin ana temasını disiplin ile birlikte hoşgörü oluşturmaktadır (Hacıoğlu, 1992).

Turizm endüstrinin ihtiyacı olan alt kademe çalışanların eğitilerek sektöre kazandırılması bu alanda örgün veya yaygın eğitim veren eğitim kurumları veya seyahat acenteleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Özellikle çalışan sayısı fazla olan oteller ve seyahat acenteleri, kendi işletmelerinde ihtiyaç duydukları ara elemanları, dışarıdan destek olarak açtıkları kurslarla temin etme yolunu tercih etmektedirler. Bu kurslar genel olarak günde 2-3

ders saati olacak şekilde planlanıp ortalama iki ay gibi bir süre içerisinde tamamlanmaktadır. Bu süre zarfında öğrenilen teorik bilgilerin uygulaması ise kurs bitiminde işe başlayarak işbaşında yapılacak şekilde planlanmıştır (Taşkın, 2006).

Temel mesleki eğitimde amaç sektörün ihtiyacı olan nitelikli işgücünü yetiştirip, topluma ve iş dünyasına kazandırmaktır. Temel mesleki eğitim, eğitimde derinliği değil mesleki genişliği esas almaktadır. Eğitimde mesleki derinlik esas alındığında yetiştirilen bireyler sadece bir dalda uzmanlaşmaktadır. Bireylerin sadece bir dalda eğitim görmesi sürekli değişen ve gelişen bilim ve teknolojiye uyum sağlamasında sorunlara sebep olmaktadır. Aynı zamanda bireyler çeşitli nedenlerle iş değişikliğine gitmek istediklerinde istihdam sorunları da yaşamaktadırlar. Bu sorunların yaşanmaması için, bireylerin derin eğitimden ziyade geniş bir eğitim anlayışı ile eğitim alması, onlara işlerini değiştirmede kolaylık ve alanlarındaki değişime ve gelişime daha kolay uyum sağlamalarını sağlayacaktır (Nogay, 2007).

Ülkemizde faaliyet gösteren her türdeki mesleki eğitim kurumlarının fiziki donanımlarının yetersiz olması, öğrencilere mesleki eğitim açısından öğrendikleri bilgileri uygulamalı olarak yansıtabileceği uygulama birimlerinin olmaması ve bundan dolayı istenilen seviyede uygulama yapılmaması mesleki turizm eğitimi veren kurumların en temel sorunudur (<http://dhgm.meb.gov.tr> Erişim: 13.05.2017).

Günümüzde, mesleki turizm eğitiminin sadece otelcilik alanı ile branşlaştığına dair yanlış bir algı vardır. Turizm eğitimi otelcilik okulları ile birlikte seyahat acenteciliği, rehberlik hizmetleri ve yiyecek-içecek hizmetleri alanlarında da branşlaşmıştır (Üzümcü ve Bayraktar, 2004).

Turizm Eğitiminde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Turizm sektöründe yiyecek içecek hizmetleri alanına bakıldığında en önem verilen bölüm olduğunu söylenebilir. Bu bölüm, otellerin bünyesinde bulunan çeşitli restoranlarında, düğün ve konferans salonlarında ve bunlara benzer servis kısımlarında müşteriler için yiyecek

içecek ürünlerinin satın alınması, kullanıma hazır hale getirilmesi ve sonrasında uygun koşullarda saklanması gibi işlemlerini gerçekleştiren hizmet bölümdür. Bu bölümde yapılan işler gereği, çalışanlar diğer bölümlere kıyasla daha fazla sorumluluk almaktadırlar (Sökmen, 2006).

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı, içeriğinde bulunan dalların kazanımlarını aktarmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır. Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında çeşitli meslekler yer almaktadır. Bu meslek dallarında verilen eğitimin amacı, sektörün ihtiyaçları ve sektördeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki eğitimini almış, yeterli bilgi ve beceriye sahip kaliteli meslek elemanları yetiştirmektir (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretim> Programlari Erişim: 19.11.2017).

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü; turizm sektörünün eğitimli personel ihtiyacını belirler, bu ihtiyacın giderilmesi konusunda gerekli önlemleri alır ve buna uygun olan eğitim programlarını hazırlayarak kendi bünyesinde uygulanmasını sağlar. Bu sürecin etkili bir şekilde ilerleyebilmesi için müdürlüğün bünyesinde; işgücü yetiştirme kursları, işletmeler bünyesinde düzenlenen eğitim programları, profesyonel turist rehberliği kursları, uluslararası eğitim faaliyetleri gibi programlar ve projeler düzenlenmektedir (Sarı, 2007).

Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde, örgün ve yaygın eğitim kapsamında mesleki eğitim merkezlerinde ve halk eğitim merkezlerinde, ihtiyaç olması durumunda yiyecek içecek hizmetleri alanı alt dallarına ait mesleki kurslar açılmaktadır (<http://cygm.meb.gov.tr> Erişim: 28.04.2018).

Yiyecek içecek hizmetleri bölümü, gerek hizmet üretmesi gerekse gıda üretimi ve sunumu içerdiği için bu bölümün planlaması ve koordinasyonu çok iyi yapılmalıdır. İşini iyi yapmak isteyen bir yiyecek içecek bölümü, muhakkak kadrosunu bu işin eğitimini almış, tecrübeli ve nitelikli elamanlardan oluşturmak zorundadır (Kozak, 2008).

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunduğu hizmetin kalitesinden bahsedebilmek için muhakkak yeterli sayıda çalışanın olması gerekmektedir. İşletmelere gelen konuklara hizmet sunma gibi kişisel bir iş yapıldığından dolayı burada misafir ile çalışan arasında yüz yüze bir ilişki söz konusu olmaktadır. Dolayısıyla bu bölümde çalışan personelin muhakkak işin gereği olan eğitimleri almış olması gerekmektedir (Böyükıılmaz, 2006).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı önemi. İhtiyaçlar hiyerarşisi incelendiğinde yemek tüketimi insanların fizyolojik bir ihtiyacı olarak gözükse de, yiyecek içecek sektörünün gelişmesiyle birlikte bu ihtiyacın dışarıda karşılanması, ihtiyacın giderilmesinden ziyade insanların boş zamanlarını değerlendirdikleri bir etkinlik haline gelmiştir. İnsanlar sadece bedenlerinin gıda ihtiyacını karşılamak için değil, bununla birlikte yediği yemeklerden, içinde bulunduğu mekânın özelliklerinden, seyrettiği manzaradan ve diğer etkenlerden zevk almak ve günün yorgunluğunu atmak için dışarıda yemek yemektedirler. Bu sebeplerin haricinde, yemek tüketimi aynı zamanda bir turizm davranışı olarak kabul edilmektedir. Çünkü turistler, ziyaret ettikleri yerlerde o yöreye ait meşhur olmuş yöresel yemekleri tercih etmektedirler (Yüncü, 2010).

Çalıştıkları iş sebebiyle kendisine zaman ayırabilen ve bu zamanını seyahat ederek geçirmeyi seven insanlar çeşitli sebeplerle turistik faaliyetlere katılırlar. Bu sebepler, farklı kültürlerden insanları tanıma, macera isteği, sağlık sorunları, işi gereği, spor müsabakaları, farklı mutfakların yemeklerini tatma ve buna benzer nedenlerdir. Turistik faaliyetlere katılan insanların en temel ihtiyacı barınma ve beslenmedir (Sökmen, 2006).

Turistik işletmelerde yiyecek içecek hizmetleri bölümü, misafirlerin ihtiyaç duyabilecekleri tüm yiyecek-içeceklerin, gün boyu sunulduğu yerlerdir. Bu bölümler, işletmelerin en göz önünde olan alanı olduğu için de hijyen ve sanitasyon açısından kuralların titizlikle uygulandığı yerlerdir (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı, faaliyetlerine bakıldığında hizmet bölümleri içerisinde yer almaktadır. Yiyecek içecek bölümü genel olarak üç bölümden oluşmaktadır, bunlar satın alma bölümü, mutfak ve yiyecek içecek servisi bölümleridir Turizm verilerine bakıldığında, yiyecek içecek hizmetleri bölümü, konaklama bölümünden sonra en fazla gelir getiren ve misafir-çalışan ilişkisinin en fazla görüldüğü alanlardır (Kozak, 2008).

Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler en fazla geliri konaklama bölümünden sonra yiyecek-içecek bölümünden elde etmektedir. Bu alanda yapılan araştırmalara göre, beş yıldızlı otellerdeki yiyecek-içecek tüketiminin yıllık bir milyon dolar ortalamasında olduğu bildirilmektedir. Aynı araştırmaya göre dört yıldızlı otellerde ise tüketim miktarı 800 bin dolar seviyesindedir. Aslında bu veriler sadece turizm sektörü için değil, genel olarak bakıldığında yiyecek içecek hizmetlerinin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (<http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR,72942/turizm-gelir-gider-ve-ortalama-harcama.html> Erişim: 17.05.2017).

Otellerde kalan misafirler kaldıkları süre zarfında vakitlerinin çoğunu yiyecek içecek servisinin sunulduğu alanlarda ve eğlence birimlerinde geçirirler. Yiyecek içecek alanlarında sunulan hizmetler misafir ile çalışan arasında anlık ve yüz yüze ilişkileri gerektirdiği için, bu bölümde çalışan elemanların nitelikli ve eğitilmiş kişilerden oluşturulması, verilen hizmetin kalitesi ve misafirlerin aldığı hizmetten memnun kalması yönünden çok önemlidir. Otellerin yiyecek-içecek hizmetleri bölümü sadece otelde konaklayan misafirlere hizmet veren alanlar değildir (Olalı ve Korzay, 1993).

Fiziki imkânları olan oteller sadece konaklama yapan misafirlerine hizmetle sınırlı kalmazlar. Ayrıca bünyesinde bulunan düğün salonları, kongre salonları, bar, yöresel mutfakları içerisinde barındıran restoranlar, eğlence merkezleri gibi alanlarıyla çevresindeki vatandaşlara hizmet vererek yiyecek içecek gelirlerinde ciddi anlamda bir artış sağlamaktadır (Denizer, 2005: 19).

Yiyecek içecek hizmetleri bölümleri, sunduğu hizmetler ile işletmelere gelir katkısının yanında, eğitilmiş ve nitelikli personel ile kaliteli hizmet sunarak işletmenin tanıtımında önemli bir rol üstlenmektedir (Turizm Bakanlığı, 1993).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı amacı. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı; bireylere meslekleri ile ilgili ihtiyaç duyabilecekleri bilgileri teorik ve pratik olarak öğretmenin yanı sıra, verdiği eğitim sonrasında bireylerin;

- Sağlıklı iletişim kurabilen,
- Yeniliklere kolay uyum sağlayabilen,
- Çözüm odaklı olan,
- Teknolojiyi kullanabilen,
- Bilgi ve becerilerini işine yansıtabilen,
- Gelişmeleri izleyen ve değerlendiren,
- Kaliteli ürün ve hizmet sunabilen,
- Araştırma yapabilen ve kendini geliştiren,
- Maliyet hesabı yapabilen,
- Kendi işini kurmayı ve geliştirmeyi hedefleyebilen kişiler olmasını amaçlamaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Yiyecek içecek hizmetlerinde hizmet odaklı bir sunum olduğu için, bu alanda emek veren çalışanların eğitilmiş olması son derece önem arz etmektedir. Eğitilmiş personelin yeterli miktarda olması, turistlerin beklentilerinin karşılanmasıyla doğru orantılıdır. Turizmdeki rekabet ortamında olabilmek ve başarı yakalayabilmek için belirli bir standarda uygun ve kaliteli bir ürün yada hizmet sunmanız gerekir. Aynı zamanda özellikle faaliyet gösterilen ülkede yaşayanların turizmin önemini bilmesi ve buna uygun çalışmalar içerisinde olması gerekir. Tüm bunlarla birlikte bu alanda çalışan kişilerin hem ihtiyacı karşılayabilecek sayıda olması hem de işin gereğini yerine getirebilecek seviyede eğitilmiş olması gerekir. Nitelikli personelin

yetiştirilip topluma kazandırılması ise ancak kaliteli bir turizm mesleki eğitimi ile mümkündür (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Yiyecek içecek hizmetleri alanında hizmetin üretilmesi ile tüketilmesi eş zamanlı olduğu için bu alanlarda çalışan kişilerin iş kabiliyetleri, bilgi, beceri ve nitelikleri son derece önem kazanmaktadır. Çalışanların kalitesini değiştirmenin ve geliştirmenin en etkili ve olması gereken yolu eğitimidir. Eğitim, toplumun her alanında ve tüm sektörlerde önemi ve eksikliği hissedilen bir konu olmuştur (Boz, 2006).

Türkiye’de 1980 yılından itibaren turizmin gelişmesi ve yatırımcıları teşvik etmek amacıyla, girişimcilere uygun kredi ve ödeme kolaylıkları sunulmuştur. Bu olanakların kullanılmasıyla birlikte ülkemizde turizm yatırımları büyük bir ivme kazanmıştır. Sektördeki bu gelişmelere bağlı olarak turizm alanından elde edilen gelir ve çalışan sayısı önemli miktarda artmıştır. Ancak sektör adına tüm bu olumlu değişimler yaşanırken, faaliyetlerine yeni başlayan işletmelerde hizmet sunumunda görev alacak kalifiye çalışanların nasıl yetiştirileceği konusu hiç dikkate alınmamıştır. Sektörün belirli bir plan dâhiline sokulmadan kontrolsüzce büyümesi birçok sıkıntıyı da beraberinde getirmiştir. Bu problemlerden en önemlisi, sektörde faaliyet gösteren personelin işin gereği olan eğitimden yoksun olarak işe başlamaları ve işlerine bu şekilde devam ettirilmeleridir. WTO tarafından farklı ülkelerde yapılmış olan “Otelcilik Endüstrisinin Temel Sorunları” konulu bir araştırmaya göre, turizm sektörünün en temel sorunu “Mesleki Eğitim” olarak ortaya çıkmıştır (Turizm Bakanlığı, 1994).

Düzeyi ne olursa olsun her meslek dalı için verilen turizm eğitiminin genel amacı, toplumda turizm bilincini uyandırmak, turizme karşı olumlu bir algı oluşturmak, turizm kaynaklarını korumamız gerektiğini topluma aşlamak, özellikle yabancı turistlere karşı dürüst hizmet anlayışını kazandırmak ve Türk insanının misafirperverliğini sevgi ve saygı çerçevesinde misafirlerimize yansıtacak davranış biçimi oluşturmaktadır (Öztaş, 1995).

Turizm eğitimi veren tüm eğitim kurumlarının temel amacı ise, turizm sektöründe faaliyet gösterecek her kademedeki çalışanları mesleki temel eğitimden geçirmek, tüm eğitim alanlara bireylere turizm algısını ve önemini kazandırmaktır. Bununla birlikte, bu sektörde eleman çalıştıracak olan üst kademedeki çalışanlara doğru yönetim tekniklerini öğretmek ve yeni gelişmeleri ve teknolojileri anlayıp uygulayabilecek üst düzeyde turizm girişimcilerini yetiştirmektir (Öztaş, 1995).

Yiyecek içecek hizmetleri alanına giriş koşulları. Yiyecek içecek hizmetleri alanına kayıt yaptırmak isteyen öğrencilerden sağlık raporu istenmektedir. Bu rapora göre alana kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumu mesleklerini yapmaya elverişli olmalıdır. Sağlık durumlarını belgelendiren öğrenciler, istenilen giriş belgelerine sahip olmaları halinde eğitim kurumuna başvuruda bulunabilirler. Ön başvuruları kabul edilen öğrenciler, okullarda oluşturulacak komisyon tarafından mülakattan geçirilirler. Mülakat esnasında öğrencilerin ön bilgileri, mesleğe olan ilgisi, fiziki görünümü, kendini ifade edebilme yeteneği gibi konularda değerlendirme yapılır. Bu değerlendirmeler sonucunda başarılı olan öğrencilerin kayıtları yapılır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı istihdam alanları. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya bar ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,

- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde
- Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı

Turizm den elde edilen gelirin artması ile bu sektöre daha da önem verilmiştir. Yıldızı parlayan bir sektör olan turizm, istihdam konusunda da önemli bir açığı kapatmaya çalışmaktadır. Turizm sektörünü önemli yapan konulardan bir tanesi de ülkeye yüksek miktarlarda döviz girişi sağlamasıdır. Turizmin değişimine ve gelişimine bağlı olarak, yiyecek içecek hizmetleri alanının gelişmesini sadece ülkemize gelen yabancı turist sayısındaki önemli artış değil, aynı zamanda toplumun sosyal ve kültürel açıdan değişmesi, ekonomik olarak gelişmesi de etkilemektedir (Ünlüöner ve Boylu, 2005).

Bütün dinamiklerin büyük bir hızla değiştiği hizmet sektöründe yiyecek içecek hizmetleri alanının bu değişime ayak uydurabilmesi ve gelişebilmesi için alanın sürekli kendisini yenilemesi zorunluluk haline gelmiştir. Bu sebeplerden dolayı yiyecek içecek hizmetleri alanında verilen eğitim programları yeni gelişmelere paralel olarak yenilenmekte ve düzenlenmektedir (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında;

1. Mutfak,
2. Servis,
3. Pastacılık
4. Bar
5. Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)

Dalları yer almaktadır.

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman konusunda yapılan araştırmalar neticesinde sektörün daha çok yukarıdaki mesleklere ihtiyaç duyduğu saptanmıştır. Bu alanda faaliyet gösteren her kademedeki çalışanlara kendi meslek dalları ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Yurdun her bölgesinden elde edilen veriler ile mesleğe özgü yeterlilikler ve eksiklikler belirlenmeye çalışılmıştır. Bu araştırmadan çıkan sonuçlara göre öğretim programları ve içerikleri oluşturulmuştur (Üzümcü, Alyakut ve Günsel, 2015).

Sektör ile yapılan işbirliği ve görüş alış verişi sadece öğretim programlarının hazırlanmasından öncesi ile sınırlı kalmamıştır. Öğretim programlarının içeriğinde yer alan modüllerin hazırlanması esnasında sektörle sürekli bir bilgi alışverişi olmuştur. Farklı dalları temsil eden yetkililer ile süreç içerisinde sürekli iletişim halinde olduğundan dolayı sektörün beklentileri direkt olarak öğretim programlarına ve modüllere yansıtılmıştır (Kurnaz ve Kılıç, 2014).

Yurt içinde ve yurt dışında yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren işletmelerden, meslek elemanlarından bekledikleri yeterlilikler, uzmanlar tarafından yapılan araştırmalar ile tespit edilmiş ve bunlar öğretim programlarına aktarılmıştır. Çalışmaların bu seviyede geniş çaplı tutulması ile hem ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun olan hem de her yaşta ve düzeyde bireylere eğitim olanağı sunan bir program olması amaçlanmıştır (Tekin ve Çidem, 2017).

Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar

Çerçeve öğretim programının en temel amacı, öğretime katılan bireylere alan/dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Mesleki eğitimin yanında öğrencilerin iletişim becerileri yüksek, kendini ifade edebilen, mesleki anlamda değişime uyum sağlayabilen ve kendini geliştirebilen bireyler olması da öğretim programının hedefleri arasındadır (Aksu ve Bucak, 2012).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı tüm eğitim kurumlarında dört yıl olarak tasarlanmıştır. Öğretim programının içeriği oluşturulurken yerel ve ulusal sektör temsilcilerinden görüş alınmış ve tüm planlamalar bu doğrultuda yapılmıştır. Programın temel hatları oluşturulurken dört yıl sürecek olan eğitim sürecinin ilk yılında ortak dersler, takibinde ortak dersler ile alan ortak dersleri, son iki yılda ise ortak dersler ile dalların kendine ait olan derslerinin okutulması uygun görülmüştür (Şanlıer, 2005).

Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında öğrenciler dokuzuncu sınıfın sonunda alan seçimi, 10 uncu sınıfın sonunda ise dal seçimi yaparlar. Öğrencilerin seçecekleri alana yerleştirme puanı, öğrencinin ortaöğretim boyunca aldığı yılsonu başarı puanlarının aritmetik ortalamasının yüzde kırk ile dokuzuncu sınıf sonunda elde ettiği başarı puanının yüzde altmışı toplanarak belirlenir. Öğrenci isteği doğrultusunda alan tercihleri yapar ve yerleştirme işlemlerinde bu tercihlere bakılarak puan üstünlüğüne göre yapılır (Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010).

Alanlarında eğitimlerine başlayan öğrencilerin dal seçim işlemleri onuncu sınıfın sonunda öğrencinin eğitim gördüğü alandaki ilgisi ve yeteneği, sektörün ihtiyaçları ve grup oluşturma sayıları dikkate alınarak okul yönetimi tarafından yapılır. Öğrencilerin aynı dalları tercih etmelerinde durumunda ise onuncu sınıf yılsonu başarı puanı yüksek olanlar ilk tercihlerine yerleştirilirken sırasıyla diğer yerleştirmelerde yapılır. Anne veya babasının işveren olarak çalıştığı alan/dalda eğitim görmek isteyen öğrenciler, bu durumlarını ilgili kurumlardan ispatlayabilmeleri halinde doğrudan o alana kayıtlarını yaptırabilirler (Erdinç, 2009).

Mesleki ve teknik Anadolu liselerinde açılacak olan alanlar belirlenirken o alan için en az on öğrencinin kayıt olması gereklidir. Alanlar açıldıktan sonra dal açılabilmesi içinde kayıt olması gereken öğrenci sayısı en az sekiz olmalıdır. Kayıt yaptırmak isteyen öğrencilerin ailelerine ait bir işyeri olması ve bu işyerini ilgili kurumlardan alacakları belgeler ile

ispatlayabilmeleri halinde, isteyen öğrencilerin bu alana doğrudan kayıtları yapılmaktadır (Kesici, 2012).

Anadolu meslek programında yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı.

Anadolu meslek liselerinde bünyesindeki Anadolu meslek programı; ortaöğretimi tamamlayan öğrencilere öğrenim sunan ve eğitim-öğretim süresi dört yıl olan eğitim kurumlarıdır. Anadolu meslek liselerinde de diğer tüm eğitim kurumlarında olduğu gibi Türk Millî Eğitimin genel amaçları ile temel ilkelerine uygun olmak şartı ile eğitime dâhil olan öğrencilere buldukları düzeyde genel kültür eğitimi vermek, onların içinde buldukları toplumu tanımalarını sağlamak, topluma faydalı bireyler olmasını sağlamak amacıyla eğitim veren programdır. Aynı zamanda meslekî ve teknik alanlarda mesleki yeterlilik kazandıran, öğrencileri hayata hazırlayan ve iş alanlarına ve yükseköğretime hazırlayan programdır (Boylu, 2009).

Anadolu meslek programında staj uygulaması işletmelerde beceri eğitimi dersi altında yapılmaktadır. Öğrenciler toplamda üç yüz saat beceri eğitimi almalıdır. Geri kalan kısımları ise okul zamanında okul yönetimin planladığı şekilde yürütülmektedir (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Tablo 1 incelendiğinde yiyecek içecek hizmetleri alanı olarak eğitim veren Anadolu meslek programı eğitiminin ilk yılı olan dokuzuncu da öğrencilere genel bilgi dersleri okutulmaktadır. Bu dersler; haftada beş saat Türk dili edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat tarih, iki saat coğrafya, altı saat matematik, iki saat fizik, iki saat kimya, üç saat biyoloji, bir saat sağlık bilgisi, altı saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi, bir saat görsel sanatlar müzik eğitimi ve iki saat mesleki gelişim olarak okutulmaktadır. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı otuz dokuz olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Tablo 1

Anadolu Meslek Programında Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı

Ders Kategorileri	Dersler	9. Sınıf	10. Sınıf	11. Sınıf	12. Sınıf	
Ortak Dersler	Türk Dili ve Edebiyatı	5	5	5	5	
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1	1	
	Tarih	2	2	-	-	
	T.C.İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2	-	
	Coğrafya	2	2	-	-	
	Matematik	6	6	-	-	
	Fizik	2	2	-	-	
	Kimya	2	2	-	-	
	Biyoloji	3	3	-	-	
	Sağlık Bilgisi	1	-	-	-	
	Felsefe	-	-	2	-	
	Yabancı Dil	6	4	4	4	
	Beden eğitimi	2	2	2	-	
	Görsel Sanatlar/Müzik	1	-	-	-	
	Trafik ve İlk Yardım	-	-	-	1	
Toplam		33	29	16	11	
Alan Ortak Dersleri	Mesleki Gelişim	2	-	-	-	
	Servis Hazırlıkları	-	4	-	-	
Alan Dal Dersleri	Temel Yiyecek Üretimi	-	6	-	-	
	Mesleki Yabancı Dil	-	4	-	-	
	İşletmelerde Beceri Eğitimi					
	Genel Turizm					
	Mutfak Uygulamaları					
	Türk Mutfağı Yemekleri					
	Açık Büfe					
	Temel Hamur Teknikleri					
	Pasta Yapım Teknikleri					
	Tatlı Yapım Teknikleri					
	Pastane Organizasyonu					
	Yiyecek Servisi					
	Dal Dersleri	Konuk Masasında Servis				
	Yemek Gruplarının Servisi					
	İçecek Servisi			15	24	
	Konuk İlişkileri					
	Alkollü İçki Servisi					
	Kokteyl Hazırlama					
	Ulaşım Sektörü					
	Fuar/Kongre Hostesliği					
Otobüs/Tren Hostesliği						
Havayolu Hostesliği						
Uçuş Teorisi						
Yolcularla İletişim						
Uçakta Temel İlk Yardım						
Mesleki Yabancı Dil 2						
2. Yabancı Dil						
Toplam		2	14	15	24	
Alan/Dal Dersleri Toplam		2	14	15	24	
Seçmeli Ders Saati Toplam		3	-	8	4	
Rehberlik ve Yönlendirme		1	1	1	1	
Toplam Ders Saati		39	44	40	40	

Ağırlıklı olarak genel bilgi derslerinin okutulduğu dokuzuncu sınıfı başarı ile tamamlayıp eğitimine devam eden öğrenciler onuncu sınıfa başlamadan önce okuldaki başarı durumlarına göre alan tercihi yaparlar. Yiyecek içecek hizmetleri alanını tercih eden

öğrencilerin bir yıl boyunca ders programlarında genel bilgi dersleri olarak; haftada beş saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat tarih, iki saat coğrafya, altı saat matematik, iki saat fizik, iki saat kimya, üç saat biyoloji, dört saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi dersi yer alır. Meslek dersleri olarak da haftada dört saat servis hazırlıkları, altı saat temel yiyecek üretimi ve dört saat mesleki yabancı dil bir eğitimi alırlar. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı kırk dört olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim Tarihi: 19.11.2017).

Alan eğitimini başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler yılsonunda yaz tatiline başlamadan önce okul idaresi tarafından verilen dal tercih formlarını istekleri ve öncelikleri doğrultusunda doldurup ailelerine imzalatarak yönetime teslim ederler. Yazın okul idaresi ve sorumlu öğretmenlerden oluşan komisyon tarafından başarı sıralamalarına göre öğrenci dağılımları yapılır. Öğrenciler yiyecek içecek hizmetleri alanı içerisinde bulunan Mutfak, Servis, Bar, Pastacılık ve Host/Hosteslik dallarını öncelik sıralarına göre yazarak teslim ederler. Komisyon değerlendirmesi sonucunda en fazla tercih edilen dal/dallar açılarak öğrenci kayıtları yapılır ve yeni ders programları oluşturulur (Olçay, 2008).

Dal seçiminden sonra on birinci sınıfa başlayan öğrenciler artık kendi dallarında uzmanlaşmaya başlamaktadır. Okulda öğrendikleri teorik bilgileri, işletmelerde beceri eğitimi kapsamında haftanın üç iş günü gittikleri işletmelerde pratiği dökmekteler. Öğrencilerin okula gelecekleri günler okul yönetimi tarafından belirlenmektedir. Pazartesi ve Salı günü okula gelen öğrenciler diğer iş günlerinde stajlarını yapmak üzere işletmelere çalışmaya gitmektedir. Diğer planlamada ise haftanın ilk üç iş günü stajlarını yapan öğrenciler Perşembe ve Cuma günü okullarında teorik eğitimi katılırlar (Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010).

11. sınıf boyunca okulda eğitime gelen öğrenciler haftada iki gün içerisinde toplamda 5 saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat T.C. inkılap tarihi ve Atatürkçülük, iki saat felsefe, dört saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi derslerini ortak dersler

kapsamında alırken, seçmeli meslek dersleriyle birlikte toplam on beş saat dal dersi eğitimi alırlar. Son sınıfa gelen öğrenciler alan/dallarında yaptıkları staj çalışması ile birlikte mesleğin gerekliliği olan ön bilgilendirmelerin büyük kısmını tamamlamış olmaktadır. 12. Sınıfa devam etmeleri durumunda haftalık göreceklere dersler beş saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi ve dört saat yabancı dil eğitimidir. Alan/dal dersleri kapsamında ise haftalık toplam yirmi dört saat dal dersi eğitimi almaktadır. 11. ve 12. sınıflarda rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı kırk olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim Tarihi: 19.11.2017).

Anadolu meslek programını başarı ile tamamlayanlar alan/dalları ile ilgili faaliyette olan işyerlerinde çalışabilecekleri gibi, aynı zamanda ustalık belgesinin tüm haklarına sahip olan iş yeri açma belgesi alacakları için kendilerini de kurabilmektedirler (Boylu, 2009).

Anadolu teknik programında yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı. Anadolu meslek ve teknik programı olan eğitim kurumlarında dokuzuncu sınıfı doğrudan bitirip puan ortalaması yetmiş olan öğrencilerin başvurabilecekleri programdır (MEB, 2014).

Anadolu meslek programında olduğu gibi öğrencilere seçecekleri alanda mesleki eğitim veren programlardır. Meslek programından farklı olarak teknik programda matematik, fizik, kimya, biyoloji dersleri daha ağırlıklıdır. Teknik program bu farklılığın neticesinde mesleki yeterlilikle birlikte yükseköğretime öğrenci yetiştirmeyi de amaçlamıştır. Aynı zamanda teknik programdan mezun olan öğrenciler iki yıllık meslek yüksekokullarına sınavsız geçebilmektedir (Olçay, 2008).

Tablo 2
Anadolu Teknik Programında Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı

Ders Kategorileri	Dersler	9. Sınıf	10. Sınıf	11. Sınıf	12. Sınıf
Ortak Dersler	Türk Dili ve Edebiyatı	5	5	5	5
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1	1
	Tarih	2	2	-	-
	T.C.İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2	-
	Coğrafya	2	2	-	-
	Matematik	6	6	6	6
	Fizik	2	2	4	4
	Kimya	2	2	4	4
	Biyoloji	3	3	-	-
	Sağlık Bilgisi	1	-	-	-
	Felsefe	-	-	2	-
	Yabancı Dil	6	4	4	4
	Beden Eğitimi	2	2	2	-
	Görsel Sanatlar/Müzik	1	-	-	-
	Trafik ve İlk Yardım	-	-	-	1
Toplam		33	29	30	25
Alan Ortak Dersleri	Mesleki Gelişim	2	-	-	-
	Servis Hazırlıkları	-	4	-	-
Alan Dal Dersleri	Temel Yiyecek Üretimi	-	5	-	-
	Mesleki Yabancı Dil	-	4	-	-
	İşletmelerde Beceri Eğitimi				
	Genel Turizm				
	Mutfak Uygulamaları				
	Türk Mutfağı Yemekleri				
	Açık Büfe				
	Temel Hamur Teknikleri				
	Pasta Yapım Teknikleri				
	Tatlı Yapım Teknikleri				
	Pastane Organizasyonu				
	Yiyecek Servisi				
	Dal Dersleri				
	Konuk Masasında Servis				
	Yemek Gruplarının Servisi				
	İçecek Servisi	----	----	15	19
	Konuk İlişkileri				
	Alkollü İçki Servisi				
	Kokteyl Hazırlama				
	Ulaşım Sektörü				
Fuar/Kongre Hostesliği					
Otobüs/Tren Hostesliği					
Havayolu Hostesliği					
Uçuş Teorisi					
Yolcularla İletişim					
Uçakta Temel İlk Yardım					
Mesleki Yabancı Dil 2					
2. Yabancı Dil					
Toplam					
Alan/Dal Dersleri Toplam		2	13	15	19
Seçmeli Ders Saati Toplam		3	3	-	1
Rehberlik ve Yönlendirme		1	1	1	1
Toplam Ders Saati		39	46	46	46

Tablo 2'ye bakıldığında Anadolu teknik programında dokuzuncu sınıf da öğrencilere genel bilgi dersleri okutulmaktadır. Bu dersler; haftada beş saat Türk dili edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat tarih, iki saat coğrafya, altı saat matematik, iki saat fizik, iki

saat kimya, üç saat biyoloji, bir saat sağlık bilgisi, altı saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi, bir saat görsel sanatlar müzik eğitimi ve iki saat mesleki gelişim olarak okutulmaktadır. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı otuz dokuz olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Dokuzuncu sınıfı doğrudan ve en az yetmiş puan ortalaması ile tamamlayan öğrenciler onuncu sınıfa başlamadan önce okuldaki başarı durumlarına göre alan tercihi yaparlar. Yiyecek içecek hizmetleri alanını tercih eden öğrencilerin bir yıl boyunca ders programlarında genel bilgi dersleri olarak; haftada beş saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat tarih, iki saat coğrafya, altı saat matematik, iki saat fizik, iki saat kimya, üç saat biyoloji, dört saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi dersi yer alır. Meslek dersleri olarak da haftada dört saat servis hazırlıkları, altı saat temel yiyecek üretimi ve dört saat mesleki yabancı dil bir eğitimi alırlar. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı kırk altı olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

10. sınıfın bitirilmesinin ardından öğrenciler dal seçimi yaparlar ve ardından toplamda üç yüz yirmi saat olan staj eğitiminin ilk basamağına başlarlar. Alanları ile ilgili olarak okullarında kurulacak olan komisyon tarafından belirlenecek işletmelere öğrenci dağılımları yapılır ve öğrenciler aldıkları teorik eğitimi pekiştirebilmek için yaz stajına başlarlar. Anadolu meslek programında bu eğitim işletmelerde beceri eğitimi olarak okul zamanında verilirken teknik programda yaz stajı olarak yapılmaktadır (Boylu, 2008).

Yaz stajlarını tamamlayıp gelen ve on birinci sınıfa başlayan öğrenciler artık kendi dallarında uzmanlaşmaya başlamaktadır. On birinci sınıf boyunca okulda eğitime gelen öğrenciler haftada beş saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, iki saat T.C. inkılap tarihi ve Atatürkçülük, altı saat matematik, dört saat fizik, dört saat kimya, iki saat felsefe, dört saat yabancı dil, iki saat beden eğitimi derslerini ortak dersler kapsamında alırken,

seçmeli meslek dersleriyle birlikte on beş saat dal dersi eğitimi alırlar. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte haftalık toplam aldıkları ders saati sayısı kırk altı olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

11. sınıfın sonunda yaptıkları staj eğitimini başarı ile tamamlayan ve ok ikinci sınıfa devam etmeye hak kazanan öğrencilerin haftalık görecekları dersler beş saat Türk dili ve edebiyatı, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, altı saat matematik, dört saat fizik, dört saat kimya, dört saat yabancı dil eğitimi ve bir saat trafik ve ilkyardımdır. Alan/dal dersleri kapsamında ise haftalık toplam on dokuz saat dal dersi eğitimi almaktadır. Rehberlik ve yönlendirme dersi ile birlikte toplam aldıkları ders saati sayısı kırk altı olmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Anadolu teknik programını başarı ile tamamlayanlar alan/dalları ile ilgili faaliyette olan işyerlerinde çalışabilecekleri gibi, aynı zamanda ustalık belgesinin tüm haklarına sahip olan iş yeri açma belgesi alacakları için kendilerini de kurabilmektedirler (Öztürk ve Görkem, 2011).

Mesleki eğitim merkezinde yiyecek içecek hizmetleri öğretim programı. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanı programı çerçeve öğretim programında öğrencilere, alan / dallar ile ilgili ihtiyaç duyacakları temel yeterlilikleri kazandırmanın yanı sıra; öğrencinin değişen ve sürekli gelişen teknolojiye uyum sağlayabilen, aynı zamanda çevresi ile sağlıklı iletişim kurabilen, kendisine, sektöre ve topluma faydalı bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir (Aksu ve Bucak, 2017).

Tablo 3

Mesleki Eğitim Merkezlerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Çerçeve Öğretim Programı

Ders Kategorisi	Dersler	1. Dönem	2. Dönem	3. Dönem	4. Dönem	5. Dönem	6. Dönem
Ortak Dersler	Türkçe	2	2	2	2	-	-
	Matematik	2	2	2	2	-	-
	İşletme Tky.	-	-	-	-	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	-	-	-	-	1	1
	Mesleki Bilgisayar	-	-	-	-	1	1
Alan Ortak Dersler	Toplam	4	4	4	4	4	4
Alan Ortak Dersler	Mesleki Gelişim	2	-	-	-	-	-
	Beslenme	2	2	-	-	-	-
	Hijyen ve Sanitasyon	2	2	-	-	-	-
	Toplam	6	4				
Dal dersleri	Aşçılık	-	2	4	-	-	-
		Temelyiyecek	-	-	2	6	-
		Mutfak uyg.	-	-	-	-	6
		Türk mutfağı	-	-	-	-	6
	Pastacılık	-	2	-	-	-	-
		İçecek hazır.	-	-	6	4	-
		Temel hamur yapım teknik	-	-	-	2	6
		Pasta yapım teknikleri	-	-	-	-	-
		Tatlı yapım teknikleri	-	-	-	-	6
		Toplam	-	2	6	6	6
Alan/Dal Meslek Dersi Toplamı		6	6	6	6	6	6
Okuldaki Eğitim Süresi		10	10	10	10	10	10
İşletmede Mesleki Eğitim Süresi			1600		1600		1600

Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programında Aşçılık, pastacılık tatlıcılık ve şekerlemecilik, servis elemanlığı, barmenlik, fırıncılık, et ve et ürünleri işletmeciliği alt dalları bulunmaktadır (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Mesleki eğitim merkezlerine istedikleri alan/dal tercihinin yaparak kayıt olup eğitimlerine başlayan öğrenciler haftanın bir iş günü okullarında eğitime katılırken diğer iş günlerinde işletmelerde mesleki eğitim alırlar. Eğitim sürecinin ilk yılı birinci döneminde öğrenciler okula geldikleri günde haftada on saat ders alırlar. Bu eğitimi diğer alan/dal öğrencileri ile karma olarak alabilecekleri gibi sayının yeterli olması durumunda sadece kendi alan/dalları ile de alabilmektedir (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Bu dersler genel bilgi dersleri olarak iki saat Türkçe ve iki saat matematik ve meslek matematiği dersinden ibarettir. Meslek dersleri olarak ise her biri haftada iki saat olmak üzere

mesleki gelişim, hijyen ve sanitasyon ile beslenme dersi okutulmaktadır. İkinci döneme başladıklarında ise iki saatlik mesleki gelişim dersi yerine aşçılık dalı temel yiyecek üretimi, pastacılık tatlıcılık şekerlemecilik dalı alkolsüz içecekler hazırlama, servis elemanlığı ve barmenlik dalları servis hazırlıkları, fırıncılık dalı fırıncılık işlemleri dersi, son olarak et ve et ürünleri işlemeciliği dalı ise et ve et ürünleri hazırlama dersi alırlar (MEB, 2017).

Öğrenciler ilk yılın sonunda istemeleri halinde alan/dal değişikliği yapabilirler. Değişiklik yapmamaları halinde onuncu sınıfta kendi alanlarındaki diğer dal öğrencileri ile birlikte ortak eğitime devam ederler. Dal seçimi olarak aşçılık ya da pastacılık tatlıcılık şekerlemecilik dalını seçen öğrenciler eğitimlerine üç yıl yani altı dönem boyunca devam edeceklerdir. Diğer dalların ise eğitim süreleri toplam dört dönemdir (MEB, 2017).

Aşçılık dalını seçen öğrenciler haftada bir gün gelecekleri mesleki eğitim merkezlerinde, üçüncü ve dördüncü dönemde iki saat Türkçe, iki saat matematik ve meslek matematiği dersi alırlar. Meslek dersi olarak üçüncü dönemde dördüncü saat temel yiyecek üretimi ile iki saat mutfak uygulamaları dersi okurken, dördüncü döneme geldiğinde mutfak uygulamaları dersini altı saat olarak görmektedir. Aşçılık dalı öğrencileri son yıllarına geldiklerinde her iki dönem de haftada iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, bir saat mesleki bilgisayar dersi ve altı saat Türk mutfağı dersi alırlar (MEB, 2017).

Pastacılık tatlıcılık ve şekerlemecilik dalını seçen öğrencilerin ders programlarında ise üçüncü ve dördüncü dönemde iki saat Türkçe, iki saat matematik ve meslek matematiği dersi yer alır. Meslek dersi olarak üçüncü dönemde altı saat temel hamur yapım teknikleri görürken dördüncü döneme geçtiklerinde bu ders saati iki saat azalır ve yerine pasta yapım teknikleri dersi okurlar. Dal öğrencileri son sınıflarına geldiklerinde her iki dönem de haftada iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi, bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, bir saat mesleki

bilgisayar dersini genel bilgi dersi alırlar. Meslek dersi olarak ise beşinci dönemde altı saat pasta yapım teknikleri alırken son dönemde ise yine altı saat tatlı yapım teknikleri dersi alırlar.

Servis elemanlığı dalını seçen öğrenciler üçüncü dönemlerinde haftada iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi, dört saat konuk ilişkileri, iki saat servis yöntemleri ve iki saat yemek guruplarının servisi dersini alırlar ve eğitimlerini tamamlarlar. Barmenlik dalının son yılında ise öğrencilerin ders programlarında üçüncü dönem boyunca haftada iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi, dört saat konuk ilişkileri, iki saat kokteyller ve servisi ile iki saat içeceklerin servisi yer alır. Son dönemlerinde ise bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi, bir saat mesleki bilgisayar, dört saat kokteyller ve servisi ile dört saat içeceklerin servisi yer almaktadır (MEB, 2017).

Fırıncılık dalı öğrencileri genel bilgi dersleri olarak üçüncü dönemde iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi ile son dönemde bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi ile bir saat mesleki bilgisayar derslerini okurken, meslek dersi olarak her iki dönemde de dört saat fırıncılık işlemleri ile dört saat özel kullanım amaçlı ekmekler derslerini okurlar. Et ve et ürünleri işlemeciliği dalındaki öğrenciler üçüncü dönem haftada iki saat işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi dersi alırken son dönemlerinde bir saat din kültürü ve ahlak bilgisi ile bir saat mesleki bilgisayar dersi alırlar. Meslek dersi olarak ise her iki dönemde de et ve et ürünleri hazırlama dersini haftada sekiz saat olarak ders programlarında alırlar (MEB, 2017).

Son sınıflarını başarı ile tamamlayan öğrenciler bitirme sınavına girmeye hak kazanırlar. Bu sınavda başarılı olan öğrenciler kalfalık belgesi almaya hak kazanırlar. Bundan sonraki süreçlerde öğrenciler çırak olarak değil kalfa olarak çalışmalarına devam ederler. Geçmiş yıllarda bu yılın sonunda eğitim tamamlanır ve ustalık belgesi almak isteyen öğrenciler sektörde yeterli sigortalılık süresini doldurabilmek adına bir an önce çalışma hayatına atılırlardı (<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim: 19.11.2017).

Bölüm II: Yöntem

Araştırmanın bu bölümünde model, evren ve örneklem belirtilmiştir. Ayrıca veri toplamada kullanılan araç ile toplanan verilerin analiz edilmesi ile ilgili detaylı bilgiler sunulmuştur.

Araştırma Modeli

Araştırmada, İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinden anket yolu ile elde edilen görüşler değerlendirildiği için ilişkisel tarama modeli uygulanmıştır. Bu modelin uygulanmasında Milli Eğitim Bakanlığı Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Daire Başkanlığının 2009 yılında hazırlayıp, Çıraklık Eğitimin Etkililiğinin Değerlendirilmesi (Motorlu Teknolojiler Alanı) isimli çalışmasında kullandığı veri toplama aracı kullanılmıştır.

Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmamızın evreni İzmir ilinde eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdüren Mesleki Eğitim Merkezleridir. İzmir il milli eğitim müdürlüğünden evreni oluşturan mesleki eğitim merkezlerinin listesi alınmıştır. Mesleki eğitim merkezlerinde öğrenim gören yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrenci sayısının az olması sebebiyle evrenin tamamına ulaşılmıştır. İzmir ilinde faaliyetlerini sürdüren on yedi mesleki eğitim merkezinin tamamına ulaşılmış, yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrencisi olan on dört eğitim kurumuna anket uygulaması yapılmıştır.

İzmir ilinde yer alan mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitimlerine devam eden öğrenci sayısı iki yüz iki dir. Araştırmada tüm öğrenciler için anket kullanılmıştır. Ancak hedef kitlede yer alan ikinci ve üçüncü sınıfta öğrenim gören yüz kırk öğrenciye ait anketlerin sonuçları analiz edilmiştir.

Evrene İlişkin Özellikler

Araştırmamızın evreninde yer alan İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezleri yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin toplam sayıları ile araştırmaya dâhil olan öğrenci sayılarına

Tablo 4’de yer verilmiştir.

Tablo 4
Evren ve Örneklem Grubuna Ait Okul ve Öğrenci Sayıları

İlçeler		Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Alt Dalları						Toplam
		Aşçılık	Pastacılık	Servis	Barmen	Fırın	Et	
Aliağa	Evren	5	2	-	-	2	1	10
	Örneklem	3	1	-	-	1	1	6
Bergama	Evren	9	6	-	-	1	1	17
	Örneklem	6	2	-	-	1	1	10
Bornova	Evren	24	4	-	-	6	6	40
	Örneklem	21	3	-	-	3	2	29
Çiğli	Evren	9	6	-	-	3	2	20
	Örneklem	9	3	-	-	1	1	14
Karabağlar	Evren	8	3	-	-	1	1	13
	Örneklem	6	1	-	-	-	1	8
Kemalpaşa	Evren	6	3	-	-	3	2	14
	Örneklem	4	3	-	-	2	2	11
Kiraz	Evren	7	2	-	-	1	1	11
	Örneklem	2	2	-	-	1	1	6
Menemen	Evren	9	5	-	-	1	2	17
	Örneklem	9	3	-	-	1	1	14
Ödemiş	Evren	11	2	-	-	-	2	15
	Örneklem	6	1	-	-	-	2	9
S.hisar	Evren	9	2	-	-	2	-	13
	Örneklem	7	2	-	-	2	-	11
Selçuk	Evren	7	1	-	-	1	-	9
	Örneklem	5	1	-	-	1	-	7
Tire	Evren	3	1	-	-	-	-	4
	Örneklem	2	1	-	-	-	-	3
Torbalı	Evren	8	4	-	-	2	1	15
	Örneklem	5	2	-	-	1	1	9
Urla	Evren	3	1	-	-	-	-	4
	Örneklem	2	1	-	-	-	-	3
TOPLAM	Evren	118	42	-	-	23	19	202
	Örneklem	87	26	-	-	14	13	140

Tablo 4’e bakıldığında İzmir ilinde yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrencisi olan on dört mesleki eğitim merkezinin faaliyette olduğu görülmektedir. Bu eğitim kurumlarının yiyecek içecek hizmetleri alanında toplam iki yüz iki öğrenci eğitimine devam etmektedir. Öğrencilerin bir kısmı dış takip olarak eğitimlerine devam ettiği için bu öğrenciler okula

geldikleri günlerde sadece genel bilgi dersleri almaktadır. Dolayısıyla bu öğrencilere anket uygulaması yapılmamıştır.

Tablo 5
Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	f	%
Kız	36	25,7
Erkek	104	74,3
Toplam	140	100

Tablo 5 incelendiğinde İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilere yapılan anket uygulamasında otuz altı kız öğrenci ve yüz dört erkek öğrenci olmak üzere toplam yüz kırk öğrencinin görüşleri alınmıştır. Ankete katılan öğrencilerin ortak özellikleri yiyecek içecek hizmetleri alanında okumalarıdır. Tablo 6’da bu alanda okuyan öğrencilerin alt dallara göre dağılımları verilmiştir.

Tablo 6
Katılımcıların Okudukları Alt Dallara Göre Dağılımı

Alt Dallar	f	%
Aşçılık	87	62.1
Pastacılık	26	18.06
Fırıncılık	14	10.0
Et ve Et Ürünleri İşletmeciliği	13	9.3
Toplam	140	100

Yiyecek içecek hizmetleri alanını seçen öğrencilerin yüzde 62’si aşçılık dalını tercih ederken en düşük oran olan yüzde 9.3 ile et ve et ürünleri işletmeciliği dalının olduğu Tablo

6'da görülmektedir. Ortaöğrenimini tamamlayan öğrenciler çeşitli nedenlerle mesleki eğitim merkezlerine kayıt yaptırmaktalar.

Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında aşçılık, pastacılık, servis elemanlığı, barmenlik, fırıncılık, et ve et ürünleri alt dalları yer almaktadır. Bu alt dallardan en fazla tercih edilen aşçılık dalı olurken, tabloda da görüleceği üzere servis elemanlığı ve barmenlik dallarını seçen öğrenci olmamıştır. Araştırmamıza katılan otuz altı kız ve yüz dört erkek öğrenciden aşçılık dalında seksen yedi, pastacılık dalında yirmi altı, fırıncılık dalında on dört, et ve et ürünleri dalında ise on üç öğrenciye ulaşılarak toplamda yüz kırk öğrenciye anket uygulaması yapılmıştır.

Veri Toplama Aracı

Araştırmamızda daha önce Milli Eğitim Bakanlığı Eğitimi Araştırma Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından 2009 yılında hazırlanan ve Çıraklık Eğitimin Etkililiği(Motorlu Araçlar Teknolojisi) isimli çalışmada kullanılmış olan veri toplama aracı seçilmiştir. Veri toplama aracında uzman görüşü ile gerekli düzenlemeler yapılmış ve araştırmamızda kullanılmıştır. Anket üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde öğrencilere yönelik kişisel bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde öğrencilerin eğitime ilişkin görüşlerine yer verilirken son bölümde ise diğer görüş ve önerilere yer verilmiştir.

Anket maddelerinin düzenlenmesinden sonra tekrar yapılan güvenilirlik analizi sonuçlarına göre; okullarda verilen eğitimin öğrenci görüşlerine göre değerlendirilebilmesi için sorulan soruların hesaplandığı Cronbach Alpha güvenilirlik testi sonucu 0.94 olarak ölçülmüş ve yüksek derecede güvenilir olarak bulunmuştur.

Tablo 7'ye göre anket maddelerinin güvenilirlik sonuçlarına bakıldığında, genel bilgi derslerine ilişkin altı soru sorulmuş ve alınan ortalamasına göre Cronbach Alpha test sonucu 0.94 olarak ölçülmüş ve yüksek derecede güvenilir çıkmıştır. Meslek bilgisi derslerine ilişkin

sorulan iki sorunun ortalamasına göre güvenilirlik testi yapılmış ve sonuç 0.95 olarak yüksek derecede güvenilir olarak elde edilmiştir.

Tablo 7
Eğitime İlişkin Soruların Cronbach Alpha Güvenilirlik Testi Sonuçları

Soru Grupları	Madde Sayısı	Cronbach Alpha
Genel bilgi dersleri	6	.944
Meslek bilgisi dersleri	2	.950
Mesleki dal eğitimi	8	.944
Öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalar	4	.949
Toplam	20	.946

Mesleki dal eğitimi için ankette sekiz adet soruya yer verilmiştir. Bu soruların ortalaması alınarak Cronbach Alpha güvenilirlik sonucuna bakıldığında 0.94 sonucu ile yüksek güvenilir bir sonuca ulaşılmıştır. Ankette sorulan öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin soruların güvenilirlik test sonucu ise 0.94 ile yüksek derecede güvenilir olarak hesaplanmıştır.

Verilerin Analizi ve Yorumu

Gerekli düzenlemeler yapılarak kullanılan anket formu ile elde edilen veriler SPSS23 programına yüklenmiştir. Elde edilen veriler ile istatistik işlemlerinin yapılabilmesi için standart sapma, aritmetik ortalama, frekans, yüzde değerleri bulunmuştur. Analiz ve yorumlama kısımlarında ise t testi ve ANOVA testi kullanılmıştır.

Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin okudukları alanı tercih etme nedenleri, programdan memnuniyet durumları, genel bilgi derslerine ilişkin görüşleri, meslek bilgisi derslerine ilişkin görüşleri, mesleki dal derslerine ilişkin görüşleri ve öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin görüşlerinin, okumuş oldukları meslek

dalına ve okudukları sınıf değişkenine göre anlamlı bir farkın olup olmadığını belirlemek için ANOVA testi uygulanmıştır.

Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencilerinin okudukları alanı tercih etme nedenleri, programdan memnuniyet durumları, genel bilgi derslerine ilişkin görüşleri, meslek bilgisi derslerine ilişkin görüşleri, mesleki dal derslerine ilişkin görüşleri ve öğrenme öğretilme sürecindeki uygulamalara ilişkin görüşlerinin cinsiyet değişkeni ile arasında anlamlı bir ilişkinin değerlendirmesi t-testi ile yapılmıştır.

Tüm yapılan istatistiksel işlemler neticesinde elde edilen veriler tablolar halinde sunulmuştur. Yapılan çalışmalar ile elde edilen veriler, literatür kısmında yapılan alan araştırması sonucunda elde edilen bilgiler ile derlenerek yorumlamalar yapılmıştır. Yapılan yorumlara dayanarak sonuç kısmı yazılmış ve araştırma ile ilgili görüş ve önerilere yer verilmiştir.

Bölüm III: Bulgular

Bu bölümde araştırma sonucunda elde edilen bulgular ile bu bulgulara ait yorumlar yer almaktadır.

Mesleki eğitim merkezlerine kayıt yaptıran öğrenciler yirmi yedi alan içerisinde seçtikleri bir alana kayıt yaptırırlar. Bu seçim sürecinde tercihlerini etkileyen bazı etmenler vardır. İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanını tercih eden öğrencilerin seçimlerinde etkili olan nedenler Tablo 8’de gösterilmiştir.

Tablo 8
Öğrencilerin Okudukları Alanı Tercih Etmelerinde Etkili Olan Durumlar

Madde	f	%
İlgi, istek, kabiliyetlere uygunluk	21	15.0
Aile büyüklerim	32	22.9
Bu meslek alanında çalışan arkadaşlarım	28	20.0
Çırakların sosyal güvence altına alınması	16	11.4
İş yeri açabilme imkânı	25	17.9
Rehberlik hizmetlerinin yönlendirmesi	18	12.9

Ortaöğrenimini tamamladıktan sonra eğitimine mesleki eğitim merkezlerinde devam etmek isteyen öğrencilerin alan tercihlerinde çeşitli faktörler etkili olmaktadır. Tablo 8 incelendiğinde İzmir ilindeki mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanını seçen öğrencilerin bu alanı seçmelerindeki en etkili faktör yüzde 22.9 ile aile büyükleri. Her beş öğrenciden biri okuduğu alanı tercih etme sebebi olarak aynı meslek grubunda çalışan arkadaşlarının etkili olduğunu belirtmiştir. Araştırmaya katılan on sekiz öğrenci ortaöğrenimdeki rehberlik hizmetlerinin yönlendirmesi ile okuduğu alanı tercih ettiğini belirtmiştir.

Tablo 9
Öğrencilerin Devam Ettikleri Programdan Memnuniyet ve Tavsiye Durumları

Madde	Cevap	f	%
Programdan Memnunum	Evet	124	88.6
	Hayır	16	11.4
Tavsiye Ediyorum	Evet	124	88.6
	Hayır	16	11.4

Yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan ve araştırmaya katılan yüz kırk öğrenciden, okudukları alandan memnun olanların sayısı yüz yirmi dört iken, aynı sayıda ki öğrenci de okudukları alanı başkalarına tavsiye edeceklerini belirtmiştir. Çeşitli nedenlerle aynı alanı seçmiş öğrencilerin okudukları alandan memnuniyet durumlarına bakılacak olduğunda yüzde 88.6 oranında memnun olduklarını ve aynı oranda başkalarına tavsiye ettiklerini söyleyebiliriz.

Tablo 10
Öğrencilerin Genel Bilgi Derslerine İlişkin Görüşleri

Maddeler	Çok		Oldukça		Orta		Az		Hiç	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Mesleki Bilgisayar dersi iş piyasasının ihtiyaç duyduğu nitelikli teknik personelin yetişmesini sağlamaktadır.	33	23.6	36	25.7	36	25.7	22	15.7	13	9.3
Mesleki Gelişim dersinde iletişim, kişisel gelişim, girişimcilik, meslek etiği, işçi sağlığı, iş organizasyonu ve araştırma teknikleri yeterlikleri kazandırılmaktadır.	30	21.4	35	25.0	36	25.7	26	18.6	13	9.3
Türkçe dersi, Türkçeyi doğru etkili ve güzel kullanma becerilerinizi geliştirmektedir.	28	20	46	32.9	20	14.3	25	17.9	21	15
Matematik dersi, sizin problem çözebilmenizi, çözüm ve yaklaşımları tartışabilme ortamlarını sağlanması becerilerinizi geliştirmektedir.	26	18.6	40	28.6	30	21.4	24	17.1	20	14.3
Din Kültürü ve Meslek Ahlakı dersinde sizin dürüst, insani değerlere saygılı, mesleğini en güzel şekilde icra etmenin kutsallığını kavrayabilmeniz sağlanmaktadır.	34	24.3	38	27.1	34	24.3	23	16.4	11	7.9
İşletme Bilgisi ve Toplam Kalite Yönetimi dersi, sizin araştırma yapabilmeyi, problem çözerek çözüm ve yaklaşımları paylaşarak tartışabilme yeteneğinizi geliştirmektedir.	29	20.7	40	28.6	35	25.0	26	18.6	10	7.1

Genel meslek dersleri mesleki eğitim merkezlerinde tüm meslek alanlarının ortak olarak aldığı derslerdir. Bu derslere ait öğrencilerin görüşleri sorulduğunda, öğrencilerin yüzde 75'i mesleki bilgisayar dersinde verilen eğitimin iş piyasanın ihtiyaç duyduğu nitelikli personel yetiştirilmesinde yeterli olduğunu belirtmiştir. Ders içeriğinin bu anlamda hiç katkısının olmadığını düşünen öğrenciler ise yüzde dokuz civarındadır.

Öğrencilerin mesleki gelişim dersi ile görüşlerine bakıldığında, iletişim, kişisel gelişim, girişimcilik, meslek etiği, işçi sağlığı, iş organizasyonu ve araştırma teknikleri yeterliklerinin; otuz öğrenci çok, otuz beş öğrenci oldukça ve otuz altı öğrenci ise orta düzeyde kazandırıldığını belirtmiştir. Yirmi altı öğrenci az katkısının olduğunu düşünürken hiç katkısının olmadığını düşünen öğrenci sayısı ise on üç olarak bulunmuştur.

Mesleki eğitim merkezlerinde verilen Türkçe dersinin, Türkçenin doğru, etkili ve güzel kullanılmasını çok geliştirdiğini düşünen yirmi sekiz öğrenci varken oldukça geliştirdiğini düşünen öğrenci sayısı da kırk altıdır. Katılımcıların yüzde 15'i Türkçe dersinin Türkçeyi doğru kullanma konusunda becerilerini hiç geliştirmediğini düşünmektedir.

Öğrencilerin yüzde 18.6'sı matematik dersinin problem çözebilme, çözüm ve yaklaşımları tartışabilme becerilerini çok geliştirdiğini belirtirken, yüzde 28.6'sı ise oldukça geliştirdiği düşüncesindedir. Yirmi dört öğrenci matematik dersinin becerilerini geliştirmesi konusunda az etkisi olduğunu belirtirken yirmi öğrenci ise hiç katkısının olmadığını belirtmiştir.

Din kültürü ve meslek ahlakı dersinde, öğrencilerin dürüst, insani değerlere saygılı, mesleğini en güzel şekilde icra etmenin kutsallığını kavrayabilmeleri sağlanmaktadır düşüncesine öğrencilerden otuz dört kişi çok ve orta düzeyde, otuz sekiz kişi ise oldukça katıldığı şeklinde görüş belirttikleri görülmektedir. Bu dersin etkili olmadığını düşünen öğrenci oranı ise yüzde sekiz civarındadır.

Öğrencilerin görüşlerine göre işletme bilgisi ve toplam kalite yönetimi dersi öğrencilerin araştırma yapabilmesini, problem çözerek çözüm ve yaklaşımları paylaşıp tartışabilme yeteneğini geliştirmesine katkı sağlamaktadır. Yirmi dokuz öğrenci bu ifadeye çok katıldığını, kırk öğrenci oldukça katıldığını, otuz beş öğrenci ise orta düzeyde katıldığını belirten cevaplar vermiştir. Yirmi altı öğrenci katkısının az olduğunu belirtirken on öğrenci ise hiç katkısının olmadığını belirtmiştir.

Tablo 11
Öğrencilerin Meslek Bilgisi Derslerine İlişkin Görüşleri

Maddeler	Çok		Oldukça		Orta		Az		Hiç	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Beslenme dersinde besin öğelerinin kaynaklarını seçebilme ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit edebilme yeterlikleri kazandırılmaktadır.	28	20.0	43	30.7	34	24.3	24	17.1	11	7.9
Hijyen ve Sanitasyon dersinde kişisel bakım, işe hazırlık, hijyen sanitasyon kuralları ve çöp atma yeterlikleri kazandırılmaktadır.	32	22.9	37	26.4	33	23.6	24	17.1	14	10.0

Genel meslek dersleri, yiyecek içecek hizmetleri alanına ait tüm alt dalların ortak olarak gördüğü derslerdir. Beslenme dersi ile besin öğelerinin kaynaklarını seçebilme ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit edebilme yeterliklerinin kazandırıldığı cümlesine kırk üç öğrenci oldukça katılıyorum, yirmi sekiz öğrenci çok katılıyorum ve otuz dört öğrenci orta düzeyde katılıyorum şeklinde cevap vermiştir. Bu yeterliliklerin kazandırılmasında dersin az etkisinin olduğunu düşünen yirmi dört öğrenci iken hiç etkisinin olmadığını düşünen öğrenci sayısı ise on bir olarak bulunmuştur.

Öğrencilere, hijyen ve sanitasyon dersinde kişisel bakım, işe hazırlık, hijyen sanitasyon kuralları ve çöp atma yeterlikleri kazandırılmaktadır düşüncesi sorulduğunda öğrencilerin

yaklaşık yüzde 73'ü orta ve üstü düzeyde katıldığını belirtirken yüzde 17'si az katıldığını, geriye kalan yüzde on dilimindeki öğrenciler ise hiç katılmadığını işaretlemiştir.

Tablo 12
Öğrencilerin Mesleki Dal Eğitimine İlişkin Görüşleri

Maddeler	Çok		Oldukça		Orta		Az		Hiç	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Mesleki/dal dersleri programı içerik yönünden sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda yetişmesi için yeterlidir	29	20.7	29	20.7	35	25.0	30	21.4	17	12.1
Mesleki eğitim merkezlerinde verilen mesleki dal eğitim süresi mesleğinizi öğrenmeniz için yeterlidir.	29	20.7	28	20.0	34	24.3	26	18.6	23	16.4
Eğitimi aldığınız dal/bölümün eğitim süresi derslere olan ilginizi olumlu etkiler.	35	25.0	23	16.4	29	20.7	39	27.9	14	10.0
Öğreniminiz sırasında kazandığınız mesleki tutum ve iş alışkanlıklarını çalıştığınız meslek alanına uyum sağlamanız için yeterlidir.	27	19.3	27	19.3	24	17.1	39	27.9	23	16.4
Mesleki eğitim merkezinde meslek dersi öğretmen sayısı yeterlidir.	27	19.3	23	16.4	50	35.7	22	15.7	18	12.9
Mesleki eğitim merkezinde meslek alan/dal dersi öğretmeni sayısı yeterlidir.	32	22.9	20	14.3	48	34.3	26	18.6	14	10.0
Eğitimi aldığınız meslek için kullanılan ders araç, gereç ve materyaller eğitim ve öğretim faaliyetlerinizin gerçekleşmesinde yeterlidir	14	10.0	19	13.6	31	22.1	38	27.1	38	27.1
Okulda bulunan eğitim araç, gereçlerini (bilgisayar, projeksiyon vb) kullanmanıza izin verilir	24	17.1	25	17.9	36	25.7	33	23.6	22	15.7

Mesleki dal derslerinin programı içerik yönünden sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda yetişmesi için yeterlidir ifadesine öğrencilerin yüzde 66'sı orta ve üstü düzeyde katılırken yüzde 12'si hiç yeterli olmadığını Tablo 12'de belirtmiştir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan öğrencilerin yüzde 65'i mesleki eğitim merkezlerinde verilen mesleki dal eğitim süresinin mesleği öğrenmelerinde yeterli olduğunu düşünmektedir, bu bilgiler Tablo 12'de yer almaktadır. Buna karşın yüzde 16'sı eğitim

süresinin hiç yeterli olmadığını işaretlerken yüzde 19'luk geri kalan kısımda sürenin az olduğunu belirten cevabı işaretlemişlerdir.

Tablo 12'ye göre, eğitimini aldığınız dal/bölümün eğitim süresi derslere olan ilginizi olumlu etkiler ifadesine öğrencilerin yüzde 62'si orta ve üstü düzeyde katıldığını işaretlerken geriye kalan öğrencilerin yüzde 10'u bu ifadeye kesinlikle katılmadıklarını işaretlemişlerdir.

Tablo 12'de öğrencilerin yüzde 56'sı öğrenimleri sırasında kazandıkları mesleki tutum ve iş alışkanlıklarının çalıştıkları meslek alanına uyum sağlamaları için yeterli olduğunu belirtirken yüzde 16'lık bir kısım ise yeterli olmadığını belirtmiştir.

Mesleki eğitim merkezinde meslek dersi öğretmen sayısının yeterli olduğunu düşünen öğrenci sayısı Tablo 12'ye göre toplam öğrencilerin yüzde 70'ini oluşturmaktadır. Öğrencilerin yüzde 30'u ise meslek dersi öğretmen sayısının yeterli olmadığını düşünmektedir. Aynı tablodaki verilere göre mesleki eğitim merkezinde meslek alan/dal dersi öğretmen sayısının yeterli olduğunu düşünen öğrenci sayısı toplam öğrencilerin yüzde 71'ini oluşturmaktadır. Öğrencilerin yüzde 29'u ise meslek alan/dal dersi öğretmen sayısının yeterli olmadığını düşünmektedir.

Eğitimini aldığınız meslek için kullanılan ders araç, gereç ve materyaller eğitim ve öğretim faaliyetlerinizin gerçekleşmesinde yeterlidir ifadesine, Tablo 12'de yer alan bilgilere göre öğrencilerin yüzde 10'u kesinlikle katıldığını işaretlerken yüzde 35'i orta düzeyde ve oldukça düzeyinde katıldıklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin yüzde 27'si ders araç gereç ve materyallerinin hiç yeterli olmadığını işaretlemiştir. Yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerin yüzde 60'ı okulda bulunan eğitim araç, gereçlerini (bilgisayar, projeksiyon vb) kullanmalarına izin verildiğini ifade ederken yaklaşık yüzde 16'sı ise bu imkânın hiç sağlanmadığını düşünmektedir.

Tablo 13
Öğrencilerin Öğrenme Öğretme Sürecindeki Uygulamalara İlişkin Görüşleri

Maddeler	Katılım Düzeyleri									
	Çok		Oldukça		Orta		Az		Hiç	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Öğretmenlerinizin size yaklaşımı ve iletişimi olumludur	29	20.7	30	21.4	40	28.6	27	19.3	14	10.0
Öğretmenler, öğrenme sürecine derste katılımınıza fırsat verir	29	20.7	21	15.0	32	22.9	36	25.7	22	15.7
Sosyal ve kültürel faaliyetlere ayrılan zaman yeterlidir	9	6.4	12	8.6	23	16.4	51	36.4	45	32.1
İşletme yetkiliniz mesleğinizin gerektirdiği bilgi ve becerileri kazanmanıza yardımcı olur.	48	34.3	33	23.6	24	17.1	17	12.1	18	12.9

Tablo 13'e bakıldığında öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalar kapsamında öğrencilerin verdikleri cevaplara bakıldığında, öğrencilerin yaklaşık yüzde 70'i öğretmenlerinin kendilerine yaklaşımının ve iletişiminin olumlu olduğunu belirtirken geriye kalan öğrencilerin yüzde 10'luk bir kısmı ise bu ifadeye kesinlikle katılmadığını belirtmiştir.

Öğrencilerin yüzde 35'i öğretmenlerinin sınıf içi öğrenme etkinliklerine katılımlarına fırsat verdiklerini oldukça ve çok düzeyinde belirtirken yaklaşık yüzde 16'sı bu fırsatın kendilerine hiç verilmediğini düşünmektedir.

Tablo 13'e göre mesleki eğitim merkezlerinde sosyal ve kültürel faaliyetlere ayrılan zamanın yeterli olduğu ifadesine kesinlikle katılan öğrenci oranı yüzde 6.4 iken, öğrencilerin yüzde 32'si hiç yeterli olmadığını, yüzde 36'sı ise bu ifadeye az katıldığını belirtmiştir.

Öğrencilerin yüzde 85'i eğitimini aldığı meslek alanı ile ilgili çalıştıkları işyerindeki işletme yetkilisinin mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerileri kazanmalarında yardımcı olduğunu belirtirken yüzde 13 lük bir kısım ise bu ifadeye hiç katılmadıklarını belirtmiştir.

Tablo 14
Öğrencilerin Eğitime İlişkin Görüşlerinin Eğitim Aldıkları Meslek Dalına Göre ANOVA Sonuçları

Boyut		Kareler toplamı	df	Kareler ortalaması	F	p	Anlamlı Fark
Alanı tercih nedeni	Gruplar arası	5.955	3	1.985	0.724	0.539	Anlamlı fark yoktur
	Gruplar içi	372.931	136	2.742			
	Toplam	378.886	139				
Programdan memnuniyet durumu	Gruplar arası	0.898	3	0.299	3.027	0.032	Aşçılık*Pastacılık
	Gruplar içi	13.452	136	0.099			
	Toplam	14.350	139				
Genel bilgi derslerinin yeterliliği	Gruplar arası	12.200	3	4.067	3.354	0.021	Aşçılık*Pastacılık
	Gruplar içi	164.874	136	1.212			
	Toplam	177.074	139				
Meslek bilgisi derslerinin yeterliliği	Gruplar arası	10.806	3	3.602	2.668	0.050	Anlamlı fark yoktur
	Gruplar içi	183.615	136	1.350			
	Toplam	194.421	139				
Mesleki dal derslerinin yeterliliği	Gruplar arası	14.599	3	4.866	5.623	0.001	Aşçılık*Pastacılık
	Gruplar içi	117.702	136	0.865			
	Toplam	132.300	139				
Öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalar	Gruplar arası	10.108	3	3.369	4.167	0.007	Aşçılık*Pastacılık
	Gruplar içi	109.951	136	0.808			
	Toplam	120.058	139				

*p<0.05

Öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile okudukları alanı tercih etme nedenleri arasında Tablo 14'e göre anlamlı bir farklılık görülmemektedir. [F(3-136)=0.724, p>0.05]. Bu boyuta ilişkin sorulara bakıldığında da herhangi bir soruda anlamlı bir farklılığa rastlanmamıştır. Aynı tablodaki veriler incelendiğinde öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile okudukları programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir. [F(3-136)=3.027 , p<0.05]. Bu boyuta ilişkin farklılığın aşçılık ve pastacılık dalları arasında olduğu görülmektedir. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerinin programdan memnun olma durumlarının daha olumlu olduğu görülmektedir.

Tablo 14' e göre, öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile ders programlarında yer alan genel bilgi derslerine ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir. [F(3-136)=3.354 , p<0.05]. Bu farklılığın aşçılık ve pastacılık dalları arasında olduğu görülmektedir. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerinin programdan memnun olma durumlarının daha olumlu olduğu görülmektedir. Tablo 14 incelendiğinde öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile ders programlarında yer alan meslek bilgisi derslerine ilişkin görüşleri arasında

anlamli bir farklılık görülmemektedir. $[F(3-136)=2.668, p>0.05]$. Bu boyuta ilişkin sorulara bakıldığında da herhangi bir soruda anlamlı bir farklılığa rastlanmamıştır.

Öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile mesleki dal eğitimine ilişkin görüşleri arasında Tablo 14’de yer alan verilere göre anlamlı bir farklılık görülmektedir. $[F(3-136)=5.623, p<0.05]$. Bu boyuta ilişkin farklılığın Aşçılık ve pastacılık dalları arasında olduğu görülmektedir. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerinin programdan memnun olma durumlarının daha olumlu olduğu görülmektedir. Aynı tablodaki veriler incelendiğinde, öğrencilerin öğrenim gördükleri meslek dalı ile öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalar arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir. $[F(3-136)=4.167, p<0.05]$. Bu boyuta ilişkin farklılığın Aşçılık ve pastacılık dalları arasında olduğu görülmektedir. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerinin programdan memnun olma durumlarının daha olumlu olduğu görülmektedir.

Tablo 15

Öğrencilerin Eğitime İlişkin Görüşlerinin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması (İlişkisiz t-Testi)

	Cinsiyet	N	\bar{X}	s.s	sd	t	p
Alanı Tercih	kız	36	3,4722	1,71524	138	-0,604	0,547
Nedeni	erkek	104	3,2788	1,63373			
Programdan	kız	36	1,1389	0,35074	138	-0,535	0,593
Memnuniyet	erkek	104	1,1058	0,30903			
Genel bilgi	kız	36	2,5833	1,13704	138	-0,564	0,574
dersleri	erkek	104	2,7067	1,12955			
Meslek bilgisi	kız	36	2,5000	1,23635	138	-0,798	0,426
dersleri	erkek	104	2,6827	1,16598			
Mesleki dal	kız	36	2,7465	0,91831	138	-1,581	0,116
eğitimi	erkek	104	3,0433	0,98745			
Öğrenme öğretme	kız	36	3,0069	0,88738	138	0,012	0,991
sürecindeki	erkek	104	3,0048	0,94765			
uygulamalar							

* $p<0.05$

Tablo 15’de görüldüğü gibi öğrencilerin okudukları alanı tercih etme nedenleri ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. $[t(138)=-0.604, p<0.05]$. Aynı şekilde öğrencilerin okudukları alandan memnuniyet durumları ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. $[t(138)=-0.535, p<0.05]$. Kız öğrencilerin görüşleri ($\bar{X}=1.1389$),

erkek öğrencilerin görüşlerine göre ($\bar{X} = 1.1058$) daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık görülmemektedir.

Öğrencilerin görüşlerine Tablo 15’de bakıldığında, cinsiyet açısından genel bilgi derslerine ilişkin anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. [$t(138) = -0.564$, $p < 0.05$]. Erkek öğrencilerin görüşleri ($\bar{X} = 2.7067$), kız öğrencilerin görüşlerine göre ($\bar{X} = 2.5833$) daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık görülmemektedir.

Öğrencilerin görüşlerine göre cinsiyet açısından meslek bilgisi derslerine ilişkin anlamlı bir farklılık bulunmadığı Tablo 15’de görülmektedir. [$t(138) = -0.798$, $p < 0.05$]. Erkek öğrencilerin görüşleri ($\bar{X} = 2.6827$), kız öğrencilerin görüşlerine göre ($\bar{X} = 2.5000$) daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık görülmemektedir.

Tablo 15’de yer alan öğrencilerin görüşlerine göre cinsiyet açısından mesleki dal eğitimine ilişkin anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. [$t(138) = -1.581$, $p < 0.05$]. Erkek öğrencilerin görüşleri ($\bar{X} = 3.0433$), kız öğrencilerin görüşlerine göre ($\bar{X} = 2.7465$) daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Aynı tabloda yer alan öğrencilerin görüşlerine göre cinsiyet açısından öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. [$t(138) = -0.012$, $p < 0.05$]. Kız öğrencilerin görüşleri ($\bar{X} = 3.0069$), erkek öğrencilerin görüşlerine göre ($\bar{X} = 3.0048$) daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık görülmemektedir.

Bölüm IV: Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Tartışma

Bu bölümde mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan öğrencilerden alınan görüşler doğrultusunda ortaya çıkan bulgular ile ilgili tartışma, sonuç ve öneriler kısmına yer verilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin okudukları alanı tercih etme nedenlerine bakıldığında, öğrencilerin yüzde 22.9'u aile büyüklerinin etkili olduğunu, yüzde 20'si aynı meslekte çalışan arkadaşlarının etkili olduğunu, yüzde 17.9'u iş yeri açabilme imkanının etkili olduğunu ve yüzde 15'i ise ilgi istek ve kabiliyetlerine uygun olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. Aydoslu (2014)'nin çalışmasında öğrencilerin yüzde 39'u ilgi ve isteklerinin etkili olduğunu, yüzde 30'u aile büyüklerinin etkili olduğunu ve yüzde 19'u ise iş yeri açabilme imkanının etkili olduğunu belirtmiştir.

Develi, Ulutaşdemir, Açık (2011)'in araştırmasında öğrencilerin yüzde 78.8'i mesleki eğitim merkezine devam etmelerinde mesleğe olan ilgi ve isteklerinin etkili olduğunu ifade etmiştir. Bu sonuçlar ile elde edilen bulguların paralellik gösterdiği söylenebilir.

Ancak Işıklar (2007)'in yaptığı araştırmanın sonucuna bakıldığında öğrencilerin yüzde 53.2 gibi büyük bir çoğunluğu iş yeri açabilme imkanının mesleki eğitim merkezlerini seçmelerinde önemli olduğunu belirtmiştir. Işıklar (2007)'in yaptığı bu araştırmanın daha eski bir tarihin sonuçlarını yansıtması nedeniyle, öğrencilerin mesleki eğitim merkezlerini seçmelerinde etkili olan durumların zamanla değişim gösterdiği söylenebilir.

Öğrencilerin okudukları alanı tercih etme nedenlerine bakıldığında, rehberlik hizmetlerinin yönlendirmeleri ile tercih eden öğrenciler yüzde 12.9 oranındadır. Aynı şekilde Aydoslu (2014)'nin çalışmasında da bu oran yüzde iki olarak bulunmuştur. Bu sonuç

ilköğretim kademesinde yapılan rehberlik ve yönlendirme hizmetlerinin, öğrencilerin mesleki eğitimi tercih etme konusunda yetersiz olduğunu açıkça ortaya çıkarmaktadır.

Mesleki eğitim merkezinde eğitim gören çırak öğrencilerin yüzde 88.6'sı okudukları programdan memnun olduklarını ve okudukları alanı başkalarına tavsiye edeceklerini belirtmişlerdir. Aynı şekilde Aydoslu (2014)'nin araştırmasında da öğrencilerin yüzde 86'sı okudukları bölümden memnun olduğunu ve değiştirmek istemediğini belirtmiştir. Elde edilen bu bulgular araştırmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Araştırmaya katılan öğrenciler genel bilgi derslerinin kendilerine istenilen yeterlilikleri kazandırdığını ve bu derslere ayrılan eğitim süresinin yeterli olduğunu belirtmiştir. Aydoslu (2014)'nin çalışmasında ise benzer olarak öğrenciler ortak derslerin kendileri için gerekli ve yararlı olduğunu belirtirken, eğitime ayrılan sürenin de yeterli olduğu bulunmuştur. Öğrencilerin yüzde 51'i genel meslek derslerinin içeriğine ilişkin olumlu görüşlerde bulunmuştur. Beslenme ve hijyen sanitasyon dersinde istenilen niteliklerin kazandırıldığını sonucuna ulaşılmıştır.

Mesleki eğitim merkezi öğrencilerinin yüzde 68'i sosyal ve kültürel etkinliklere zaman ayrılmadığı, bu faaliyetlerin yetersiz kaldığını belirtmiştir. Aynı şekilde Aydoslu (2014) yaptığı çalışmada öğrencilerin yarıdan fazlasının sosyal ve kültürel etkinliklere ayrılan süreyi yetersiz gördüklerini bulmuştur. Benzerlik gösteren bu sonuçları Şentürk, Kazu, Duman (2007)' in çalışmalarında belirttikleri “çırak öğrencilerin sosyal açıdan kendilerini geliştirebilmeleri için eğitim programlarında sosyal ve kültürel etkinliklere çok daha fazla zaman ayrılmalıdır” ifadesi de desteklemektedir.

Çırak öğrencilerin yüzde 60'ı çalıştıkları iş yerlerindeki işletme yetkililerin, mesleğin gerektirdiği bilgi becerileri kazanmalarında yardımcı olduklarını düşünmektedir. Araştırma sonucunda elde edilen bu bilgiye paralel olarak Aydoslu (2014)'da çalışmasında çırak

öğrencilerin yüzde 62'sinin iş yerlerindeki usta öğretmenlerin mesleği öğrenme konusunda öğrencilere yardımcı olduğunu ifade etmiştir. Bu sonuçlara dayanarak öğrencilerin mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerileri öğrenmeleri konusunda iş yerlerinde sorun yaşamadıkları sonucuna varılmaktadır.

Öğrencilerin öğretmenleri ile olan iletişimine bakıldığında, görüşlerini bildiren öğrencilerin yarısının öğretmenleri ile iletişimlerinin yeterli olduğu ve kendilerine olan yaklaşımlarının olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Aynı şekilde benzer bir sonuca öğretmenlerin derse katılmada öğrencilere fırsat vermesi konusunda ulaşılmıştır. Buradan elde edilen sonuçlara göre öğretmenlerin öğrencilerin bir kısmı ile iletişim halinde olduğu ve bu öğrencilerle dersleri karşılıklı etkileşim halinde işledikleri sonucuna ulaşılmaktadır.

Öğrencilerin derse olan ilgileri, aldıkları eğitime ilişkin görüşleri, öğretmenlerinin yaklaşımı ve iletişimi konularında vermiş oldukları olumlu geri bildirimler eğitim ile ilgili yapılması gerekenler konusunda yeterli olmayabilir. Çünkü, öğrenciler önemli konularda olumlu görüşlerini sunarken aynı zamanda yüksek bir katılımı okullardaki araç gereç donanımının yetersiz olduğunu ve sosyal faaliyetlerin çok yetersiz kaldığını belirtmişlerdir. Özellikle araç gereç donanımı yiyecek içecek hizmetleri alanı için son derece önemlidir.

Bu konuda okullarda eksiklik olduğunun sonuçlara yansımaya rağmen öğrencilerin eğitime ilişkin görüşlerinde bunun bir yansımasının olmamasının nedenleri ayrı bir tartışma konusudur. Öğrencilerin eğitim süresince ihtiyaç duydukları araç gereçlerin kendileri tarafından karşılanıyor olması, öğretmenleri tarafından geçici olarak tedarik ediliyor olması gibi nedenler bu sonuçların çıkmasını sağlamış olabilir.

Sonuçlar

Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerin, bu kurumlardan aldıkları eğitimin yeterliliğine dair görüşlerinin araştırıldığı

çalışmanın sonuçları maddeler halinde aşağıda açıklanmıştır. Elde edilen sonuçlar, araştırmanın alt amaçlarında ifade edilen değişkenlerin etkileri de göz önünde bulundurularak ele alınmıştır.

1. Mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerinin bu alanı tercih etmelerinde çoğunlukla aile büyüklerinin etkili olduğu sonucu bulunmuştur. Bununla birlikte tercihlerinde etkisi az olan seçenek ise ilköğretimde rehberlik hizmetlerinden aldıkları yönlendirmelerdir. İlköğretimde verilen rehberlik hizmetlerinin yetersiz kaldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Ayrıca öğrencilerin okudukları alanı tercih etme nedenlerine bakıldığında cinsiyete ve eğitim aldıkları meslek dalına göre anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır.

2. Öğrencilerin görüşlerine göre, öğrenciler eğitimlerine devam ettikleri yiyecek içecek hizmetleri alanında okumaktan memnunnlardır. Öğrencilerin okudukları alandan memnuniyet durumlarına bakıldığında cinsiyete ve eğitim aldıkları meslek dalına göre anlamlı farklılıklar bulunmamaktadır.

Öğrencilerin görüşlerine göre öğrenciler okudukları alanı başkalarına da tavsiye etmektedirler. Buradan elde edilen bulgular incelendiğinde öğrencilerin okudukları alanı tavsiye etmelerinde cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir fark bulunmamaktadır. Ancak eğitim aldıkları meslek dalına göre bakıldığında, aşçılık dalı ile pastacılık dalı arasında anlamlı bir fark bulunmuştur. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerin pastacılık dalında okuyan öğrencilere göre eğitim gördükleri dalı tavsiye etme görüşleri daha olumludur.

3. Öğrencilerin görüşlerine göre, mesleki eğitim merkezlerinde okutulan genel bilgi derslerinin yeterliliğine ilişkin erkek öğrencilerin görüşleri kız öğrencilerin görüşlerine göre daha olumlu olmasına karşın anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Okudukları dal değişkenine göre incelendiğinde ise anlamlı bir fark bulunmaktadır. Aşçılık dalında

okuyan öğrencilerin genel bilgi derslerinin yeterliliğine ilişkin görüşleri fırıncılık dalında okuyan öğrencilere göre daha olumludur.

4. Öğrencilerin mesleki eğitim merkezleri yiyecek içecek hizmetleri alanında verilen meslek bilgisi derslerinin yeterliliğine ilişkin görüşlerine bakıldığında cinsiyet ve okudukları dal değişkenlerine göre anlamlı bir fark bulunmamaktadır. Bu boyuta ilişkin öğrencilerin meslek bilgisi derslerinin yeterliliğine ilişkin olumlu görüşleri olduğu bulunmuştur.
5. Öğrencilerin görüşlerine göre, mesleki eğitim merkezlerinde verilen mesleki dal eğitiminin yeterliliğine ilişkin erkek öğrencilerin görüşleri kız öğrencilere göre daha olumlu olmasına karşın anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Elde edilen görüşlere okudukları dala göre bakıldığında ise anlamlı bir fark olmadığı görülmektedir.
6. Mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alanında verilen eğitim öğretim sürecindeki uygulamalara ilişkin öğrenci görüşleri incelendiğinde kız öğrencilerin görüşlerinin erkek öğrencilerin görüşlerine göre daha olumlu olmasına rağmen anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Aynı zamanda okudukları dala göre bakıldığında ise anlamlı bir farklılık olduğu ortaya çıkmaktadır. Aşçılık dalında okuyan öğrencilerin, öğrenme öğretme sürecindeki uygulamalara ilişkin görüşleri pastacılık dalında okuyan öğrencilere göre daha olumlu olarak bulunmuştur.

Öneriler

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular ve bunların yorumlanması ile ortaya çıkan sonuçlara göre, araştırmaya dahil olan mesleki eğitim merkezi yiyecek içecek hizmetleri alan öğrencileri ve araştırmacılar için önerilerde bulunulmuştur.

Uygulamaya Yönelik Öneriler

1. Öğretmenlerin yaklaşımı ve iletişimi konusunda olumsuz düşüncelere sahip olan öğrencilerin bu düşüncelerini birebir öğretmenleri ile paylaşmaları halinde olumlu

yönde bir değişim olabilir. Öğretmenlerin bu gibi durumlarda öğrenciler ile ders saatlerinin haricinde birlikte geçireceği zamanlar, sosyal ve kültürel faaliyetlerde bulunmaları öğrenciler ile olan iletişimlerini güçlendirebilir.

2. Sınıf içi öğrenme etkinliklerine öğrencilerin katılımı için fırsat verilmediğini düşünen öğrencilerin bu görüşlerini derslerine giren öğretmenleri ile paylaşması gerekmektedir. Bu sayede öğretmenlerde bir farkındalık yaratabilir ve sorunun çözümü için ortak bir yol bulunabilir. Öğretmenler bu gibi durumlarda öncelikle fırsat verilmemesinin nedenini belirleyip ona göre çözüm yolu üretebilir. Öğrenci oturma planının değiştirilmesi, öğrenci gruplaması yapılması, özellikle fırsat verilmediği düşüncesinde olan öğrencilere farklı görev ve sorumluluk verilmesi bu sorunun çözümünde etkili olabilir.
3. Öğrenciler, mesleki eğitim merkezlerinde sosyal ve kültürel faaliyetlere ayrılan zamanı çok yetersiz gördüğü için okul idarecilerinin bu konuda daha aktif olmaları, öğrencilerin sosyal ve kültürel gelişimlerine daha fazla zaman ayırmaları aynı zamanda akademik başarıyı da getirebilecektir.
4. Derslerin daha verimli işlenebilmesi için ihtiyaç olan araç, gereç ve materyallerin eksiksiz olması öğrencilerin derse olan ilgi ve isteklerini arttıracaktır. Aynı zamanda elde olan mevcut ekipmanların gerekirse öğretmen kontrolünde öğrencilerin kullanımına sunulması öğrencilere özgüven kazandırma konusunda fayda sağlayacaktır.
5. İlköğrenimin son yılında verilen liselerin tanıtımı etkinliklerinde, rehberlik hizmetlerinin tanıtım ve yönlendirmelerinde mesleki eğitim merkezlerinin içeriğine ilişkin daha kapsamlı bilgiler verilmesi ile bu eğitim kurumlarını tercih eden öğrenci sayılarında artış olacaktır. Yapılan tanıtımlarda özellikle mesleki eğitim merkezlerinde okuyan öğrencilerin de tanıtım faaliyetlerine katılması faydalı olabilir. Öğrencilerden

gelecek sorulara olabildiğince mesleki eğitim merkezlerinden gelen öğrencilerin cevap vermesi daha etkili olabilir.

Araştırmacıya Yönelik Öneriler

1. Yapılan araştırma İzmir ili ile sınırlı olduğu için bu araştırmanın benzeri farklı il veya illerde yapılabilir.
2. Yapılan araştırma mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilere yöneliktir. Farklı alanlarda eğitim gören öğrencilere de yapılacak benzer bir araştırma daha genelleştirici sonuçlar elde edilmesi bakımından faydalı olacaktır.
3. Araştırmada sadece öğrenci görüşlerine yer verilmiştir. Yapılacak benzer bir araştırmada öğretmen görüşlerine de yer verilmesi eğitimdeki eksiklerin ortaya çıkarılması konusunda daha yol gösterici olacaktır.
4. Anadolu meslek veya teknik programının yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan öğrencilerin görüşleri ile mesleki eğitim merkezlerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan öğrencilerinin görüşleri alınarak bir karşılaştırmanın yapıldığı araştırma yapılabilir.
5. Mesleki eğitim merkezlerinde okuyan öğrencilerin okulda almış oldukları eğitime ilişkin görüşlerinin alındığı bu araştırmaya paralel olarak iş yerlerinde aldıkları eğitime ve sürece ilişkin görüşlerinin alındığı bir çalışma yapılabilir.

Kaynakça

- Aydoslu, D. (2014). *Mesleki eğitim merkezlerinde yürütülen çıraklık eğitiminin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Akyüz, Y. (1998). *Türk eğitim tarihi*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Babalık, C.F., Öztürk, N. ve Öztürk, F. (1989). *2.Ulusal ergonomi kongresi No:379*. Ankara: Milli Prodüktive Merkezi Yayınları.
- Barlow, M. (1971). *Mesleki eğitim* (Çev. C. Sıdal). Ankara: Ajans Türk Matbaacılık.
- Bayram, M. (2006). *Ahi Evren tasavvufi düşüncenin esasları*. Ankara: Diyanet Vakfı Yayınları.
- Celep, C. (1995). *Halk eğitimi*. Ankara: Pegem Yayınları.
- Boz, C. (2006). *Dünya’da turizm endüstrisinde istihdam ve çalışma şartları* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi) . Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Deveci, S.E., Ulutaşdemir, N., Açık, Y. (2011). Bir mesleki eğitim merkezi öğrencilerinde umutsuzluk düzeyi ve etkileyen faktörler. *Dicle Tıp Dergisi*, 38 (3), 312-317
- Dinç, M. (1995). *Türkiye’de 3308 sayılı çıraklık ve mesleki eğitim kanunu ile getirilen okul-sanayi işbirliği sisteminin uygulanmasının değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Doğan, H., Alkan, C. ve Sezgin, İ. (1996). *Mesleki ve teknik eğitimin esasları*. Ankara: Nadir Kitap.
- Doğan, H., Alkan, C. ve Sezgin, İ. (1980). *Mesleki ve teknik eğitimin prensipleri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Duman, T. (2002). Mesleki ve teknik eğitimin gelişimi, *Türkler Dergisi*, 6, 61-71

- Ekinci, Y. (1991). *Ahilik*. Ankara: Sistem Ofset
- Geçer, A. (2010). Teknik öğretmen adaylarının öğretim teknolojisi ve materyal geliştirme dersine yönelik deneyimler. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 7(2), 1-25.
- Güler, M. (2007). *İlköğretimde yöneltme yönergesi uygulamalarının rehber öğretmen görüşleri doğrultusunda değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Gürer, G., Gökkaya, H., Şeker, U. (2005). 4306 Sayılı Kesintisiz Temel Eğitim Kanununun çıraklık eğitimine etkileri, *Milli Eğitim Dergisi*, 146, 19-23.
- Güzel, Ö. (2011). Türkiye’de iç turizm pazarı analizi ve pazarı canlandırmaya yönelik alternatif turizm olanakları. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(16), 127-144.
- Işıklar, A. (2007). Bir gurup rehberliği programının ilköğretim 8. Sınıf öğrencilerinin çıraklık eğitimine yönelik görüşlerine etkisi (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Karaman, A. (1995). Türkiye’de çıraklık ve mesleki teknik eğitimin yapılanması. *5.Ulusal Ergonomi Kongresi*, 5(12), 24-46.
- Kazu, İ. Y. (2001). Çıraklık eğitiminde sorunlar. *Öğretmen Dünyası Dergisi*, 254(22), 7- 12.
- Kazu, İ. Y., Demirli, C. (2002). Mesleki ve teknik orta öğretim kurumlarındaki gelişmeler. *Milli Eğitim Dergisi*, 155-156.
- Kuzgun, Y. (2000). *Meslek danışmanlığı: Kuramlar, uygulamalar*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

- Mangır, M., Aral, N. ve Köksal A. (1992). *Çalışan çocuklar, İzmir iktisat kongresi, sosyal değişim ve sosyal gelişme stratejileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi, Açık Öğretim Fakültesi Döner Sermaye İşletmesi Müdürlüğü Basımevi.
- Mays, B.A. (1960). *Meslek eğitiminin prensipleri ve tatbikatı*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- MEB. (1990). Ölçme ve değerlendirme sistemi geliştirme 1. *Ölçme ve değerlendirme sistemi özel ihtisas komisyonu raporu*, 76-92.
- MEB. (1992). *Çıraklık ve yaygın eğitimde gelişmeler*. Ankara: Mesleki ve Teknik Açık Öğretim Matbaası.
- MEB. (2006). İlköğretim ve ortaöğretim kurumları sınıf rehberlik programı. *Özel eğitim rehberlik ve danışma hizmetleri Genel Müdürlüğü*, 46-68.
- MEB. (2014). Türkiye mesleki ve teknik eğitim strateji belgesi ve eylem planı, Ankara 2014
- MEB. (2017). Mesleki eğitim merkezleri yeni eğitim öğretim kılavuzu öğretmen kitabı. *Mesleki ve Teknik Eğitim Daire Başkanlığı*, 36-54.
- Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı. (1998). Endüstriyel teknik öğretimde gelişmeler. *Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü*, 183, 21-36.
- Nogay, S. (2007). *Türkiye’de mesleki eğitimin sorunu ve çözüm önerisi*. Ankara: Mesleki ve Teknik Öğretim Derneği Genel Merkezi.
- Okçabol, R. (2006). *Halk Eğitimi*. İstanbul: Der Yayınları.
- Özgüven, S. (1995). *3308 Sayılı çıraklık ve mesleki eğitim kanununun Erzurum çıraklık eğitimi merkezindeki uygulaması* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

- Özoğlu, S. Ç. (1982). Türk eğitim vakfı eğitimi toplantısı. Türkiyede mesleki eğitim ve sorunları, Ankara.
- Sakaoğlu, N. (2003). *Osmanlı'dan günümüze eğitim*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınevi
- Sezgin, İ. (1987). Yeni mesleki-teknik eğitim sistemi ve okul-endüstri ilişkileri. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 210-228.
- Şahinkesen, A. (1992). Eğitimde İkili Sistem. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 25, 688-701.
- Şentürk, M., Duman, B., Kazu, İ. Y. (2007). Çıraklık eğitiminde karşılaşılan sorunlara ilişkin öğretmen ve öğrenci görüşleri (Elazığ ili örneği). *Türkiye'de Yaygın Eğitim Sisteminin Sorunları ve Çözüm Önerileri Sempozyumu*, 363-377
- Şekerci, Ş. (1994). *Ankara'da çıraklık okullarına devam eden 14-22 yaş grubundaki bazı işçilerin beslenme durumu ve bunu etkileyen aktörler üzerinde bir araştırma* (Yayımlanmamış uzmanlık tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şimşek, A. (1999). Türkiye'de mesleki ve teknik eğitimin yeniden yapılandırılması, *Lebib Yalkın Yayınları*. <https://tusiad.org/tr/yayinlar/raporlar/item/1852-turkiyede-mesleki-ve-teknik-egitimin-yeniden-yapilandirilmesi>.
- Taşpınar, M. (1992). Elazığ ve Malatya'da çıraklık eğitim ve sorunları (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Fırat Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.
- TİSK. (2005). Türkiye işverenler konfederasyonu raporu, *MEB Yayınları*, 74, 72-78.
- Tosun, T. (2010). *Tanzimattan günümüze Türkiye'de mesleki ve teknik eğitim politikaları* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.

- Turan, K. (1996). *Ahilikten günümüze mesleki ve teknik eğitimin tarihsel gelişimi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Turizm Bakanlığı, (1994). *Turizm Endüstrisi İşgücü Araştırması*. Ankara: Levent Ofset Matbaacılık ve Yayıncılık.
- Türker, A. (2001). *Çıraklık eğitim merkezlerinde tesisatçılık meslek dalının incelenmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
- Tütüncü, Ö. (2006). *Ortaöğretim turizm eğitiminde staj ve İzmir ili Anadolu otelcilik turizm meslek liselerinde bir uygulama* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 12, 4-11.
- Ünsür, A. (1998). *Mesleki eğitim ve mesleğe yöneltme (İnsan kaynaklarının geliştirilmesi)*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm eğitimi alan öğrencilerin, mesleğin geleceğine ilişkin bakış açıları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. (18)33, 179-187.
- Venn, Grant. (1968). *İnsan, eğitim ve iş* (Çev.Taymaz, H.). Ankara: Türkiye mesleki ve teknik öğretim kitapları.
- Yıldız, H. (1993). *Türkiye’de çırakların ve mesleki eğitim gören öğrencilerin sosyal güvenlikleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

<http://www.iskur.gov.tr/ilMudurlukleri/Ankara/Duyurular/tabid/416/ArticleID/745/ArtMID/1098/language/tr-TR/Default.aspx> Erişim Tarihi:26.11.2017

<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> Erişim Tarihi:19.11.2017).

<http://dhgm.meb.gov.tr> Erişim Tarihi 13.05.2017

<http://cygm.meb.gov.tr> Erişim Tarihi: 28.04.2018

<http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR,72942/turizm-gelir-gider-ve-ortalama-harcama.html>

Erişim Tarihi: 17.05.2017

<http://spm.etu.edu.tr/tr/publish/meslekiegitimtoplantisi.html> Erişim Tarihi:19.07.2017



Ekler

EK-1

ÖĞRENCİ ANKETİ
(Form I)

Sevgili Öğrenci,

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı, Eğitim Yönetimi ve Denetimi alanında; “Mesleki Eğitim Merkezleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında verilen eğitimin öğrenci görüşleri açısından değerlendirilmesi” (İzmir İli Örneği) isimli araştırmamızı yaparken sizlerin görüş ve önerilerinize ihtiyaç duyulmaktadır. Sizlere sorulan soruları lütfen dikkatlice okuyunuz. Vereceğiniz cevaplar sadece araştırmanın amaçları doğrultusunda kullanılacaktır. Katkılarınız için teşekkür ederim.

Serkan OLCAYCAN

BÖLÜM-1

KİŞİSEL BİLGİLER

Açıklama: Bu bölümde kendinize ait olan kişisel bilgileri belirtmeniz istenmektedir. Size uyan seçeneğin yanındaki parantezin içerisine çarpı (X) işareti koyunuz .

1.1. Cinsiyetiniz

1. () Kız
2. () Erkek

1.2. Eğitiminizi aldığınız meslek dalı nedir?

- 1.() Aşçılık
- 2.() Pastacılık, Tatlıcılık ve Şekerlemecilik
- 3.() Servis Elemanlığı
- 4.() Barmenlik
- 5.() Fırıncılık
- 6.() Et ve Et Ürünleri İşletmeciliği

1.3. Halen çalıştığınız meslek alanınızı **tercih etmeniz**de aşağıdakilerden hangisi etkili olmuştur? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- 1.() İlgi, istek ve kabiliyetlerime uygunluğu
- 2.() Aile büyüklerim
- 3.() Bu meslek alanında çalışan arkadaşlarım
- 4.() Çırakların sosyal güvence altına alınması
- 5.() İşyeri açabilme imkânı
- 6.() İlköğretim döneminde almış olduğum rehberlik hizmetlerinin yönlendirmeleri
- 7.() Diğer (Lütfen belirtiniz)

1.4. Çıraklık eğitimini çalışan diğer kişilere de tavsiye eder misiniz?

- 1.() Evet
- 2.() Hayır

1.5. Seçtiğiniz meslek alanında çalışmaktan memnun musunuz?

- 1.() Evet
- 2.() Hayır

BÖLÜM-2

EĞİTİME İLİŞKİN GÖRÜŞLER

Açıklama: Mesleki Eğitim Merkezlerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında verilen eğitimin yeterliliğinin değerlendirilmesine yönelik sorulan sorularda, kendinize uygun seçeneği (X) işaretiyle belirtiniz. Lütfen her madde için bir seçenek işaretleyiniz.

Sorularla ilgili dereceleme ölçekleri;

Çok : “Tamamen kabul edilir”

Oldukça : “Çoğunlukla kabul edilir”

Orta : “Kabul edilebilir”

Az : “Kabul edilebilir seviyenin altında”

Hiç : “Kabul edilemez” görüşlerini ifade etmektedir.

EĞİTİME İLİŞKİN İFADELER		ÖLÇÜTLER				
		Çok	Oldukça	Orta	Az	Hiç
2.1.	Türkçe dersi , sizin Türkçeyi doğru etkili ve güzel kullanma becerilerinizi geliştirmektedir	()	()	()	()	()
2.2.	Matematik dersi , sizin problem çözebilmenizi, çözüm ve yaklaşımları tartışabilme ortamlarını sağlanması becerilerinizi geliştirmektedir.	()	()	()	()	()
2.3.	İşletme Bilgisi ve Toplam Kalite Yönetimi dersi , sizin araştırma yapabilmenizi, problem çözerek çözüm ve yaklaşımları paylaşım tartışabilme yeteneğinizi geliştirmektedir.	()	()	()	()	()
2.4.	Din Kültürü Ahlak bilgisi dersinde sizin dürüst, insani değerlere saygılı, mesleğini en güzel şekilde icra etmenin kutsallığını kavrayabilmeniz sağlanmaktadır.	()	()	()	()	()
2.5.	Mesleki Bilgisayar dersi iş piyasasının ihtiyaç duyduğu nitelikli teknik personelin yetişmesini sağlamaktadır.	()	()	()	()	()
2.6.	Mesleki Gelişim dersinde iletişim, kişisel gelişim, girişimcilik, meslek etiği, işçi sağlığı, iş organizasyonu ve araştırma teknikleri yeterlikleri kazandırılmaktadır.	()	()	()	()	()
2.7.	Beslenme dersinde besin öğelerinin kaynaklarını seçebilme ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit edebilme yeterlikleri kazandırılmaktadır.	()	()	()	()	()

EĞİTİME İLİŞKİN İFADELER		ÖLÇÜTLER				
		Çok	Oldukça	Orta	Az	Hiç
2.8.	Hijyen ve Sanitasyon dersinde kişisel bakım,işe hazırlık,hijyen sanitasyon kuralları ve çöp atma yeterlikleri kazandırılmaktadır.	()	()	()	()	()
2.9.	Mesleki/dal dersleri programı içerik yönünden sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda yetişmesi için yeterlidir.	()	()	()	()	()
2.10.	Mesleki eğitim merkezlerinde verilen mesleki dal eğitim süresi mesleğinizi öğrenmeniz için yeterlidir.	()	()	()	()	()
2.11.	Eğitiminizi aldığınız dal/bölümün eğitim süresi derslere olan ilginizi olumlu etkiler.	()	()	()	()	()
2.12.	Öğreniminizi sırasında kazandığınız mesleki tutum ve iş alışkanlıkları çalıştığınız meslek alanına uyum sağlamanız için yeterlidir.	()	()	()	()	()
2.13.	Mesleki eğitim merkezinde meslek dersi öğretmen sayısı yeterlidir.	()	()	()	()	()
2.14.	Mesleki eğitim merkezinde meslek alan/dal dersi öğretmeni sayısı yeterlidir.	()	()	()	()	()
2.15.	Öğretmenlerinizin size yaklaşımı ve iletişimi olumludur.	()	()	()	()	()
2.16.	Öğretmenler sınıf içi öğrenme etkinliklerine katılımınıza fırsat verir	()	()	()	()	()
2.17.	Mesleki eğitim merkezinde sosyal ve kültürel faaliyetlere ayrılan zaman yeterlidir.....	()	()	()	()	()
2.18.	Eğitiminizi aldığınız meslek için kullanılan ders araç,gereç ve materyaller eğitim ve öğretim faaliyetlerinizin gerçekleşmesinde yeterlidir.....	()	()	()	()	()
2.19.	Okulda bulunan eğitim araç,gereçlerini (bilgisayar, projeksiyon vb) kullanmanıza izin verilir..	()	()	()	()	()
2.20.	Eğitiminizi aldığınız meslek alanı ile ilgili çalıştığınız işyerindeki işletme yetkilisi mesleğinizin gerektirdiği bilgi ve becerileri kazanmanıza yardımcı olur.	()	()	()	()	()

