

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİ İLE KIZ MESLEK
LİSELERİNİN YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MESLEK
DERSLERİ OKUTULURKEN KARŞILAŞILAN SORUNLAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Sevcan KAYA SOLUNOĞLU

DANIŞMAN
Prof. Dr. Nevin ŞANLIER

Ankara
Haziran, 2013

JÜRİ İMZA SAYFASI

Sevcan Kaya Solunoğlu'nun "Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri İle Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar" başlıklı tezi 26.06.2013 tarihinde, jürimiz tarafından Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Adı Soyadı

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Dr. Nevin ŞANLIER

Üye : Doç. Dr. Ali YAYLI

Üye : Yrd. Doç. Dr. Ece KONAKLIOĞLU

ÖNSÖZ

Bu çalışma sırasında ve eğitim sürecim boyunca, benden hiçbir konuda yardımını esirgemeyen, büyük bir anlayış ve ilgi ile bana yol gösteren, ayrıca bu çalışmayı sonuçlandırmamda görüşleri ile katkıda bulunan tez danışmanım sayın Prof. Dr. Nevin ŞANLIER'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca anketlerin hazırlanması ve uygulanması sırasında görüşleri ve çabalarıyla katkıda bulunan herkese ayrı ayrı teşekkürlerimi sunarım. Çalışmanın gidişatı ile ilgili sürekli tavsiyeler veren, istatistiksel analizler konusunda her zaman destek veren Doç. Dr. Bülent ÇELİK'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Çalışmamın her aşamasında yanımda olan, beni her koşulda başarılı olabileceğime inandıran, sabırla bana güç veren eşim Ali SOLUNOĞLU'na ve benim için her zaman büyük fedakârlıklar yapan aileme minnet ve şükranlarımı sunarım.

ÖZET

OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİ İLE KIZ MESLEK LİSELERİNİN YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MESLEK DERSLERİ OKUTULURKEN KARŞILAŞILAN SORUNLAR

KAYA SOLUNOĞLU, Sevcan

Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Nevin ŞANLIER

Haziran - 2013, 115 sayfa

Bu araştırmanın amacı; turizm sektörünün yiyecek içecek alanına eleman yetiştirilen otelcilik ve turizm meslek liseleri ile kız meslek liselerinde yiyecek içecek hizmetleri alanında meslek dersleri eğitiminde karşılaşılan sorunların hem öğrenci hem de öğretmen boyutları ile belirlenmesidir.

Konuyla ilgili literatür taraması yapılmış ve 2011- 2012 eğitim öğretim yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile Kız Meslek Liselerinde görev yapan 132 öğretmene, bu okullarda eğitim-öğretime devam eden 523 öğrenciye araştırmacı tarafından hazırlanan anket formu uygulanmıştır. Çalışmada kullanılan ölçeklerin güvenilirliğine ilişkin gerekli analizler yapılmış ve öğretmenlere uygulanan ölçeğin Chronbach's Alpha değeri 0,77, öğrencilere uygulanan ölçeğin Chronbach's Alpha değeri ise 0,70 bulunmuştur. Verilerin analizinde “yüzde”, “frekans”, “bağımsız örneklem için t testi” , “ tek yönlü varyans (Anova) analizi” ve “Tukey HSD testi analizleri yapılmıştır.

Araştırma bulgularına göre; staj eğitiminde çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda öğrencilerin problem yaşadığına ilişkin ifade, araştırmaya katılan öğrenciler tarafından özellikle vurgulanmıştır (2,36 puan ortalaması). Ayrıca öğrencilerin uygulama için malzeme teminini kendi imkanları ile sağlamaları, araştırmaya katılan hem öğretmen (2,46 puan ortalaması) ve hem de öğrenciler tarafından bir sorun olarak ifade edilmiştir.

Ayrıca araştırmaya katılan öğretmenlerin meslek derslerine ilişkin sorunların başında, uygulama derslerinin bireysel olarak yapılamaması gelmektedir (2,74 puan ortalaması). Öğretmenler kendilerini geliştirmeleri için hizmet içi eğitim kurslarının arttırılması gerektiğini (2,42 puan ortalaması) ifade etmektedirler.

Anahtar Kelimeler: Turizm Eğitimi, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Sorunları

SUMMARY

PROBLEMS FACED AT THE FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT OF HOTEL AND TOURISM VOCATIONAL SCHOOL AND VOCATIONAL SCHOOL FOR GIRLS

KAYA SOLUNOĞLU, Sevcan

Master's Degree, Department of Tourism Management Education

Thesis Advisor: Prof. Dr. Nevin ŞANLIER

June, 2013, 115 pages

The aim of this research is to determine the problems, which are seen at vocational classes at the food and beverage service department of the schools such as hotel and tourism vocational school ,vocational school for girls which train employees for food and beverage department of tourism, for both teacher and student extent.

The relevant review of the literature has been done and 132 teachers who work at hotel and tourism vocational school ,vocational school for girls in 2011-2012 academic year and 523 student who are trained at those schools have been applied the survey.Necessary analysis have been done to check the reliability of the scales used in this work and Chronbach's Alpha value of the teacher scale has been found as 0,77, Chronbach's Alpha value of the student scale has been found as 0,70. 'Percentage', 'Periodicity', "inferential (independet samples t test" ,"one way ANOVA" and Tukey HSD post hoc" analyses have been used at the analysis of the datas.

According to the indications of the survey, the expression, students have problems about length of working hours in intership training and subject of permissions, particularly emphasized by the students applied the survey (mean score is 2,36). Additionally, it is emphasized by the teachers (mean score is 2,46) and the students,

applied the survey, it is a problem that students have to find the equipments, on their own for practices.

Furthermore, it is indicated that one of the problems for teachers is not to be able to do practising course individually (mean score is 2,74), and in-service training courses have to be increased (mean score is 2,42) in order for teachers to improve themselves.

Keywords; Tourism Training, Food and Beverage Service Department, Problems at Vocational Courses for Food and Beverage Service Department

İÇİNDEKİLER

JÜRİ İMZA SAYFASI.....	i
ÖNSÖZ.....	ii
ÖZET.....	iii
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ	x
ŞEKİLLER TABLOSU.....	xii
1.GİRİŞ.....	1
1.1. Problem	3
1.1.1.Problem Cümlesi.....	5
1.2. Araştırmanın Amacı.....	5
1.2.1.Alt amaçlar	7
1.3. Araştırmanın Önemi	7
1.4. Varsayımlar	10
1.5. Sınırlılıklar	10
1.6. Tanımlar	10
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	12
2.1. Turizm.....	12
2.2. Türkiye’de ve Dünyada Turizm	14
2.3. Eğitim.....	17
2.3.1. Eğitimin Genel Amaçları.....	18
2.4. Mesleki Eğitim ve Turizm Eğitimi	20
2.4.1. Mesleki Eğitim.....	20
2.4.2. Turizm Eğitimi.....	23
2.5. Turizmde İstihdam Durumu	36
2.6. Turizmin Ülke Ekonomileri Açısından Önemi	38
2.7. Turizmde Yiyecek İçecek Alanı ve Önemi.....	39

3. ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	44
3.1. Turizm Eğitim Alanları.....	44
3.2. Turizm Eğitimi Veren Ortaöğretim Kurumları	45
3.1.1. Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri	45
3.1.2.Kız Meslek Liseleri.....	52
3.3.Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı	54
3.3.1. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanına Giriş Koşulları.....	55
3.3.2. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı İstihdam Alanları	55
4.YÖNTEM	56
4.1. Araştırmanın Modeli.....	56
4.2.Evren ve Örneklem	57
4.3. Verilerin Toplanması	60
4.4. Verilerin Analizi.....	62
5.BULGULAR VE YORUMLAR.....	63
5.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Genel Özelliklerinin Dağılımlarına İlişkin Bulgular	63
5.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Meslek Dersleri Eğitiminde Yaşanan Güçlüklere İlişkin İfadelere Verdikleri Cevapların Dağılımlarına Yönelik Bulgular .66	
5.3. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin ve Görev Yaptıkları Okulların Genel Özelliklerinin Dağılımlarına İlişkin Bulgular	69
5.4. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Meslek Dersleri Eğitiminde Yaşanan Güçlüklere İlişkin İfadelere Verdikleri Cevapların Dağılımlarına İlişkin Bulgular ...	72
5.5. Hipotezlerin Test Edilmesi İle İlgili Bulgular	76
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	83
EK 1- İŞLETME SÖZLEŞMESİ.....	103
EK-2: ANADOLU MESLEK LİSELERİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI (PASTACILIK, MUTFAK, SERVİS, BAR VE HOST-HOSTESLİK DALLARI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	107

EK-3 : TEKNİK LİSELER YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI (PASTACILIK, MUTFAK, SERVİS, BAR VE HOST-HOSTESLİK DALLARI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	109
EK -4. ÖĞRENCİ ANKETİ.....	110
EK-5. ÖĞRETMEN ANKETİ.....	112

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: Dünya Sıralamasında Türkiye'nin Yeri (Uluslararası Turist Sayısı)	15
Tablo 2 : Türkiye'ye Gelen Yabancı Ziyaretçilerin Yıllara ve Aylara Göre Dağılımı ...	16
Tablo 3: Dünya Turizm Gelirlerinin Dağılımı (2011).....	31
Tablo 4: 2010-2011 Öğretim Yılı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Alan Dallarına Göre Genel Öğrenci Sayısı (Kız Meslek Lisesi).....	57
Tablo 5 : 2010-2011 Eğitim- Öğretim Yılı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü Branşlara Göre Öğretmen ve Öğrenci Sayısı (Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi)	58
Tablo 6 : Öğrencilerin Genel Özelliklerinin Dağılımı	63
Tablo 7 : Erkek ve Kız Öğrencilerin Okul Türlerine Göre Dağılımı	64
Tablo 8 : Erkek ve Kız Öğrencilerin Okudukları Bölümlere Göre Dağılımı	65
Tablo 9 : Öğrencilerin Meslek Derslerinin Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunların Dağılımı.....	66
Tablo 10 : Öğretmenlerin Genel Özelliklerinin Dağılımı.....	69
Tablo 11 : Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulların Genel Özelliklerinin Dağılımı..	71
Tablo 12: Öğretmenlerin Meslek Derslerinin Eğitimini Verirken Karşılaştıkları Güçlüklerin Dağılımı.....	73
Tablo 13: Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşanan Sorunların Öğretmenlerin Meslekteki Görev Sürelerine Göre Anova Testi Sonuçları	76
Tablo 14 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Okulun Bulunduğu İl'e Göre Anova Testi Sonuçları .	77
Tablo 15 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Mezun Olunan Bölüme Göre Anova Testi Sonuçları .	78
Tablo 16 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Çalıştıkları Okulların Öğrenci Mevcuduna Göre Anova Testi Sonuçları	79
Tablo 17 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Okul Türüne Göre (Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ve Kız Meslek Lisesi) t Testi Sonuçları	79
Tablo 18 : Öğrencilerin Yaşları İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin Görüşlerinin Anova Testi Sonuçları.....	80

Tablo 19 : Öğrencilerin Cinsiyetleri İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin Görüşleri Arasında t Testi Sonuçları	81
Tablo 20 : Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Okul Türü İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin İfadelere Verdikleri Cevaplara İlişkin T Testi Sonuçları	82

ŞEKİLLER TABLOSU

Şekil 1 : Mesleki Turizm Eğitimi.....	27
Şekil 2 : Sekiz Yeterlilik Seviyesi.....	29
Şekil 3 : Uluslar Arası Pazara Hitap Eden Bir Otelin Gelirinin Dağılımı	41

1.GİRİŞ

Teknolojinin hızlı bir şekilde geliştiği, bilgi birikiminin arttığı, uzmanlaşmanın önem kazandığı toplumlarda, bireylerin amaçlar doğrultusunda eğitilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Genel olarak bir ülkenin gelişimini etkileyen en önemli faktörler doğal kaynaklar ve insan gücüdür. İnsan gücü ve doğal kaynaklardan gereği gibi yararlanarak yüksek düzeyde üretim sağlamak bir ülkenin gelişimi için temel oluşturmaktadır. Bu doğrultuda eğitim önemle üzerinde durulması gereken bir ihtiyaç haline dönüşmektedir. Diğer bir taraftan doğal kaynaklardan en iyi şekilde yararlanmak insan gücünün bu konuda yetiştirilmesine bağlıdır (MEB, 2005: 11).

Eğitilmiş insan gücü, turizm faaliyetlerinde yer alan fiziki elemanlara etkinlik ve anlam kazandıran bir unsurdur. Eğitilmiş insan unsurunun yeterliliği, turistin beklediği düzeyde hizmet almasını sağlamaktadır. Yoğun bir rekabetin yaşandığı dünya turizm piyasalarına, standarda uygun ve kaliteli turistik mal ve hizmetle girebilmek için hem genel olarak toplumun turizmin önemini kavraması, hem de yeterli sayıda nitelikli personel gerekmektedir. Nitelikli personelin yetiştirilebilmesi ise, ancak kaliteli turizm eğitimi ile mümkündür (Ünlüöner ve Boylu, 2005a: 11).

Hizmet üretiminin ve tüketiminin aynı anda gerçekleştiği konaklama ve ağırlama işletmelerinde hizmetin bir parçası, hatta en önemlisi durumunda olan iş görenin kaliteli olması gerekir. İnsan kalitesini geliştirmenin en önemli ve gerekli adımı ise hiç şüphesiz eğitimidir. Eğitim, toplumun her katmanında ve iş dünyasının her alanında önemi ve eksikliği hissedilen bir olgu haline gelmiştir. Turizm sektörü de, diğer hizmet üreten sektörlerde olduğu gibi sunulan hizmetin kalitesine ve niteliğine göre gelişen bir sektör konumundadır (Boz, 2006:71).

Günümüzde, küreselleşen turizm dünyasında, işgücünden daha çok tasarruf eden yeni teknolojilerin kullanılması, turizm sektörünün emek-yoğun bir sektör olmasına rağmen, bu teknolojileri kullanılabilecek personel ihtiyacını doğurmuştur. Dünya

Turizm Örgütü'nün yapmış olduğu araştırmaların sonuçlarına göre; sektör içersinde yoğun olarak niteliksiz işgücünün bulunması nedeniyle, turizm sektörünün gelişimi için, çalışanlara yönelik mesleki eğitime ve yönetici kadronun formasyonuna ihtiyaç duyulmaktadır. Nitekim, özellikle gelişmekte olan ülkelerin turizm istihdamı açısından en çok sıkıntı çektikleri konu, eğitimsiz işgücünün sektörde istihdam ediliyor olmasıdır (WTO, 1998: 65).

Turizm sektörünün gelişme potansiyeline sahip olduğu gelişmekte olan ülkeleri ele alan bir çalışma raporuna göre, Güney Asya ve Kuzey Afrika'nın ülkelerinde, turizm istihdamında bulunanların % 70'e yakın kısmının eğitimsiz ve ilk öğretim seviyesinde bulunduğu görülmektedir (Miller, 1996: 98).

Gelişmiş ülkelerin bulunduğu Avrupa'da da turizm sektöründe özellikle otelcilik sektöründe çalışan personelin eğitiminin düşük olduğu söylenebilir. Örneğin, İngiltere'de otelcilik sektöründe çalışanların sadece %20'si eğitimidir. Fransa'da bu oran %30, Almanya'da %70'dir (Richards, 2001: 16).

Türkiye'de özellikle 1980'li yıllardan sonra devlet tarafından sağlanan cazip teşvik ve kredi olanaklarıyla turizm yatırımları büyük gelişme göstermiş; buna bağlı olarak turizm gelirleri ve istihdam olanakları artmıştır. Ancak tüm bu gelişmeler yaşanırken, bu işletmelerde hizmet verecek nitelikli elemanların nasıl yetiştirileceği dikkate alınmamıştır. Bu kontrolsüz ve plansız büyüme, beraberinde birçok sorunu doğurmuştur. Bu sorunlardan en önemlisi, sektör çalışanlarının temel eğitimden ve özellikle nitelikli mesleki eğitimden yoksun olmalarıdır. WTO tarafından değişik ülkelerde yapılan “ Otelcilik Endüstrisinin Temel Sorunları” konulu bir anket araştırması, turizm sektörünün 1.derecede temel sorunun “Mesleki Eğitim” olduğunu ortaya koymuştur (Turizm Bakanlığı, 1994: 8).

Son yıllarda hızla yaygınlaşan “toplam kalite yönetimi” anlayışının müşteri memnuniyetini esas alan yapısıyla mesleki eğitimin kalitesini arttırması beklenmektedir. Mesleki ve teknik eğitimin temel prensiplerinin “toplam kalite yönetimi” anlayışıyla değerlendirilmesi, “toplam kalite yönetimi” anlayışının mesleki teknik eğitime uygulanmasında üzerinde durulması gereken önemli noktalardan biridir (EARGED, 2006: 2).

1.1. Problem

Türkiye’de mevcut eğitim sisteminin iş yaşamının isteklerine yeterince duyarlı olmaması, iş hayatının ihtiyaçlarına beklenen hızda ve çeşitlilikte cevap verememesi eğitimin etkinliğini azaltan en önemli unsurlardır. Mesleki eğitiminin işgücü piyasasının taleplerine uygun nitelik ve nicelikte işgücü yetiştirememesi ve eğitim sonucu verilen belgelerin geçerliliklerinin tatmin edici ölçülere dayanmaması çözülmesi gereken sorunların başında gelmektedir (Demirezen, 2002: 214).

Fidgeon (2010) çalışmasında, turizm eğitimi veren okullarda verilen meslek dersleri ve bu derslerin içeriğinin sektörün ihtiyaçlarına göre belirlenmesini önerirken, öğretmenlerin ve öğrenme stratejilerinin geliştirilmesinin gerekliliğinin vurgulamıştır. Ayrıca müfredat modellerinin analizi, akademik, mesleki ve kişisel becerilerin yükseltilmesi ve istihdam alanlarının geliştirilmesi gerekliliğini de ifade etmiştir.

Hizmet sektörü olan turizmde emek yoğunluğu söz konusudur ve iki tarafta da insan unsuru yer almaktadır. Hizmeti sunanda hizmeti alanda insandır. Hizmetlerin sunumundaki mükemmeliyet, turistlerin memnuniyet düzeyi, işletmelerin başarısı ve turizmin gelişmesi ve benzeri birçok etken hizmeti sunan turizm personeli ile doğrudan ilişkilidir. Turizm personelinin de istenilen kriterlerde yetiştirilmesinde ve hizmet kalitesinin arttırılmasında eğitim ve öğretim kritik bir öneme sahiptir. Hizmetin niteliği yalnızca hizmetteki maddi unsurlarla değil hizmeti sunanın niteliği ile de doğrudan ilgilidir.

Üzümcü ve Bayraktar (2004) tarafından yapılan bir araştırmada, turizm eğitimindeki sorunları; turizm ve otelcilik eğitim standartlarının belirlenmemesi, eğitim kurumlarının araç, gereç, malzeme ve bina eksikliğinin devam etmesi, öğrencilere mesleki eğitim açısından uygulama olanağı sağlayacak tesislerin olmaması ve bu nedenle istenilen düzeyde uygulama yapılamaması, turizm sektöründe çalışabilmek için en az iki yabancı dil bilgisi gerekirken turizm eğitimi alan öğrencilere hala bir yabancı dilin bile öğretilmemesi olarak belirtmişlerdir.

Meslek liseleri açılış amaçları doğrultusunda iş dünyasının ihtiyaç duyduğu nitelikli ara eleman yetiştirme görevini yerine getirme gayreti içersindedir. Hızlı bir gelişim ve değişim gösteren teknolojinin okullarımızda meydana getirdiği donanım yetersizliği piyasa ile uyumu güçleşmektedir. İş dünyasının taleplerine uygun öğrenciler yetiştirildiği zaman mezunların istihdam sıkıntısı azalacaktır (EARGED, 2006: 1).

Dünya turizm örgütünün (WTO) verilerine göre, Türkiye turizmi, 2020 yılına kadar %5,5 oranında büyüyeceği öngörüsü bulunmaktadır. Bu büyüme oranının Avrupa ülkeleri arasında en yüksek 4. büyüme oranı olacağı ifade edilmektedir. (İnce, 2004; Aktaran, Olcay, 2008: 388). Geleceğin Türkiye’inde ekonominin itici gücü olarak kabul edilen turizm sektörünün kendisine yönelen talebin ihtiyaçlarına cevap vermesi ve umulan hedeflere ulaşırken ulusal yararları en üst düzeyde gerçekleştirmesi için var olan sektörel sorunların çözümüne odaklanması gerekmektedir. Bu sorunlar alt yapı, üst yapı sorunlarının yanı sıra, sektörde yer alacak nitelikli insan kaynağıdır. Bu nedenle bu alanda hizmet veren işgücünün, hizmet içi eğitim alması gerekliliği yanında, turizm alanına henüz adım atmamış olan işgücünün (öğrencinin) mesleki eğitim almış nitelikli bir işgücü olarak, sektörde yerini alması gerekmektedir. Turistik mal ve hizmetin kendine özgü nitelikleri ve verilen hizmetin kalitesi, çalışanın bireysel katkıları ve bu kişilere verilecek eğitimin kaliteli bir eğitim olmasını zorunlu kılmaktadır (Olcay, 2008: 388). Ayrıca turizm sektöründe özel sektör baskın olduğundan, genellikle ucuz işgücü, eğitimi az olan personeller tercih edilerek hizmet kalitesi de düşebilmektedir.

Türkiye’deki turizm eğitiminin genel sorunları; turizm eğitim politikası ve planlamasındaki yetersizlikler, turizm sektörü ile turizm eğitimi veren kurumlar arasındaki koordinasyon bozukluğu, turizm eğitiminde entegrasyon ve koordinasyon bozukluğu, eğitilmiş personelin yasal himaye altına alınmaması, ders programlarındaki yetersizlikler, eğitim araç ve gereç yetersizlikleri, yabancı dil öğretim yetersizlikleri, eğitici personel yetersizlikleri ile öğrenci sayılarının fazlalığı şeklindedir (Timur, 1992: 50). Turizm sektörünün bölümlerine göre ihtiyaç oranlarının belirlenmemesi ve basamaklı öğrenci yetiştirilmesi de ayrı bir sorundur (Öztaş, 1995: 84-85).

Olcay (2008) Türk turizminde eğitimin önemine ilişkin yaptığı araştırmasında, Türkiye’deki turizm eğitiminde yaşanan sorunların ve yetersizliğin bilindiğini,

geçmişten bugüne fikirler üretildiğini, değişik kurum ve kişilerce çözüm önerileri geliştirildiğini, buna rağmen mevcut sorunların tam olarak giderilmediğini, çoğu zaman bu sorunların kemikleşerek beraberinde yeni sorunların doğmasına da neden olduğunu vurgulamaktadır.

Chang ve Hsu (2010) Tayvan'daki turizm ve otelcilik meslek yüksekokullarında eğitimin geliştirilmesi çerçevesinde yaptıkları araştırmada, turizm ve otelcilik sektöründe küreselleşmeyi örnek göstererek, bu endüstrinin rekabet gücünün artırılmasının, turizm ve otelcilik meslek yüksek eğitiminin geliştirilerek gereken insan kaynaklarının kalitesinin artırılmasına bağlı olduğunu vurgulamaktadırlar.

1.1.1.Problem Cümlesi

Otelcilik ve turizm meslek liseleri ve kız meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanına ilişkin meslek dersleri verilirken karşılaşılan problemler nelerdir?

1.2. Araştırmanın Amacı

Turizm tek boyutuyla incelenemeyecek sektörlerden biridir. Her yönüyle bir bütünlük oluşturur. En temel seviyesini oluşturan turizm eğitimi turizm sektörünün istenilen yere gelmesinde büyük bir önem taşımaktadır. Turizm eğitiminin en iyi şekilde gerçekleşmesi için turizm eğitimindeki sorunların belirlenmesi ve bu sorunlara çözüm önerilerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Ayrıca turizmin önemli bölümlerinden biri olan yiyecek içecek alanındaki kaliteli ve kusursuz hizmet şüphesiz turizmin daha iyi konuma gelmesinde etkin bir rol oynar.

Tüm boyutlarıyla bu çalışmada, turizm sektörünün yiyecek içecek alanına eleman yetiştirilen kız meslek ile otelcilik ve turizm meslek liselerinde yiyecek içecek hizmetleri alanının meslek derslerinin eğitiminde karşılaşılan sorunların belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu sorunlar iki boyutta belirlenmeye çalışılacaktır. Hem öğretmenlerin eğitim sürecinde karşılaştıkları sorunların belirlenmesi hem de öğrencilerin eğitim-öğretim sürecinde karşılaştıkları sorunların belirlenmesi hedeflenmektedir. Bu amaç doğrultusunda ;

1. Yiyecek-içecek alanı meslek ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerini verirken karşılaştıkları sorunlar nelerdir?
2. Yiyecek-içecek alanı ğrencilerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerini alırken yaşadıkları sorunlar nelerdir?
3. Yiyecek-içecek alanı ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar okulun bulunduğu il, mezun olduğu bölüm, ğrenci mevcudu ve okul türü (otelcilik ve turizm meslek lisesi ile kız meslek lisesi) değişkenlerine göre anlamlı düzeyde farklılaşmakta mıdır?

Yukarıda belirlenen amaçlar çerçevesinde araştırmanın hipotezleri şu şekildedir;

H₁: Yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunlar öğretmenlerin meslekteki görev sürelerine göre farklılık göstermektedir.

H₂: Yiyecek-içecek alanı ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar okulun bulunduğu il ile göre farklılık göstermektedir.

H₃: Yiyecek-içecek alanı ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar mezun olunan bölüme göre farklılık vardır.

H₄: Yiyecek-içecek alanı ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar çalıştıkları okulların ğrenci mevcuduna göre farklılık göstermektedir.

H₅: Yiyecek-içecek alanı ğretmenlerinin yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar okul türüne göre (otelcilik ve turizm meslek lisesi ve kız meslek lisesi) farklılık vardır.

H₆: Yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunlar öğrencilerin demografik özelliklerine göre farklılık göstermektedir.

H₇: Öğrencilerin cinsiyetleri ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H₈: Araştırmaya katılan öğrencilerin okul türü ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin ifadelerine verdikleri cevapların ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

1.2.1.Alt amaçlar

Bu alışma ile öğretmenlerin ve öğrencilerin eğitim-ğretim sürecinde karşılaştıkları sorunlar ders saatleri, uygulama alanları, uygulamadaki ekipmanlar ve staj süreçleri olarak farklı boyutlarda sınıflandırılarak detaylı bir şekilde ortaya konmaya çalışılmıştır.

1.3. Araştırmanın nemi

Gelişen teknoloji ile birlikte, her sektörde olduğu gibi turizm sektöründe de ihtiyaçlar sürekli değişim göstermektedir. Sürekli gelişen turizm sektörünün daha da ilerleyebilmesi, güncelliğini koruyabilmesi için sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek nitelikli insan gücünün yetiştirilmesi gerekmektedir.

Her şeyde olduğu gibi turizmdeki kontrolsüz büyüme de bir takım olumsuzlukları beraberinde getirmiştir. Bu sorunlardan birisi, turizm sektöründeki nitelikli eleman yetersizliğidir. Turizm sektörü için devlet tarafından verilen teşvikler özellikle fiziki büyümeyi hedeflemiş, tesis ve dolayısıyla yatak sayısının artışını sağlamış fakat maliyeti ve yetişme sürecinin uzunluğu sebebiyle nitelikli eleman istihdamı göz ardı edilmiştir. Bunun sonucunda turizm endüstrisi, nitelikli eleman yetersizliği sorunu ile karşı karşıya kalmıştır (Elgezdi, 2003:22).

Turizm, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, dünya ekonomisinde hızlı bir şekilde gelişen ve genişleyen sektörlerden biri olmaya başlamıştır. Çoğu zaman diğer birçok endüstri gibi turizm endüstrisi de bölgesel veya ulusal kalkınma için bir araç olarak kullanılmıştır. lkelere, gerek ekonomik gerekse sosyo-kültürel fayda sağlamaktadır. Turizm sektörü, yaygın biçimde gelir, iş ve vergi gelirlerinin oluşturulmasında, demeler dengesi problemlerinin hafifletilmesinde, bölgesel ve ulusal ekonomik gelişmelere katkıda bulunmada rol oynayan önemli bir faktör olarak yerini almıştır. Doğrudan ya da dolaylı birçok sektörü de olumlu yönde etkilemektedir.

Ülkelere döviz girdisi sağlama, yeni iş kolları oluşturma, istihdamın arttırılmasını sağlama, yeni kültürlerle tanışma imkanı tanıma gibi bunlara benzer katkılar sağlamaktadır. Bu katkıların korunması ve artırılması; turizmin sürdürülebilirliği ile olabilecektir. Turizm sürdürülebilirliği de kusursuz hizmet yani eğitimli personel ile gerçekleşebilecektir.

Turizm sektöründe konaklama hizmetinin önemi çok büyüktür. Ama bununla beraber yiyecek-içecek hizmeti de konaklama hizmeti kadar büyük bir öneme sahiptir ki günümüzde turistlerin birçoğu özellikle seyahat ettikleri ülkelerin yeme-içme kültürünü tanımak için ziyaret etmektedirler. Budak ve Çiçek (2002) tarafından Didim, Kayseri ve Kapadokya bölgesindeki otellerde konaklayan yabancı turistlerin Türk yemeklerine ilgilerini, yemeklere ve servis ortamlarına bakış açılarını belirlemek amacıyla yapılan bir çalışmada turistlerin % 46,1'i Türkiye'de yedikleri yemeklerin lezzetli ve çeşitli olmasının Türkiye'ye tekrar gelmelerinde etkili olduğunu ifade etmişlerdir. Son dönemlerde bir bölgede yapılan yemeklerin veya sadece bir bölgede üretilen hammadde ile yapılan yemeklerin tadımı ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi gibi unsurlar turistlerin bir bölgeyi tercihlerindeki temel nedenler arasında yer almaya başlamıştır (Yüncü, 2010:28).

Akman (1998), tarafından Antalya'da yabancı turistlere yapılan çalışmada; yabancı turistlerin %56.7 'si Türkiye'yi tekrar ziyaret etmeyi istedikleri belirtmekte olup, tekrar ziyaret etme düşüncesinin nedenleri sırasında Türk mutfağını beğenme yer almakta ve Türkiye'de buldukları sürece Türk mutfağından yararlanmayı isteyen turistlerin oranı % 62.9dur (Akman,1998: 2).

Yeme-içme kültürünü en iyi şekilde sunabilmek ve de tanıtılabilmek için yiyecek-içecek hizmetinin en iyi şekilde olması gerekir. Bunun için de yiyecek-içecek üretimi hizmeti yapan elemanların eğitilmesinde önemli bir role sahip olan eğitim kurumlarının eğitim kalitesinin en iyi şekilde olması ön koşuldur. Ülkelerin gelişimlerdeki en büyük sermayelerden biri de insandır. İnsanların nitelik kazanmasında eğitim ve eğitimin niteliği söz konusudur. Bu nedendir ki turizm eğitiminde karşılaşılan sorunları tespit etmek ve onlara çözüm yolları sunarak bunları çözmek önemlidir. Turizm için yapılacak önemli faydalardan biri; ülkemiz için hem ekonomik hem de

sosyal bir öneme sahip olan yiyecek-içecek üretimi ve sunumu yapan elemanların temelden yetiştirilmesini sağlayan liselerin vermiş olduğu eğitimi incelemektir.

Turizm sektöründe, planlama çalışmalarından başlamak üzere turistik mal ve hizmetlerin turiste sunulmasına kadar geçen uzun süreçte en yetkilisinden, tabandaki kitleye kadar her kademedede, turizm eğitimi gerektiren birçok neden vardır. Turizm eğitimi gerektiren nedenler aşağıda özetlenmiştir (Olalı, 1982: 212) :

- ✓ Turizmin insancıl bir yönü vardır. Turizmin bu insancıl özelliğini geliştirmek için turizm eğitimi gereklidir.
- ✓ Turizm eğitimi, turizmin ana faktörleri olan doğal ve tarihi eserlerin korunması gerektiğini insanlara öğretir.
- ✓ Turizm eğitimi, bireylere işbirliği için gerekli olan bilgi ve tecrübeyi kazandırır.
- ✓ Turizmin esas kaynaklarını korumak, bu sayede turizme süreklilik kazandırabilmek turizm eğitimi gerektirir.
- ✓ Turizmle ilgili faaliyetlerde bulunanlara turizm endüstrisinde karşılaştıkları olayları değerlendirmek, sorunlara objektif çözüm getirmek, sonuçları kontrol etme yeteneğini kazandırabilmek için turizm eğitimi gereklidir.
- ✓ Turizm endüstrisinde güçlü, dinamik bir pazarlama anlayışı benimsemek; uluslararası ilişkilerde Türkiye lehine bir lobi, kamuoyu oluşturmak; modern tanıtma, halkla ilişkiler ve pazarlamanın ortaya çıkardığı karmaşık sorunlara çözüm getirmek turizm eğitimi gerektirir.

Sınırların kalktığı, sürekli büyüyen, değişen ve de gelişen bir turizm pazarında, bu pazardaki payı korumayabilmek ve artırabilmek için koşullara uyum sağlanmalı, verilen hizmetin kalitesi yani hizmeti sunan kişilerin kalitesi artırılmalıdır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin kaliteli bir şekilde sunulması ancak optimal sayıda eleman bulunması ile mümkün olabilir. İşletmelerde misafir ağırlama gibi kişisel bir

hizmet yapıldığında alıcı ile satıcı arasında yüz yüze doğrudan doğruya bir ilişki olduğu için yiyecek içecek hizmetlerinin başarısında personelin nitelik ve özelliklerine bağlı olarak sundukları hizmetin rolü çok büyüktür (Böyükylmaz, 2006: 10).

1.4. Varsayımlar

Araştırmaya katılan öğretmen ve öğrencilerin araştırma sorularına doğru, samimi ve tarafsız cevap verdikleri kabul edilmektedir.

1.5. Sınırlılıklar

Araştırma turizm sektörünün yiyecek içecek alanına personel yetiştiren otelcilik ve turizm meslek liseleri ve kız meslek liselerinde görev yapan öğretmenler ve öğrenim gören öğrencilerle, örnekleme seçilen okullar ve veri toplama araçları anket tekniği ile sınırlıdır.

1.6. Tanımlar

Turizm: Turist, turistik işletmeler, turizm organizasyonlarının oluşturduğu alt sistemler ve bu alt sistemlerin ekonomik, sosyal, politik, hukuki, teknolojik ve ekolojik çevre ile olan ilişkilerine dayanan global bir sistemdir (Tunç ve Saç, 1998: 15).

Eğitim: Bireyin, yaşadığı toplumda yeteneğini, tutumlarını ve olumlu değerdeki davranış biçimlerini geliştirdiği süreçler toplamıdır (Kılbaş, 2007: 10).

Mesleki Eğitim: Bir toplumdaki bireylerin meslek sahibi olabilmeleri ve mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve pratik uygulama yetenekleri kazandırmak suretiyle birey kabiliyetlerini fiziksel, entelektüel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden geliştirme sürecidir (Hacıoğlu,1995: 3).

Turizm Eğitimi: Turizm olay ve ekonomisinin halka ve öğrenim gören gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgili ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirilmesi için yapılan çalışmalardır (Pelit ve Güçer, 2006: 141).

Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri: Ülke ekonomisini kalkındıracak döviz girdilerinin en büyük kaynaklarından olan turizm ve bunun alt yapısını oluşturan konaklama sektörünün ihtiyaç duyduğu yabancı dil bilen nitelikli elemanları yetiştiren, öğrencileri hem mesleğe hem de yüksek öğrenime hazırlayan bir yılı hazırlık sınıfı olmak üzere ilköğretim üzerine 4 yıl süreli meslek liseleridir (MEB, 2005: 132).

Kız Meslek Liseleri: Mesleki eğitim bireye hayatını kazanması için belirli bir meslek alanına ilişkin, bilgi, beceri alışkanlıkları kazandıran ve bireyin kabiliyetlerini çeşitli yönleriyle geliştiren bir eğitim sürecidir (Doğan, 1995: 79).

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı: Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır. Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır. Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında mutfak dalı, pastacılık dalı, servis dalı, bar dalı ve host- hosteslik dalı yer almaktadır (Ünlüöner ve Seçilmiş, 2010: 250).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Turizm

Günümüzde, milyonlarca insan günlük hayatlarını devam ettirdikleri yerlerden geçici süreler için başka yerlere seyahat etmektedir (Akoğlan Kozak vd., 2006: 1). Bu hareket kimi zaman bir ihtiyaçtan kimi zaman ise merak duygusundan, gidip başka yerleri görme, o yer hakkında bilgi sahibi olma ve belki de bir yerleri keşfetme arzusundan kaynaklanmıştır (Uzun, 2009: 5). Bu yer değişimi esnasında, ulaşım olanaklarından yararlanılmakta ve varılan yerdeki konaklama, yeme-içme ve eğlence tesislerinden yararlanılmaktadır. İnsanlar yüzyıllar boyunca çeşitli neden ve amaçlarla buldukları yerin dışındaki başka bir coğrafi mekana seyahat etmişlerdir. Dinamik bir yapıya sahip olan bu seyahat, çeşitli dillerde değişik kavramlarla ifade edilmektedir. Son olarak, bu dinamik olayların gelişimi ve birçok terimin doğurduğu karışıklık sonucu tüm dikkatler tek bir sözcük üzerinde toplanmıştır; bu sözcük turizmdir (Akoğlan Kozak vd., 2006: 1).

Turizm, yabancıların geçici veya devamlı asli kazanç elde etme faaliyeti için yerleşmeye dönüşmemek koşuluyla gerçekleştirdikleri seyahat ve konaklamalardan doğan ilişkilerin ve olayların tümüdür (Tunç ve Saç, 1998: 14).

Gittikçe artan hava değişimi ve dinlenme gereksinimleri, doğa ve sanatla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteğine; doğanın insanlara mutluluk verdiği inancına dayanan ve özellikle ticaret ve sanayinin gelişmesi ve ulaşım araçlarının kusursuz hale gelmelerinin bir sonucu olarak ulusların ve toplulukların birbirine daha çok yaklaşmasına olanak veren modern çağa özgü bir olaydır (Kozak vd., 2001: 1).

Bir başka tanımda ise “devamlı olarak yaşanan yer dışına, tüketici olarak tatil, dinlenme, eğlence, kültür ve benzeri ihtiyaçların giderilmesi amacıyla yapılan seyahat ve geçici konaklama hareketine turizm denir” (Sezgin, 1995: 3-4).

Bu tanımlar doğrultusunda turizmin belirgin ve kendine özgü özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz:

- ✓ Turizm, çalışan ve doğal gereksinimlerin karşılandığı, sürekli yaşanan yerlerin dışında yapılan seyahatlerdir (Alaca, 1997: 1).
- ✓ Turizm endüstrisi, ekonominin tarım, sanayi gibi diğer endüstrileriyle karşılıklı etkileşim halinde olan bir endüstridir (Batman, 1999: 3).
- ✓ Turizm, insanın keşfetme ve başkalarıyla tanışma gibi çok değerli özelemlerinin yanı sıra, oyalanma ve yolculuk gibi en önemli iki eğilimini de birleştiren toplumsal ve kültürel ya da aynı anlama gelen soysa-kültürel bir etkinliktir (Erdoğan, 1995: 12).
- ✓ Seyahat eden ve konaklayan kişi bir süre sonra yaşadığı yere geri döner, konaklama geçici bir süre içindir (Alaca, 1997: 1).
- ✓ Turizm endüstrisi, istihdam imkanları yeterli düzeyde gelişmeyen ülkeler için iş imkanı sağlayan, böylece işsizliğin daha büyük boyutlara ulaşmasını frenleyen bir sektördür (Batman, 1999: 3).
- ✓ Turizm, ziyaretçilerin, tatillerini geçirmek için seçtikleri yer ile olağan yerel, toplumsal, ekonomik, ekolojik ve çevresel ilişkilerinin titiz bir biçimde korunmasını gerektiren çok yönlü bir olaydır (Erdoğan, 1995: 13).

Turizm sektörü dünyada hızlı gelişen ve büyüyen sektörlerin başında yer almaktadır. Dünyada sınırlar ortadan kalktıkça, dünya daha da küçülmeye başlamış ve bu sayede insanlar daha uzak mesafelere gitme eğilimine girmiştir. Bunun başka nedeni ise, harcanabilir kişisel gelirdeki artış ve bunun sonunda kişisel gelirlerden turizme ve tatile ayrılan payın artması ile ulaşım ve iletişim teknolojisindeki hızlı gelişmenin yanı sıra, insanların şimdiye kadar görmedikleri ve merak ettikleri yeni bölgeleri ziyaret etme isteğidir (İçöz, 1994: 14).

2.2. Türkiye’de Turizm

Türkiye, 1980’li yıllara kadar daha çok temel kadroları ve kurumları oluşturmak, gerekli bilgi birikimini sağlamak, turizmle ilgili mevzuatları oluşturmak için çabalamış ve Osmanlı İmparatorluğu döneminden miras aldığı turizm anlayışını, günümüz çağdaş turizm anlayışına taşımıştır. 1990’lı yıllardan sonra ise tesisleşme, tanıtım, turizm çekiciliğini artırma, turizm çeşitlerini artırmak ve turizm eğitimini ön plana çıkarmak gibi konulara daha fazla önem vermiştir. Bu yıllardan itibaren ise Türkiye, hem turizm gelirleri açısından hem de ülkeye gelen turist açısından büyük bir artış oranı yakalamıştır (Uzun, 2009:37).

Türkiye, 1982’de turizm alanında başlattığı yatırım hamlelerini 2000’li yıllarda daha da artırarak dünya turizminde söz sahibi ülkeler arasına girmiştir ve uluslar arası turizm pazarında gerek turizm geliri ve gerekse gelen turist sayısı bakımından ilk on ülke içersinde yer almayı başarmıştır (Turizm Verileri, www.kultur.gov.tr) .

Türkiye, 2000 yılında gelen turist sayısı bakımından dünyada 20. sırada yer alırken 2009 yılında 7. sıraya yükselmiştir. 2000 yılında turizm geliri bakımından dünyada 14. sırada yer alan Türkiye, 2011 yılında 6. sıraya yerleşmiştir (Turizm Verileri, www.kultur.gov.tr) .

Tablo 1: Dünya Sıralamasında Türkiye'nin Yeri (Uluslararası Turist Sayısı)

Sıra	Ülke	Dünya Turizm Örgütü Bölgesi	Uluslararası Gelen Turist Sayısı (2011) (Milyon)	Uluslararası Gelen Turist Sayısı (2010) (Milyon)	Artış Oranı
1	Fransa	Avrupa	79.5	77.1	+%3.0
2	Abd	Kuzey Amerika	62.3	59.8	+%4.2
3	Çin	Asya	57.6	55.7	+%3.4
4	İspanya	Avrupa	56.7	52.7	+%7.6
5	İtalya	Avrupa	46.1	43.6	+%5.7
6	Türkiye	Avrupa	33.3	27.0	+%8.9
7	Birleşik Krallık	Avrupa	29.2	28.3	+%3.2
8	Almanya	Avrupa	28.4	26.9	+%5.5
9	Malezya	Asya	24.7	24.6	+%0.6
10	Meksika	Kuzey Amerika	23.4	23.3	+%0.5

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü verilerine göre 2002-2010 yılları arasında turist sayısı bakımından dünyada % 34,6'lık bir büyüme yaşanırken Türkiye bu oranın üzerinde bir artış sergilemiştir (Turizm Verileri, www.kultur.gov.tr).

Tablo 2 : Türkiye'ye Gelen Yabancı Ziyaretçilerin Yıllara ve Aylara Göre Dağılımı

Aylar	Yıllar			% Değişim Oranı	
	2011	2012	2013*	2012/2011	2013/2012
Ocak	975 723	981 611	1 104 754	0.60	12.54
Şubat	1 079 505	997 571	1 268 440	-7.59	27.15
Mart	1 617 782	1 460 563	1 841 154	-9.72	26.06
Nisan	2 290 722	2 168 715	2 451 031	-5.33	13.02
Mayıs	3 283 125	3 232 926		-1.53	
Haziran	3 780 637	3 882 592		2.70	
Temmuz	4 597 475	4 571 389		-0.57	
Ağustos	4 076 783	4 470 202		9.65	
Eylül	3 923 546	3 991 415		1.73	
Ekim	3 039 754	3 050 991		0.37	
Kasım	1 596 295	1 631 647		2.21	
Aralık	1 194 729	1 343 220		12.43	
Toplam	31 456 076	31 782 832		1.04	
4 Aylık Toplam	5 963 732	5 608 460	6 665 379	-5.96	18.85

Ayrıca tablo incelendiğinde Türkiye'ye gelen yabancı turist sayısında 2013 yılının ilk dört ayında %18,85'lik artışa yönelik bir değişimin olduğu görülmektedir.

2002'de 127 mavi bayraklı plaja sahip olan Türkiye, 2010'da 314 mavi bayraklı plaj ile dünyada 4. olmuştur. Mavi bayrak uygulaması yapan 48 ülke arasında İspanya 523 plaj ile 1. , Yunanistan 421 plaj ile 2. , Fransa 321 plaj ile 3. sırada yer almaktadır. Uluslararası alanda marinalar sıralamasında ise Almanya 11 marina ile 1. sırada yer alırken Almanya'yı 84 marina ile İspanya, 76 marina ile Hollanda izlemektedir. Türkiye 14 marina ile 9. sırada yer almaktadır (Turizm Verileri, www.kultur.gov.tr).

2.3. Eğitim

Ülkelerin kaderinde rol oynayan en önemli faktörler arasında en önemli etken eğitimidir. Çünkü eğitim doğrudan insan üzerine yapılan yatırımdır (İnce, 1998:14).

Eğitim kavramı kelime anlamı olarak ele alındığında, Türkiye Türkçesine Cumhuriyet'ten sonra girdiği görülmektedir. Daha önceleri Türkçede eğitim yerine, terbiye sözcüğü kullanılmaktaydı. Terbiye, Arapça kökenli bir sözcük olup Türkçede, artmak, düzeltmek, ıslah etmek, çocuk yetiştirmek gibi anlamlara gelmektedir. Bugün ise terbiye kelimesi ahlak eğitimi anlamında kullanılmaktadır (Çelikkaya, 1999:19-20; Şişman, 2009: 3).

Eğitim kavramı üzerine yazılmış birçok tanıma rastlamak mümkündür. Sözlükte, "kültürün genç kuşaklara aktarılması süreci", "bireyleri toplumdaki yarınki rollerine hazırlama süreci" gibi tanımları bulunmaktadır (Balcı, 2005: 45). Eğitim kavramını Oğuzkan (1993: 46) "yeni kuşakların, toplum yaşayışında yerlerini almak için hazırlanırken, gereken bilgi, beceri ve anlayışlar elde etmelerine, kişiliklerini geliştirmelerine yardım etme etkinlikleridir." şeklinde tanımlamaktadır.

Eğitim konusunda filozofların da farklı tanımlamaları bulunmaktadır. Örneğin Aristo, eğitimi bireyin ahlaki davranışlar kazanma aracı olarak görürken Çiçero, insan zihninin disipline edilmesi; Descartes, akılı doğru kullanmasını öğrenmek; Rousseau, doğuştan insanda bulunmayan ve yetişkinler tarafından kazandırılan her şey olarak

tanımlamışlardır. Kant da insanın ancak eğitim sayesinde insan olabileceğini ileri sürmüş ve eğitimi, çocuğu saplantı ve dogmalardan arındırıp, kendi özgür iradesini geliştirmek ve ona ahlaksal davranışlar kazandırmak olarak tanımlamıştır. Eflatun'a göre eğitim, insana en iyi olgunluğu vermek, Durkheim'a göre ise sosyal olmayan nesli sosyalleştirmektir (Başaran, 2007: 15-16; Şişman, 2009: 3).

Eğitim genelde personel tutma ve üretkenliği artırmaya yardımcı baş etken olarak bilinir. Daha çok servis sektörünün işletme gerekliliklerine yönelik olarak kişiler arası beceri ve müşteri ilişkileri; turizm endüstrisinin gelişimindeki insan kaynaklarının önemi ve bilgi işlem alanındaki mesleki eğitime olan ihtiyaç olarak kabul edilir (Goodenough ve Page, 1993:59).

Birçok ülke, turizm faaliyetlerine etkinlik kazandırabilmek ve bu sayede turizm piyasasında daha güçlü olmak için turizm eğitimine önem vermektedir. Bunun en önemli göstergeleri ise, ülkelerin turizm eğitimi veren kurumlar açmasıdır (Ünlüöner ve Boylu, 2005a: 13).

Eğitim her alanda önemli bir unsurdur ancak turizm sektöründe eğitimin önemi ayrı bir yer teşkil eder ve bu sektörde belirlenen önemli sorunlardan birisi de eğitilmiş personel eksikliğidir.

2.3.1. Eğitimin Genel Amaçları

Eğitim bir ya da bir dizi amaca ulaşmak için yapılır. Amaçlar eğitim sürecine giren kişinin davranışlarında dolayısıyla kişiliğinde meydana gelmesi istenilen farklılaşmaları belirler ve eğitilecek kişinin kazanması gereken davranış ölçütlerini ortaya koyar (Fidan, 1998: 19). Zamana, toplumdaki değişmelere, teknolojiye, ülke politikalarına vb. bağlı olarak değişebildiği gibi ülkelerin gelişmişlik ve saygınlık derecesi de eğitim sistemi ve amaçları üzerinde etkili olabilmektedir (Orhaner, 2003: 4).

Toplumların gelişim düzeyleri, o ülkedeki eğitim düzeyleri ile doğru orantılıdır. Eğitim, bireyin içinde yaşadığı toplumda davranış biçimleri edinme sürecidir. Genel

anlamda eğitim, bireyin davranışlarını istenilen yönde geliştirme süreci şeklinde tanımlanmaktadır. Böylece genel eğitimin amacı, toplumu meydana getiren bireylerin birlikte ve uyumlu şekilde yaşamaları için gerekli olan davranışları ferde kazandırmaktır (Hacıoğlu, 1991: 195).

Eğitimin amacı, bireyin değer yargılarını, tutum ve davranışlarını güçlendirmek kimi zamanda bunları resmi ve resmi olmayan bilgi akışı ile yönlendirmektir. Kısacası bireyin kendisini geliştirmesine yardımcı olmak, bir konuda uzmanlaşmış bireyler yetiştirmektir. Resmi eğitimi sonucunda başarılı olan birey alacağı geçerli sertifika veya diploma ile modern ekonomi toplumunda iş talep etmeyi kendine doğal hak olarak görmektedir (Böyükılmaz, 2006: 14).

Genel anlamda eğitimin amaçlarını sıralayacak olursak:

- ✓ Eğitim, bireyi kültürlenmeye çalışır. Kültürlemenin anlamı, kuşaktan kuşağa gelişerek birikip gelen kültürel değerlerin bireyce benimsenmesini, beğenilmesini ve bunların katkılarda bulunabilecek yeterliğe ulaşmasını sağlamaktır (Başaran, 1992: 13).
- ✓ Eğitim, bireyin kişiliğinin gelişmesine yardım ederek topluma, ülkesine, çevresine duyarlı ve uyumlu bir birey olması için çalışır (Orhaner, 2003: 3-4).
- ✓ Kişileri beden, zihin, ahlak, ruh ve duygu bakımlarından dengeli ve sağlıklı şekilde gelişmiş bir kişiliğe ve karaktere, hür ve bilimsel düşünme gücüne, geniş bir dünya görüşüne sahip, insan haklarına saygılı, kişilik ve teşebbüse değer veren, topluma karşı sorumluluk duyan; yapıcı, yaratıcı ve verimli kişiler olarak yetiştirmek eğitimin genel amaçlarıdır (<http://mevzuat.meb.gov.tr>).
- ✓ Eğitim, insanlara bir meslek kazandırmaya ve onların üretken bir birey olmasına çalışır. Günümüzde, kültürlü insan artık eğitimin tek boyutlu bir amacı olmaktan çıkmış, kültürlü, araştıran, iletişim kuran ve üretken insana ulaşmak eğitimin hedefi olmuştur (Ergüneş, 1995: 7).

- ✓ Kişileri ilgi, istidat ve kabiliyetlerini geliştirerek gerekli bilgi, beceri, davranışlar ve birlikte iş görme alışkanlığı kazandırmak suretiyle hayata hazırlamak ve onların, kendilerini mutlu kılacak ve toplumun mutluluğuna katkıda bulunacak bir meslek sahibi olmalarını sağlamak eğitimin genel amaçlarıdır (<http://mevzuat.meb.gov.tr>).
- ✓ Eğitim, bireye gerekli bilgi, beceri ve olumlu davranışlar kazandırmaya çalışır (Orhaner, 2003: 3).

2.4. Mesleki Eğitim ve Turizm Eğitimi

2.4.1. Mesleki Eğitim

Ortaöğretim sekiz yıllık zorunlu eğitim ardından en az dört yıllık eğitim veren Genel liseler ve Mesleki ve Teknik liselerden oluşmaktadır. Genel Liselerin amacı öğrencileri ortak bir genel kültür vererek, ülkenin kalkınmasına katkıda bulunacak, toplumsal sorunlarla karşılaştırmak ve yükseköğretime hazırlamaktır. Genel Liseler kapsamındaki okullar Liseler, Anadolu Liseleri, Fen Liseleri, Anadolu Öğretmen Liseleri, Anadolu Güzel Sanatlar Liseleri, Akşam Liseleri, Özel Liselerdir (Balcı, 2005: 20).

Mesleki ve Teknik Liseler; ortaöğretimde genel liseler dışındaki okulları kapsar. Genel liselerden farkı hem iş hem meslek alanlarına kalifiye eleman yetiştiren hem de öğrencileri yükseköğretime hazırlayan öğretim kurumlarıdır. Mesleki ve Teknik Liseler kapsamındaki okullar; Erkek Teknik Öğretim Okulları, Kız Teknik Öğretim Okulları, Ticaret ve Turizm Öğretim Okulları ve Din Öğretim Okulları bulunmaktadır (Tisk, 1997: 6).

Mesleki eğitim; bir toplumdaki bireylerin meslek sahibi olabilmeleri ve mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve pratik uygulama yetenekleri kazandırmak suretiyle birey kabiliyetlerini fiziksel, entelektüel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden geliştirme olarak tanımlanabilir (Hacıoğlu, 1992: 3).

Günümüzde, mesleki turizm eğitimi; kamuoyunda bilinenin aksine sadece otelcilik alanında değil, otelcilikle birlikte seyahat, rehberlik ve yiyecek-içecek alanlarında da branşlaşmıştır (Üzümcü ve Bayraktar, 2004: 81).

İşletmelerde mesleki eğitim; ortaöğretim kademesi mesleki ve teknik eğitim kurumu öğrencilerine, okulda gerçekleştirilen temel mesleki eğitimden sonra, meslek becerisinin işletmelerde, meslek bilgisi ve genel kültürün okulda kazandırıldığı eğitimidir (Sezgin, 1990:9).

Mesleki eğitim, çalışanların ihtiyaç duyduğu genel ve mesleki bilgileri kapsayan; bilgi, beceri, yeterlilik, anlayış, tavır ve iş alışkanlığı geliştirmek için hazırlanmış bir eğitimidir. Bu anlamda mesleki eğitim, bireylere toplumda bir meslek edinebilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri kazandıran planlı bir uygulamadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005b: 159).

Temel mesleki eğitim iş hayatının talebi ile uyumlu olarak bir meslek alanında işe giriş için gerekli asgari mesleki davranışları kazandırmayı amaçlar. Temel mesleki eğitimde derinlik değil, mesleki genişlik esastır. Mesleki derinlik bireyin bir dalda uzmanlaşmasını ifade etmektedir. Mesleki uzmanlık eğitimi, çağdaş mesleki eğitim sistemlerinde ileri meslek eğitiminin işlevi olarak kabul edilmektedir. Bireyin bir dalda eğitimi bilimin ve teknolojinin hızlı değişmesine dayalı olarak istihdamda ve bireyin değişime uyumunda güçlükler yaratmaktadır. Bireyin bir meslek alanında temel mesleki yeterlilikleri kazanması ona istihdamda esneklik ve değişikliklere uyum gücü kazandırmaktadır (TİSK, 2005: 3).

Mesleki ve teknik eğitim gerek ortaöğretim gerekse de yükseköğretim düzeyinde büyük sorunlarla karşı karşıyadır. Yapılan çalışmada mesleki teknik eğitimin mevcut durumu tespit edilmiş, yaşanan sorunlar belirlenmeye çalışılmıştır. Gelişmiş ülkelerde % 65-70 aralığında olan mesleki eğitimin tüm ortaöğretime oranı ülkemizde % 36,7 seviyelerindedir. Son on yılda mesleki eğitimin tüm ortaöğretim içindeki payının gelişmiş ülkeler oranına yaklaşması gerekirken, mesleki eğitim oransal olarak %45,8'den % 36,7'ye gerilemiştir. Bu gerilemenin üniversite giriş sınavında meslek liseleri aleyhine yapılan katsayı düzenlemesinin sonrasına rastlaması mesleki eğitime olan talep gerilemesinin en önemli nedenini gözler önüne sermektedir (Şahin ve Fındık,

2008: 84). Ancak eğitim sisteminde yapılan yeni 4+4+4 sistemi ile üniversiteye giriş sınavında uygulanan katsayı yüzünden; üniversiteye girişte meslek liseleri ile düz liseler arasında “ meslek liselerinin aleyhine” çok büyük olan fark, düzenlemenin getirdiği en önemli yeniliklerden biridir.

2.4.1.1. Mesleki Eğitimin Önemi

Şahinkesen (1993: 65); gelişmekte olan bir toplumda insan gücü ihtiyacı ancak mesleki teknik eğitimle karşılanabilir diyerek mesleki eğitimin önemini vurgulamıştır. Mesleki eğitim genellikle ihtiyaçlara cevap verebilen yeteneklerin geliştirilmesi şeklinde ifade edilebilir. Sıradan insanlarla mesleki eğitim görmüş kişilerin farkı bu yeteneklerinin belli bir sistem ve uygulamalar yolu ile geliştirilmesi ve sistematığe dökülmesidir. “Bireyi, iş hayatına ara eleman olarak hazırlayan mesleki eğitimin başarısı; okul, sanayi ve toplum iş birliğinin etkili ve verimli olarak işletilmesine bağlıdır. Bireyi toplumun beklentilerine ve iş beklentisine cevap verecek şekilde donanımlı kılmak meslek okullarının temel görevidir.” (Çetin ve Vural, 2006: 16).

Mesleki ve teknik eğitim okullarının da sektörün ve bireylerin, ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yeni bir anlayışla ele alınması gerekmektedir. Okul, sanayi ve diğer kuruluşların, gençlerin ve yetişkinlerin eğitimi ile ilgili olarak tek başına yaptıkları çalışmalar, kaynakların verimsiz olarak kullanılmasına sebep olmaktadır (Şahinkesen, 1993: 258).

Mesleki turizm eğitimi ise, turizm sektöründeki işletmelerin verimliliğini artırıcı yönde bilimsel metot ve yöntemlerin oluşturduğu, sektörün ihtiyaç duyacağı araştırma ve planlama çalışmalarını gerçekleştirmek ve bu çalışmalar doğrultusunda sektöre işgücü yetiştirmek amacıyla yapılan bir eğitimidir (Bozok, 1992: 11).

Eğitim kurumlarının araç, gereç, malzeme ve bina eksikliğinin devam etmesi, öğrencilere mesleki eğitim açısından uygulama olanağı sağlayacak tesislerin olmaması ve bu nedenle istenilen düzeyde uygulama yapılmaması mesleki turizm eğitimi veren okullardan kaynaklanan genel sorunlardandır (<http://dhgm.meb.gov.tr>, 2012).

Öğrenci kontenjanlarının yüksek olması ve yine açık öğretime aşırı oranda alınan turizm öğrencilerinin, sektöre ilerideki yıllarda darbe vurulabileceği de göz önüne alınmalıdır. Turizm eğitim yılının sektörün gerçekleri göz önüne alınmadan, birçok okulda hala turizm sezonunun başlamasından sonra bitmesi, günümüz koşullarında turizm sektöründe çalışabilmek için en az iki yabancı dil bilgisi gerekirken, turizm eğitimi alan öğrencilere hala bir yabancı dilin öğretilmemesi mesleki turizm eğitimi veren okulların genel eğitim sorunlardandır (<http://dhgm.meb.gov.tr>, 2012).

Turizm sektörü ile okul işbirliğinin ve koordinasyonunun istenilen düzeyde gerçekleştirilememesi, staj sürelerinin az olması ve bu sürelerde de gerekli becerinin kazanılmaması, staj sürelerinde gerekli rotasyon imkânlarının işletmelerce sağlanamaması, staj yapmak amacıyla değişik yörelere giden öğrencilerin, gerek eleman azlığı, gerekse de yeterli ödenek yokluğu nedeniyle, yeterince denetlenmemesi ve bu durumun da suiistimal edilerek naylon stajlara yol açması mesleki turizm eğitimi veren okulların beceri eğitiminde karşılaştığı genel sorunlardandır (<http://dhgm.meb.gov.tr>, 2012).

2.4.2. Turizm Eğitimi

Gürdal'a (2002: 391) göre turizm eğitimi; insanın insana doğrudan hizmet etmesini öğreten, ona bilgi, beceri, insan sevgisi, hoşgörü ve meslek bilinci kazandıran bir disiplindir. Başka bir tanımda turizm eğitimi; turizm olayının ve turizm ekonomisinin halka ve öğrenim gören gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgili ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirilmesi için yapılan çalışmalar bütünüdür (Sezgin, 2001:135).

Mesleki turizm eğitimi; “turist” tabiriyle anılabilen yani bir turizm faaliyeti içinde “alıcı” olarak yer alan kişiye, bu faaliyeti süresince ihtiyaç duyduğu ya da duyabileceği tüm mal ve hizmetleri işletme bazında ya da ferdi olarak sunan nitelikli iş gücünü karşılamaya yönelik eğitim-öğretim faaliyetlerinin tümüdür. Mesleki turizm eğitimi; sektörün araştırma ve planlama çalışmalarını geliştirecek, işletme verimliliğini artıracak, sektörde ve dünyadaki gelişmeleri izleyebilecek bilimsel yöntemlerin ortaya çıkarılmasıdır (Aymankuy ve Aymankuy, 2002:45).

Turizm eğitimi, diğer mesleki eğitim şekillerinden farklıdır. Turizm eğitimde temel öge insandır. Turizm bir hizmet endüstrisidir. Turizmde hizmetin standartları vardır ve çoğunluğu uluslar arası özellikler taşır. Bu nedenle turizmde insan ve iş gücü eğitimi bir ayrıcalık arz etmektedir. İnsanın iyi bir eğitimden geçmesi temel bilgilerin yanında kültür, davranış bilimleri ve teknolojik bilgiler alması ile gerçekleşmektedir. Disiplin ve hoşgörü turizm eğitiminin ana temasıdır (Hacıoğlu, 1992: 94).

Her düzeyde verilen turizm eğitiminin genel amacı, toplumda turizm bilincini geliştirmek, turizm kaynaklarını koruma anlayışını geliştirmek, turiste karşı ilkeli, dürüst hizmet anlayışını kazandırmak, sevgi, hoşgörü ve Türk konukseverliğine uygun davranış biçimi oluşturmaktadır (Öztaş, 1995: 80).

Turizm eğitim kurumlarının temel amacı ise, turizm sektöründe iş göreceklemanları temel eğitimden geçirmek, tüm eğitim alanlara turizm bilinci ve felsefesini kazandırmak, yönetim tekniklerini öğretmek ve dünyada kabul görmüş anlayışa uyum sağlamak, yeni kavram, fikir ve teknolojileri kavrayabilecek üst düzeyde turizm profesyonellerini yetiştirmektir (Öztaş, 1995: 80).

Turizm eğitimin amaçları şu şekilde sıralanabilir:

- ✓ Eğitim yoluyla teorik ve pratik ilişki kurmak,
- ✓ Turizm sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak,
- ✓ Turizm sektörüne yetişmiş kalifiye personel sağlamak,
- ✓ Turizmin ekonomik kalkınmadaki yerini ve önemini anlatmak,
- ✓ Vatandaşa olumlu bir turizm bilinci yaratmak,
- ✓ Turizm sektöründe çalışanlara mesleki bir formasyon kazandırmak,

- ✓ Turistik işletmelerde çalışanların bilgi ve becerilerini artırmak,
- ✓ İnsanların turizme ilgisini çekmek,
- ✓ Nitelikli turizm eğitmenleri yetiştirmek,
- ✓ Turizm sektöründe çalışacak nitelikli işgücünün teminini sağlamak,
- ✓ Eğitim sayesinde teori ve pratik arasındaki bağlantıyı kurmaktır (Sezgin ve Acar,1991:291; Üzümcü ve Bayraktar, 2004: 80).

Turizm, farklı sosyal ve kültürel yapıya sahip toplumlar arasında etkileşim sağlamakta; sosyal yapıyı ve toplumsal davranış kalıplarını etkilemekte ve zaman zaman da bazı değişimlere yol açabilmektedir. Toplumlar arasındaki bu tür etkileşimlerin olumlu yönde gelişmesi, yine toplumların en küçük ögesi olan insanların eğitimine bağlıdır (Taşkın, 2006: 23).

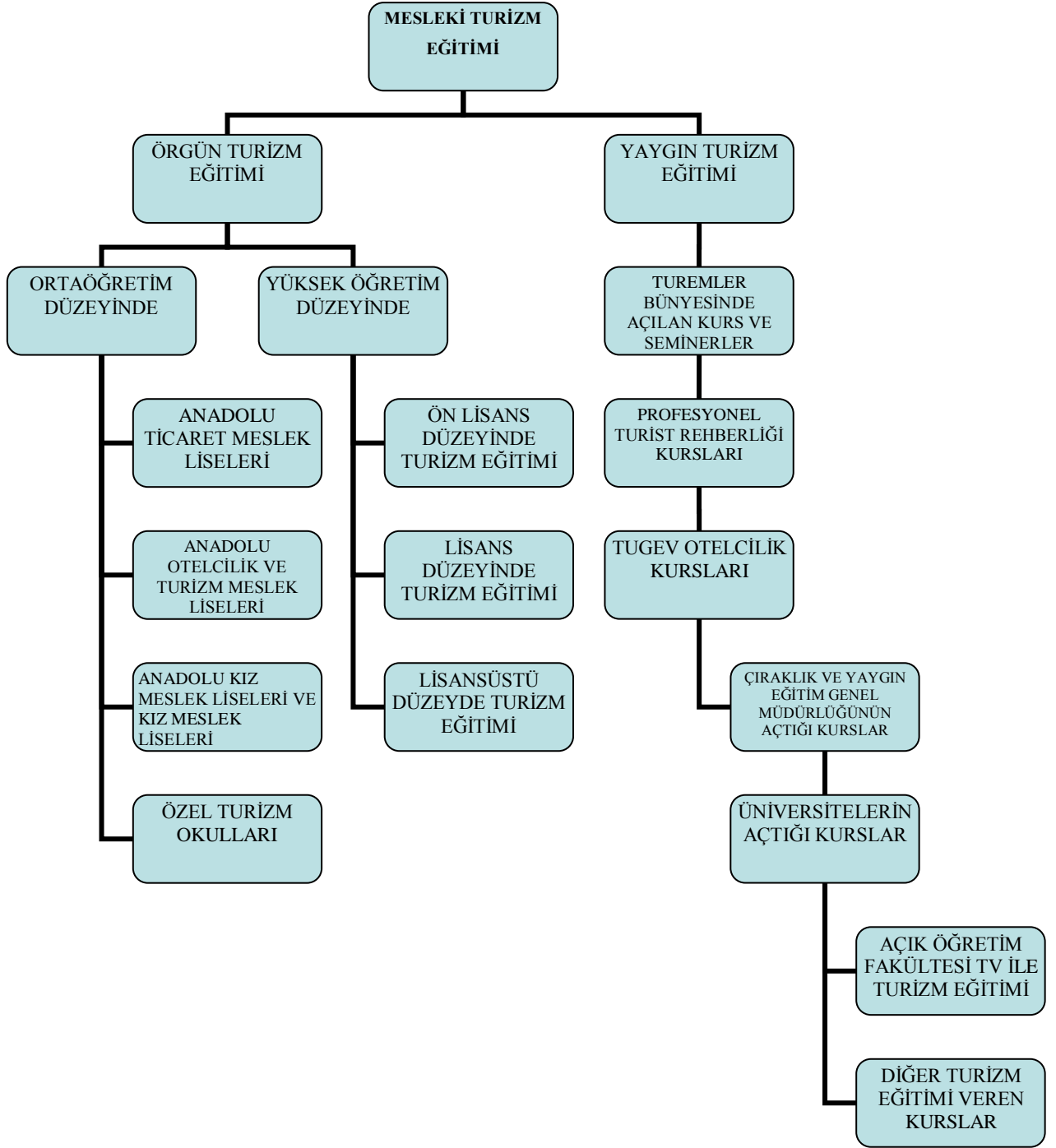
Turizm eğitiminin turistik kalkınma açısından önemi turizmin az gelişmiş ülkelerin iktisadi yapılarındaki fonksiyonları ile yakından ilgilidir. İktisadi kalkınma içinde turistik kalkınmayı gerçekleştirecek insan gücünün, tüm katmanlarıyla birlikte profesyonel anlamda turizm eğitimine tabi tutulması gerekmektedir. Bu nedenle, turizm alanındaki kalkınmanın şartlarının başında turizm eğitimi gelmektedir (Ünlüönen ve Boylu, 2005b: 31).

Konaklama işletmelerinin hizmet sektörü içersinde yer alması, bu işletmelerde müşterilerin tatmin edilmesinde iş görenlere önemli görevler yüklemektedir. Çünkü teknolojik gelişmeler gelir düzeyinin ve yaşam standartlarının artması gibi nedenler müşterilerin konaklama işletmelerinden daha kaliteli hizmet beklemelerine neden olmaktadır. Hizmetin kaliteli olabilmesi için de eğitilmiş çalışanlara ihtiyaç vardır ve bu ihtiyacı da gideren kurumlardan biri Anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleridir (Erdem, 2002: 18).

2.4.2.1. Türkiye’de Turizm Eğitimi

Bir otel işletmesinde konuğun kendini evinde gibi hissetmesi ve istediği standartta, kalitede hizmeti alması otel işletmesinde çalışan personelin niteliğine bağlıdır. Çünkü eğitimli personel, misafire sattığı ürünün sadece yenilen içilen üründen ibaret olmadığını, misafire olan kendi tavrı ve davranışlarının da alınan ürünün kapsamında olduğunu bilincindedir.

Türkiye’de turizm eğitimi, 1953 yılında Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın işbirliği yapması sonucu Ankara ve İzmir Ticaret Liselerinde Turizm Meslek Kurslarının açılmasıyla, bazı turizm derneklerinin de tercüman rehberlik kurslarını düzenlemeleriyle başlamış, otuz yıllık bir dönem içinde de kademeli olarak gelişme göstermiştir (Sarı, 2007: 8).



Şekil 1 : Mesleki Turizm Eğitimi

Kaynak: Avcıkurt, 2003: 16

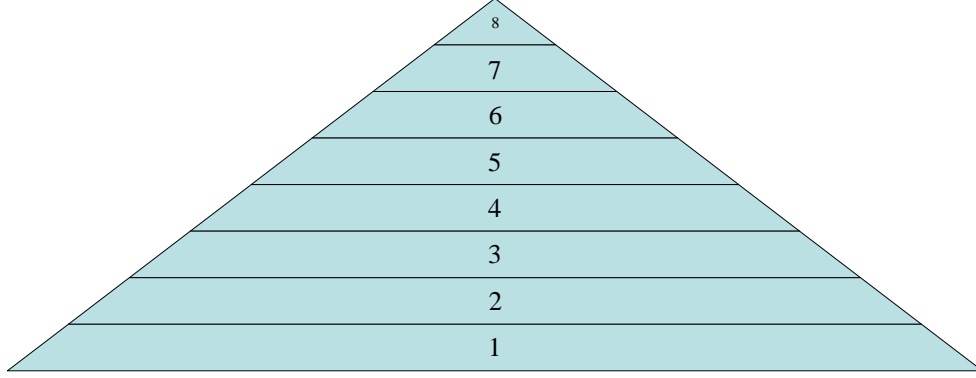
Türkiye’de turizm eğitiminin genel yapısı Şekil 1’de gösterilmiştir. Bu yapıya göre turizmde yaygın eğitimin alt başlıkları:

1. Turizm Bakanlığı Yaygın Eğitim Kursları
2. Milli Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kursları
 - 2.1 Halk Eğitim Merkezleri Kursları
 - 2.2 Çıraklık Eğitim Merkezleri Kursları
 - 2.3 Meslek Liselerinde Uygulanmakta Olan Sertifika Programları
 - 2.4 Turizm Eğitime Yönelik Projeler
3. Kurumların Yürüttüğü Mesleki Turizm Eğitimleri
 - 3.1 Turizm Bakanlığına Bağlı Mesleki Turizm Eğitim Kursları
 - 3.2 İş Gücü Yetiştirme Kursları
 - 3.3 İşletmeler Bünyesinde Düzenlenen Eğitim Programları
 - 3.4 Profesyonel Turist Rehberliği Kursları
 - 3.5 Uluslararası Eğitim Faaliyetleri
4. Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı Mesleki Turizm Eğitim Kursları

Türkiye’deki turizm eğitiminin örgün eğitimindeki ayrıntıları ise şöyledir:

1. Turizm Eğitimi Veren Ortaöğretim Kurumları
 - 1.1 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri
 - 1.2 Anadolu Aşçılık Meslek Liseleri
 - 1.3 Anadolu Meslek ve Anadolu Kız Meslek Liseleri
2. Turizm Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumları
 - 2.1 Meslek Yüksekokulları Turizm Eğitim Programları (2 yıllık)
 - 2.2 Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulları (4 yıllık)
 - 2.3 Yüksek Lisans ve Doktora Programları

Avrupa Yeterlilik Çerçevesi Avrupa'daki farklı ülkeler ve sistemler arasında yeterliliklerin daha anlaşılır ve açık olmasını sağlamak için bir karşılaştırma aracı gibi çalışan ve ülkelerin yeterlilik sistemlerinin birbirleriyle bağlantısını sağlayan referanstır. Seviye tanımlarında referans olarak alınan Avrupa Yeterlilik Çerçevesin'de sekiz yeterlilik seviyesi bulunmaktadır (Şekil 2).



Şekil 2 : Sekiz Yeterlilik Seviyesi

Kaynak: Demircan, 2010.

Seviye 8: Doktora;

Seviye 7: Yüksek Lisans. Uzman profesyonel yeterlilikler;

Seviye 6: Lisans. Profesyonel yeterlilikler;

Seviye 5: Ön-Lisans. Uzman veya ileri mesleki yeterlilikler;

Seviye 4: Tam yetkinliği olan ara eleman yeterlilikleri (Yaygın Eğitim Sertifikası, Mesleki/Teknik Lise Diploması);

Seviye 3: Tam ve bazı yarı-yetkin ara eleman yeterlilikleri (Yaygın Eğitim Sertifikası, Mesleki/Teknik Lise Diploması 2.Derece);

Seviye 2: Temel mesleki yeterlilikler (Yaygın Eğitim Sertifikası, Mesleki/Teknik Sertifikası 1. Derece)

Seviye 1: Mesleki öncesi yeterlilikler (İlköğretim Diploması)

Turizm eğitiminde henüz mesleki belgelendirme sistemine geçilmemiş olması ise hizmet kalitesini olumsuz etkilemektedir (DPT, 2006: 35).

Meslek yüksekokulları ile mesleki ve teknik ortaöğretim kurumları arasında program bütünlüğünün bulunmaması, mesleki ve teknik eğitim programlarının işgücü

piyasaının taleplerine uygun olarak güncellenememesi sonucu mesleki ve teknik eğitim mezunlarının istihdamı artırılmamakta ve mesleki eğitime olan talep azaltılmaktadır (DPT, 2006: 40).

Turizm ve otelcilik sektörünün ihtiyacı olan alt kademe elemanlarının yetiştirildiği kurs programları, turizm ve otelcilik alanında çeşitli düzeylerde örgün eğitim veren okullar veya seyahat acenteleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Oteller ve seyahat acenteleri, kendi müesseselerinin ihtiyacı olan elemanları, uygulamaya koydukları bu kurslarla temin etme yoluna gitmektedirler. Kursların süresi, günde 2-3 saatlik derslerle 8-10 hafta devam etmektedir. Teorik dersleri işbaşında yapılan uygulamalar izlemektedir (Taşkın, 2006: 28).

Türkiye’de okullaşma oranlarında, okul öncesi eğitiminde düşük seviyelerde kalmış, ilköğretimde yüzde yüze ulaşılmamış, ortaöğretimde mesleki eğitimin payı artırılmamıştır (DPT, 2006: 40).

Ülkemizde son yıllarda alınan önlemlerle ve idari uygulamalarla çağ nüfuslarının okullaşma oranlarında çok önemli mesafeler kat edildiği görülmektedir. Bu kapsamda okullaşma oranlarında ilköğretim düzeyinde yüzde 98’lerin aşıldığı, ortaöğretim düzeyinde yüzde 70’lere yaklaşıldığı, yükseköğretim düzeyinde ise yüzde 33’leri yakaladığımız görülmektedir (www.meb.gov.tr, 2012).

4+4+4 sisteminde önümüzdeki öğretim yılı (2013-2014 eğitim öğretim yılında) sonunda genel liseler kaldırılarak; bunların ya Anadolu lisesi ya da mesleki ve teknik lisesine dönüştürülmesi planlanmıştır. Yine bu sistemde mesleki ve teknik eğitiminde ise türlerin tamamının kaldırılması ve programların güncellenerek artırılması çalışmaları yapılmaktadır. Bu uygulamalar sonucunda lise türleri arasında programlardan kaynaklanan kalite farklılıkları kaldırılması planlanmaktadır (www.meb.gov.tr, 2012).

2.4.2.2. Dünyada Mesleki Eğitim ve Turizm Eğitimi

Türkiye ile aynı coğrafi kuşak üzerinde bulunan Fransa ve İtalya, uluslararası turizm gelirlerinden büyük paylar almaktadır. Seksenli yılların sonlarında Fransa'nın dış turizm geliri 18 bin 582 milyar dolar, İtalya'nın ise yaklaşık olarak 12 bin 388 milyar dolardır. 2001 yılında Fransa'nın turizm geliri 32 bin 90 milyar dolara yükselirken, İtalya'nın turizm geliri ise 25 bin 90 milyar dolar olmuştur. Türkiye'nin ise turizm geliri 1992 yılında 3,639 milyon dolarken 1997 yılında 7.008 milyon dolara, 2001 yılında ise 8090 milyon dolara yükselmiştir (Tuyluoğlu, 2003: 49). Turizm gelirinde 2011 yılındaki rakamlar yaklaşık olarak Amerika Birleşik Devletleri'nin 116 milyar dolar, Fransa'nın 53 milyar dolar, İtalya'nın 43 milyar dolar ve Türkiye'nin 23 milyar dolardır. Bu gelirlerin artışı kuşkusuz hizmet kalitesinin artmasıyla doğru orantılı olacaktır. Hizmet kalitesini artıran da sahip olunan arz kaynaklarını eğitimli personel ile sunulan turizm ürünleri oluşturacaktır.

Tablo 3: Dünya Turizm Gelirlerinin Dağılımı (2011)

Ülkeler	Turizm Geliri (Milyar \$)
ABD	116,3
İspanya	59,9
Fransa	53,8
Çin	48,5
İtalya	43,0
Almanya	38,8
İngiltere	35,9
Avustralya	31,4
Hong Kong	27,2
Tayland	26,3
Türkiye	23,0

Kaynak : <http://www.tuyed.org.tr>

Turizm geliri en yüksek olan ABD ve ülkemiz ile aynı özelliklere sahip olmasına rağmen daha fazla turizm geliri sağlayan İngiltere, Almanya, Avusturya ve Fransa'nın turizm eğitimleri incelendiğinde;

Amerika Birleşik Devletleri

ABD, dünyanın en gelişmiş turizm ve otelcilik endüstrisine sahip ülkesidir. Bu nedenle diğer ülkeler ABD'deki turizm eğitimini kendi ülkesine örnek olarak almakta ve uygulamaya çalışmaktadır. ABD'de turizm ve otelcilik eğitimi, hem devlet hem de özel kuruluşlar tarafından yapılmaktadır. Amerikan eğitim politikası her eyaletin kendi sorumluluğundadır. Dolayısıyla sistem hakkında genelleme yapmak diğer ülkelere göre düşünüldüğünde çok daha zordur. ABD'de turizm ve otelcilik eğitimi 4 ayrı düzeyde yapılmaktadır. Bunlar meslek liseleri, iki yıllık meslek yüksek okulları, politeknikler, lisans düzeyindeki dört yıllık programlardır (Taşkın, 2006: 27).

İngiltere

Ülkede uygulanan model için önemli finansman harcanmaktadır. Oysa ciddi bir fizibilite yapıldığında, büyük harcamalar yapılarak mesleki eğitim alanında yetiştirilen insanlar, bazı sektörler için çok da gerekli değildir. Çünkü, bu sektörlerde, istihdam edilecek insanlardan beklenen performans böyle bir eğitime ihtiyaç duymamaktadır. Aslında, son yıllarda ülkede, kısa süreli pazar sürüm isteklerinden ziyade daha çok mesleki beceri temelleri üzerine oturtulmuş bir anlayış mevcuttur ve uzun süreli vizyonlar esas amaç olmaktadır (Bennel, 1998: 278). Modele göre, teknolojik buluşlar ve çağdaşlaşma, iş dünyasında uygulanabilir yaratıcı çalışmalar ve bunun sonucu olarak da üretimde yeni talepler ortaya koyabilmektedir. Bu talepler, mesleki ve teknik eğitim reformunu zorunlu kılmaktadır.

İngiltere'de uygulanan turizm eğitimi, Türkiye'de uygulanmakta olan eğitim sisteminden farklıdır. İngiltere'de uygulanan turizm eğitimi, akademik kariyer orta öğretim yapısından ziyade, kısa veya uzun kurslar düzeyinde yapılmaktadır. Ön lisans programına eşit ağırlıktaki programların uygulandığı üniversitelerin açmış olduğu bir sene süreyi kapsayan kurslarda gerekli eğitim verilmektedir. Kurslara ilaveten mektupla eğitim sistemleriyle de turizm eğitimi verilmektedir. Turizm eğitimi için açılan kurslarda eğitici personel, yardımcı eleman, araç, gereç ve çalışma koşulları yeterli

düzyededir. Kurslar ve akademik programlarda uygulanan teorik ve pratik dersler arasında denge sağlanmışır (Taşkın, 2006: 29).

İngiltere’de Dorset kentinde turizm konusunda uygulamalı eğitim yapan “Dorset Yüksek Öğrenim Enstitüsü” her yıl yüzlerce öğrenciyi turizm konusunda eğitmektedir. Bu enstitüye bağlı Yönetim Bilimleri Fakültesi’nin çeşitli turizm bölümleri bulunmaktadır. Otel yönetimi ile Restoran işletmeciliği bölümünde liseden sonra 3 yıllık yüksek öğrenim yapılmaktadır. Enstitünün turizm bölümlerinde dünyanın pek çok ülkesinden gelen öğrenciler öğrenim görmektedir. Enstitü Müdürlüğü iş bulma konusunda yardımcı olmaktadır. Bunlardan başka Londra, Manchester, Blackpool, Glasgow, Huddersfield, Birmingham gibi kentlerde lise ve üniversite seviyesinde otelcilik ve turizm eğitimi veren öğretim kuruluşları bulunmaktadır (Sezgin, 2001: 144).

Almanya

Zorunlu eğitim süresi, 12 yıl olan Alman eğitim sisteminde okullar; genel ve mesleki eğitim veren okullar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yaptığı uygulamalarla özellikle mesleki eğitim konusunda önemli ilerlemeler kaydetmiş olan Almanya’da genel eğitim veren okullar; okul öncesi eğitim, temel eğitim, birinci kademe ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarından oluşmaktadır. Ortaöğretim birinci kademeyi bitiren öğrenciler, mesleki eğitim okullarına devam edebilmektedirler. Mesleki eğitim veren liseler, teknik eğitim veren liseler, teknik ortaokul ve temel eğitim veren ortaokulun devamı niteliğinde okullardır. Alman mesleki eğitim sistemi, ikili (dual) sistem ile gerçekleştirilmektedir. 16-19 yaş arası gençlere yönelik olan ortaöğretim ikinci kademedeki verilen dual mesleki eğitim, okullarda verilen teorik eğitim ile işletmelerde verilen uygulamalı eğitimden oluşmaktadır (Turan, 2005).

Almanya’da mesleki eğitim düalist sistem olarak adlandırılan, kuramsal eğitim ile uygulamalı eğitim programlarının bütünleştirildiği bir temele oturtulmuştur. Avrupa birliği ülkelerinin içinde en gelişmiş mesleki eğitim sistemlerinden birine sahip olan Alman sistemini güçlü kılan öge, eğitim ile istihdam arasında geliştirilmiş olan bu sıkı uyumdur (Sözer, 1997: 21).

Alman mesleki eğitim sisteminde, firmaların kiralanarak kullanılması başarılı bir şekilde sürdürülmektedir. Alman meslekî eğitim sisteminin kurumsal şartları ile yüz yüze olan iş dünyasındaki firmaların kiralama ve ödeme davranışları basit yolla modellenmiştir. Almanya'da olduğu gibi iş gücünün büyük bölümü meslekî eğitime devam eder. Çalışma tabanlı eğitimin yararları, deneysel çalışmalarda henüz ölçülmemesine karşın, öğrenmeyi daha verimli yapan bilginin eş zamanlı uygulanması açısından düşünüldüğünde mantıklı sayılabilir. Bu programın başarısı, firmalar ve okullar arasındaki iş birliği ve eğiten ve eğitilenlerin yeterli ve becerikli olmalarına bağlıdır. Millî standartları korumak ve firmaların taleplerini yerine getirerek eğitim yapmak, bugüne kadar Almanya'daki meslekî eğitim sisteminin başarısında önemli faktörlerdir (Lindner, 1998: 411-423).

Almanya'da okul ve fizikî mekânların daha etkin kullanılarak meslekî eğitimin ikili olarak uygulanması yaygın olup oldukça da başarılıdır. Bu sistemde mesai günü, iki akademik zaman dilimine ayrılmakta ve birinci eğitim bittikten sonra değişik yaş gruplarına hitap eden çok amaçlı programların da içinde olduğu ikinci eğitim başlamaktadır. Bazı güçlükler ikili eğitimin sürdürülmesinde engeller oluşturmaktadır. Bu güçlükler; daha fazla esneklik için eğitimin temini ve sistemin kaynaklarının yenilenmesi için artan finansal baskılardır. Meslekî eğitimde bu ikili sistemin devamlılığının sağlanması, problemlerin çözümü ile mümkündür (Cockrill, 1997: 3).

Almanya'da turizm eğitimi ve öğretimi resmi turizm teşkilatı ile özel kuruluşlar tarafından yapılmaktadır. Resmi Turizm Teşkilatınca düzenlenen kurslara isteyen herkes katılabilmektedir. Ancak, kursa katılanların turizm ile ilgili bir branşta çalışması şartı aranmaktadır. Özel otelcilik okullarının düzenlediği kurslara 16 yaşını ve ortaokulu bitirmiş olanlar katılabilmektedir. Turizm okulları ve açılan kurslar seminerler ve benzeri eğitim düzenlemeleri seçkin turizm personeli yetiştirilmesi açısından yarar sağlamaktadır. Otel ve lokantalar, ilan ve reklamlarında eğitilmiş personel kullandıklarını belirtmektedir (Taşkın, 2006: 30). Almanya'da 7 yıllık ilkokulu bitirenlere, bir turizm kuruluşunda 3 yıl süre ile çıraklık eğitimi görenlere bir meslek okuluna devam hakkı tanınmaktadır. Çıraklık devresinde haftada 9 saat ders görülmektedir. Çıraklık devresinden sonra sınava girilmektedir. Daha sonra aşçı garson otel ve lokanta personeli yardımcısı unvanı alınmaktadır (Sezgin, 2001: 143-144).

Avusturya

Avusturya’da turizm eğitimi; turizm liseleri ve otelcilik liseleri olmak üzere iki şekildedir. Turizm liselerinde eğitim beş yıl sürmekte ve ikinci bir yabancı dil, işletme terminolojisinde uzmanlık, otel yönetimi ya da turizm yönetimi gibi farklı noktalar ele alınmaktadır. Eğitimin amacı, mezunlarına doğrudan turizm ve eğlence sektöründe mesleki yaşama atılmalarını sağlayacak gerekli kurumsal ve pratik bilgiyi sunmaktır. Bu okulları bitiren mezunlar; turizmin yönetiminin yanı sıra otel-restoran işletmelerinde önemli konularda görev yapılabilecek düzeyde niteliklere sahip olmaktadır. Otelcilik liselerinde de eğitim süresi beş yıldır. Bu okullarda eğitim ve öğretimin amacı; öğrencilere otelcilik ve yiyecek-içecek sektöründe ve özellikle de otel işletmeciliğinde nitelikli bir yapıya sahip olmalarını sağlayacak temel bilgi ve becerileri sağlamaktır (Gülcan, 2005).

Avusturya’da turizm personelinin büyük bir kısmı, Eğitim Bakanlığı’na bağlı okul ve kurslarda yetiştirilmektedir. Bu okulların ve kursların eğitim ve öğretimi, programları, giriş koşulları ve pratik çalışmaları Eğitim Bakanlığı, özel sektör kuruluşları, otel ve lokantacılar birlikleri ile işbirliği yapılarak birlikte tespit edilmektedir (Taşkın; 2006:30). Avusturya’da otel yönetimi ve turizm işletmeciliği konusunda eğitim ve öğretim yapan “Salzburg Otel Yönetimi ve Turizm Endüstrisi” isimli bir eğitim kuruluşu bulunmaktadır. Ayrıca bu enstitüye bağlı olan Turizm Ortaokulu, Salzburg Otelcilik Okulu, 2 yıllık otelcilik ve aşçılık okullarında pek çok öğrenci öğrenim görmektedir (Sezgin, 2001: 144).

Fransa

Fransa’da meslek liseleri, Türkiye’deki eğitim sisteminden farklı olarak verdikleri diplomalara göre sınıflandırılmışlardır. Bu okullar içerisinde birden fazla program yürütülebilmektedir. Mesleki kazanımları belgeleyen diploma olarak nitelendirdikleri diploma programı, sekizinci sınıftan sonra iki yıl sürmekte ve belli uzmanlık alanlarında (duvar ustası, marangoz, topograf vb.) en hızlı şekilde iş dünyasına ara eleman yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bu diploma programında yaklaşık 250 meslek dalında eğitim verilmekte olup, yapı eğitiminin %47’sini oluşturmaktadır.

Mesleki alana yönelik eğitim hem teorik hem uygulamalı eğitimi içermektedir (Adıgüzel, 2005).

Fransa'da temel seviyede turizm eğitimi iki şekilde verilmektedir. Birincisi, Çıraklık Eğitim Merkezleri'nde (C.F.A. : Centre de Formation d'Apprentis) ismi verilen turizm eğitimi ve ikincisi ise Meslek Liselerinde verilen turizm eğitimidir. Her iki eğitim kurumunda da mutfak ve servis alanları olmak üzere iki farklı alanda eğitim verilmektedir. Bu eğitim seviyesinde eğitimin yarısı pratik yarısı ise uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir (Kahraman, 1984:51).

Fransa'da yükseköğretimde turizm eğitimi iki ana alan etrafında toplanmaktadır: Ağırlama (otel ve restoran yönetimi) ve turizm eğitimi (Adıgüzel, 2005). Turizm eğitimi, sektöre girmek isteyen herhangi biri için temel eğitim olarak kabul edilen ve bir yılda yaklaşık 5.000 yeni öğrenci alan oldukça popüler iki yıllık bir programdır (Öcüler, 2006).

2.5. Turizmde İstihdam Durumu

Turizm, günümüzde döviz girdisini artırma, ödemeler dengesini azaltma ve istihdam yaratma özellikleri ile ülke ekonomilerine katkıda bulunmaktadır. Turizm sektörünün emek yoğun ve bir hizmet sektörü olması ve istihdam sağlaması ülke ekonomileri için ayrı bir önem arz eder.

Turizm sektöründe ilk aşamada elde edilen gelirler direkt istihdam etkisi yaratırken, elde edilen gelirin tekrar harcanması ile ikinci derecede istihdam etkisi ortaya çıkar. İstihdam etkisi, turizmin gelişmesine ve turizm talebinin yoğunluğuna bağlı olarak artar. Turizmin gelişmesine bağlı olarak turistik tesis yatırımlarının artması, iş gücü talebini artırdığı gibi, turizmin mevsimlik özelliğinin bir sonucu olarak talebin yoğunlaştığı dönemlerde turistik işletmelerde iş gücü talebini de artırır (Tezcan ve diğ., 2007: 67).

Mevsim dışında ise iş gücü talebi azalmakla birlikte yine de bir devamlılık göstermektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde turizmin önemli istihdam olanakları

sağladığı kabul edilmektedir. Turizme bağımlı durumda olan ülkelerde toplam iş gücünün % 50'sinden fazlası turizmle doğrudan ya da dolaylı olarak ilişkili bulunan ekonomik faaliyetlerde istihdam edilmektedir (Avcıkurt, 2003:28).

Turizmde üç tür istihdam etkisinden söz edilir. Bunlar (Tunç ve Saç, 1998:93; Kılıç, 2000:33); turizm sektöründe faaliyet gösteren, gelen turistlerin ihtiyaçlarını karşılayan otel, motel, restoran gibi turizm işletmelerinde meydana gelen doğrudan istihdam, doğrudan turizmle ilgili olmamakla birlikte turizme hizmet veren sektörlerdeki, turistik arzı destekleyen, tesisleri yapan inşaat sektörü, yiyecek-içecek üreten tarım ve sanayi sektörü gibi alanlardaki dolaylı istihdam (örn: ulaştırma sektöründe) ve turizmden elde edilen gelirin market, kuyumcu gibi işyerlerinde yeniden harcaması sonucu meydana gelen ek istihdam (uyarılmış istihdam)'dır.

Turizm sektörü istihdamı şu özellikleri bünyesinde barındırır. Öncelikle turizm sektörü mevsimsel ve dönemsel olduğundan istihdam da belli zamanlarda artarken belli zamanlarda azalmaktadır. Turizm bir hizmet sektörü olarak 24 saat kesintisiz hizmet sunmak zorundadır. İstihdam yapısı da bu duruma bağılı olarak oluşturulur. Ayrıca turizm sektöründe kadın ve part-time (kısmi zamanlı) insan çalıştırma oranı diğer sektörlerle göre daha yüksektir ve ücretler ülkelerin gelişmişlik düzeyine bağılı olarak farklılık gösterir. Gelişmemiş ülkelerde iş gücünün vasıfsız olması, işçiler arasında yaygın örgütlenme olmaması ve yüksek işsizlik rakamları nedeniyle ücretler düşükken, gelişmiş ülkelerde; vasıflı işgücü, sendikal örgütlenme ve düşük işsizlik rakamlarından ötürü ücretler yüksek seviyelerdedir (Yıldırım, 2005: 39). Turizm sektöründe istihdam edilen işgücünü ne kadarının doğrudan turizm sektörüne, ne kadarının bölge halkına hizmet sunduğunu belirlemek olanaklı değildir (İçöz ve Kozak, 2002:238).

2.6. Turizmin Ülke Ekonomileri Açısından Önemi

Turizmde makineleşme ve bilgisayar sistemlerinin kullanımı dışındaki teknolojik yeniliklerin kullanımı kısıtlıdır. Bu nedenle, turizm alanı teknolojik ilerlemelerin emek tasarruf ettirici tesirini de önemli ölçüde azaltmaktadır.

Turizm, günümüzde döviz girdisi ve istihdam sağlama gibi özellikleriyle ülke ekonomilerine önemli katkılar sağlayan, uluslararası anlamda kültürel ve toplumsal iletişimi sağlayıcı ve bütünleştirici etkisi ile dünya barışının korunmasında önemli payı olan bir sektördür. Türk ekonomisinin de en önemli sektörlerinden biri olan turizm sektörü, bugünkü dış ticaret açığı, enflasyon ve işsizlik gibi sorunlara çözüm arayan hükümetlerin önemle üzerinde durduğu bir konudur (Çımat ve Bahar, 2003: 2).

Ekonomide benzer üretim alanları, sektör olarak kabul edilmiştir. Turizm sektörü, kendi alt sektörü olan konaklama işletmeciliği, seyahat işletmeciliği, yiyecek, içecek işletmeciliği gibi alanların yanı sıra tarım, sanayi gibi diğer sektörler ile de yakın girdi-çıkıtı ilişkisi içindedir. Türkiye’de son yıllarda yapılan çalışmada turizm sektörünün, 33 alt sektörle ilişki içinde olduğu ve onların gelirlerine doğrudan katkıda bulunduğu tespit edilmiştir. Örneğin; inşaat malzemeleri, tarım ürünleri, dokuma sanayi, mobilya, boya sanayi (Kozak vd., 2001: 15).

Bir ülkenin başka ülkelere yapmış olduğu ekonomik amaçlı her türlü alışverişi ve bir bakıma ülkenin ekonomik başarısını da gösteren; dolayısıyla da bugün bütün ülkelerin üzerinde önemle durduğu ödemeler dengesi kavramı, ülkeler açısından ekonomik anlamda hayati öneme sahip olan bir kavramdır (İçöz ve Kozak, 2002: 186).

Turizm her geçen gün büyüyen ve gelişen sektörlerden biridir. Bu nedenle turizm sektörünün ülkelere sağladığı ekonomik yararların değeri çok fazladır. İş imkanı sağlayarak işsizlik oranını düşürmesi, milli gelire ve ödemeler dengesine katkıda bulunması, yerel ekonomiyi canlandırması ve daha birçok faydası bulunan turizm ülkeler için vazgeçilemez ekonomik bir değerdir.

2.7. Turizmde Yiyecek İçecek Alanı ve Önemi

İnsanlar binlerce yıldır seyahat etmektedirler ve evlerinden uzakta buldukları süre içerisinde de en temel ihtiyaçlarını (konaklama ve yeme-içme) karşılamak zorundadırlar. Bundan dolayı konaklama işletmelerinin geçmişi gibi yiyecek-içecek işletmelerinin geçmişi de çok eskilere dayanmaktadır. XIII. yy.da batıda hanların, doğuda ise kervansarayların ortaya çıkmasıyla ilk otellerin nüvesi olduğu gibi ilk yiyecek-içecek işletmelerinin de nüvesi oluşmuştur (Çetiner, 2010: 6).

Otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümü, konukların her türlü yiyecek-içecek gereksinimlerini 24 saat karşılayan bölümdür (Sökmen, 2006: 39). Yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak servise hazır hale getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanlarıdır (MEGEP, 2007: 391). Hizmet bölümleri içerisinde yer alan yiyecek-içecek bölümü; odalar bölümünden sonra en fazla gelirin sağlandığı ve müşteri-işgören ilişkisinin en yoğun yaşandığı alanlardır. Yiyecek-içecek bölümü temel olarak satın alma, mutfak ve yiyecek-içecek servisi bölümlerinden oluşmaktadır (Kozak, 2008: 273).

Otel işletmelerinde konaklayan müşteriler konaklama süresince zamanlarının büyük kısmını yiyecek içecek servisinin sunulduğu servis salonlarında ve eğlence merkezlerinde geçirirler. Yiyecek-içecek bölümlerinde sunulan hizmetler müşteri ile işgören arasında yüz yüze ilişkileri gerektirdiğinden işgörenlerin nitelikli ve eğitimli kişilerden oluşturulması hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti açısından çok önemlidir. Otellerde yiyecek-içecek bölümleri sadece konaklama yapan müşterilere hizmet veren alanlar değildir (Olalı ve Korzay, 1993: 364). Büyük oteller restoran, bar, ziyafet ve kongre salonları, eğlence merkezleri ve daha pek çok servis alanlarıyla bölge halkına hizmet vererek yiyecek-içecek gelirlerinde çok önemli artışlar sağlamaktadır (Denizer, 2005: 19). Yiyecek içecek bölümleri, gelir katkısının yanında kaliteli hizmet sunumuyla otelin reklam ve hizmet kalitesinin tanıtımında önemli rol oynar.

Otel işletmelerinde yiyecek içecek bölümü: mutfak, satın alma ve yiyecek içecek servis alanları olarak üç ana bölüme ayrılır (Turizm Bakanlığı, 1993: 16). Bir otel işletmesinde yiyecek içecek bölümlerinin sayısı ve büyüklükleri otelin kapasitesine ve

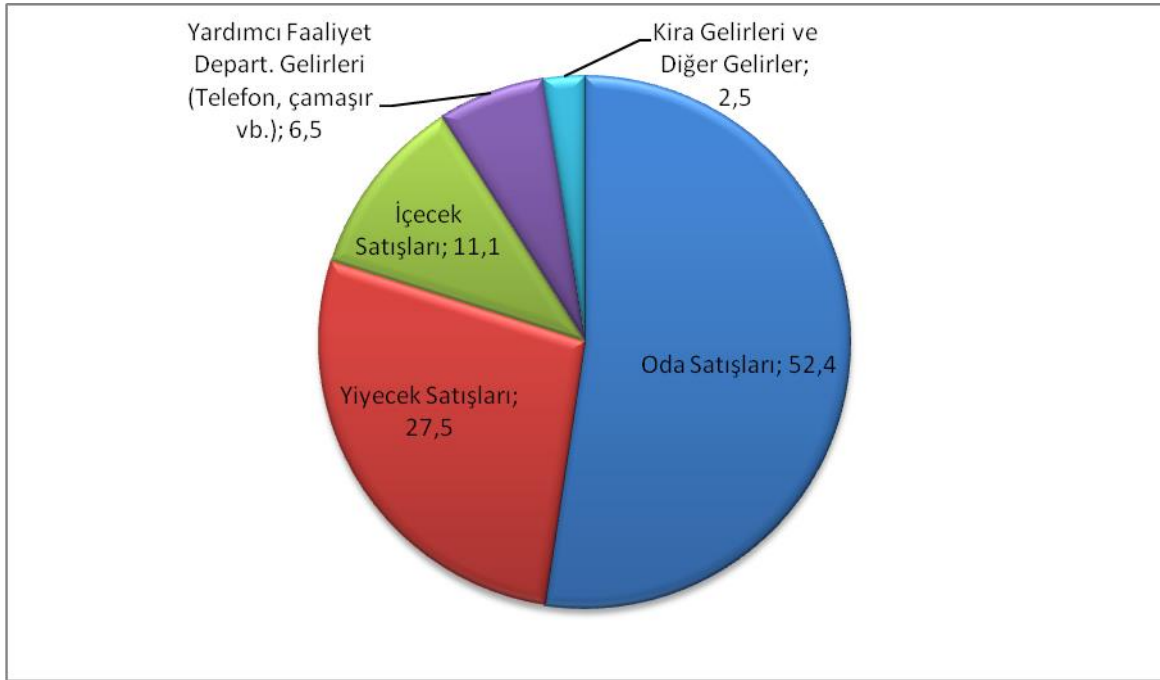
faaliyet yapısına göre farklılıklar gösterebilir. Yiyecek içecek bölümü otelin çeşitli restoranlarında, barlarda, banket ve benzeri servis alanlarında konuklara sunulmak üzere yiyecek içecek maddelerinin tedariki, depolanması, hazırlanması ve korunması işlemlerini gerçekleştiren bölümdür (Sökmen, 2006: 39).

Otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümlerine bağlı ünitelerinde sunulan hizmetler çok çeşitli, güç ve bir o kadar da sorumluluk gerektirmektedir (Sökmen, 2006: 39). Bu nedenle son derece karmaşık faaliyetlerin gerçekleştirildiği bu bölümün organizasyonu çok iyi düzenlenmelidir (Kozak, 2008: 271). İyi bir yiyecek-içecek bölümü organizasyonu ancak iyi bir şekilde organize edilmiş, iyi bir eğitim görmüş, yeterli düzeyde tecrübeye sahip nitelikli insan gücüyle ve yöneticileriyle sağlanabilir.

Yiyecek-içecek hizmetlerinin kaliteli bir şekilde sunulması ancak optimal sayıda eleman bulunması ile mümkün olabilir. İşletmelerde misafir ağırlama gibi kişisel bir hizmet yapıldığında, alıcı ile satıcı arasında yüz yüze doğrudan doğruya bir ilişki olduğu için yiyecek içecek hizmetlerinin başarısında personel nitelik ve özelliklerine bağlı olarak sunulan hizmetin rolü çok büyüktür (Böyükılımaz, 2006: 10).

Boş zamana ve seyahat etme alışkanlığına sahip olan insanlar; macera, iş, sağlık, spor, değişik kültürlerden insanları tanıma isteği, farklı mutfakların çekiciliği ve benzeri nedenlerle turizme katılırlar. Turizmde konaklama bireylerin temel ihtiyaçlarıdır. Bunun yanında yiyecek içecek hizmetleri de konaklama hizmetleri kadar önemlidir.

Turizmde otel işletmeleri en fazla geliri odalar bölümünden sonra yiyecek-içecek bölümünden elde edilmektedir. Yapılan bir araştırmaya göre beş yıldızlı otellerde yılda bir milyon dolar düzeyinde yiyecek-içecek tüketiminin olduğu bildirilmektedir. Dört yıldızlı otellerde ise bu rakam 800 bin dolar düzeyindedir. Bu durum turizmde mutfağın otel işletmeleri için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (<http://truvadergisi.com>, 2011).



Şekil 3 : Uluslar Arası Pazara Hitap Eden Bir Otelin Gelirinin Dağılımı
(% olarak)

Kaynak: Türksoy, 1992: 20.

Dünya turizm pazarında yiyecek turizminin tek başına ne kadar rol oynadığını tespit etmek zor olabilir. Ancak bu unsurun turizmde nasıl önemli bir farklılık yarattığını görmemek mümkün değildir. Yemek kültürü turizmi, büyük ölçüde bildik deniz, kum ve güneş üçlüsüne dayandıran Türkiye için rakipleri karşısında zengin farklılığını ortaya koyabileceği çok önemli bir güçtür (Altınel, 2009: 15).

Otel işletmelerinde mutfağın amacı; işletmenin maliyet, kalite, hijyen standartları içersinde yemek üretimi gerçekleştirmektir. Turizmde ise bu amaç ülkeye gelen turistlerin yeme-içme bakımından ihtiyaçlarını sağlamaktır. Turizmde mutfağın önemine gelince; turistlerin ağız tadı tatminliğini sağlamak ve ülkenin kültürel yiyeceklerini tanıtmaktır (<http://truvadergisi.com>, 2011).

Genel olarak bakıldığında yemek yemek fizyolojik bir ihtiyaç olmakla birlikte, gelişen yiyecek içecek endüstrisi sayesinde bu ihtiyacın dışarıda karşılanması boş zamanları değerlendirmeye yönelik bir faaliyet olmuştur. İnsanlar artık sadece açlık ihtiyaçlarını karşılamak için değil, aynı zamanda yiyecekten, atmosferden, manzaradan

ve diğerk koşullardan zevk almak ve tatmin duygusu yaşamak için evlerinin dışında yemek yemektedirler. Ayrıca yemek yemek sadece boş zaman faaliyeti değil aynı zamanda turizm davranışı içinde yer alan bir özelliktir. Turistler gittikleri bölgelerde genel olarak o yöreye ait yemekleri tercih etmektedirler (Yüncü, 2010: 28).

Turistler hem zevk hem de ihtiyaç için yemek yemektedirler. Turistlerin bazıları sadece açlıklarını bastırmak için yemek yerken, bazıları ise yerel yemekleri ve mutfağı öğrenmek için bir işletmeye gitmektedir. Günümüzde yiyecek içecek ürünleri tüm dünyaya kolayca yayılabilmektedir. Yemek kültürü ile ilgili dergiler ve televizyon programları artık hep seyahatle ilişkilendirilmektedir. Bu tanıtımlar sayesinde insanlar artık orada gördükleri yemekleri, restoranları, ünlü şefleri görmek için de seyahat planlayabilmektedir (Yüncü, 2010: 30).

Dünyada yemek turizmine yönelik düzenlenen turlar genel olarak üç kategoriden oluşmaktadır (Yüncü, 2010: 30-31):

- ✓ Yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar, bu turlar için en önemli bölgeler, Fransa, İtalya ve İspanyadır. Bu bölgelerde yapılan yemek yapımı ve şarap tadımı turları
- ✓ Özel bir bölgenin yemeğini yerel yemeğini yemek veya dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği yemek için düzenlenen turlar; İtalya'da zeytinyağı, Fransa'da peynir ve İspanya'da tapas denilen mezelerin tadımının yapıldığı turlar
- ✓ Özellikle bir ürün için geliştirilmiş ve aynı zamanda o ürünün üreticileri ile buluşma imkanı sağlayan turlar, Kosta Rika'ya yapılan kahve turları, Japonya ve Sri Lanka'ya yapılan çay turları, Belçika ve İsviçre'ye yapılan çikolata turları.

Ülke turizminin vazgeçilmesi olan Türk mutfağı, gastronomi uzmanlarına göre Fransız ve Çin Mutfağı ile birlikte dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır (Denizer, 2007). Şanlıer (2005), yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağına yönelik görüşleri isimli çalışmasında; yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, hoş kokulu, iştah açıcı, fazla kalorili bulunduğunu; yabancı turistlerin ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı buldukları sonucuna ulaşmıştır.

Tüm bu getirileri ışığında turizm sektörü ile bütünleşen yiyecek turizmi, Fransa, İtalya, Japonya, Çin başı çekmek üzere tüm dünyada milletlerin kendi mutfak kültürlerini doğru bir şekilde tanıtmak, ön plana getirmek, yenilemek, turistler için çekiciliği yüksek bir konumlandırma yapmak için uğraştıkları bir alan olmaktadır (Akman, 1998:15).

3. ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.1. Turizm Eğitim Alanları

Ülkemizde Kültür ve Turizm Bakanlığı, toplumda turizm bilincini geliştirmek amacıyla, üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları, turizm sektörü ve sivil toplum örgütleri ile işbirliği yaparak seminer, panel, konferans, atölye çalışmaları, toplantı vb. faaliyetler düzenler. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın son yıllarda turizm alanında yürüttüğü yaygın eğitime yönelik bir dizi olumlu projeleri ve aktiviteleri bulunmaktadır. Bunlardan bazıları (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr>).

- ✓ Bölgesel eğitim seminerleri
- ✓ Esnaf-turist ilişkileri bilgilendirme seminerleri
- ✓ Jandarma bilgilendirme seminerleri
- ✓ Gençlik turizmi bilgilendirme seminerleri
- ✓ Butik otel kavramı ve pazarlaması.

Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü; turizm sektörünün eğitilmiş eleman gereksinimini tespit eder, karşılanması için gerekli önlemleri alır ve eğitim programlarının hazırlanarak uygulanmasını sağlar. Bu görevlerin etkin bir şekilde yerine getirilebilmesi için Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü'nün bünyesinde; işgücü yetiştirme kursları, işletmeler bünyesinde düzenlenen eğitim programları, profesyonel turist rehberliği kursları, uluslar arası eğitim faaliyetleri ve projeler düzenlenmektedir (Sarı, 2007: 45).

Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde, Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü'nce halk eğitim merkezlerinde, ihtiyaç dahilinde mesleki kurslar açılmaktadır. Otelcilik ve turizm eğitimi, otel resepsiyoncusu yetiştirme, amatör turist

rehberliği, aşçılık- sıcak mutfak, soğuk mutfak, Türk mutfağı, pastacılık vb. kurslar dzenlenmektedir (<http://cygm.meb.gov.tr>).

Kız Teknik Ortaöğretim Genel Müdürlüğü'ne bağlı Anadolu Meslek ve Anadolu Kız Meslek Liseleri'nde ve diğer Meslek Liseleri'nde yörenin ihtiyaçları doğrultusunda; ağırlama ve gıda teknolojisi, fırıncı, gıda satış elemanı, pastacı-tatlıcı, kasap ve et hazırlayıcı, catering servis işletmecisi vb. sertifika programları yürütölmektedir. Ayrıca Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin bünyesinde "Yetişkinler Otelcilik ve Turizm Eğitimi Merkezleri (YOTEM)" turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu genel turizm kurslarını kısa bir süre içersinde gerçekteştirmektedir (<http://cygm.meb.gov.tr>). Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM), mutfak vb. uzmanlık alanlarında mesleki formasyon kazandırmak amacıyla eğitim veren kuruluşlardır.

Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı (TUGEV), 12 Ocak 1985 tarihinde Turizm Bakanlığı, konaklama ve seyahat sektörünün temsilcileri, eğitim kuruluşlarının üyelikleri tarafından kurulmuş, kamu yararına çalışan bir eğitim ve araştırma vakfidir (Tüylüoğlu, 2003:47).

3.2. Turizm Eğitimi Veren Ortaöğretim Kurumları

3.1.1. Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri

"Ortaöğretim düzeyinde mesleki turizm eğitiminin amacı; konaklama işletmelerinin ihtiyaç duydukları alt kademe elemanları eğiterek, resepsiyon, servis ve mutfak bölümlerinde ihtisaslaşan öğrencileri sektöre kazandırmaktır" (Gürdal, 1994: 166).

Turizm sektörüne kalifiye personel yetiştirmeyi amaçlayan Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'ne bağlı okullardır. Bu okullardan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nin öğretim süresi dört yıldır. Kültür dersleriyle birlikte servis, mutfak, resepsiyon, kat hizmetleri gibi meslek dersleri öğretilmektedir. Son iki sene bölüm dersleri ağırlıklı meslek dersleri verilmektedir.

Öğrenciler eğitim süreleri boyunca yaz aylarında otellerde staj yaparak becerilerini artırmaktadır.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, hizmet sektörü içerisinde en önde gelen ve ülke ekonomisini kalkındıracak döviz girdisinde en büyük paya sahip olan turizm sektörünün; Yiyecek İçecek Hizmetleri, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Eğlence Hizmetleri, Gıda Teknolojisi, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri, Hasta ve Yaşlı Hizmetleri ve Denizcilik alanlarında sektörde görev alacak veya kendi başına iş yapılabilecek, yabancı dil bilir nitelikli elemanları yetiştiren, ilköğretim üzerine 4 yıl eğitim veren okullardır (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde, Türk Milli Eğitimin genel amaçlarına ve temel ilkelerine uygun olarak; öğrencilere ortaöğretim seviyesinde asgari ortak bir genel kültür vermek suretiyle onlara kişi ve toplumun sorunlarını tanıtmak, çözüm yolları aramak ve yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunmak bilincini ve gücünü kazandırma amacına yönelik, mesleki ve teknik alanlarda mesleki formasyon kazandıran, öğrencileri ilgi, istidat ve kabiliyetleri ölçüsünde ve doğrultusunda hayata, iş alanlarına ve yükseköğretime hazırlayan programlar uygulanmaktadır (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Bu okullarda 9. sınıf tüm genel, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında olduğu gibi ortaktır. Dokuzuncu sınıfın sonunda öğrenci ilgi duyduğu alanı belirlemekte ve 10. sınıfta bu alanda eğitim öğretime başlamaktadır. Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlilikleri kazandıran dersler ağırlıklı olarak 10. ve 11. sınıfta verilmektedir. On ikinci sınıfta diplomaya götüren mesleki yeterlilikleri içeren dersler yer almaktadır (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Programın temel yapısı oluşturulurken 9 ve 10.sınıflarda ortak dersler ile alan ortak dersleri, 11 ve 12.sınıflarda ise dallara özel derslerin öncelikli olarak okutulması planlanmıştır. Bu derslerin içerikleri belirlenirken ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen temel yeterlilikler, sektör araştırmaları ve mesleki yeterlilikler dikkate alınmaktadır. Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlilik kazandıran dersler ağırlıklı olarak 10 ve 11.sınıfta verilmektedir. On ikinci sınıfta diplomaya götüren dala ait yeterlilikleri içeren dersler yer almaktadır. Onuncu sınıfın sonunda, bölgesel ve

sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen ve fiziki kapasite ile öğrencilerin mesleki yeterlikleri de dikkate alınarak dal seçimi yapılır. Öğrencilerin alan ve dal seçimlerinde bölgesel istihdam olanakları dikkate alınmaktadır (Sarı, 2007: 26-27).

Öğrenciler; 10'uncu sınıfın sonunda sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen durumu ve fiziki kapasitesi ile sahip oldukları yeterlilikleri de dikkate alarak meslek/dal seçimi yaparlar. Öğrencilerin alan ve dal seçimlerinde mesleklerin bölgesel istihdam imkanları da dikkate alınır. Programı tamamlayarak mezun olan öğrenci, alan diploması alarak yüksek öğrenime de devam edebilir. Mezun olan öğrenci öğrenimi sırasında seçtiği dalda/meslekte kazandığı yeterliliklerin karşılığında sertifika almaya da hak kazanır. Öğretim programının herhangi bir yılından ayrılan öğrencinin kazandığı yeterlilikler sertifika programlarında değerlendirilir. Öğrencilere programın sonunda seçtiği dala/mesleğe yönelik olarak (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) ;

- ✓ Tüm alanlardaki ortak temel, bilgi ve becerileri kazanabilecek,
- ✓ Seçtiği alanın temel yeterliklerine sahip olabilecek,
- ✓ Yönelindiği dalın/mesleğin gerektirdiği görev ve işleri yapabilecek,
- ✓ Dalın / mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecek şekilde alanın ve mesleklerin yeterlilikleri dikkate alınarak eğitim ve öğretim faaliyetleri uygulanır.

3.1.1.1. Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Alan ve Dal Programları

Uygulanan programlar ile öğrencilere, alanı ve mesleği ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra, yeniliğe ve değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı, gelişme ve eleştiriye açık ve mesleki yeterliliklere sahip bireyler yetiştirilmesi hedeflemiştir (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Bakanlığımıza bağlı tüm mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında uygulamaya konulan Yeterliliğe Dayalı Modüler Çerçeve Öğretim Programlarından 42 Alan ve 192 Dal programından ağırlıklı olarak aşağıdaki Alan ve Dal programları uygulanmaktadır (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Yiyecek İçecek Hizmetleri

- ✓ Mutfak
- ✓ Servis
- ✓ Bar
- ✓ Pastacılık
- ✓ Host/Hosteslik (uçak, tren ve otobüs)

MUTFAK

Mutfak; araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Aşçılık mesleğinin gerektirdiği vasıflara sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

SERVİS

Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

BAR

Bara hazırlıkları ve düzeni sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabını takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır. Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

PASTACILIK

Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hale getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

HOST- HOSTESLİK

Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetleri yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır. Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri

- ✓ Ön Büro
- ✓ Kat Hizmetleri
- ✓ Rezervasyon
- ✓ Operasyon
- ✓ Eğlence Hizmetleri
- ✓ Animatörlük
- ✓ Çocuk Animatörlüğü

Gıda Teknolojisi

- ✓ Gıda Kontrol
- ✓ Süt İşleme
- ✓ Sebze ve Meyve İşleme
- ✓ Hububat İşleme
- ✓ Zeytin İşleme
- ✓ Çay Üretimi ve İşleme

Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri

- ✓ Saç Bakımı
- ✓ Güzellik Hizmetleri
- ✓ Vücut Bakımı ve Masaj

Hasta ve Yaşlı Hizmetleri

- ✓ Yaşlı Bakımı
- ✓ Hasta Bakımı
- ✓ Engelli Bakımı
- ✓ Denizcilik
- ✓ Yat Kaptanlığı

3.1.1.2. Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine Kayıt-Kabul Şartları

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine; ilköğretim okulu mezunu öğrenciler merkezi sınav sistemi ile kabul edilmektedirler. Ortaöğretim kurumları öğrenci seçme ve yerleştirme sınavında başarılı olan öğrenciler ayrıca mülakata tabi tutulurlar.

Ortaöğretim kurumları öğrenci seçme ve yerleştirme sınavı ile öğrenci alan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin pansiyonu bulunması halinde, yatılılık kontenjanı çerçevesinde ilgili yönetmelik hükümleri gereğince bu sınavda aldıkları puana göre yapılacak seçme ve sıralama ile parasız yatılı okuma hakkı sağlanır. Burslu okumak isteyenlerin ise ayrıca Devlet Parasız Yatılılık ve Bursluluk sınavına girip başarılı olmaları gerekir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine alınacak öğrencilerin aşağıdaki şartları taşımaları gerekmektedir:

- ✓ Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmak,
- ✓ İlköğretim okulu mezunu olmak

- ✓ Sağlılığı ve fiziki durumu otelcilik ve turizm eğitimine, turistik tesislerde görev yapmaya uygun olmak,
- ✓ Okul müdürlüğünce yapılacak mülakatta başarılı olmak,
- ✓ İlköğretimden sonra öğrenimine ara vermemiş olmak,
- ✓ Ortaöğretim seviyesinde herhangi bir okula devam etmemiş olmak.

3.1.1.3. Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Staj Eğitimi (İşletmelerde Beceri Eğitimi Uygulaması)

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören öğrenciler, sektörün özelliği doğrultusunda; her yıl turizm bakımından hareketsiz olan Ekim- Mart ayları arasındaki altı aylık sürede okulda eğitim görürlerken; turizm mevsimi ile birlikte, Nisan – Eylül ayları arasındaki ikinci altı aylık dönemde turizm işletmelerinde uygulamalı eğitim görmektedirler. Mezunların yabancı dil bilgisi ile birlikte, turizm işletmelerinde yoğun bir uygulama programına tabi tutularak yetiştirilmeleri bu okullara ve mezunlarına olan talebi artırmaktadır. Uygulamalı eğitim süresince öğrencilere iş yerlerinde yaşlarına uygun olarak asgari ücretin en az % 60'ı oranında ücret ödemesinin yanı sıra, sigortaları da Milli Eğitim Bakanlığı imkanları ile yapılmaktadır (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011).

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde uygulanan bu model, Türkiye'nin yanı sıra, turizm potansiyeli bulunan diğer ülkeler için de örnek alınabilecek bir eğitim modelidir. Öğrenciler Avrupa'da çeşitli alanlarda başarı sağlamış ve ödüller almışlardır. Mezun olanlar, yükseköğretim kurumlarına girebilmek için LYS (Lisans Yerleştirme Sınavı) ve YGS'ye (Yüksek Öğretime Geçiş Sınavı) katılma hakkına sahiptirler. Ayrıca, 4702 sayılı Kanun gereğince sınavsız olarak alanlarındaki meslek yüksek okulu programlarına girebilmektedir (<http://ttogm.meb.gov.tr>, 2011).

3.1.2.Kız Meslek Liseleri

İlköğretim okulu üzerine öğrenim veren kız meslek/meslek liselerinin öğrenim süresi 4 yıldır. Bu okullarda orta öğretim düzeyinde ortak genel kültür kazandırmayı amaçlayan genel kültür dersleri ile birlikte, mesleki ve teknik alanlarda mesleki formasyon verilerek öğrencileri hayata, iş alanlarına ve yüksek öğretime hazırlayan programlar uygulanmaktadır. Bu okullardan “teknisyen” unvanı ile mezun olanlar, alanları ile ilgili iş yerlerinde çalışabilecekleri gibi, isterlerse yüksek öğrenim kurumlarına da devam edebilirler (<http://ktogm.meb.gov.tr>).

3.1.2.1. Kız Meslek Liselerinde Alanlar

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Yiyecek içecek hizmetleri alanı, mutfak, servis, pastacılık ve host/hosteslik olmak üzere 4 dal programdan oluşmaktadır. Öğrencilere; mutfak araç, gereç ve donanımlarını kullanarak, sağlık bilgisi ve hijyen kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim öğretim verilir. Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapabilecek nitelikli meslek elemanları yetiştir.

Diğer Alanlar;

- ✓ Grafik ve Fotoğraf Alanı
- ✓ Bilişim Teknolojileri Alanı
- ✓ Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı
- ✓ El Sanatları Teknolojisi Alanı
- ✓ Giyim Üretim Teknolojisi Alanı
- ✓ Büro Yönetimi ve Sekterlik Alanı
- ✓ Aile ve Tüketici Bilimleri Alanı
- ✓ Hasta ve Yaşlı Hizmetleri Alanı

Hangi okullarda hangi bölümlerin açılacağı ve kontenjanları İl Çıraklık ve Meslek Eğitim Kurulunun, ilgili okul müdürlerinin ve işletmelerin görüşü alınarak Milli Eğitim Müdürlüğüne belirlenir. Kontenjan belirlenirken, çevre ihtiyaçları ve okulların imkânları da dikkate alınarak, uygulamada istihdam imkânı olan alanlara öncelik verilir.

3.1.2.2. Kız Meslek Liselerinde Staj Eğitimi (İşletmelerde Beceri Eğitimi Uygulaması)

Staj; mesleki bilgisini artırmak için bir kimsenin, geçici olarak bir kurumun bir veya birçok servisinde çalışarak geçirdiği devredir. Staj programını desteklememek bindiği dalı kesmek gibidir. Çünkü işverenle olan bu dayanışma çok yönlü ve güçlüdür ki iş dünyası; geleceğin, üniversite mezunlarının ellerinde olduğu bilincinde ve ciddiyetindedir (Alemdağ, 1992: 34). Stajlar, öğrencilere gerçek uygulamaları ve çalışma koşullarını görmek, mesleki gelişim için gerekli yetkinlikleri öğrenmelerini sağlamak, mesleki çevre edinmek gibi bir takım avantajlar kazandırmaktadır (Ilgaz ve Çakar, 2002: 386).

Staj Zorunluluğu: Teorik ve uygulamalı eğitimlerinin tamamını kurumda yapan öğrenciler, mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmelerini, iş hayatına uyumlarını, gerçek üretim ve hizmet ortamında yetişmelerini ve kurumda olmayan tesis, araç-gereci tanımlarını sağlamak amacıyla staj çalışması yapmak zorundadırlar. Staj çalışmasının işletmelerde yapılması esastır (Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği; Madde 58, 2011).

Staj Süresi: Staj süresi, üç yıllık programlarda en az 160 saat, daha uzun süreli programlarda en az 300 saattir. Staj çalışmasının, üç yıllık programlarda 9.sınıfın sonunda, dört yıllık programlarda 10.sınıfın sonundan itibaren yapılması esastır (Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği; Madde 59, 2011).

Staj uygulama takvimi: Staj çalışmalarının kurum müdürlüğüne planlanması, yarıyıl ve yaz tatillerinde yaptırılması esastır. Ancak, zorunlu durumlarda müdürün uygun görmesi ile staj çalışmaları, ders yılı içinde de yapılabilir (Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği; Madde 64, 2011). Kız meslek liselerinde öğrenciler 3308 sayılı MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI MESLEKİ ve TEKNİK ORTAÖĞRETİM

KURUMLARI ÖĞRENCİLERİNİN OKUL ve İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİMİ yönetmeliğinin ilgili maddeleri gereğince son sınıfta staj yapmaktadır.

3.3.Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır. Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektörünün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı; bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile Yiyecek İçecek Hizmetleri sektöründeki mesleklere ilişkin özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, çağdaş teknolojiyi kullanabilen, problem çözebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak, sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmeti sunabilen, uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendiren ve gerekli önlemleri alabilen, araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip eden ve hayata geçirebilen, bütün kaynakları etkili ve verimli kullanarak, maliyet hesabı yapabilen, kendi iş yerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan tekniğe uygun üretim yapan bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>; 2012).

Yiyecek-içecek işletmeleri sadece otel mutfağı olarak düşünülmemelidir. Restoran, kafeterya, bar, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde yiyecekleri-içecekleri hazırlanıp sunulduğu işletmelerdir. Turizm endüstrisindeki gelişmelerle birlikte toplumdaki değişimler; birçok insanı evin dışında beslenmeye yöneltmiştir. Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerdeki besinlerin hazırlanmasından servisine kadar geçen süreçte görev yapan personelin eğitilmiş, bilgili ve işinde usta olması hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği açısından büyük bir önem arz eder.

İnsanlar yaşamlarını sürdürdükleri sürece yeme ve içme ihtiyaçları olacaktır. Bu yeme içme ihtiyaçlarını karşılayacakları yiyecek içecek hizmetleri alanı ölmeyecek ve yerini teknolojiye kaptırmayacak bir alandır. Bu alanda; rekabet şartlarına uyum

sağlayabilmek içinde sektörün istediği becerileri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek insan gücüne gereksinim duyulmaktadır. Bu da ancak eğitimle mümkündür.

3.3.1. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanına Giriş Koşulları

Öğrencilerin sağlık durumu, yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır. Okulda, ilgili mevzuat doğrultusunda komisyon oluşturularak, mülakat yapılır ve başvuran öğrenciler; fiziki görünümü, mesleğe ilgi ve yatkınlığı, anlama-kavrama, ifade ve ikna becerisi, özel yetenekleri, kişisel özellikleri vb. konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

3.3.2. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı İstihdam 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 (Çerçeve Program, <http://www.megep.meb.gov.tr>, 2012).

4.YÖNTEM

Araştırmada verilerin toplanması için öncelikle daha önce yapılmış araştırmalar, makaleler, tezler vb. yazılı kaynaklar incelenmiş, daha sonra otelcilik ve turizm meslek liseleri ile kız meslek liseleri yiyecek-içecek alanı öğretmen ve öğrencilerine araştırmacı tarafından hazırlanan soru formları uygulanmıştır.

4.1. Araştırmanın Modeli

Kütüphane dışında birincil veri toplamak amacıyla kendi doğal ortamında yapılan araştırmalar alan araştırması kapsamında değerlendirilir. Eğitim kurumlarının, öğretmen ve öğrencilerin araştırılması alan araştırmalarıyla yapılabilir. Alan araştırmasında anket veya gözlem formlarının hazırlanması, örneklemin seçimi ve anketin uygulanması en önemli aşamalardır (Arıkan, 2000: 71).

Araştırma betimsel bir özaktarım çalışmasıdır. Özaktarım araştırmalarının verileri, örnekleme yer alan bireylerin kendilerinden bilgi alınarak toplanır. Katılımcılardan, anketler aracılığı ile yazılı olarak bilgi alınabileceği gibi görüşmeler yoluyla sözlü olarak da bilgi toplanabilir (Bir,1999). Betimsel modelde bir konu hakkındaki mevcut durum araştırılır. Betimsel araştırmalar iki farklı şekilde yapılabilir. Bunlar; özaktarım ve gözlem araştırmalarıdır. Özaktarım araştırmalarının verileri örnekleme bulunan bireylerin kendilerinden bilgi alınarak toplanır. Betimsel araştırma verileri bilimsel istatistik teknikleri kullanılarak analiz edilir (Kırcaali, 1997: 7).

Betimsel modelde amaç; eldeki problemi, bu problemle ilgili durumları, değişkenleri ve değişkenler arasındaki ilişkileri tanımlayarak bir konudaki mevcut durumu araştırmak olduğu için araştırmanın modeli betimsel model olarak kabul edilmektedir (Akdu, 2009: 52).

4.2.Evren ve Örneklem

Araştırma sonuçlarının genellendiği, araştırma kapsamı içerisinde yer alan ortak özelliklere sahip birimler bütünü evren olarak tanımlanır ve araştırma kapsamına giren olay, olgu ya da varlıklardan oluşmaktadır (Ural ve Kılıç, 2006: 33).

Bir araştırma için evren, soruları cevaplamak için ihtiyaç duyulan verilerin (ölçümlerin) elde edildiği canlı ya da cansız varlıklardan oluşan büyük bir gruptur. Evren, başka bir deyişle araştırmada toplanacak verilerin analizi ile elde edilecek sonuçların geçerli olacağı, yorumlanacağı grup olarak tanımlanabilir (Büyüköztürk vd., 2010: 78).

Araştırmanın evrenini 2010-2011 eğitim öğretim yılındaki Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ve Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü'nün resmi internet sitesinde yer alan yiyecek içecek hizmetleri alanında görev yapan öğretmenler ve öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ve Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü'nün resmi internet sitesinde yer alan kız meslek liselerinde dallara göre genel öğrenci sayısı Tablo 4'de gösterilmiştir.

Tablo 4: 2010-2011 Öğretim Yılı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Alan Dallarına Göre Genel Öğrenci Sayısı (Kız Meslek Lisesi)

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı	Bar	39
	Host/Hosteslik	35
	Mutfak	11034
	Pastacılık	1980
	Servis	1485
	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı	11323
Toplam Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı		25896

Kaynak: <http://ktogm.meb.gov.tr> , 2011.

Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğünün resmi internet sitesindeki kız meslek liselerinde yiyecek içecek hizmetleri branşındaki öğretmen sayısı 671'dir (<http://ktogm.meb.gov.tr>, 2011) .

Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nün resmi internet sitesindeki otelcilik ve turizm meslek liselerinde branşlara göre öğretmen ve öğrenci sayısı Tablo 5'de gösterilmiştir.

Tablo 5 : 2010-2011 Eğitim- Öğretim Yılı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü Branşlara Göre Öğretmen ve Öğrenci Sayısı (Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi)

Branşlar	Öğretmen Sayısı	Öğrenci Sayısı
Meslek Dersleri	2658	32159 (11. Sınıf : 7038)
Yiyecek-İçecek Hizmetleri	1116	(12. Sınıf : 6010)

Kaynak: <http://ttogm.meb.gov.tr> .

Evrenin tümüne ulaşmak gerek zaman gerekse maliyet açısından zor olacağı için araştırma evrenini en iyi temsil edecek örneklem kümesi tespit edilmiştir. Örneklem grubu tabakalı olarak belirlenmiştir.

Hurts (1994) örneklem sayısının belirlenmesinde katlanılabilir hata oranının matematiksel bir kavram olup araştırmaya konu olan topluluk ile seçilen kitlenin uyumsuzluğunu gösterdiğini ifade etmiştir. Kullanılabilir nispi hata oranı % 3-5 arasında tahmin edilebilir, % 3'e yaklaştıkça örneklem sayısı da büyüyecek ve araştırmanın güvenilirliği artacak, % 5'e yaklaştıkça örneklem sayısı azalacak ve araştırmanın güvenilirliği azalacaktır. Bu araştırmada katlanılabilir hata oranı maddi olanaklar ve zaman unsuru dikkate alınarak öğretmenler için 0,1; öğrenciler için 0,05'dir.

Örneklemin tespit edilmesinde kullanılan işlem aşağıda gösterilmiştir (Yamane, 2001:116):

$$n = \frac{N \cdot z^2 \cdot p \cdot q}{N \cdot d^2 + z^2 \cdot p \cdot q}$$

N: yığındaki birey sayısı

n: örneklemdaki birey sayısı

z: istenilen güvenirlik düzeyi için standart normal dağılım tablo değeri

d: duyarlılık

p: yığında istenilen özelliği taşıyan bireylerin oranı (p+q=1)

Öğretmenler için

n: Örneklem büyüklüğü

N: 1116 + 671 = 1787 n: 91'dir

p: 0,5

q: 0,5

z: 1,96

d: 0,1

Öğrenciler için

n: Örneklem büyüklüğü

N: 11323 + 32159 = 43482 n: 381'dir.

p: 0,5

q: 0,5

z: 1,96

d: 0,05

4.3. Verilerin Toplanması

Araştırmanın temel konusundan yola çıkılarak yürütülen alan araştırmasında veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Veri toplama teknikleri arasında yaygın bir kullanıma sahip olan anket, konuyla ilgili uzman görüşleri alınarak desteklendiği, araştırmanın amacına uygun olarak iyi bir şekilde tasarlandığı ve seçilen örneklem grubuna tarafsız olarak uygulandığı sürece güvenilir sonuçlar verecektir (Ural ve Kılıç, 2006:33).

Anket formunun hazırlanmasında, literatür taraması sonucu incelenen kaynaklardan ve uzman kişilerin görüşlerinden faydalanılmıştır. Öğretmen ve öğrenci için ayrı ayrı uygulanmak üzere iki anket formu oluşturulmuştur. Öğretmen anketinde 7 adet demografik soru ve 9 adet okul hakkında genel bilgileri toplamaya yönelik soru yer almaktadır. Yiyecek içecek derslerinde karşılan sorunları tespit etmeye yönelik olarak da 26 adet üçlü likert tipi soru bulunmaktadır. Bu likert tipi soruları meslek derslerinde yaşanan sorunlara ilişkin dört başlığa ayırdığımızda 7. ve 8. ifadeler modüllere yönelik sorunları yansıtmaya, 6., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 22., 23., 24., 25., 26. İfadeler mesleki eğitime, 1., 2., 3., 4., 5. ve 16. ifadelerin uygulama eğitimine ve 17.,18.,19.,20.,21. ifadeler staj eğitimine yönelik olarak gruplandırılmıştır. Öğrenci anketinde ise 7 adet demografik soru ve 16 adet yiyecek içecek eğitim-öğretiminde karşılan sorunları tespit etmeye yönelik üçlü likert tipi soru yer almıştır. Bu likert tipi soruları meslek derslerinde yaşanan sorunlara ilişkin dört başlığa ayrılmış olup, 1., 2. ve 3. ifadeler modüllere yönelik sorunları yansıtmaya, 4., 5., 6. ve 12. İfadeler mesleki eğitime, 7. ve 13. ifadeler uygulama eğitimine, 8., 9., 10., 11., 14., 15. ve 16. ifadeler staj eğitimine yönelik soru gruplarıdır.

Likert ölçeği cevaplayıcının bir araştırma ile ilgili yargıları ne derecede tasvip edip etmediğini belirlemek amacıyla kullanılır. Çünkü likert ölçeğinde elde edilen sonuçlar için her bir maddeye verilen yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı test edilebilir (Erdoğan, 2003: 131). Likert ölçeğinde bir tutumun, görüşün veya yönelimin çeşitli boyutları ölçülebilir ve bu ölçme işaretlerinden biri de katılma, katılmama durumudur (İslamoğlu, 2003: 234).

Araştırmada ölçekte yer alan sorulara katılımcıların üç kategoride katılıyorum, kısmen katılıyorum ve katılmıyorum olmak üzere cevapları istenmiştir.

Değişkenlerin güvenilirliği için Cronbach's Alpha yöntemi uygulanmıştır. Öğretmen ölçeğinin güvenilirlik katsayısı $\alpha = 0,69$ öğrenci ölçeğinin güvenilirlik katsayısı da $\alpha = 0,67$ olarak hesaplanmıştır. Güvenilirlik ölçütü olarak kabul edilen bu katsayılar 0,60 ile 0,80 arasında olduğundan oldukça güvenilir bulunmuştur. 0,60'dan düşük değerde çıkması halinde güvenilirliğin düşük olduğu kabul edilmektedir (Özdamar, 1999: 500). Yapılan bu pilot çalışma sonunda soru formunda gerekli düzenlemeler yapılarak, son şekli verilmiştir. Anket sorularına gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra yapılan güvenilirlik analizinde öğretmen ölçeğinin katsayısı $\alpha = 0,77$, öğrenci ölçeğinin katsayısı ise $\alpha = 0,70$ olarak bulunmuştur.

Anket formları uygulanmadan önce Kilis İli'nde bulunan otelcilik ve turizm meslek lisesi ve kız meslek lisesinde bulunan 52 öğrenci ve 11 öğretmen üzerinde pilot uygulama yapılmıştır. Anlaşılmayan sorular üzerinde gerekli düzeltme ve değişiklikler yapılmıştır.

Pilot uygulamanın ardından Şubat – Mart 2012 tarihleri arasında veriler toplanmıştır. Şubat 2012'de katılımcılara uygulanmak üzere okul müdürlerine gönderilen anketlerin ardından telefonla birkaç kez görüşülmüş ve anket uygulaması hakkında detaylı bilgiler verilmiştir. Anketlerin uygulanmasından sonra Şubat 2012 tarihinden itibaren anketler posta yolu ile toplanılmaya başlanılmış ve Mart 2012'ye kadar tüm anketler toplanılmıştır. Öğretmen ve öğrencilere uygulatılmak üzere gönderilen anketlerden öğretmen anketinden 150, öğrenci anketinden 550 tane geri toplanılmıştır. Fakat yapılan kontroller sonucunda eksik kodlamalar ve hiç doldurulmayanlar çalışma dışı bırakılarak 132 öğretmen ve 523 tane öğrenci anketi değerlendirilmeye alınmıştır.

4.4. Verilerin Analizi

Geçerlilik ve güvenilirlik analizi yapılarak son haline getirilmiş olan anketin geri dönüşümünden sonra veriler SPSS 15.0 programı aracılığıyla bilgisayara yüklenmiştir. Öğretmen ve öğrencilere yönelik olarak yapılan araştırmada daha sonra frekans dağılımları, t-testi ve ANOVA testi uygulanmıştır. ANOVA ve t-testlerinin sonuçları 0,05 anlamlılık düzeyine göre değerlendirilmiştir.

Ankette yer alan likert tarzı ifadeler, katılıyorum:3, kısmen katılıyorum:2, katılmıyorum:1 puan verilerek değerlendirilmiş, toplam puanlar belirlenmiştir. Bu üçlü ölçekteki iki aralık için $(3-1=2)$ formülü kullanılmış, hesaplanan aralık katsayısına göre $(2/3=0.66)$ seçenek aralığı olarak kullanılmıştır. Buna göre yorumlamada aşağıdaki aralıklar esas alınmıştır:

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1.00-1.66 | Aralığı için; katılmıyorum, |
| 1.67-2.33 | Aralığı için; kısmen katılıyorum, |
| 2.34-3.00 | Aralığı için; katılıyorum. |

5.BULGULAR VE YORUMLAR

Bu çalışmada, turizm sektörünün yiyecek içecek alanına eleman yetiştiren kız meslek liseleri ve otelcilik ve turizm meslek liselerinde yiyecek içecek hizmetleri alanının meslek dersleri eğitiminde karşılaşılan sorunların tespit edilmesine çalışılmıştır. Bu bölümde araştırmada elde edilen bulgular tablolaştırılarak verilmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmanın bulguları iki aşamadır. İlk olarak araştırmaya katılan öğrencilere yönelik bulgular, daha sonra araştırmaya katılan öğretmenlere yönelik bulgular verilmiştir.

5.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Genel Özelliklerinin Dağılımlarına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan 523 öğrencinin demografik özelliklerinin dağılımlarına ilişkin, frekans ve yüzde dağılımları Tablo 6'da gösterilmiştir.

Tablo 6 : Öğrencilerin Genel Özelliklerinin Dağılım

Değişkenler	Gruplar	F	%
Cinsiyet	Erkek	283	54,1
	Kız	240	45,9
Yaş (yıl)	15 ve altı	11	2,1
	16	95	18,2
	17	294	56,2
	18 ve üstü	123	23,5
Bölüm	Mutfak	290	55,4
	Servis	172	32,9
	Pastacılık	25	4,8
	Host/Hosteslik	4	0,8
	Bar	32	6,1
Sınıf	3.sınıf	271	51,8
	4.sınıf	252	48,2
Okul türü	Kız Meslek Lisesi	163	31,2
	Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	360	68,8
Bölüm seçerken etkili olan nedenler	Birinci sınıfta aldığı meslek dersleri	60	11,5
	Staj eğitimindeki deneyimleri	145	27,7
	Ailesi	104	19,9
	Öğretmenleri	66	12,6
	Arkadaşları	54	10,3
	Diğer (zorunlu, kendi istekleri, iş imkanı)	94	18,0

Tablo 4'e göre araştırmaya katılan öğrencilerin %54,1'i (283 kişi) erkek, %45,9'u (240 kişi) kız olup, yaş dağılımlarına göre incelendiğinde %56,2'si (294 kişi) 17 yaş, %23,5'i (123 kişi) 18 ve üstü yaş arasında yoğunlaşmaktadır. Öğrencilerin %55,4'ü (290 kişi) mutfak, %32,9'u (172 kişi) servis, %6,1'i (32 kişi) bar, %4,8'i (25 kişi) pastacılık ve %0,8'i (4 kişi) host/hosteslik bölümlerinde okumaktadır.

Ayrıca öğrencilerin %51,8'i (271 kişi) 3. sınıf öğrencisi iken, %48,2'si (252 kişi) 4. sınıf öğrencisi olup araştırma kapsamındaki öğrencilerin %68,8'i (360 kişi) otelcilik ve turizm meslek lisesinde öğrenim görürken; %31,2'si (163 kişi) ise kız meslek liselerinde öğrenim görmektedir. Öğrencilerin %27,7'si (145 kişi) okuduğu bölümü seçerken staj eğitimindeki deneyiminin, %19,9'u (104 kişi) ailesinin, %12,6'sı (66 kişi) öğretmenlerinin, %11,5'i (60 kişi) birinci sınıfta aldıkları meslek derslerinin, %10,3'ü (54 kişi) arkadaşlarının ve son olarak %18'i (94 kişi) ise diğer nedenlerin etkili olduğunu ifade etmişlerdir.

Tablo 7'de araştırmaya katılan 523 öğrencinin cinsiyetlerine göre okul türlerinin dağılımı gösterilmiştir.

Tablo 7 : Erkek ve Kız Öğrencilerin Okul Türlerine Göre Dağılımı

Okul Türü	Erkek		Kız		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kız Meslek	8	2,8	155	64,6	163	31,2
Otelcilik Turizm	275	97,2	85	35,4	360	68,8
Toplam	283	100,0	240	100,0	523	100,0

Araştırmaya katılan öğrencilerin %68,8'i (360 kişi) otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencisi iken %31,2'si (163 kişi) kız meslek lisesi öğrencisidir. Tablo verileri cinsiyete

göre incelendiğinde ise araştırmaya katılan erkek öğrencilerin %97,2'si (275 kişi) otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencisi iken %2,8'i (8 kişi) ise kız meslek lisesi öğrencisidir. Kız öğrencilerin %64,6'sı (155 kişi) kız meslek lisesi öğrencisi iken %35,4'ü (85 kişi) ise otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencisidir.

Tablo 8'de araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre okudukları bölüm türleri verilmiştir.

Tablo 8 : Erkek ve Kız Öğrencilerin Okudukları Bölümlere Göre Dağılımı

Bölüm	Erkek		Kız		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfak	120	42,4	170	70,8	290	55,4
Servis	131	46,3	41	17,1	172	32,9
Pastacılık	4	1,4	21	8,7	25	4,8
Host/Hosteslik	1	0,4	3	1,3	4	0,8
Bar	27	9,5	5	2,1	32	6,1
Toplam	283	100,0	240	100,0	523	100,0

Araştırmaya katılan erkek öğrencilerin %46,3'ü (131 kişi) servis , %42,4'ü (120 kişi) mutfak, %9,5'i (27 kişi) bar, %1,4'ü (4 kişi) pastacılık, %0,4'ü (1 kişi) ise host/hosteslik bölümünde okumaktadır. Kız öğrencilerin ise %70,8'i (170 kişi) mutfak, %17,1'i (41 kişi) servis, %8,7'si (21 kişi) pastacılık, %2,1'i (5 kişi) bar ve %1,3'ü host/hosteslik bölümünde okumaktadır. Bu bulgulara göre, erkek öğrencilerin genel olarak servis ve mutfak bölümünü seçtikleri, kız öğrencilerin ise mutfak bölümünü seçtikleri yorumu yapılabilir.

5.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Meslek Dersleri Eğitiminde Yaşanan Güçlüklere İlişkin İfadelere Verdikleri Cevapların Dağılımlarına Yönelik Bulgular

Öğrencilerin meslek dersleri eğitiminde yaşadıkları güçlükleri belirlemeye yönelik, ifadelere ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9 : Öğrencilerin Meslek Derslerinin Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunların Dağılımı

İfadeler	Katılıyor		Kısmen katılıyor		Katılmıyor		\bar{X}	SS
	f	%	f	%	F	%		
Meslek dersleri modülleri güncel değildir.	173	33,1	174	33,2	176	33,7	1,99	0,81
Meslek dersleri modüller eğitimi yeterli ve açıklayıcı değildir.	170	32,5	162	31,0	191	36,5	1,95	0,83
Meslek dersleri modülleri zamanında bizlere ulaşmamaktadır.	326	62,3	103	19,7	94	18,0	2,44	0,77
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek açısından haftalık ders saatleri yeterli değildir.	152	29,0	119	22,8	252	48,2	1,80	0,85
Okulda verilen teorik eğitim yeterli düzeyde değildir.	217	41,5	177	33,8	129	24,7	2,16	0,79
Okulda aldığım yabancı dil eğitimi yeterli değildir.	257	49,1	128	24,5	138	26,4	2,22	0,83
Okulumuzdaki atölye ve uygulama alanları yeterli düzeyde değildir.	244	46,7	134	25,6	145	27,7	2,18	0,84
Staj eğitimi mesleki bilgilere yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır.	110	21,0	118	22,6	295	56,4	1,64	0,80
Staj eğitiminden önce stajyer hakları ve staj konusunda genel bilgiler verilmemektedir.	192	36,7	142	27,2	189	36,1	2,00	0,85
Staj eğitimi esnasında bölümümüze uygun yerlerde çalışma imkanı olmamaktadır.	207	39,6	113	21,6	203	38,8	2,00	0,88
Staj eğitiminde ikinci bir yabancı dile ihtiyaç duyulmaktadır.	297	56,8	106	20,3	120	22,9	2,33	0,82
Öğretmenlerimizin mesleki eğitimleri yeterli düzeyde değildir.	99	13,9	115	22,0	309	59,1	1,59	0,78
Uygulama için malzeme temini kendi imkanlarımızla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.	320	61,2	126	24,1	77	14,7	2,46	0,73
İl dışına staja gönderilmemiz ailelerimiz tarafından hoş karşılanmamaktadır.	118	22,6	92	17,6	313	59,8	1,62	0,82
Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	300	57,4	115	22,0	108	20,6	2,36	0,80
Staj eğitiminde öğretmenlerimiz denetimlerini yeterli sıklıkta yapmamaktadır.	222	42,5	123	23,5	178	34,0	2,08	0,87

Öğrenciler uygulama için malzeme teminini kendi imkânları ile karşılamalarını en önemli sorun olarak göstermişlerdir ($2,46 \pm 0,73$). Ayrıca meslek dersleri modüllerinin kendilerine zamanında ulaşmadığı ($2,44 \pm 0,77$) ve staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşadıkları ($2,36 \pm 0,80$) ifadeleri, öğrencilerin en fazla katılım gösterdikleri ifadeler olmuştur.

Gösterip yaptırma yöntemi, bir işlemin yapılmasının ya da bir aracın kullanımının önce gösterilip açıklanması, sonra da uygulama yaptırılmasıdır. Bu yöntem verilen bilgilerin uygulamaya dönüştürülmesi amacıyla kullanılmaktadır. Bilgi ve beceriler yaparak yaşayarak kazanılır. Gösterip yaptırma yönteminde gösteri kısmı öğretmen, yaptırma kısmı ise öğrenci merkezlidir (<http://egitim.erciyes.edu.tr>). Bu yöntem özellikle öğrencilere belirli bir beceri kazandırılırken görsel ve işitsel öğeler birlikte kullanıldığı için etkin bir öğrenme ortamıdır. Bu yöntemle bir işin en iyi şekilde nasıl yapılacağı gösterilir ve sonra öğrenciden bunu sınıf ortamında ya da bir laboratuarda yapması istenir. Öğrenci öğrenme sürecine aktif katıldığı için öğrenmede kalıcılık düzeyini artırır (Aykaç, 2005: 112-115).

Yöneticiler turizm eğitimi verilirken; uygulama becerilerini arttıracak mesleki derslere ağırlık verilmesi, yine uygulama problemini ortadan kaldıracak olan işletme – okul uygulamasının yerleşmiş olması önerilerine katıldıklarını ifade etmektedirler (Sarı, 2007: 152). Turizmin doğası gereği yerli ve yabancı birçok mutfak çeşidi ve içki türü ile bunlarla yapılan kokteyllere ilişkin uygulamaların yapılması, öğrenci eğitiminin önemli bir parçasıdır. Bu uygulamalara ilişkin malzeme temininin yapılması Milli Eğitim Müdürlükleri ve okul yönetimin sorumluluğundadır. Fakat araştırmaya katılan öğrencilerin ifadelerinden anlaşılacağı gibi meslek dersleri ile ilgili birçok malzemenin öğrenciler tarafından karşılandığı ve bunun maddi manevi çeşitli sorunlar ortaya çıkardığı görülmektedir.

Modüllerin öğrencilere ne şekilde verileceği bir sorundur. Milli Eğitim Bakanlığı ücretsiz kitap dağıtımını yaparken, meslek liselerindeki modüller ücretsiz dağıtılan kitapların dışında tutulmakta (Seçilmiş, 2009: 123), öğrencilerin modüllere zamanında ulaşamamalarına sebep olmaktadır. Bu nedenle meslek liselerinde okuyan

öğrencilere hem malzeme, hemde modüllerin ücretsiz temininin devlet tarafından devlet tarafından karşılanmamasında yarar görülmektedir.

Ayrıca katılımcı öğrencilerin en çok katılım gösterdiği üçüncü ifadenin staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda yaşanan sorunlar olduğu görülmektedir. Taşkın'ın (2006: 146) “beceri eğitiminde öğrencilerin çalışma saatlerinin çok fazla ve düzensiz olması öğrencilerde yılgınlığa yol açmaktadır. Ayrıca yasal çalışma saatlerinin üzerindeki çalışmalar için mesai ücreti ödenmemesi sorun olarak görülmektedir.” ifadesi bu durumu niteler şekildedir.

Öğrencilerin kaliteli işletmelerde staj yapmaları ve staj döneminde çalışma şartlarından memnun olmaları ile gelecekte sektörde çalışmayı istemeleri arasında önemli bir ilişki olduğu göz önünde bulundurularak yaşanan sorunların en kısa sürede ortadan kaldırılması önemlidir (Sarı, 2007: 150).

Diğer ifadeler incelendiğinde, öğrencilerin derslerine giren öğretmenlerin mesleki eğitimlerinin yeterli düzeyde olmadığı yönündeki ifadeye en az düzeyde olumlu görüş bildirdikleri görülmektedir ($1,59 \pm 0,78$). Bu ifadeyi “il dışına staja gönderilmemiz ailelerimiz tarafından hoş karşılanmamaktadır” ($1,62 \pm 0,82$) takip etmekte ve son olarak “staj eğitimi mesleki bilgime yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır” ($1,64 \pm 0,80$) öğrencilerin en az katılım gösterdiği ifadeler arasında bulunmaktadır.

Son yıllarda mesleki ve teknik eğitime verilen önem sonucu bu alanda hizmet vermek isteyen meslek dersi öğretmenlerinin durumu önem arz etmektedir. Nitekim araştırmaya katılan öğrencilerin en az katıldıkları ifade olan, öğretmenlerin mesleki eğitimleri yeterli düzeyde değildir ifadesi son yıllarda meslek dersi öğretmenlerinin kendilerini geliştirme çabaları içinde olmalarını işaret etmektedir. Bu durum Sarı (2007: 150)'nın öğretmenlerin yeterli olduğunu belirttiği araştırması tarafından da desteklenmektedir.

Turistik destinasyonların birer çekim bölgesi olması sebebiyle öğrencilerin aileleri çocuklarının buraları görmesinin bir fırsat olarak değerlendirmektedir ve öğrenciler staj eğitimlerinin okulda öğrendikleri teorik bilgilerin uygulamaya dökülmesi

konusunda katkıda bulunduğunu belirtmektedir. Bu durumun Sarı (2007: 149)'nın çalışmasında belirtilen staj döneminde öğrencilerin öğrendiklerini uygulayabildikleri, bu sürenin yeterli olduğu konusunda olumlu görüş bildirmeleri ve uygulama deneyimlerin yeterli olduğu tespitine paralel olduğu ifade edilebilir.

5.3. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin ve Görev Yaptıkları Okulların Genel Özelliklerinin Dağılımlarına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan 132 öğretmenin demografik özelliklerine göre dağılımlarına ilişkin, frekans ve yüzde dağılımları Tablo 10'da gösterilmiştir.

Tablo 10 : Öğretmenlerin Genel Özelliklerinin Dağılım

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Erkek	63	47,7
	Kadın	69	52,3
Yaş (yıl)	20-25	27	20,5
	26-30	22	16,7
	31-35	28	21,2
	36-40	25	18,9
	41 ve üzeri	30	22,7
Mezun olunan bölüm	Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğrt.	56	42,4
	Konaklama İşletmeciliği Öğrt.	54	40,9
	Besin/Gıda Teknolojisi Öğrt.	9	6,8
	Ev Ekonomisi Öğrt.	5	3,8
	Diğer (Ev Yönetimi, Beslenme Öğrt.)	8	6,1
Görev süresi (yıl)	1 yıldan az	16	12,1
	1-4	29	22,0
	5-10	39	29,5
	10 yıldan fazla	48	36,4
Otel mutfağında çalışma durumu	Çalışmadı	34	25,8
	6 aydan az çalıştı	40	30,3
	6 aydan fazla çalıştı	58	43,9

Buna göre araştırmaya katılan öğretmenlerin %52,3'ü (69 kişi) kadın, %47,7'si (63 kişi) erkektir. Öğretmenlerin %20,5'i (27 kişi) 20-25, %16,7'si (22 kişi) 26-30, %21,2'si (28 kişi) 31-35, %18,9'u (25 kişi) 36-40 ve %22,7'si (30 kişi) 41 ve üzeri yaş grubundadır.

Öğretmenlerin üniversiteden mezun oldukları bölümlere ilişkin olarak elde edilen bulgulara göre %42,4'ü (56 kişi) Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği, %40,9'u (54 kişi) Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği, %6,8'i (9 kişi) Besin/Gıda Teknolojisi Öğretmenliği, %3,8'i (5 kişi) Ev Ekonomisi Öğretmenliği ve %6,1'i (8 kişi) diğer olarak belirtilen Ev Yönetimi ve Beslenme Öğretmenliği bölümlerinden mezun olduğu görülmektedir. Mezun olunan bölüm dağılımı incelendiğinde öğretmenlerin, bölüm çoğunluğunu Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği ile Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği oluşturmaktadır.

Bu durum Aile Ekonomisi ve Beslenme öğretmenlerinin daha fazla yiyecek içeceklerle ilişkili mutfak ve servis dersi bilgisine sahip olmasından kaynaklanabilir.

Araştırma kapsamındaki öğretmenlerin %12,1'inin (16 kişi) görev yılının 1 yıldan az, %22'sinin (29 kişi) 1-4 yıl arası, %29,5'inin (39 kişi) 5-10 yıl arası %36,4'ünün (48 kişi) ise 10 yıldan fazla olduğu görülmektedir.

Öğretmenlerin %25,8'nin (34 kişi) herhangi bir otelin mutfağında çalışmadığı, %30,3'ünün (40 kişi) 6 aydan az çalıştıkları ve %43,9'unun (58 kişi) 6 aydan fazla çalıştıkları görülmektedir. Bu bulgulara göre araştırmaya katılan öğretmenlerin büyük bir bölümünün mutfak derslerine ilişkin sektör deneyime sahip olduğu şeklinde yorumlanabilir.

Bu durum ise olumlu olup, öğretmenlerin sektörle iç içe olduğu, sektörün çalışma koşulları ve meslek deneyimine sahip olduğunu göstermektedir.

Öğretmenlerin görev yaptıkları okulların genel özelliklerinin dağılımının yüzde ve frekansları Tablo 11'de sunulmuştur.

Tablo 11 : Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulların Genel Özelliklerinin Dağılımı

Değişkenler	Gruplar	f	%
Okul türü	Kız Meslek	46	34,8
	Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	86	65,2
Okulun hizmet süresi (yıl)	10 yıldan az	41	31,1
	10-20 yıl	56	42,4
	20 ve üzeri	35	26,5
Okulda meslek dersi veren öğretmen mevcudu	2 ve 2'den az	13	9,8
	3-4	37	28,1
	5-10	59	44,7
	10'dan fazla	23	17,4
Okulun toplam öğrenci mevcudu	300'den az	66	50,0
	300-600 arası	54	40,9
	600'den fazla	12	9,1
Okulun uygulama atölyeleri durumu	Yeterli	103	78,0
	Yetersiz	10	7,6
	Kısmen yeterli	19	14,4
Okulun uygulama oteli ve restoranı durumu	Var	75	56,8
	Yok	57	43,2
Uygulamada yapılan ürünlerin satılma durumu	Satılıyor	45	34,1
	Satılmıyor	63	47,7
	Kısmen satılıyor	24	18,2
Okul kütüphanesinde sektörel yada mesleki yayın bulunma durumu	Var	29	22,0
	Yok	103	78,0
Okul müdürünün branşı	Yiyecek-İçecek	12	9,0
	Konaklama İşletmeciliği	27	20,5
	Diğer (Din Kültürü, Coğrafya, Edebiyat)	93	70,5
Usta öğretici bulunma durumu	Var	35	26,5
	Yok	97	73,5

Öğretmenlerin %65,2'sinin (86 kişi) otelcilik ve turizm meslek lisesinde, %34,8'inin (46 kişi) ise kız meslek lisesinde görev yaptığı görülmektedir.

Öğretmenlerin %42,4'ünün (56 kişi) 10-20 yıl arasında hizmet sürelerine sahip oldukları görülmektedir. Okulların %44,7'sinde (59 kişi) 5-10 arası meslek dersi öğretmeni bulunduğu ve öğretmenlerin %50'sinin (66 kişi) görev yaptıkları okullarda 300'den az öğrenci mevcuduna sahip oldukları tespit edilmiştir.

Öğretmenlerin %78'inin (103 kişi) okullarında uygulama atölyesinin mevcut olduğunu, öğretmenlerin görev yaptıkları okulların %56,8'inde (75 kişi) uygulama oteli ve/veya restoranı bulunurken, %43,2'sinde (57 kişi) bulunmadığını saptanmıştır. Ayrıca öğretmenlerin % 34,1'i (45 kişi) görev yaptıkları okullarda yapılan uygulama

yemeklerini, pastaları vb. ürünleri satışa çıkartıp masrafları karşılayabildiklerini ifade etmişlerdir.

Ayrıca öğretmenlerin %78'inin (103 kişi) görev yaptıkları okulların kütüphanelerinin sektörel veya mesleki alanda herhangi bir süreli yayına abone olmadığı görülmektedir. Bu durumun, öğretmenlerin sektörel değişiklikleri yakından takip etmesini olumsuz yönde etkileyebileceği şeklinde yorumlanabilir. Ayrıca araştırmanın uygulandığı otelcilik ve turizm meslek liseleri ve kız meslek liselerinde görev yapan müdürlerin, branşlarına göre dağılımı incelendiğinde %70,5'inin (93 kişi) diğer branşlardan yani turizm meslek dersi öğretmeni yetiştirmeyen alanlardan olduğu ve araştırmanın uygulandığı okulların %73,5'inde (97 kişi) usta öğreticinin bulunmadığı tespit edilmiştir.

5.4. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Meslek Dersleri Eğitiminde Yaşanan Güçlüklere İlişkin İfadelere Verdikleri Cevapların Dağılımlarına İlişkin Bulgular

Araştırmaya katılan öğretmenlerin “meslek dersleri eğitiminde yaşanan güçlüklere ilişkin ifadeler” verdikleri cevaplara ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 12’de verilmiştir.

Tablo 12: Öğretmenlerin Meslek Derslerinin Eğitimini Verirken Karşılaştıkları Güçlüklerin Dağılımı

İfadeler	Katılıyor		Kısmen katılıyor		Katılmıyor		\bar{X}	SS
	f	%	f	%	F	%		
Okulumuzun bünyesinde yeterli sayıda uygulama atölyesi mevcut değildir.	32	24,2	32	24,2	68	51,6	1,72	0,82
Mutfak-servis-bar atölyelerimiz donanım açısından yetersizdir.	41	31,1	35	26,5	56	42,4	1,88	0,85
Uygulamalar için gerekli bazı malzemelerin alış-veriş merkezlerinde bulunabilirliği açısından sorunlar yaşanmaktadır.	55	41,7	46	34,8	31	23,5	2,18	0,78
Uygulama dersleri bireysel olarak yapılamamaktadır. Uygulamalar gruplar oluşturularak yapılabilmektedir.	105	79,5	20	15,2	7	5,3	2,74	0,54
Uygulamalarda ortalama öğrenci mevcudu 16'dan fazladır.	61	46,2	24	18,2	47	35,6	2,10	0,90
Meslek dersleri müfredatları sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte değildir.	55	41,7	36	27,2	41	31,1	2,10	0,84
Meslek dersleri modülleri güncel değildir.	54	40,9	44	33,3	34	25,8	2,15	0,80
Meslek dersleri modüller eğitimi yeterli ve açıklayıcı değildir.	58	23,5	43	32,6	31	23,5	2,20	0,79
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek açısından haftalık ders saatleri yeterli değildir.	44	33,3	30	22,7	58	44,0	1,89	0,85
Meslek dersleri müfredatı çok kapsamlı olduğu için konuların yetiştirilmesinde sıkıntı yaşanmaktadır.	47	35,6	50	37,9	35	26,5	2,09	0,78
Okulumuzda yiyecek içecek alanı öğretmen eksikliği yaşanmaktadır.	33	25,0	18	13,6	81	61,4	1,63	0,85
Öğrencilerimiz genel olarak bölüm seçimini bilinçli yapamamaktadır.	49	37,1	48	36,4	35	26,5	2,10	0,79
Öğrencilerin bölüm seçimi sektörün ihtiyacına paralel olarak yapılmamaktadır.	53	40,2	43	32,6	36	27,3	2,12	0,81
Öğrencilerin bölüm seçimine meslek dersi öğretmenleri yön vermektedir.	35	26,5	52	39,4	45	34,1	1,92	0,77
Öğrencilerin bölüm seçimine aileleri veya arkadaş ortamı yön vermektedir.	54	40,9	58	43,9	20	15,2	2,25	0,70
Uygulama için malzeme temini öğrenci imkanlarıyla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.	76	57,6	41	31,1	15	11,4	2,46	0,69
Okul yönetimi yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta problemler yaşamaktadır.	47	35,6	41	31,1	44	33,3	2,02	0,83
Öğrencilerin bir kısmı stajlarını farklı bölümlerde yapmak zorunda kalabilmektedirler.	65	49,2	48	36,4	19	14,4	2,34	0,72
Özellikle kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır.	71	53,8	45	34,1	16	12,1	2,41	0,69
Staj eğitimi esansında özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	70	53,0	45	34,1	17	12,9	2,40	0,70

Stajyer öğrencileri için işyeri ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.	26	19,7	29	22,0	77	58,3	1,61	0,79
Üniversitede aldığım mesleki eğitim girdiğim meslek dersleri müfredatı ile paralel değildir.	54	40,9	40	30,3	38	28,8	2,12	0,82
Üniversitede aldığım uygulamalı mesleki eğitim yeterli değildi.	57	43,2	36	27,3	39	29,5	2,13	0,84
Öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin sayısı artırılmalıdır.	81	61,4	26	19,7	25	18,9	2,42	0,79
Okul yönetimi yiyecek içecek hizmetleri alanında yeterli mesleki bilgiye sahip olmadığı için sorunları çözmeye sıkıntılar yaşanmaktadır.	47	35,6	52	39,4	33	25,0	2,10	0,77
Alan dersleri birleştirildiği için, meslek dersi öğretmenleri farklı branşta derse girmek zorunda kalıyorlar. Bu da eğitim öğretim kalitesinin düşmesine neden olmaktadır.	61	46,2	43	32,6	28	21,2	2,25	0,78

Araştırmaya katılan öğretmenler “uygulama derslerinin bireysel olarak yapılamaması ve gruplar oluşturularak yapılabilmesi” ifadesini en önemli sorun olarak belirtmişlerdir ($2,74 \pm 0,54$). Ayrıca “uygulama için malzeme temini öğrenci imkânlarıyla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır” ifadesi ($2,46 \pm 0,69$) katılımcı öğretmenlerin en yüksek katılım bildirdikleri ikinci ifade olurken, bunu “öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin sayısı artırılmalıdır ” ifadesi ($2,42 \pm 0,79$) gelmektedir.

Araştırmaya katılan öğretmenlerin uygulama derslerinde karşılaştıkları problemlerin başında öğrencilerin bireysel olarak uygulama olanaklarının olmaması gelmektedir.

Öğretmenlerin uygulama dersleri için temini önemli olan malzemelerin, öğrenciler tarafından temininin yapılmasını bir problem olarak belirttiği ve aynı durumun araştırmaya katılan öğrenciler tarafından da belirtildiği görülmektedir.

Ayrıca meslek derslerini veren öğretmenlerin, sektör tecrübelerinin artırılması için periyodik olarak hizmet içi eğitim kapsamında sektörde işbaşı eğitimine alınmaları ve bu eğitimlerin yeri ve zamanı konusunda meslek dersi öğretmenlerine tercih yapma imkânı verilerek eğitimin kalitesinin ve veriminin artırılması sağlanabilir.

Diğer ifadeler incelendiğinde, öğretmenlerin “stajyer öğrenciler için işyeri ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.” ifadesine en düşük seviyede ($1,61 \pm 0,79$) katılım gösterdiği görülmektedir. Bu ifadeyi “okulumuzda yiyecek içecek alanı öğretmen eksiği yaşanmaktadır.” ifadesi ($1,63 \pm 0,85$) takip etmekte ve son olarak “okulumuzun bünyesinde yeterli sayıda uygulama atölyesi mevcut değildir ” ifadesi ($1,72 \pm 0,82$) araştırmaya katılan öğretmenlerin en az katılım gösterdiği üçüncü ifade olarak görülmektedir.

Taşkın (2006: 147)’a göre bazı işletmeler koordinatör öğretmenlerin haftalık ziyaretlerinden rahatsız olabilmektedir. Fakat öğrenciler koordinatör öğretmenlerin kendilerini sıkça ziyaret etmediklerini bu yüzden problemlerini paylaşmadıklarını kendilerini sahipsiz hissettiklerini söylemektedirler.

Araştırmaya katılan öğretmenlerin ifadelere verdikleri cevapların sonuçları ise bu durumun aksini ortaya koymaktadır. Stajyer öğrenciler için iş yeri ziyaretlerinin yeterli düzeyde yapılmadığı ifadesi öğretmenler tarafından en az düzeyde katılım gösterilen ifade olmuştur. Ayrıca öğretmenlerin yiyecek içecek alanı öğretmen eksiği olduğu ifadesi en az düzeyde katılım gösterdiği ikinci ifadedir.

Öğrencilerin pratik yeterliliklerinin, öğrenim görülen okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı bir farklılık gösterdiği, uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterliliklerinin daha yüksek olduğu anlaşılmıştır (Görkem, 2011: 137). Bu durum göz önüne alındığında uygulama atölyelerinin önemi ortaya çıkmaktadır. Araştırmaya katılan öğretmenler görev yaptıkları okulların bünyesinde yeterli sayıda uygulama atölyesinin mevcut olduğunu ifade etmektedirler.

5.5. Hipotezlerin Test Edilmesi İle İlgili Bulgular

Yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunların öğretmenlerin meslekteki görev sürelerine göre farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmış ve sonuçları Tablo 13’de verilmiştir.

Tablo 13: Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşanan Sorunların Öğretmenlerin Meslekteki Görev Sürelerine Göre Anova Testi Sonuçları

Görev Süresi	n	Ortalama	Standart Sapma	F	P değeri
1 yıldan az	16	2,19	0,30	1,326	0,269
1-5 yıl arası	29	2,19	0,26		
5-10 yıl arası	39	2,13	0,32		
10 yıldan fazla	48	2,07	0,31		
Toplam	132	2,13	0,30		

Yapılan istatistik analiz sonucuna göre 0,269 önem düzeyi ile H_1 hipotezi ret edilmiştir. Yani yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunlar ile öğretmenlerin meslekteki görev süreleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur ($p>0,05$).

Yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunların okulun bulunduğu ile göre farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmış ve sonuçları Tablo 14’de verilmiştir.

Tablo 14 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Okulun Bulunduğu İl'e Göre Anova Testi Sonuçları

Okulun bulunduğu il	n	Ortalama	Standart Sapma	F	P değeri
İstanbul	24	2,18	0,25	4,173	0,07
İzmir	15	1,90	0,25		
Ankara	42	2,21	0,34		
Diğer(Sakarya, Gümüşhane, Çankırı, Yozgat, Kilis, Antalya, Mersin)	51	2,11	0,29		
Toplam	132	2,13	0,32		

Yapılan istatistik analiz sonucuna göre 0,07 önem düzeyi ile H_2 hipotezi ret edilmiştir. Yani yiyecek-içecek alanı meslek derslerinde yaşanan sorunlar ile okulun bulunduğu il arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur ($p>0,05$).

Yiyecek-içecek alanı öğretmenlerinin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile mezun oldukları bölüm arasında farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmış ve sonuçları Tablo 15'te verilmiştir.

Tablo 15 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Mezun Olunan Bölüme Göre Anova Testi Sonuçları

Mezun olunan bölüm	n	Ortalama	Standart Sapma	F	P değeri
Aile Ekonomisi ve Beslenme	56	2,00	0,28	5,478	0,000
Konaklama İşletmeciliği	54	2,21	0,29		
Besin Teknolojisi	9	2,29	0,25		
Ev Ekonomisi	5	2,32	0,29		
Diğer (Ev Yönetimi, Beslenme Öğrt.)	8	2,17	0,31		

Bu sonuca göre 0,000 önem düzeyi ile H_3 hipotezi kabul edilmiştir. Yani yiyecek-ışecek öğretmenlerinin yiyecek ıecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile mezun oldukları bölüm arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ($p<0,05$).

Aile ekonomisi ve beslenme öğretmenliği bölümü mezun öğretmenler daha az sorun ifadesi belirtirken; besin teknolojisi ve diğer bölümlerden (Konaklama İşletmeciliği, Ev Ekonomisi, Ev Yönetimi, Beslenme) mezun öğretmenler daha fazla sorun bildirmişlerdir.

Yiyecek ıecek öğretmenlerinin okudukları bölümlere ilişkin fiziksel ve maddi imkânsızlıklar sebebiyle yeterli pratik eğitimi alamamış olmaları sebebiyle mezun oldukları bölümler ve yaşadıkları sorunlar arasında doğrudan bir bağ olduğu görölmektedir.

Yiyecek-ıecek alanı öğretmenlerinin yiyecek ıecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile çalıştıkları okulların öğrenci mevcuduna göre farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmış ve sonuçları Tablo 16'da verilmiştir.

Tablo 16 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Çalıştıkları Okulların Öğrenci Mevcuduna Göre Anova Testi Sonuçları

Öğrenci Sayısı	n	Ortalama	Standart Sapma	F	P değeri
300'den az	66	2,16	0,27	2,552	0,082
300 – 600	54	2,06	0,32		
600'den fazla	12	2,25	0,34		

Bu sonuca göre 0,082 önem düzeyi ile H_4 hipotezi ret edilmiştir. Yani yiyecek-içecek öğretmenlerinin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile çalıştıkları okulların öğrenci mevcudu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur ($p>0,05$).

Yiyecek-içecek alanı öğretmenlerinin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunların çalıştıkları okul türüne göre farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere iki bağımsız t testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 17'de verilmiştir.

Tablo 17 : Yiyecek-İçecek Alanı Öğretmenlerinin Yiyecek-İçecek Alanı Meslek Derslerinde Yaşadığı Sorunların Okul Türüne Göre (Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ve Kız Meslek Lisesi) t Testi Sonuçları

Okul türü	n	Ortalama	Standart Sapma	T	P değeri
Kız Meslek	46	2,26	0,28	3,741	0,000
Otelcilik ve Turizm	86	2,06	0,29		

Bu sonuca göre 0,000 önem düzeyi ile H_5 hipotezi kabul edilmiştir. Yani yiyecek-içecek öğretmenlerinin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile çalıştıkları okulların türü arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ($p<0,05$).

Kız meslek lisesinde çalışan öğretmenler daha çok sorun ifadesi belirtirken, otelcilik ve turizm meslek lisesinde çalışan öğretmenler daha az sorun ifadesi belirtmişlerdir.

Öğrencilerin yaşları ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında farklılık olup olmadığını incelemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmış ve sonuçları Tablo 18’de verilmiştir.

Tablo 18 : Öğrencilerin Yaşları İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin Görüşlerinin Anova Testi Sonuçları

Yaş	N	Ortalama	Standart Sapma	F	P değeri
15 altı	11	1,93	0,57	5,184	0,002 Tukey (4-2) (4-3)
16	95	1,98	0,35		
17	294	2,04	0,33		
18 ve üstü	123	2,15	0,34		

Bu sonuca göre 0,002 önem düzeyi ile H_6 hipotezi kabul edilmiştir. Yani öğrencilerin yaşları ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ($p<0,05$). Yapılan Tukey testi sonucunda 18 yaş ve üstü grubundaki katılımcıların 16 yaş ve 17 yaş grubundaki katılımcılara göre meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşlerinde anlamlı bir farklılık görülmektedir. Grup ortalamaları dikkate alındığında 18 yaş ve üstü grubunda ki öğrencilerin nispeten daha fazla sorun yaşadıklarını belirttikleri görülmektedir.

Öğrencilerin cinsiyetleri ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında farklılık olup olmadığını incelemek üzere iki bağımsız t testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 19’da verilmiştir.

Tablo 19 : Öğrencilerin Cinsiyetleri İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin Görüşleri Arasında t Testi Sonuçları

Cinsiyet	n	Ortalama	Standart Sapma	T	P değeri
Erkek	283	2,11	0,32	3,946	0,000
Kadın	240	1,99	0,36		

Bu sonuca göre 0,000 önem düzeyi ile H_7 hipotezi kabul edilmiştir. Yani öğrencilerin cinsiyetleri ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ($p < 0,05$).

Öğrencilerin cinsiyetleri ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında farkta kız öğrenciler erkek öğrencilere göre daha fazla sorun ifade etmişlerdir.

Öğrencilerin okul türü ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında farklılık olup olmadığını incelemek üzere iki bağımsız t testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 20’de verilmiştir.

Tablo 20 : Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Okul Türü İle Meslek Dersleri Sorunlarına İlişkin İfadelere Verdikleri Cevaplara İlişkin T Testi Sonuçları

Okul türü	n	Ortalama	Standart Sapma	t	P değeri
Kız Meslek	163	1,96	0,37	4,27	0,000
Otelcilik ve Turizm	360	2,10	0,32		

Bu sonuca göre 0,000 önem düzeyi ile H_0 hipotezi kabul edilmiştir. Yani öğrencilerin okul türü ile meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ($p < 0,05$).

Araştırmaya katılan öğrencilerden kız meslek lisesinde okuyan öğrenciler, otelcilik ve turizm meslek lisesinde okuyan öğrencilere göre daha fazla sorun ifadesinde bulunmuşlardır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmanın kavramsal çerçevesinde, Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile Kız Meslek Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı meslek derslerinde karşılaşılan sorunlara ilişkin kavramlar incelenmiş ve bulgular kısmında araştırma kapsamındaki okullarda görev yapan öğretmen ve öğrenim gören öğrencilerin yiyecek içecek hizmetleri alanı meslek derslerinde karşılaşılan sorunlara ilişkin görüşleri ve bu okullardaki mevcut durumun ortaya konulması, öğretim sürecinde yaşanan sorunların öğretmen ve öğrenci gözüyle tespiti amacıyla elde edilen veriler tablolar yardımıyla gösterilmiştir.

Daha önce mesleki eğitime ve meslek derslerinde yaşanan sorunlara ilişkin yapılan benzer çalışmalarda (Gömeç, 1995; Görkem, 2004; Taşkın, 2006; Sarı, 2007) örneklem grubu olarak sadece öğretmenler veya sadece öğrenciler seçilmiştir. Bu çalışmayı, konu ile ilgili daha önce yapılmış benzer çalışmalardan ayıran en önemli fark, yiyecek içecek alanı meslek derslerine (mutfak uygulamaları, Türk mutfağı yemekleri, açık büfe, pasta yapım teknikleri, tatlı yapım teknikleri, pasta süsleme teknikleri, yiyecek servisi, konuk masasında servis, yemek gruplarının servisi, kokteyller ve servisi, fuar/kongre hostesliği, havayolu hostesliği ve benzeri) ilişkin hem Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ve Kız Meslek Liselerinde görev yapan öğretmenlere hem de bu okullarda öğrenim gören öğrencilere uygulanmış olmasıdır. Dolayısı ile meslek derslerine yönelik sorunların hem öğretmenler hem de öğrenciler tarafından verilen cevaplara ilişkin görüşlerin ortaya konulmuş olması araştırmanın farkını daha net ortaya koymaktadır.

Mesleki eğitimde var olan derslere ilişkin baştan sona tüm süreçlerin ve uygulamaların sorunlarını değerlendirmek oldukça güçtür. Bu nedenle bu çalışmada örnekleme oluşturan 132 meslek dersi öğretmeni ve 523 yiyecek içecek alanı öğrencisinin değerlendirmeleri sonucunda yiyecek içecek alanı meslek derslerinde karşılaşılan sorunlar analiz edilmiştir. Elde edilen bulgularda şu sonuçlar tespit edilmiştir:

Öğrenci Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar

Araştırmaya katılan öğrencilerin yarısından biraz çoğu (%54,1) erkeklerden oluşurken katılımcı öğrencilerin yaş dağılımları incelendiğinde büyük çoğunluğunun (%56,2) 17 yaşında olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra öğrencilerin okudukları bölüm dağılımında çoğunluğu (%55,4) mutfak bölümüdür. Bu duruma paralel olarak otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerinin (%68,8) kız meslek lisesi öğrencilerine (%31,2) göre daha fazla olduğu sonucu tespit edilmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin bölümlerini seçerken etkili olan etmenlerin başında staj eğitimindeki deneyimlerin (%27,7) ilk sırada olduğu bunu ailelerinin yönlendirmesinin takip ettiği (%19,9) anlaşılmıştır. Diğer nedenlerin içerisinde okulda başka bölümün olmaması sebebiyle zorunlu olarak bölümün seçilmesi, kendi istekleri gibi nedenler yer almaktadır.

Milli Eğitim Bakanlığı Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı'nca (2009) yapılan bir araştırmada; öğrenim gördükleri okulu çevresine tavsiye etmeyen öğrencilerin, bu okulları tavsiye etmemelerinin en önemli nedeni uygulama otelleri ile atölye-laboratuvarların yetersizliğidir (MEB, 2009: 23).

Erkek ve kız öğrencilerin bölümlere göre dağılımında; araştırmaya katılan öğrencilerden, erkek öğrencilerin genel olarak servis (%46,3) ve mutfak (%42,4) bölümünü seçtikleri, kız öğrencilerin ise mutfak (%70,8) bölümünü seçtikleri tespit edilmiştir. Bu durum beceri isteyen meslek derslerinin kız öğrenciler tarafından daha fazla tercih edildiğini göstermekte, kız öğrencilerinin pratik yeterliliklerinin daha yüksek olduğunun tespit edildiği Görkem (2011: 137)'in araştırması tarafından da desteklenmektedir. Ayrıca servis bölümü seçen öğrencilerin yarısından biraz azı erkek öğrencilerdir. Aynı durum bar bölümünü öğrencileri içinde geçerlidir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin meslek dersleri eğitiminde yaşanan güçlüklerle ilişkin olan ifade sonuçlarına bakıldığında; öğrenciler uygulama için malzeme teminini kendi imkânları ile karşılamalarını en önemli sorun olarak göstermişlerdir. Ayrıca

meslek dersleri modüllerinin kendilerine zamanında ulaşmadığı ve staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşadıkları ifadeleri, öğrencilerin en fazla katılım gösterdikleri ifadeler olmuştur.

İşletmeler tarafından stajyer öğrencilerin ucuz işgücü olarak görülmesi ve bu nedenle diğer iş görenlere sağlanan ekonomik ve sosyal hakların stajyer öğrencilere tanınmaması önemli bir sorun kaynağıdır (Türkseven, 2012:139). Ancak son yıllarda öğrencilerin sigortası yapılıyor? Bu olumlu bir gelişme değil mi?

Öğrenciler beceri eğitimi sırasında okulda öğrendiklerini işletmelerde daha iyi öğrenme, pratik yapma fırsatı bulmaktadır. Böylece teorik eğitim pratiğe dönüştüğünden bilgiler daha kalıcı olmakta ayrıca öğrenci branşıyla ilgili sektördeki ve dünyadaki yeniliklerden haberdar olarak gelişmeleri takip edebilmektedir (Taşkın, 2006: 150). Bu sebeple öğrencilerin uygulama derslerinde kullanacakları malzeme temininin aksamadan yapılması önem arz etmektedir.

Ancak Panetta'ya göre, “Amerikan halkının tek dilli oluşunu vurgulamış; ancak, küreselleşme ve uluslararasılaşmanın XXI. yüzyılda diplomatik, askeri, ekonomik ve toplumsal alanlarda çok önemli olacağından dolayı tek dilli oluşu önemli bulunurken, yeterli olmayacağı” üzerinde durmuştur (Çirput, 2011: 54) . Ülkemizde 2004-2005 öğretim yılından itibaren Anadolu Liseleri ve Fen Liselerine zorunlu ikinci yabancı dil dersleri konulmuş, 2006 tarihli Yabancı Dil Eğitimi ve Öğretimi Yönetmeliği'nde de belirtildiği üzere kurulca uygun görülen okullarda zorunlu ikinci yabancı dil derslerine, olmayanlarda ise bu derse seçmeli olarak yer verilmesi gerektiği belirtilmiştir (Yabancı Dil Eğitimi ve Öğretimi Yönetmeliği; 2009). Bu yapılanmaya karşın araştırmaya katılan öğrencilerin çoğunluğu (%56,8); staj eğitimi sürecinde ikinci bir yabancı dile gereksinim duymakla birlikte okulda aldıkları yabancı dil eğitimini de yeterli bulmamaktadırlar.

Öğrencilerin, derslerine giren öğretmenlerin mesleki eğitimlerinin yeterli düzeyde buldukları, il dışına staja gönderilmelerinin aileleri tarafından hoş karşılanmamasına yönelik ifadeye öğrencilerin çoğunluğu (%59,8) katılmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Yapılan Tukey testi sonucunda 18 yaş ve üstü grubundaki katılımcıların 16 yaş ve 17 yaş grubundaki katılımcılara göre meslek dersleri sorunlarına ilişkin görüşlerinde anlamlı bir farklılık görülmektedir. Grup ortalamaları dikkate alındığında 18 yaş ve üstü grubundaki öğrencilerin nispeten daha fazla sorun yaşadıklarını belirttikleri görülmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile cinsiyetleri ve okul türleri arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla yapılan t testlerinin sonucunda; farklılık olduğu görülmüştür. Buna neden olarak kız öğrencilerin erkek öğrencilere kıyasla daha detaycı olmaları ve sürecin her hangi bir noktasında karşılaşılan bir zorluğu sorun olarak gördükleri ifade edilebilir.

Öğretmen Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar

Araştırma kapsamında yer alan 132 öğretmenin bireysel özelliklerine bakıldığında yarısından biraz çoğunun (%52,3) cinsiyetinin kadın olduğu ve 41 ve üzeri yaş grubunda (% 22,7) olduğu sonucu tespit edilmiştir.

Katılımcı öğretmenlerin üniversiteden mezun oldukları bölümlere ilişkin olarak yarısından biraz çoğunun (%42,4) Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Bölümü'nden ve yarısından oldukça azının (% 40,9) Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümü'nden olduğu saptanmıştır. Araştırma kapsamındaki öğretmenlerin görev sürelerine ilişkin sonuçlarda yarısından oldukça azının (%36,4) 10 yıldan fazla görev süresine sahip olduğu görülmektedir.

Ayrıca öğretmenlerin görev yaptıkları okulların kütüphanelerinin büyük bir bölümünün (%78'inin) sektörel veya mesleki alanda herhangi bir süreli yayına abone olmadığı saptanmıştır.

İşletmelerin güncel yapıları ve teknolojik gelişmeler göz önünde bulundurulmadan uygulanan gelen müfredat, işletme ile eğitim kurumu arasında kopukluk oluşturmakta ve bu da hem stajyerin işletme nezdinde ki imajını olumsuz

etkilemekte hem de turizm eğitimini amacından uzaklaştırmakta ve öğrencinin teori ile pratik arasında bocalamasına neden olmaktadır (Türkseven, 2012:140).

Araştırmanın uygulandığı Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde ve Kız Meslek Liselerinde görev yapan müdürlerin branşlarına göre dağılımı incelendiğinde büyük bir bölümünün (%70,5'inin) diğer branşlardan (Kültür Dersleri) olduğu görülmektedir. Ayrıca araştırmanın uygulandığı okulların büyük bir bölümünde (%73,5'inde) usta öğreticinin bulunmadığı araştırmaya katılan öğretmenlerce belirtilmiştir.

Öğretmenlerin meslek dersleri eğitiminde yaşanan güçlüklerle ilişkin ifade sonuçlarına bakıldığında; öğretmenler uygulama derslerinin bireysel olarak yapılamaması yani uygulamaların gruplar oluşturularak yapılabilmesini en önemli sorun olarak göstermişlerdir. Ayrıca “öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin sayısı artırılmalı” ifadesi öğretmenlerin en fazla katılım gösterdikleri ifadelerden biri olmuştur.

Milli Eğitim Bakanlığı, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine yeterli sayıda ve genişlikte atölye kurma, donanımını sektöre uygun bir şekilde sağlama ve öğrencilerin her ders konusunu bireysel olarak uygulayabileceği yeterlikte kaynak ayırması gerekmektedir (Görkem, 2011: 141).

Öğrencilerin okulda beceri eğitimi esnasında ikili veya üçlü gruplarla çalışmasının yanında; kendine güven ve bildiklerini iş yerinde çalışmaya başladığında başkalarına sormadan uygulayabilme becerisini kazanabilmesi için daha çok yalnız başına çalışması sağlanmalıdır (Böyükylmaz, 2006:91).

Uygulama için malzeme temininin öğrenci imkanlarıyla sağlanması, staj eğitimi esnasında özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanması hem öğretmenler hem de öğrencilerin en fazla katılım gösterdiği ifadeler arasındadır.

Ayrıca öğretmenlerin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile mezun oldukları bölüm, okulun bulunduğu il, çalıştıkları okulların öğrenci mevcudu arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi

(ANOVA) sonucunda; meslek derslerinde yaşanan sorunlar ile mezun olunan bölüme ve okulun bulunduğu ile göre farklılık gösterirken; öğrenci mevcuduna göre farklılık göstermediği belirlenmiştir. Farklılıkları belirlemek amacıyla yapılan diğer bir test olan t testlerinin sonuçlarına göre; öğretmenlerin yiyecek içecek alanı meslek derslerinde yaşadığı sorunlar ile okul türü arasında farklılık olduğu görülmüştür.

Yapılan araştırmanın yukarıda belirtilen sonuçlara yönelik olarak bazı öneriler geliştirilebilir :

Öğrencilerin uygulama için malzeme teminini kendilerinin yapmasının bir sorun olduğu araştırmaya katılan öğretmen ve öğrenciler tarafından vurgulanmıştır. Bu duruma ilişkin; MEB'in ilgili müdürlüklerinden ödenek ayrılması için talepte bulunulmalıdır.

Öğrencilerin staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda çeşitli sorunlar yaşadığı görülmektedir. Günlük çalışma saatlerinin yasal normlara uyması gerekir. İşletmelerde ilgili sendikalarla görüşülerek bir eğitim sorumlusunun tayin edilmesi ve bu sorumlunun stajyer öğrencilerin işletme ile yaşadığı benzer sorunlara müdahil olarak bunları çözmesine ilişkin bir süreç geliştirilmelidir.

Öğrencilere okutulan modüllerin çağın ve sektörün gelişmelerine paralel olarak güncellenmesi ve dağıtılmasının sağlanması, içerik niteliğinin artırılması için alanında uzman kişilere yazdırılması, ücretsiz kitap dağıtım programına modüllerin de dahil edilmesinde fayda vardır. Modüllerin MEB tarafından yeterli sayıda renkli olarak dağıtılması da öğrencilerin ders yılı başında modüllere ulaşabilmesini ve müfredata uygun olarak dersleri takip edebilmesini sağlayacaktır.

Araştırmaya katılan öğretmenler, görev yaptıkları okulların sektörel veya mesleki alanda herhangi bir süreli yayına abone olmadığı belirtilmiştir. Bu durumun giderilmesi için MEB kalite uygulaması kapsamında otelcilik ve turizm meslek liseleri ve kız meslek liselerinde görev yapan öğretmenlerin en az iki süreli yayına abone olmaları sağlanmalıdır.

Araştırma kapsamında uygulama derslerinin bireysel olarak yapılamaması, uygulamaların gruplar halinde gerçekleşmesi nedeniyle olumsuzluğun engellenmesi için ilgili okullarda daha fazla bölümün açılması ve sınıf mevcutlarının uygun düzeyde tutulması sağlanmalıdır. Sınıf mevcudu fazla olan bölümlerde uygulama derslerine en az iki öğretmenin girmesi ve öğretmenlerin öğrencilerle birebir ilgilenmesi de sağlanabilir.

Araştırmaya katılan öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerinin sıklığı ve niteliği artırılmalıdır. Öğretmenlere mesleki açıdan iş başında mesleki eğitim verilebilir. Otel ya da restoran mutfağında mutfak ve servis işlemlerinin uygulamalı eğitimlerle güncellenmesi öğretmenlerin kendilerini geliştirmeleri sağlanabilir.

Öğrencilere yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta yaşanan problemlerin giderilebilmesi için uygun kriterlere sahip işletmelerin bir havuzda toplanması sağlanabilir ve staj döneminde bu havuzda bulunan otellerin ihtiyacın durumlarına (servis, mutfak, resepsiyon, ön büro vb.) göre öğrenciler staja gönderilebilir.

Sektörde bulunan işletmelere öncelikle çalıştırdıkları personelin en az %15-20'si kadar stajyer öğrenci istihdam etme zorunluluğunun getirilmesinde yarar vardır.

Staj eğitimini başarı ile tamamlayarak sektörde önemli mevkilere sahip olan mezunların okullara davet edilerek öğrencilere sektörde yaşanan güncel olayları aktarması ve kendilerinde eksik olan yanları nasıl tamamlayacakları ile ilgili konferanslar vermesi, öğrencilerin kariyer planlamalarında ve mesleğe ilişkin kararlar almalarında önemli olacaktır.

KAYNAKÇA

- Adıgüzel, C. O. (2005). **Meslek Liseleri-İşletme Birliğince Yürütülen Meslek Öğretimine Farklı Bir Bakış Açısı: Yapı Eğitimde Fransa Örneği**. Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim ve Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl 33, Sayı 167.
- Akdu, U. (2009). **Turizm Planlamasında Alternatif Bir Yaklaşım Katılımcı Turizm Planlaması; Fethiye’de Alan Araştırması**. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Akman. M. (1998). **Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma**. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Akoğlan Kozak, M. vd. (2006). **Genel Turizm İlkeler Kavramlar**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Alaca, B. A. (1997). **Turizm Politikası, Turizmin Türk Ekonomisindeki Yeri, Sorunları ve Çözüm Önerileri**. Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Üretim Yönetim ve Pazarlama Bilim Dalı, Sivas.
- Alemdağ, T. (1992). **Turizm Eğitiminde Stajlar Konusunda Bir Model Önerisi**. Turizm Eğitimi Konferansı Workshop. (9-11 Aralık).
- Altınel, H. (2009). **Gastronomide Menü Yönetimi**. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arıkan, R. (2000). **Araştırma Teknikleri ve Rapor Yazma**. Gazi Kitabevi, Ankara.
- Avcıkurt, C. (2003). **Turizmin Güncel Sorunları**, Ders Notu, Balıkesir.

- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002). **Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model.** Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, 11-13 Aralık 2002, s. 29-41, Ankara.
- Aytaç, N. (2005). **Öğretme ve Öğrenme Sürecinde Aktif Öğrenme Yöntemleri.** Naturel Yayıncılık, Ankara.
- Balcı, A. (2005). **Açıklamalı Eğitim Yönetimi Terimleri Sözlüğü.** Tek Ağaç Basım Yayım, Ankara.
- Başaran, İ. E. (1992). **Eğitim Psikolojisi.** Kadıoğlu Matbaası, Ankara.
- Başaran, İ. E. (2007). **Eğitim Bilimine Giriş.** Ekinoks Yayınları, Ankara.
- Batman, O. (1999). **Otel İşletmelerinin Yönetimi.** Değişim Yayınları, Adapazarı.
- Bennel, P., Segerstron, J. (1998). **Vocational education and Training Developing Countries: Has the World Bank Got It Right,** I.J.E.D, 18(4), 271-287.
- Bir, A. A. (1999). **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri,** Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Boz, C. (2006). **Dünya’da Turizm Endüstrisinde İstihdam ve Çalışma Şartları.** Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı, Yönetim ve Çalışma Psikolojisi Bilim Dalı, İstanbul.
- Bozok, D. (1992). **Turizm İşletmelerinde Profesyonel Yönetici ve Eğitim Sorunları.** Turizm Yıllığı, Türkiye Kalkınma Bankası, Ankara.

- Böyükylmaz, S. (2006). **Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının Yeterliliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri**. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Budak, N. ve Çiçek, B. (2002). **Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürlerine İlgili ve Yemekler İle Servis Ortamlarına Bakışları**. Turizmde Sağlık ve Beslenme, Alanya.
- Büyüköztürk, Ş., Akgün, Ö. E., Çakmak, E. K., Demirel, F., Karadeniz, Ş. (2010). **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**. (Altıncı Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Chang ve Hsu (2010). **Development Framework For Tourism And Hospitality İn Higher Vocational Education İn Taiwan**. Journal of Hospitality, Leisure, Sport&Tourism Education, Vol.9, No:1.
- Cockrill, A, Scott P. (1997). **Vocational Education and Training in Germany: trends and issues**, J.E.T, 49, 3.
- Çelikkaya, H. (1999). **Eğitim Bilimlerine Giriş Eğitimcilik ve Öğretmenlik**. Alfa Yayınları, İstanbul.
- Çerçeve Program, [http:// www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/cerceveler/91011/cerceve_yiyecek.pdf](http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/cerceveler/91011/cerceve_yiyecek.pdf), Erişim Tarihi : 21.03.2012.
- Çetin, K. ve Vural, C. (2006). **Performans Değerlendirme Kriterleri**. Eğitime Bakış Dergisi, Sayı:6, Nisan- Mayıs- Haziran, Ankara.
- Çetiner, H. (2010). **Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin Hijyen Kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü**. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.

- Çımat, A., ve Bahar, O. (2003). **Turizm Sektörünün Türkiye Ekonomisi İçindeki Yeri ve Önemi Üzerine Bir Değerlendirme.** Akdeniz Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, 6, 1-18.
- Çırput, R. B. (2011). **İkinci Yabancı Dil Eğitimi Sorunsalı: İstanbul'daki Özel Okulların İlk Öğretim ve Lise Düzeyinde Yabancı Dil Eğitimine Bir Bakış.** Journals İstanbul.edu.tr, <http://www.journals.istanbul.edu.tr/tr/index.php/ispanyolitalyan/issue/view/706>, Erişim Tarihi: 12.11.2012.
- Demircan, Ş. (2010) **Turizm Sektörü Çalışanlarının Mesleki Yeterlilik Seviyesi.** Doktora öğrencisi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik A.B.D. http://www.alomaliye.com/2010/seyla_turizm_mesleki.htm, Erişim Tarihi: 17.03.2013.
- Demirezen, M. (2002). **Piyasa Meslek Standartları.** Planlama Dergisi-Özel Sayı, Ankara.
- Denizer, D. (2005). **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi.** Detay Yayıncılık, Ankara.
- Denizer, D. (2007). **Türklerde Yeme-İçme Kültürü.** Mutfak ve Gıda Güvenliği Semineri Kitabı, Eskişehir. s.37-53.
- Doğan, H. (1995). **Mesleki ve Teknik Eğitimin Endüstri İle İlişkileri.** Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları, M.E.B. Endüstriyel Mesleki ve Teknik Öğretim İle Sanayi İlişkileri Sempozyumu, No:129, Ankara.
- DPT. (2006). Dokuzuncu Kalkınma Planı. Erişim Tarihi: 10.04.2012, <http://ekutup.dpt.gov.tr/plan/plan9.pdf>.

- Dünya Turizm Örgütü (WTO). 1998. Tourism Economic Report, First Edition, Madrid.
- Earged (2006). **Meslek Liselerinde İstihdam Özelliğini Kaybetmiş Bölümlerin Değerlendirilmesi Araştırması**. Yayın No:42, Ankara. earged.meb.gov.tr/tamamlanan/Meslek_Liseleri_istihdam.pdf.
- Elgezdi, C. (2003). **Dört Yıllık Turizm Eğitimi Veren Yüksekokulların Eğitim ve Öğretim Programlarının Sektör Beklentileri Doğrultusunda Değerlendirilmesi ve Yeni Bir Ders Programı Önerisi**. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Erdem, B. (2002). **Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi Açısından Personel Bulma Ve Seçme Süreci (Örnek Uygulama)**. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Programı, Balıkesir.
- Erdoğan, H. (1995). **Uluslar arası Turizm**, 2. Baskı, Uludağ Üniversitesi Basımevi, Bursa.
- Ergüneş, Y. (1995). **Eğitim Psikolojisi**. İnce Ofset ve Matbaası, Balıkesir.
- Eymen, U.E., (2007). **SPSS Kullanma Kılavuzu**. İstatistik Merkezi Yayın No: 1
- Fidan, E. (1998). **Eğitime Giriş**. Alkım Yayınları, İstanbul.
- Fidgeon, P. R. (2010). **Tourism education and curriculum design: A time for consolidation and review?** Tourism Management (0261-5177) Vol: 31, Iss.6, p.699-723.
- Goodenough, R. A., Page, S. J. (1993). **Planning for tourism educations and traing in the 1990s : Briding the gap between industry and education**. Journal of Geography in Higher Educations, 17 (1), 57-73.

Gömeç, İ. (1995). **Otel İşletmelerinin Beklentilerine Göre Otelcilik Okulları Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Eğitimi**. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Görkem, O. (2004). **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma**. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Görkem, O. (2011). **Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama**. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara

Gürdal, M. (1994). **Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitiminin Bugünkü Yapısı, Mevcut Sorunları ve Çözüm Yolları**. Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Dört Yıllık Turizm Okullarında Eğitim- Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları, Nevşehir, Erciyes Üniversitesi Yayınları.

Gürdal, M. (2002). **Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitiminin Yapısal Analizi, Okullaşma- Eğitimin Kalitesi- Staj- İstihdam Sorunları ve Çözüm Önerileri**. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı, Ankara, 2002, s. 391-400.

Hacıoğlu, N. (1991). **Turizm Eğitimi Sorunları ve Çözümleri**. II. Ulusal Turizm Kongresi, (21-23 Kasım 1991), Kuşadası.

Hacıoğlu, N. (1992). **Yükseköğretimde Mesleki Turizm Eğitimi Geliştirme Perspektifleri**. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı, Ankara, s91-100.

Hacıoğlu, N. (1995). **Türkiye’de Turizm Eğitimi**. Teksir, Balıkesir.

http://dhgm.meb.gov.tr/yayimlar/dergiler/Milli_Egitim_Dergisi/147/kizilirmak.htm,

Erişim Tarihi : 10.05.2012. Kızılırmak, İ. **Meslek Yüksekokulları Turizm ve**

Otelcilik Programlarının Günümüz Turizm Sektörünün Beklentileri Doğrultusunda Değerlendirilmesi. Karadeniz Teknik Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Fatih Kampüsü.

<http://ktogm.meb.gov.tr/> , Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Erişim Tarihi: 03.07.2011.

<http://mevzuat.meb.gov.tr/html/921.html> , **Sınıf Geçme Sistemi Uygulayan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Okul ve İşletmelerde Mesleki Eğitim Yönergesi**, Tebliğler Dergisi: Temmuz 1997/2478, Ek ve Değişiklikler: Kasım 2001/2530TD, Erişim Tarihi: 8.10.2011, 13:29.
http://orgm.meb.gov.tr/megep/MEGEP_TANITIM_REHBERI/50_YIYECEK_I CECEK_HIZMETLERI_ALANI.pdf

<http://truvadergisi.com/?p=2223> , Erişim Tarihi : 05.10.2011, 15:23.

<http://ttogm.meb.gov.tr/haber.php?go=tamhaber&haberid=39>, Erişim Tarihi: 07.10.2011, 16:59.

<http://www.tuyed.org.tr/haberler/dunyanin-turizm-geliri-12-trilyon-dolar-oldu.html>, Erişim Tarihi: 07.04.2012.

http://www.meb.gov.tr/duyurular/duyurular2012/12yil_soru_cevaplar.pdf, Milli Eğitim Bakanlığı, 12 Yıl Zorunlu Eğitim Sorular ve Cevaplar, Ankara , 2012, Erişim Tarihi: 14.02.2013, 12:35.

Ilgaz, S. ve Çakar, M. (2002). **Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Problemleri : Başkent Üniversitesi İİBF Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrencileri Üzerinde Yapılan Bir Araştırma.** Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı, Ankara ss.385-390.

İçöz, O. (1994). **2000'li Yıllara Doğru Türkiye'nin Dünya ve Avrupa Yeri.** Turizm Yıllığı, Türkiye Kalkınma Bankası, Ankara.

- İçöz, O. ve Kozak, M. (2002). **Turizm Ekonomisi**. Turhan Kitabevi, Ankara.
- İnce, F. (1998). **Turizm Sektöründe Sertifikasyonun Yeri ve Önemi**. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- İnce, M. T. (2004). **Orta Öğretimde Turizm** (<http://www.yayin.meb.gov.tr/yayinlar/say129/ince.htm>) (29.11.2007).
- Kahraman, N. (1984). **Fransa’da ve Cezayir’de Otelcilik-Turizm Eğitimi, Türkiye Örneği ile Karşılaştırma**. Turizm Eğitimi Kongresi: Tebliğ ve Tartışmalar. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi.
- Kılbaş, K. (2007). **Eğitim Bilimine Giriş**. Hatiboğlu Yayınları, Ankara.
- Kılıç, C. (2000). **Turizm Sektöründe İstihdamın Niteliğini Etkileyen Faktörler ve Türkiye’de Beş Yıldızlı Otellerin Analizi**. Gazi Yayınları, Ankara.
- Kırcaali, G. (1999). Bilim ve Araştırma,(Editör: A. A. Bir), **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri**, Eskişehir : Anadolu Üniversitesi Yayınları,
- Kozak, N. vd. (2001). **Genel Turizm İlkeler-Kavramlar**. Detay Yayıncılık, 5.Baskı, Ankara.
- Kozak, N. (2008). **Otel İşletmeciliği**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Lindner, A. (1998). **Modelling the German System of Vocational Education, L.E, 5**.
- Megep, (2007). **Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı**, Ankara.
- Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği, http://mevzuat.meb.gov.tr/html/24804_0.html, Erişim Tarihi : 07.04.2012.

- Miller, J. (1996). **Woman in Tourism Sector**. Tourism Economic Review, No:132.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2005). **Ticaret ve Turizm Öğretimi Okulları**. MEB Yayınları, Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2009). Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı. **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerindeki Uygulama Birimlerinin Amacına Uygunluğunun Değerlendirilmesi**. Ankara.
- Oğuzkan, A. F. (1993). **Eğitim Terimleri Sözlüğü**. Gül Yayınları, Ankara.
- Olalı, H. (1982). **Turizm Politikası ve Planlaması**. Ege Üniversitesi Matbaası, İzmir.
- Olalı, H. ve Korzay, M. (1993). **Otel İşletmeciliği**. Beta Yayınları, İstanbul.
- Olçay, A. (2008). **Türk Turizmde Eğitimin Önemi**. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(2) <http://sbe.gantep.edu.tr> (Erişim Tarihi: 19.06.2011).
- Orhaner, T. (2003). **Ticaret ve Turizm Eğitiminde Özel Öğretim Yöntemleri**. Gazi Kitabevi, Ankara.
- Özdamar, K. (1999). **Paket Program ile İstatistiksel Veri Analizi**. İkinci Basım, Kaan Kitabevi, Eskişehir.
- Öztaş, K. (1995). **Turizmde Kalifiye Eleman Açığı ve Meslek Yüksek Okullarının Etkinliğinin Arttırılması**. Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi Yıl:6 Sayı3-4.
- Pelit, E. ve Güçer E. (2006). **Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma**. Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi. Sayı:1.
- Richards, G. (2001). **Panorama of EC Industries, Mobility in the European Tourism Sector**, Luxemburg.

- Sarı, F. (2007). **Türkiye’deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma**. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Seçilmiş, C. (2009). **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Modüler Öğretimin Değerlendirilmesi**. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Ankara.
- Sezgin, İ. (1990). **Çıraklık, Okul ve İşletmelerde Mesleki Eğitimi**. Çıraklık, Mesleki ve Teknik Eğitim Konseyi (3-5 Mayıs 1990). Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü, Mesleki Ve Teknik Açıköğretim Okulu Matbaası, Ankara.
- Sezgin, O. M. ve Acar, Y. (1991). **Turizm**. Baştem Yayınları, Ankara.
- Sezgin, O.M. (1995). **Genel Turizm**. Ankara: Tütibay Yayınları.
- Sezgin, O. M. (2001). **Genel ve Turizm Mevzuatı**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sökmen, A. (2006). **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sözer, E. (1997) **Üç Avrupa Ülkesinde Eğitim(Almanya, Danimarka, Fransa) Sistemleri**, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Yayınları, Eskişehir.
- Şahin, İ. ve Fındık, T. (2008). Türkiye’de Mesleki ve Teknik Eğitim: Mevcut Durum, Sorunlar ve Çözüm Önerileri, TSA/ Yıl:12, S:3, Aralık 2008, http://perweb.firat.edu.tr/personel/yayinlar/fua_101/101_49959.pdf, Erişim Tarihi : 16.04.2012.
- Şahinkesen, A. (1993). **Mesleki ve Teknik Eğitimde Çağdaş Gelişmeler**. Eğitim Bilimleri Birinci Ulusal Kongresi, Ankara.

- Şanlıer, N. (2005). **Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri**. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt:25, Sayı:1, s. 213-227.
- Şişman, M. (2009). **Eğitim Bilimine Giriş**. Pegem Akademik Yayınları, Ankara.
- Taşkın, M. (2006). **Ortaöğretim Turizm Eğitiminde Staj ve İzmir İli Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama**. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Tezcan, K. , Önal, Y. B., Karadeniz, E. ve Kandır, S. Y. (2007). **Türk Turizm Sektörü ve Vergi Uygulamaları**. Nobel Kitabevi, Adana.
- Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü <http://ttogm.meb.gov.tr/> Erişim Tarihi: 03.07.2011.
- Timur, A. (1992). **Türkiye’de Turizm Eğitiminin Yapısı, Uygulanan Politikalar ve Sonuçları**. Turizm Eğitimi Konferansı-Workshop. Yorum Basım Yayın, Ankara.
- Tisk (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu) (1997). **Türkiye’de ve Dünyada Mesleki Eğitim**. Yayın No: 168.
- Tisk (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu) (2005). **Mesleki Eğitim Sistemimiz ve İşletmelerdeki Beceri Eğitimi Sorunlar ve Çözüm Önerileri Raporu**.
- Tunç, A. ve Saç, F. (1998). **Genel Turizm**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Turan, K. (2005). **Avrupa Birliğine Giriş Sürecinde Türk-Alman Eğitim Sistemlerinin Karşılaştırılarak Değerlendirilmesi**. Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim ve Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl 33, Sayı 167.

- Turizm Bakanlığı. (1993). **Yiyecek İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**. T.C. Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Turizm Bakanlığı. (1994). **Turizm Endüstrisi İşgücü Araştırması**. Levent Ofset Matbaacılık ve Yayıncılık, Ankara.
- Turizm Verileri, www.kultur.gov.tr/Eklenti/2140,turizmverileripdf.pdf?0 , Erişim Tarihi: 12.02.2013.
- Tuyluoğlu, T. (2003). **Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği**. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Türkseven, E. (2012). **Turizm Eğitiminde Yaşanan Staj Sorunları: Lisans Öğrencilerinin Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma**. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Türksoy, A. (1992). **Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyet Kontrolü ve Otomasyon Uygulaması Örneği**. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Ural, A. ve Kılıç, İ., (2006). **Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi (SPSS 12.0 For Windows)**. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2005). **Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Uzun, A. R. (2009). **Türkiye’de Turizmin İstihdam Üzerine Etkileri (Turizm Eğitimi Üzerine Bir Örnek : Antalya)**. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı, İstanbul.

Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005a). **Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi**. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi www.e-sosder.com Cilt 3, Sayı 12.

Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005b). **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Beklenti ve Algılamalarındaki Değişimin Karşılaştırılması (2000-2001 ve 2003-2004 Öğretim Yılları)**. Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim ve Sosyal Bilimler Dergisi, Bahar 2005, Yıl 33, Sayı:166.http://dhgm.meb.gov.tr/yayimlar/dergiler/Milli_Egitim_Dergisi/166/index3-boylu.htm, Erişim Tarihi: 23.03.2012

Ünlüöner, K. ve Seçilmiş C. (2010). **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Modüler Öğretime İlişkin Öğretmen Görüşlerinin Değerlendirilmesi**. Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt 11, Sayı 2.

Üzümcü, T. P. ve Bayraktar, S. (2004). **Türkiye’de Turizm Otel İşletmeciliği Alanında Eğitim Veren Yükseköğretim Kuruluşlarındaki Eğitimcilerin Turizm Mesleki Eğitiminin Etiksel Açıdan İncelenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması**. 3.Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi. (25-26 Kasım), Eskişehir.

Yabancı Dil Eğitimi ve Öğretimi Yönetmeliği. Türk Milli Eğitim Bakanlığı, Orta Öğretim Genel Müdürlüğü, Bir önceki Yönetmeliğin Yayım tarihi: 14.09.1985/18868. Yayım tarihi: 31.05.2006/26184 RG. Değişiklik:04.03.2009/27159 RG. http://ogm.meb.gov.tr/gos_yonetmelik.asp?alno=9.

Yamane, T. (2001). **Temel Örnekleme Yöntemleri**. (E. Alptekin, & Diğerleri, Çev.) Literatür Yayıncılık, İstanbul.

Yıldırım, C. (2005). **Turizm Sektörünün Türkiye Ekonomisindeki Yeri**. Yüksek Lisan Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Bolu.

Yüncü, H. R. (2010). **Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası**. 10. Aybastı Kabataş Kurultayı, s:28-34, Ankara.

EK 1- İŞLETME SÖZLEŞMESİ

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ ÖĞRENCİLERİNİN İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİ SÖZLEŞMESİ (<http://mevzuat.meb.gov.tr>)

Amaç ve Dayanak

Madde 1- Bu sözleşme, 3308 sayılı Mesleki Eğitimi Kanunu ile bu Kanuna göre çıkarılan Yönetmeliklere dayanılarak; öğrencilerin işletmelerde yapacakları mesleki eğitimin esaslarını düzenlemek amacı ile hazırlanmıştır.

Yürürlük

Madde 2- İki nüsha olarak hazırlanan bu sözleşme, okul müdürü ile işletme yetkilisi veya vekili tarafından imza edilip, onaylanarak yürürlük kazanır. Sözleşmenin bir sureti okulda, diğer sureti işletmede bulunur.

Madde 3- Öğrencilerin beceri eğitimleri, yörenin özelliklerine göre turizm sezonu boyunca bloklaştırılmak suretiyle yapılabilir. Sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihi buna göre tespit edilir.

Sözleşmenin Başlangıç Tarihi:...../...../.....

Sözleşmenin Bitim Tarihi:...../...../.....

Sözleşmenin Feshi

Madde 4- a) İşyerinin çeşitli sebeplerle kapanması, işyeri sahibinin değişmesi veya yeni işyerinin şartları kabullenmemesi halinde,

b) Öğrencinin okuldan sürekli uzaklaştırma cezası alıp, ilişkisinin kesilmesi halinde,

c) Sözleşme hükümlerinin okul veya işyeri tarafından yerine getirilmemesi halinde, sözleşme tek taraflı olarak feshedilebilir.

Genel Hükümler

Madde 5- Beceri Eğitimi Yaptıracak İşletmenin Görev ve Sorumlulukları

1. İşletme, departmanlarında öğrencilerin beceri eğitiminden sorumlu eğitim personelinin belirleyip, okul müdürlüğüne bildirir. Okul Müdürlüğünün görevlendireceği koordinatör, yönetici ve öğretmenler işletmedeki temaslarını bu görevlilerle yaparlar.

2. IX. sınıf öğrencileri resepsiyon, servis, mutfak ve kat hizmetleri birimlerinde tesisin imkanları oranında rotasyon sistemine göre beceri eğitimine tabi tutulurlar. X. sınıf öğrencileri ise, okudukları bölümde yer alan uygulama dersi programları esas alınarak beceri eğitimine tabi tutulurlar.

3. Öğrenciler, beceri eğitimi programı ile bölüm ve mesleği dışında işlerde çalıştırılmaz.

4. Öğrenciye verilen işlerde, gece-gündüz vardiyaları uygulamasında yaşı, fiziki yapısı, cinsiyeti, ikamet ve ulaşım durumları dikkate alınır.

5. Öğrenciler işletmenin barınma, yemek, kıyafet vb. imkanlarından yararlandırılır.

6. Öğrencilerin beceri eğitimi sırasında ihmal ve benzeri nedenlerle meydana gelecek iş kazaları ile meslek hastalıklarından işveren veya vekili sorumludur.

7. İşletme yetkilileri; öğrencileri, işyeri düzen ve prensipleri ile İş Kanunu hükümleri çerçevesinde iş programı ve eğitimine tabi tutacaktır.

8. İşyeri yetkilileri tarafından her öğrenci için bir dosya tutularak, yapılan uygulamalar, öğrencinin disiplin, düzen ve beceri nitelikleri ile her türlü olumlu ve olumsuz davranışları bu dosyaya işlenecektir .

9. Öğrencinin işyeri ile ilişkisinin kesilmesini gerektiren davranışları hemen; başarı durumu ile işyeri yetkililerinin kanaatlerini kapsayan bilgi ve belgeler uygulamalı eğitim sonunda dosya halinde okul yönetimine bildirilecektir.

10. Öğrencilerin beceri eğitimleri ile ilgili her türlü uygulama, görüşme ve değerlendirmede öğrenci velileri muhatap alınmayıp, sadece okul müdürlüğü ile sözlü, yazılı ve telefonla irtibat kurulacaktır.

Ücret

Madde 6- İşletme tarafından öğrencilere her ayın başında yaşlarına uygun asgari ücretin en az yüzde altmış oranında ücret net olarak ödenir. (Öğrencilere ödenecek ücret her türlü vergiden muafır.) Asgari ücrette artış olması halinde artış oranı öğrencilerin ücretine yansıtılır. İşletmelerde uygulanan bahşiş sisteminden öğrencilere de belirli bir puan uygulanır.

Buna Göre Öğrenciye Ayda En AzTL (.....) Ücret Ödenecektir.

Günlük Mesai, Devam Devamsızlık, Haftalık ve Ücretli İzin Hakkı

Madde 7- Öğrencilerin beceri eğitimi günde sekiz saati geçemez. Zorunlu durumlarda bu sürenin geçilmesi halinde öğrencilere fazla mesai ücreti ödenir. Öğrenciler, istekleri dışında fazla mesai yapmaya zorlanamaz.

Madde 8- Beceri eğitimi sırasında öğrencilere haftada işverenin tespit edeceği veya öğrencinin isteği doğrultusunda **BİR GÜN İZİN** verilir. Öğrencilere ayrıca öğrencinin özür ve isteği yine okul müdürünün görüşü alınarak üç hafta ücretli izin verilir. Sürekli olarak beş gün beceri eğitimine gelmeyen veya sık sık devamsızlık yapan, işe geç gelip, izinsiz işyerini terk eden öğrencilerin durumu yazılı olarak ve zaman geçirmeden okul müdürlüğüne bildirilir.

Sigorta ve Sağlık İşleri

Madde 9- Öğrenci bu sözleşmenin yapıldığı tarihten başlamak kaydıyla beceri eğitiminin devam ettiği süre içerisinde 506 sayılı Sosyal Sigortalar Kanununun Hastalık Sigortası ile İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Sigortası hükümlerine göre okul müdürlüğüne sigorta ettirilir. Her türlü sigorta işlemleri ile prim ödeme iş ve işlemleri okul tarafından yürütülür. Bununla ilgili belgelerin saklanması da okul müdürlüğüne aittir. Okulun sigorta sicil numarası kullanılarak öğrenci işyeri tarafından hastaneye sevk edilebilir.

Disiplin, Kılık Kıyafet ve Davranış

Madde 10- Öğrencinin işletmede disiplin kovuşturmasını gerektirecek davranışta bulunması halinde, bu durum işletme yönetimi tarafından okul müdürlüğüne yazılı olarak bildirilir. Disiplin işlemi okul müdürlüğüne yürütülür. Sonuç, işletmeye yazılı olarak bildirilir.

Öğrenciler, işyerinin çalışma düzenine uymak zorundadırlar. İşyerine ait sır ve özellikleri başkalarına söyleyemezler. Grev vb. olaylara katılamazlar.

Öğrencilerden beklenen olumlu ve uyumlu davranışlar yanında, işletme yetkilileri ile diğer işletme personelinin de öğrencilere karşı örnek davranış sergilemeleri, onlara

sevgi ve şefkatle yaklaşımları, gençlik ve öğrencilik psikolojisini dikkate almaları, kişiliklerini rencide edici söz ve davranışlardan kaçınmaları gerekir.

200.. Turizm sezonu için geçerli olan iş bu sözleşmede yer almayan konularda ilgili kanun ve yönetmelik hükümleri uygulanır.

İşletme Yetkilisinin

Okul Müdürünün

Adı Soyadı :

Adı Soyadı :

Görev ve Ünvanı :

Görev ve Ünvanı :

Tarihi :

Tarihi :

İmza - Kaşe :

İmza - Mühür :

EK-2: ANADOLU MESLEK LİSELERİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI (PASTACILIK, MUTFAK, SERVİS, BAR VE HOST-HOSTESLİK DALLARI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	*DİL VE ANLATIM	2	2	2	2
	TÜRK EDEBİYATI	3	3	2	2
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLÂK BİLGİSİ	1	1	1	1
	TARİH	2	2	-	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	2	-
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	4	-	-	-
	GEOMETRİ	2	-	-	-
	FİZİK	2	-	-	-
	KİMYA	2	-	-	-
	BİYOLOJİ	2	-	-	-

		SAĞLIK BİLGİSİ	2	-	-	-	
		FELSEFE	-	-	2	-	
		YABANCI DİL	10	4	4	4	
		RESİM/MÜZİK/BEDEN EĞİTİMİ	2	1	1	1	
		MİLLÎ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	1	-	-	
		TRAFİK VE İLK YARDIM	-	-	1	-	
		TOPLAM	36	16	15	10	
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	-	2	-	-	
		MATEMATİK	-	2	-	-	
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	5	-	-	
		*TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	6	-	-	
		YABANCI DİL	-	3	3	2	
		DAL DERSLERİ	*İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ				
	*MUTFAK UYGULAMALARI						
	*TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ						
	AÇIK BÜFE						
	*PASTA YAPIM TEKNİKLERİ 1						
	*PASTA YAPIM TEKNİKLERİ 2						
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ						
	PASTA SÜSLEME TEKNİKLERİ						
	*YİYECEK SERVİSİ						
	*KONUK MASASINDA SERVİS						
	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ						
	KONUK İLİŞKİLERİ						
	*KOKTEYLLER VE SERVİSİ		-	-	19	26	
	ALKOLSÜZ İÇECEKLERİN SERVİSİ						
	*ALKOLLÜ İÇECEKLERİN SERVİSİ						
	ULAŞIM SEKTÖRÜ						
	FUAR/KONGRE HOSTESLİĞİ						
	OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ						
	*UÇUŞ TEORİSİ						
	*HAVAYOLU HOSTESLİĞİ						
	YOLCULARLA İLETİŞİM						
	UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM						
	MESLEKİ YABANCI DİL						
2. YABANCI DİL							
ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI			-	18	22	28	
SEÇMELİ DERSLER			-	10	7	6	
REHBERLİK			1	1	1	1	
GENEL TOPLAM			37	45	45	45	

**EK-3 : TEKNİK LİSELER YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
(PASTACILIK, MUTFAK, SERVİS, BAR VE HOST-HOSTESLİK DALLARI)
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		*DİL VE ANLATIM	2	2	2	2
		TÜRK EDEBİYATI	3	3	3	3
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	1	1	1	1
		TARİH	2	2	-	-
		T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	2	-
		COĞRAFYA	2	2	-	-
		MATEMATİK	4	-	-	-
		GEOMETRİ	2	-	-	-
		FİZİK	2	-	-	-
		KİMYA	2	-	-	-
		BİYOLOJİ	2	-	-	-
		SAĞLIK BİLGİSİ	2	-	-	-
		FELSEFE	-	-	2	-
		YABANCI DİL	3	3	-	-
		RESİM/MÜZİK/BEDEN EĞİTİMİ	2	1	1	1
		MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	1	-	-
		TRAFİK VE İLK YARDIM	-	-	1	-
	TOPLAM	29	15	12	7	
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MATEMATİK	-	4	4	4
		GEOMETRİ	-	2	2	2
		ANALİTİK GEOMETRİ	-	-	-	2
		FİZİK	-	2	3	3
		KİMYA	-	2	3	3
		BİYOLOJİ	-	2	3	3
		MESLEKİ GELİŞİM	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	6	-	-
		*TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	6	-	-
	YABANCI DİL	-	3	3	3	
	DAL DERSLERİ	*MUTFAK UYGULAMALARI				
		*TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ				
		AÇIK BÜFE				
		*PASTA YAPIM TEKNİKLERİ 1				
		*PASTA YAPIM TEKNİKLERİ 2				
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ				
		PASTA SÜSLEME TEKNİKLERİ				
		*YİYECEK SERVİSİ				
		*KONUK MASASINDA SERVİS				
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ				
		KONUK İLİŞKİLERİ				
		*KOKTEYLLER VE SERVİSİ	-	-	14	17
		ALKOLSÜZ İÇECEKLERİN SERVİSİ				
		*ALKOLLÜ İÇECEKLERİN SERVİSİ				
		ULAŞIM SEKTÖRÜ				
		FUAR/KONGRE HOSTESLİĞİ				
		OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ				
*UÇUŞ TEORİSİ						
*HAVAYOLU HOSTESLİĞİ						
YOLCULARLA İLETİŞİM						
UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM						
MESLEKİ YABANCI DİL						
2. YABANCI DİL						
ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI		-	29	32	37	
SEÇMELİ DERSLER		-	-	-	-	
REHBERLİK		1	1	1	1	
GENEL TOPLAM		30	45	45	45	

Not:

- (*) Millî Eğitim Bakanlığı Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin 33. maddesi uyarınca yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersleri ifade eder.
- Yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak ders; Dil ve Anlatım ile ilgili birimce her sınıfta belirlenecek bir derstir.
- Yabancı Dil dersinde Almanca, Fransızca, Çince, İngilizce, İspanyolca, İtalyanca, Japonca ve Rusça derslerinden biri seçilip okutulur.

EK -4. ÖĞRENCİ ANKETİ

Anket No :

**OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİ İLE KIZ MESLEK LİSELERİNİN
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MESLEK DERSLERİNDE
KARŞILAŞILAN SORUNLAR**

Değerli katılımcı;

Bu anket formundan elde edilecek bilgiler, kız meslek ve otelcilik ve turizm meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanının meslek dersleri eğitiminde karşılaşılan sorunları belirlemek amacıyla yapılmakta olan yüksek lisans tezi araştırmasında kullanılacaktır. Vereceğiniz yanıtlar bilimsel bir araştırmaya katkı sağlayacak olup, gizli tutulacaktır. Çalışmaya gösterdiğiniz ilgiye şimdiden teşekkür ederim.

Yüksek Lisans Öğrencisi, Sevcan KAYA

Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi

I.EĞİTİM- ÖĞRETİM GÖREN ÖĞRENCİ İLE İLGİLİ BİLGİLER**1. Cinsiyetiniz** Erkek Kız**2. Yaşınız (Yıl)** 15 altı 15 16 17 18 ve üstü**3. Bölümünüz** Mutfak Servis Pastacılık Host/Hosteslik
 Bar**4. Sınıfınız** 3 4**5. Eğitim - öğretim gördüğünüz okul hangi okul türü?** Kız Meslek Lisesi Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi**6. Yabancı diliniz** İngilizce Almanca Diğer
(belirtiniz).....**7. Bölümünüzü seçerken neler etkili oldu?(önem seviyesine göre sıralayınız (1: en önemli)** Birinci sınıfta aldığım meslek dersleri Staj eğitimimdeki deneyimlerim
 Ailem Öğretmenlerim Arkadaşlarım Diğer
(belirtiniz).....**II. MESLEK DERSLERİ EĞİTİMİNDE YAŞANAN MUHTEMEL SORUNLAR**

Aşağıdaki meslek dersleri eğitiminde yaşanabilecek sorunlara ilişkin ifadeler yer almaktadır.

Lütfen her bir ifadeyi okuyup, size uygun seçeneği işaretleyin.

İfadeler	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılmıyorum
Meslek dersleri modülleri güncel değildir.			
Meslek dersleri modüller eğitimi yeterli ve açıklayıcı değildir.			
Meslek dersleri modülleri zamanında bizlere ulaşmamaktadır.			
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek açısından haftalık ders saatleri yeterli değildir.			
Okulda verilen teorik eğitim yeterli düzeyde değildir.			
Okulda aldığım yabancı dil eğitimi yeterli değildir.			
Okulumuzdaki atölye ve uygulama alanları yeterli düzeyde değildir.			
Staj eğitimi mesleki bilgime yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır.			
Staj eğitiminden önce stajyer hakları ve staj konusunda genel bilgiler verilmemektedir.			
Staj eğitimi esnasında bölümümüze uygun yerlerde çalışama imkanı olmamaktadır.			
Staj eğitiminde ikinci bir yabancı dile ihtiyaç duyulmaktadır.			
Öğretmenlerimizin mesleki eğitimleri yeterli düzeyde değildir.			
Uygulama için malzeme temini kendi imkanlarımızla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.			
İl dışına staja gönderilmemiz ailelerimiz tarafından hoş karşılanmamaktadır.			
Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.			
Staj eğitiminde öğretmenlerimiz denetimlerini yeterli sıklıkta yapmamaktadır.			

Anketi sabırla ve özenle doldurduğunuz için tekrar çok teşekkür ederim. Saygılarımla...

EK-5. ÖĞRETMEN ANKETİ

Anket No :

OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİ İLE KIZ MESLEK LİSELERİNİN YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MESLEK DERSLERİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR

Değerli katılımcı;

Bu anket formundan elde edilecek bilgiler, kız meslek ve otelcilik ve turizm meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanının meslek dersleri eğitiminde karşılaşılan sorunları belirlemek amacıyla yapılmakta olan yüksek lisans tezi araştırmasında kullanılacaktır. Vereceğiniz yanıtlar bilimsel bir araştırmaya katkı sağlayacak olup, gizli tutulacaktır. Çalışmaya gösterdiğiniz ilgiye şimdiden teşekkür ederim.

Yüksek Lisans Öğrencisi Sevcan KAYA
Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi

I.GÖREV YAPILAN OKUL, İDARECİ VE ÖĞRETMEN İLE İLGİLİ BİLGİLER

1. Cinsiyetiniz

Kadın Erkek

2. Yaşınız (Yıl)

20- 25 26- 30 31-35 36-40 41 ve üzeri

3. Mezun olduğunuz bölüm?

Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Konaklama İşletmeciliği
Öğretmenliği

Besin Teknolojisi Öğretmenliği Ev Yönetimi Öğretmenliği

Diğer(Belirtiniz)....

4. Kaç yıldır görev yapıyorsunuz?

1 yıldan az 1-5 yıl 5-10 yıl 10 yıldan fazla

5. Halen görev yaptığınız okul hangi coğrafi bölgede yer almaktadır?

Marmara bölgesi Ege Bölgesi Akdeniz Bölgesi

İç Anadolu Bölgesi Karadeniz Bölgesi Doğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

6. Görev yaptığınız okul hangi okul türü?

Kız Meslek Lisesi Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

7. Görev yaptığınız okul kaç yıldır eğitim-öğretime devam etmektedir?

10 yıldan az 10- 20 yıl 20 yıldan fazla

8. Eğitim - öğretim gördüğünüz okulda kaç meslek dersi öğretmeni mevcut?

2 ve 2'den az 3-4 5-10 arası 10'dan fazla

9. Görev yaptığınız okulun toplam öğrenci mevcudu ne kadardır?

300'den az 300-600 arası 600'den fazla

10. Görev yaptığınız okulun uygulama atölyeleri var mıdır?

Evet Hayır Kısmen

11. Görev yaptığınız okulun uygulama oteli, uygulama restoranı var mıdır?

Evet Hayır

12. Yapılan uygulama yemeklerini, pastaları vb. ürünleri satışa çıkartıp masraflarınızı karşılayabiliyor musunuz?

Evet Hayır Kısmen

13. Görev yaptığımız okulun kütüphanesi sektörel veya mesleki alanda herhangi bir süreli yayına abone midir?

() Evet () Hayır

14. Okul müdürünüzün branşı aşağıdaki seçeneklerden hangisine uygundur?

() Yiyecek İçecek Hiz. () Konaklama Seyahat Hiz. ()

Diğer(Belirtiniz).....

15.Okulunuzda usta öğretici var mı varsa kaç tane?

() Evet (sayısını belirtiniz lütfen.....) () Hayır

16. Bugüne kadar (staj dahil) otel restorani veya mutfağında çalıştınız mı?

() Çalışmadım () 6 aydan az çalıştım () 6 aydan fazla çalıştım

II. MESLEK DERSLERİ EĞİTİMİNDE YAŞANAN MUHTEMEL SORUNLAR

Aşağıdaki meslek dersleri eğitiminde yaşanabilecek sorunlara ilişkin ifadeler yer almaktadır.

Lütfen her bir ifadeyi okuyup, size uygun seçeneği işaretleyin.

İfadeler	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılmıyorum
Okulumuzun bünyesinde yeterli sayıda uygulama atölyesi mevcut değildir.			
Mutfak-servis-bar atölyelerimiz donanım açısından yetersizdir.			
Uygulamalar için gerekli bazı malzemelerin alış-veriş merkezlerinde bulunabilirliği açısından sorunlar yaşanmaktadır.			
Uygulama dersleri bireysel olarak yapılamamaktadır. Uygulamalar gruplar oluşturularak yapılabilir.			
Uygulamalarda ortalama öğrenci mevcudu 16'dan fazladır.			
Meslek dersleri müfredatları sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte değildir.			
Meslek dersleri modülleri güncel değildir.			
Meslek dersleri modüller eğitimi yeterli ve açıklayıcı değildir.			
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek açısından haftalık ders saatleri yeterli değildir.			
Meslek dersleri müfredatı çok kapsamlı olduğu için konuların yetiştirilmesinde sıkıntı yaşanmaktadır.			
Okulumuzda yiyecek içecek alanı öğretmen eksikliği yaşanmaktadır.			
Öğrencilerimiz genel olarak bölüm seçimini bilinçli yapamamaktadır.			
Öğrencilerin bölüm seçimi sektörün ihtiyacına paralel olarak yapılmamaktadır.			
Öğrencilerin bölüm seçimine meslek dersi öğretmenleri yön vermektedir.			
Öğrencilerin bölüm seçimine aileleri veya arkadaş ortamı yön vermektedir.			
Uygulama için malzeme temini öğrenci imkanlarıyla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.			

Okul yönetimi yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta problemler yaşamaktadır.			
Öğrencilerin bir kısmı stajlarını farklı bölümlerde yapmak zorunda kalabilmektedirler.			
Özellikle kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır.			
Staj eğitimi esansında özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.			
Stajyer öğrencileri için işyeri ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.			
Üniversitede aldığım mesleki eğitim girdiğim meslek dersleri müfredatı ile paralel değildir.			
Üniversitede aldığım uygulamalı mesleki eğitim yeterli değildi.			
Öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin sayısı artırılmalıdır.			
Okul yönetimi yiyecek içecek hizmetleri alanında yeterli mesleki bilgiye sahip olmadığı için sorunları çözmede sıkıntılar yaşanmaktadır.			
Alan dersleri birleştirildiği için, meslek dersi öğretmenleri farklı branşta derse girmek zorunda kalıyorlar. Bu da eğitim öğretim kalitesinin düşmesine neden olmaktadır.			

Anketi sabırla ve özenle doldurduğunuz için tekrar çok teşekkür ederim.

Saygılarımla...