

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

ULUSAL AŞÇILIK MESLEK STANDARDI ÇERÇEVESİNDE
MUTFAK EĞİTİMİ YETERLİĞİ: ANADOLU OTELCİLİK VE
TURİZM MESLEK LİSELERİNDE BİR UYGULAMA

DOKTORA TEZİ

Hazırlayan
Onur GÖRKEM

Ankara
Ocak, 2011

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

ULUSAL AŞÇILIK MESLEK STANDARDI ÇERÇEVESİNDE
MUTFAK EĞİTİMİ YETERLİĞİ: ANADOLU OTELCİLİK VE
TURİZM MESLEK LİSELERİNDE BİR UYGULAMA

DOKTORA TEZİ

Onur GÖRKEM

Danışman

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Ankara

Ocak, 2011

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Onur GÖRKEM'in "Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama" başlıklı tezi 13 / 01 / 2011 tarihinde jürimiz tarafından Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı'nda DOKTORA TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Adı Soyadı

İmza

Üye Prof. Dr. Azize HASSAN

.....

Üye (Tez Danışmanı) Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

.....

Üye Prof. Dr. Sezer KORKMAZ

.....

Üye Doç. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

.....

Üye Doç. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA

.....

ÖNSÖZ

Mesleki eğitim, ulusal meslek standartları, mutfak eğitimi ve ulusal aşçılık meslek standardına ilişkin kuramsal bilgilere yer verilerek, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterleri çerçevesinde, değerlendirilmesini amaçlayan bu çalışmada, birçok kimsenin emeği vardır.

Çalışma boyunca görüş ve önerileriyle çalışmanın şekillenmesine katkıda bulunan değerli Tez İzleme Komite Üyeleri; Sayın Prof. Dr. Azize HASSAN ve Sayın Prof. Dr. Sezer KORKMAZ hocalarıma ve çalışmanın her aşamasında desteğini esirgemeyen, büyük bir sabırla çalışmayı tekrar tekrar okuyup, önerilerde bulunan danışman hocam, Sayın Prof. Dr. Yüksek ÖZTÜRK'e teşekkürlerimi borç bilirim.

Diğer yandan, öğrencisi olma şansını yakaladığım hocalarım, Sayın Prof. Dr. Erkan ÖNGEL'e, Sayın Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN'e, Sayın Prof. Dr. Ertuğrul ÇETİNER'e, Sayın Prof. Dr. Burhan ÇİL'e, Sayın Öğretim Görevlisi Ahmet ÇALIŞKAN'a ve Sayın Yrd. Doç. Dr. Melih TOPALOĞLU'na şükranlarımı sunarım. Anket formlarını doldurarak araştırmaya katkı sağlayan bütün öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcileri ile istatistikî verilerin çözümlenmesinde destek ve katkılarından ötürü Yrd. Doç. Dr. Alper KÖSE'ye teşekkür ederim.

Ayrıca, çalışma boyunca desteklerini eksik etmeyen anneme, babama ve özverili yaklaşımlarıyla hep yanımda olan, eşim Selda ve kızım Günce'ye yürekten teşekkür ederim.

Onur GÖRKEM, Ankara, 2011.

ÖZET

ULUSAL AŞÇILIK MESLEK STANDARDI ÇERÇEVESİNDE MUTFAK EĞİTİMİ YETERLİĞİ: ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSLERİNDE BİR ARAŞTIRMA

Görkem, Onur

Doktora, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Ocak, 2011

Bireysel ve toplumsal kalkınmanın temel unsurları; eğitim ve üretimdir. Üretimin temel unsuru ise, mesleki eğitim almış, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip işgörenlerdir. İşgörenlerin yapılacak işle ilgili sahip olmaları gereken teorik ve pratik yeterliklerin çerçevesi ise ulusal meslek standardı yeterlikleri ile belirlenmektedir. Mesleki eğitim veren kurumlar, mesleki bilgi ve beceri yeterliklerini kazandıracak nitelikte eğitim vermek durumundadır. Bu bağlamda, gerçekleştirilen çalışmanın amacı, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterleri kapsamında, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak eğitimi alan öğrencilerin, teorik ve pratik yeterliklerinin belirlenmesi ve mutfak eğitimi yeterliğine etki eden faktörlerin analiz edilmesidir. Araştırma kapsamına uygun olarak literatür taraması yapılmış ve öğrencilerin yeterlik düzeylerinin tespitine yönelik olarak, Türkiye'nin yedi bölgesinde eğitim veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren 393 öğretmen, ilgili okullarda öğrenim gören 1014 mutfak dalı son sınıf öğrencisi ile Ankara ve Antalya illerinde faaliyet gösteren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan 405 mutfak yöneticisi üzerinde, anket yöntemi kullanılarak bilgi toplanmıştır. Ölçeklere ilişkin geçerlik ve güvenilirlik testler uygulandıktan sonra 15 Mart – 30 Haziran 2010 tarihleri arasında örneklem gruplara uygulanmıştır. Verilerin analizinde “yüzde”, “frekans”, “Bağımsız Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)”, “İlişkili Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)”, “Bonferroni Testi” ve “Tukey Testi” kullanılmıştır.

Araştırma bulgularına göre, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmeleri doğrultusunda öğrencilerin; “kişisel bakım, işe hazırlık, makarna çeşitleri pişirme, pilav çeşitleri pişirme, salata çeşitleri hazırlama, sebze garnitürleri hazırlama, sütlü tatlılar hazırlama ve hazır ürünlerden basit tatlılar yapma” konularında, diğer konulara göre daha yeterli oldukları görülmüştür. Diğer yandan, öğrencilerin; “besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarının belirlenmesi, besin öğelerinin kaynaklarını seçme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlama, su ürünleri hazırlama – pişirme ve etleri hazırlama” konularında, diğer konulara göre daha az yeterli oldukları görülmüştür. Öğrencilerin mesleki bilgi ve beceri yeterlik düzeylerine ilişkin öğretmen değerlendirmelerinin, öğrenci ve mutfak yöneticisi değerlendirmelerine göre daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğretmen ve mutfak yöneticisi değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık ($p<0,01$) göstermiştir. Öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler de anlamlı farklılık ($p<0,01$) göstermiştir. Araştırma bulguları doğrultusunda öneriler geliştirilmiş ve yeni bir mutfak eğitimi modeli sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Meslek standardı, ulusal aşçılık meslek standardı, aşçı yeterliği.

ABSTRACT

THE COMPETENCE OF COOKERY EDUCATION WITHIN THE FRAME OF NATIONAL COOKERY VOCATIONAL QUALIFICATION: A STUDY ON ANATOLIAN HOTELS AND VOCATIONAL HIGH SCHOOLS

Görkem, Onur

PhD, Tourism Management Education Program

Advisor: Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

January, 2011

Education and production are the main components for individual and society development. Well educated employees who have the necessary vocational knowledge and skills are the main components for production. The frame of knowledge and skills for the jobs are settled by National Vocational Qualifications. The necessary vocational knowledge and skills must be given by the vocational schools. The objective of this study is to find out the theoretical and practical competence levels of Anatolian Hotels and Vocational High School cookery students within the frame of National Cookery Vocational Qualification and to analyze the factors which effect the cookery education. To serve this purpose, a literature review study has been performed and a questionnaire survey was conducted for 393 cooking teachers and 1014 cookery students of Anatolian Hotels and Vocational High Schools in 7 regions of Turkey and 405 kitchen department administrators employed at 3, 4 and 5 star hotels in Ankara and Antalya. The validity and reliability studies were implemented; following this the questionnaires were applied between March 15 and June 30 to the sample populations. Data obtained was analyzed through “frequency”, “percentage”, “t-test for independent sampling”, “t-test for paired-samples”, “one-factor variance (ANOVA) analysis”, “Bonferroni test” and Tukey (HSD) test”.

According to the findings of the study, the evaluation of students, teachers and kitchen department administrators shows that the students are more competenced on; “self care, self preparation for work, cooking kinds of pasta, cooking kinds of pilafs, preparing kinds of salads, preparing vegetable garnishes, preparing milk puddings and easy to prepare desserts” subjects than the other subjects. From the other point of view, according to the evaluation of students, teachers and kitchen department administrators; the students are less competenced on; “designating of daily portion quantities of food groups, selecting the sources of food elements, designating critical control points (HACCP), cooking special kinds of international soups, cooking offal food particular to Turkish cuisine, preparing stewed fruit particular to Turkish cuisine, preparing and cooking seafood and preparing meats” than the other subjects. According to the evaluation of teachers, student’s vocational knowledge and skill competence levels are higher than the evaluation of students and kitchen department administrators. The study showed that there were differences ($p<0,01$) between the evaluation of teachers and the kitchen department administrators. And there were also differences ($p<0,01$) between factors which effect the cookery education. As a result of the findings of the study, some recommendations were made and a new cookery education method was offered.

Key words: Vocational qualification, National cookery vocational qualification, competence of cook.

İÇİNDEKİLER

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI	ii
ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ	xi
KISALTMALAR LİSTESİ	xii
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırma Problemi.....	13
1.2. Araştırmanın Amacı.....	16
1.3. Araştırmanın Önemi	18
1.4. Varsayımlar.....	21
1.5. Kapsam ve Sınırlılıklar.....	22
1.6. Tanımlar.....	23
2. KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE	25
2.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi.....	25
2.1.1. Dünya Mutfaklarının Oluşum Süreci.....	27
2.1.2. Türk Mutfağının Oluşum Süreci	33
2.2. Mutfak -Turizm İlişkisi.....	39
2.3. Aşçılık Eğitimi.....	43
2.3.1. Örgün Aşçılık Eğitimi.....	45
2.3.1.1. Ortaöğretim Düzeyinde Örgün Aşçılık Eğitimi.....	46
2.3.1.2. Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Örgün Aşçılık Eğitimi.....	50
2.3.2. Yaygın Aşçılık Eğitimi.....	53
2.3.2.1. Mesleki Eğitim Merkezleri (MEM).....	54
2.3.2.2. Halk Eğitimi Merkezi (HEM).....	55
2.3.2.3. Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM).....	57
2.3.2.4. Mesleki Açık Öğretim Lisesi (MAÖL).....	58
2.3.2.5. Kamu ve Özel Kuruluşlarca Verilen Diğer Aşçılık Kursları.....	59

2.4. Ulusal Meslek Standartları.....	61
2.4.1. Türkiye'de Ulusal Meslek Standartları.....	65
2.4.2. Mesleki Yeterlik ve AB Kararları.....	72
2.4.3. Mesleki Yeterlilik Kurumu.....	76
2.5. Ulusal Aşçılık Meslek Standardı.....	79
3. YÖNTEM	87
3.1. Araştırmanın Modeli	87
3.2. Evren ve Örneklem.....	88
3.3. Verilerin Toplanması	92
3.4. Verilerin Analizi	94
4. BULGULAR VE YORUM.....	99
4.1. Bireysel ve Eğitim Kurumu (Okul / İşletme) Özelliklerine İlişkin Bulgular.....	99
4.2. Öğrencilerin Sahip Olduğu Teorik Yeterliklere İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular.....	104
4.3. Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik Bulgular.....	108
4.4. Öğrencilerin Sahip Olduğu Pratik Yeterliklere İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular.....	110
4.5. Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik Bulgular.....	114
4.6. Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci ve Öğretmen Değerlendirmelerinin Bireysel ve Okul Özelliklerine Göre Karşılaştırılması...	116
4.7. Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular.....	120
4.8. Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular.....	123
4.9. Yeni Bir Mutfak Eğitim Modeli.....	127
4.9.1. Planlama Aşaması.....	129
4.9.2. Organizasyon Aşaması.....	130
4.9.3. Uygulama Aşaması.....	131
4.9.4. Değerlendirme Aşaması.....	134

5. SONUÇ VE ÖNERİLER	136
5.1. Öğrenci Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar.....	136
5.2. Öğretmen Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar.....	138
5.3. Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar.....	139
KAYNAKÇA	147
EKLER	164
EK 1. Öğrenci Anket Formu.....	164
EK 2. Öğretmen Anket Formu.....	167
EK 3. Sektör Temsilcisi Anket Formu.....	171
EK 4. 4. Seviye Aşçı Yeterlik Tablosu.....	175
EK 5. Türkiye’de Eğitim Veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri.....	182
ÖZGEÇMİŞ	185

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1: Öğrenci Başına Düşen Harcama Dağılımı.....	19
Tablo 2.1: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Alan ve Dal Programları.....	48
Tablo 2.2: Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Yer Alan Dallar / Meslekler İçin Alınması Zorunlu Olan Dersler.....	81
Tablo 2.3: Mutfak Dalı Zorunlu Dersleri ve Bu Derslere İlişkin Modüller.....	84
Tablo 3.1: Örneklem Büyüklüğünün Hesaplanmasına İlişkin Formüller.....	89
Tablo 3.2: Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörler Ölçeğine Yönelik Açıklanan Toplam Varyans ve Güvenirlilik Katsayıları.....	95
Tablo 3.3: Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Alt Boyutların Faktör Yükleri.....	96
Tablo 3.4: Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Toplam Varyans ve Güvenirlilik Katsayıları.....	97
Tablo 3.5: Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Alt Boyutların Faktör Yükleri.....	98
Tablo 4.1: Öğrencilerin Demografik ve Öğrenim Gördükleri Okulun Özelliklerine İlişkin Dağılım.....	99
Tablo 4.2: Öğretmenlerin Bireysel ve Görev Yaptıkları Okulların Özelliklerine İlişkin Dağılım.....	101
Tablo 4.3: Sektör Temsilcilerinin Demografik ve Görev Yaptıkları İşletmenin Özelliklerine İlişkin Dağılım.....	102
Tablo 4.4: Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine Yönelik Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri.....	104
Tablo 4.5: Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik ANOVA Testi Sonuçları.....	109

Tablo 4.6: Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine Yönelik Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri.....	111
Tablo 4.7: Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik ANOVA Testi Sonuçları.....	115
Tablo 4.8: Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerinin Bireysel ve Öğrenim Gördükleri Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması.....	116
Tablo 4.9: Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğretmen Değerlendirmelerinin Öğretmenlerin Bireysel ve Görev Yaptıkları Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması.....	119
Tablo 4.10: Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular.....	120
Tablo 4.11: Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılması.....	122
Tablo 4.12: Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular.....	123
Tablo 4.13: Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılması.....	125
Tablo 4.14: Planlama Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı.....	130
Tablo 4.15: Organizasyon Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı.....	131
Tablo 4.16: Uygulama Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı.....	133
Tablo 4.17: Değerlendirme Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı.....	134

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1: Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılığı.....	22
Şekil 2.1: Mutfağın Gelişimi.....	29
Şekil 2.2: Sertifika ve Diploma ile Yeterliklerin Belgelendirilmesi.....	50
Şekil 2.3: Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminde Girdi, Süreç ve Çıktı Döngüsü.....	62
Şekil 2.4: Sekiz Referans Seviye ve İş Piyasasındaki Unvanlar.....	70
Şekil 4.1: Önerilen Mutfak Eğitimi Modelinin Yapısı.....	128

KISALTMALAR LİSTESİ

MEGEP: Mesleki Eğitim Ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi

MYK: Mesleki Yeterlilik Kurumu.

UYÇ : Ulusal Yeterlilik Çerçevesi.

AYÇ : Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi.

HACCP : Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi.

f = Frekans.

\bar{x} =Aritmetik Ortalama.

s.s.= Standart Sapma.

t = t testine ilişkin parametre.

F = Varyans analizine (Anova Testi) ilişkin parametre.

p = Anlamlılık (önemlilik) testlerine ilişkin olasılık değeri.

% = Yüzde.

1. GİRİŞ

Eğitim, değişik ifadelerle farklı biçimlerde tanımlanmıştır. Kuşkusuz bu farklılaşmada eğitimcilerin değişik amaçları temel almaları rol oynamaktadır. Eğitim literatüründe en sık kullanılan eğitim tanımlarından biri; “bireyin yaşadığı toplumda yeteneğini, tutumlarını ve olumlu değerdeki diğer davranış biçimlerini geliştirdiği süreçler toplamıdır” (Tezcan, 1996: 3).

Eğitim, Cascio’ya (1995: 245) göre; birey, grup ve örgütsel düzeyde performansı artırmak için düzenlenmiş olan program, Mondy vd.’ne (1990: 275) göre; belli bir işte, sanatta ya da meslekte çalışan ya da çalışacak olan kişilere gerekli bilgi, beceri ve davranışı kazandırma faaliyeti, Dessler’e (1994: 238) göre ise; işletmeye yeni alınan ya da işletmede halen çalışmakta olan elemanlara, işlerini yapmaları için gereksinim duydukları bilgi ve becerileri kazandırma faaliyetidir.

Eğitim kavramı; bireyin doğumundan ölümüne kadar gerek ailesinden, gerek öğrenim hayatından, gerekse çalıştığı işyerinden edindiği tüm bilgiler yoluyla ya da kendi kendini geliştirerek bilgi, beceri ve davranışlarında değişiklik meydana getirmesidir (Deniz, 1999: 1). Eğitimin amacı; bireyleri çevreleri ile uyumlu kılarak verimli ve üretken yapabilmektir. Küreselleşme sürecinde bireyden beklenen özellikler; sorumluluk alma, yaratıcı düşünme, değişime uyum gösterme, problem çözebilme, kolay iletişim kurma, işbirliğine yatkın olma ve karmaşık teknolojik sistemleri anlayabilmektir (Binici ve Arı, 2004: 384). Toplumsal uyum kapsamında eğitimin faydaları; bireyin daha fazla gelir elde etmesi, demokratikleşmesi ve yönetime katılması olarak özetlenebilir (Preston ve Green, 2003: 146).

Wolfe ve Haveman’a (2002: 42) göre; toplumu oluşturan insanların, özellikle sosyal iyileşmeye ve buna bağlı olarak ekonomik gelişmeye katkısı oldukça büyüktür. Söz konusu iyileşme ve gelişimde, bireyin aldığı eğitimin niteliği ve süresi önemli rol oynamaktadır. Alınan eğitim ile bireyin sağlık durumunun, suça eğiliminin, evlilik kararının, meslek seçiminin vb. tercihlerinin ilişkilendirilmesi mümkündür.

Ekonomik ve sosyal dönüşümdeki stratejik önemi eğitimi; bireyler, firmalar ve ülkeler için en önemli yatırım malı konumuna getirmiş, eğitimin niteliksel ve niceliksel olarak iyileştirilmesi, eğitimde fırsat eşitliğinin sağlanması politikacıların gündemine yerleşmiştir (Saygılı ve diğerleri, 2005: 125). Toplumlar, eğitim düzeyinin artmasıyla,

verimlilik arasında bağ kurmakta, bireyin yaşadığı topluma, aldığı eğitim ölçüsünde katkıda bulunduğuna inanmaktadır. Bu durum, dezavantajlı grupların sayısının toplumda azalacağına da bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle büyük kentlerle birlikte kırsal alanlarda yaşayan bireylerin de eğitimine büyük önem verilmektedir (Kodrzycki, 2002: 2).

Üretim faktörlerinden biri olan sermaye ne kadar yeterli olursa olsun, ancak nitelikli işgücü ile bir anlam ve değer kazanır (İçöz, 1994: 47). Bu doğrultuda, mesleki eğitime duyulan gereksinim hayati önem taşımaktadır. Mesleki teknik eğitim, bireylere çalışma ortamında veya dışında gereken bilgi, beceri ve ustalık gibi biçimsel nitelikleri kazandıran örgütlenmiş ya da yapılandırılmış faaliyetlerden oluşur (CEDEFOP, 2004: 13).

Mesleki ve teknik eğitimin amacı, özellikle endüstrinin ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücünü ortaöğretim ve yükseköğretim seviyesinde karşılamaktır. Diğer bir ifadeyle, mesleki ve teknik eğitimin temel amacı, öğrencilerin belli bir iş veya mesleki alanda bilgi ve becerisini artırmaktır. Mesleki eğitim çerçevesinde kişiye iş bulabilmek, nitelik kazandırmak veya işi ile ilgili becerisini geliştirmek amacıyla ortaöğretim, yükseköğretim ve yetişkinler eğitimi seviyesinde değişik öğretim programları uygulanmaktadır (Orhaner ve Hussein, 2007: 199). Mesleki eğitim ve gelişim, üçüncü dünya ülkeleri için açlık ve yoksulluğa son verilmesi ve gelirlerin artırılması için önemli bir çıkış noktasıdır (O'Lawrence, ve O'Lawrence, 2006: 109).

Ülkelerin uyguladıkları mesleki eğitim modelleri, ülkenin; yönetim şekli, nüfusu, ekonomik durumu, sanayi ve hizmet sektörünün gelişmişliği ve gelenekler gibi faktörlere göre çeşitlilik arz etmektedir. Koşan'ın (2003: 117) ifade ettiği gibi, genel olarak, işe yönelik nitelik kazandırmayı amaçlayan mesleki eğitim, orta ve yüksek öğretimde yapılan örgün meslek eğitimi, işyerlerinde çeşitli biçimlerde uygulanan çıraklık, insan gücü geliştirme projeleri, işbaşı eğitimi, okul ve işyerlerinin işbirliğine dayalı ikili eğitim, özel mesleki eğitim kurumları, yaygın mesleki eğitim çerçevesinde ele alınabilmektedir. Gürol'a (1997: 30) göre ise bu çeşitliliği; piyasaya dayalı eğitim modeli, okula dayalı eğitim modeli ve işbirliğine dayalı eğitim modeli olmak üzere üç ana grupta toplamak mümkündür.

Okul odaklı mesleki eğitim modelinde, meslek eğitiminin planlanması, düzenlenmesi ve denetlenmesi kamunun tekelindedir. Bürokratik model olarak da

adlandırılan bu mesleki eğitim modelinde genel eğitim mesleki yeterlikten daha fazla önem taşımaktadır. Okul odaklı mesleki eğitim modeli, kamu için en maliyetli mesleki eğitim modelidir. Gerek teorik gerekse pratik eğitim tamamen okulda verildiği için sektörde kullanılan bütün yeni teknolojiyi öğretim ortamına kazandırmak çok büyük maddi yatırım gerektirmektedir.

Serbest piyasa ekonomisinin gereklerine göre geliştirilen piyasa odaklı mesleki eğitim modeli için, ABD ve Japonya ileri birer örnek olarak gösterilebilir. Bu modelde zorunlu genel temel eğitimi sağlamak kamunun, istihdam piyasası gereklerine göre mesleki teknik eğitimi sağlamak ise genellikle özel sektörün görevidir. Buna göre, işe alınmadan önceki mesleki teknik eğitim daha çok özel sektör tarafından açılan özel üniversite ve özel yüksek okullarda veya işletmelerin çoğu tarafından kendi gereksinimlerine göre doğrudan işletmeler içinde düzenlenen eğitimlerle verilmektedir. Böylece mesleki teknik eğitim, işletme içi etkinliklerin ayrılmaz parçasını oluşturmaktadır (Baloğlu, 1990: 47).

İşbirliği odaklı mesleki eğitim modelinde meslek standartları ve belgeler devlet, işveren ve işçi kuruluşları tarafından birlikte düzenlenmekte; bu standartlarda mesleki eğitim hükümet ve işletme işbirliği içinde verilmektedir. En yaygın olarak çıraklık eğitiminde uygulanan bu sistem, okula ve işletmeye ayrı değer vermektedir (Gürol, 1997: 33). Hızla değişen endüstri ile doğrudan doğruya ilişkili olan okulların amacına ulaşması için verilen eğitimin, gerçek işyeri koşulları içinde yapılan eğitimle desteklenmesinin başarılı sonuçlar verdiği yapılan uygulamalarla saptanmıştır. Böylece mesleki ve teknik öğretim kurumlarında temel bilgi ve becerileri okul atölyelerinde kazanan öğrencilerin, laboratuvar ve atölye uygulamalarını gerçek üretim ortamı içinde endüstri ve işyerlerinde yapmaları, nitelikli insangücü yetiştirilmesi bakımından zorunlu görülmektedir (Aktuğ, 1981: 11-12).

Avrupa Birliği'nde eğitim ve meslek eğitimi konusuna verilen önem gittikçe artmaktadır. AB içinde kişilerin ve mesleklerin serbest dolaşımı, özellikle mesleki eğitim standartlarında uyumlaşmayı gerekli kılmıştır (DPT, 2001: 7). Mesleki eğitim, işsizlik oranının düşürülmesi ve üretim verimliliğinin artırılmasında önemli bir potansiyele sahiptir. Genç işsizliği, hükümetlerin ve sivil toplum örgütlerinin önemle dikkate aldıkları bir konudur. Birçok işsiz gencin, işsiz kalma nedenleri arasında

mesleki yeterlik eksikliğinin yer aldığı düşünölmektedir (Mndebele ve Dlamini, 2008: 315).

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

Eğitimde nitelik, değerlendirme de esas olan ölçüt ve standartlara göre anlam kazanmaktadır. Bu nedenle, eğitimin kalitesinin var ya da yok gibi sınıfsal terimlerle ifade edilmesi gerçeği yansıtmayacaktır. Eğitimde, zaman zaman nicelik nitelik gibi anlaşılmaktadır. Örneğin 50 kişilik bir sınıfta 35 kişinin doğrudan sınıfı geçmesi nitelik özelliği olarak yorumlanmaktadır. Verielen eğitimin niteliği, sınıfını geçen öğrenci sayısıya ya da eğitim kurumunun sahip olduğu donanıma göre değil, öğrencilere kazandırılmak istenen hedef ve davranışların kazandırılıp kazandırılmadığına göre değerlendirilmesi gerekmektedir (Özgüven, 1997: 49).

Ülkeler, eğitim sistemlerini oluştururken artık daha evrensel düşünmek, küreselleşen dünya pazarlarında rekabet edebilecek nitelikli insanı yetiştirmek zorundadırlar. Gerek ulusal ve gerekse uluslararası pazarlarda rekabet etmek zorunda olan ve bu zorunluluğu ağır bir biçimde hissedilen iş yaşamı, eğitim kesimini sorgulamakta ve ihtiyaçlarına daha fazla duyarlı olmaya zorlamaktadır (DTP, 2001: 58).

Avrupa Birliği asil ve aday üyeleri arasında ortak bir eğitim politikası belirlememiş olmakla birlikte, eğitim konusunda ortak ilkeler ve ortak değerler oluşturmakta ve bunları destekler nitelikte projeler uygulamaya koymaktadır. Avrupa Birliği'ne adaylık sürecinde, Türkiye'nin eğitim sistemi sorunlarını çözümlenebilmesi, söz konusu projelere katılması ve ortak değerlere dayalı eğitim politikaları geliştirmesi gerekmektedir.

Bu doğrultuda, araştırmacıyı bu çalışmayı yapmaya yönelten neden; Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerini, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterleri çerçevesinde değerlendirmek, ilgili yeterliğe etki eden faktörleri araştırmak ve daha nitelikli bir mutfak (aşçılık) eğitimi için yeni bir model önerisi geliştirmektir. Avrupa Birliğine üyelik sürecinde olan Türkiye, her alanda olduğu gibi mutfak eğitimi alanında

da ulusal standartlar ve AB yeterlik çerçevesinde eğitim sunmak durumundadır. Ayrıca, iş gücünün üye ülkelerde serbest dolaşımı için işaret edilen yeterlikler çerçevesinde eğitim sunulması kaçınılmazdır.

Öngel'e (1983) göre, araştırma konusu, herhangi bir konuyla ilgili olarak şu ana kadar yapılan açıklamalardan duyulan tatminsizlik üzerine ortaya çıktığı hususunu özellikle vurgulamalıdır. Ortaya konulacak yeni çalışma, daha önceki çalışmaların açıklayamadığı yeni bir açıklama ortaya koymak veya daha öncekilerin yetersizliğini ortaya koymak durumundadır.

Yapılmış olan literatür taraması sonucunda, "Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Araştırma" başlıklı bu araştırma konusu ve problemiyle ilgili daha önce yapılmış çalışma olmadığı tespit edilmiştir. Ancak bu araştırmanın konusuyla dolaylı olarak ilgisi olan araştırmalar incelenmiştir.

Çetin (1993) "Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi" adlı çalışmasında Türkiye'de mutfak elemanı yetiştiren örgün eğitim ve kurs programlarının eğitimcileri ile konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde görevli yönetici ve aşçıbaşların aşçılık eğitim programlarına ilişkin görüşlerini saptamayı ve bu görüşler ışığında yeni bir eğitim programı modeli önermeyi amaçlamıştır. Çetin araştırmasında; Türkiye için ekonomik ve sosyal öneme sahip yiyecek-içecek hazırlama ve sunma hizmetlerini yerine getirecek elemanların yetiştirilmesi amacıyla uygulanan eğitim programlarının değerlendirilmesi ve bu konuda karşılaşılan sorunların saptanmasının önemine değinmiştir. Aşçılık programlarındaki derslerin içeriğinin genellikle kuramsal, kısmen de iş ve hayata yönelik olduğu, bu programların aşçılık davranışlarını "kısmen" kazandırdığı, derslerde bireysel ve grup çalışmasının "kısmen" yapıldığı ve derslerde izlenecek bir ders kitabının bulunmayışı araştırmanın dikkat çeken bulguları arasındadır.

Gömeç (1995), otel işletmelerinin beklentileri ile mutfak bölümü öğrencilerinin meslek bilgilerinin karşılaştırılmasını amaçladığı çalışmasında otelcilik okulları mutfak bölümü öğrencilerinin sektör beklentilerine göre yetiştirilmesinin önemine değinmiştir. Araştırma bulgularına göre; beş yıldızlı otel işletmeleri yöneticilerinin % 70'ine göre otelcilik okulları mutfak bölümü mezunlarına okullarında yeterli düzeyde teorik ve

pratik bilgi verildiği ifade edilirken, mezunların yemek hazırlama, saklama ve servise sunma konusunda yeterli bilgi ve beceri sahibi olmadıkları ifade edilmiştir.

Karaağaçlı (1995) tarafından yapılan “Avrupa Birliği Ülkelerinde Uygulanan Meslek Standartları ile Türkiye’deki Mesleki Yeterliklerin Karşılaştırılması (Ankara İli Örneği)” adlı çalışmada, meslek standartları ve belgelendirme sistemi ile ilgili olarak durum ve eğilimlerin belirlenmesi ve Avrupa Birliği ülkelerinde uygulanan meslek standartları ile Türkiye’de (Ankara İli) kazandırılan mesleki yeterliklerin karşılaştırılması amaçlanmıştır. Araştırmada, Avrupa Birliği Ülkelerinde uygulanan meslek standartları ile Türkiye’de işgücü yetiştiren Ankara ili örneğinde seçilen Endüstri Meslek Lisesi, Türk-Alman Mesleki Eğitim Merkezi ve Çıraklık Eğitim Merkezinde kazandırılan mesleki yeterliklerin karşılaştırılması yapılmıştır. Araştırma bulgularına göre, Türkiye’de (Ankara ili) yetiştirilen iş gücünün Avrupa Birliği standartlarını karşılamadığı, kuramsal alanda AB meslek standartlarıncı öngörülen yeterliklerin yaklaşık yarısına, el becerisi alanında yaklaşık dörtte üçüne, mesleki tutum ve iş alışkanlıklarında ise üçte ikisine sahip olduğu ortaya çıkmıştır.

Şener (1997), Türk-Alman Mesleki Eğitim Merkezi modeli ile Endüstriyel Elektronik meslek alanında kazandırılan mesleki yeterliklerin, Türkiye ve Almanya standartlarıyla karşılaştırılarak farklılıkların tespit edilmesini amaçladığı çalışma bulgularına göre; Türkiye’de meslek bilgisi dersi bilgi düzeyinin, Almanya standartlarında olmadığı, mesleki resim dersi bilgi düzeyinin ise Almanya standartları düzeyinde olduğu anlaşılmıştır. Bilgi düzeyine ilişkin hiçbir öğrencinin Almanya standartlarında puan alamadığı görülmüştür. Çalışma bulguları doğrultusunda; mesleki rehberliğe önem verilmesi, işletmelerin mesleki sorumlulukları paylaşması, AB standartlarında ölçme ve değerlendirme için uzman bir ekibin kurulması yönünde öneriler geliştirilmiştir.

Mısırlı (1998), “Türkiye’de Ulusal Meslek Standartları ve Mesleki Belgelendirme Sistemi” adlı araştırmasında Türkiye’de meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemiyle ilgili olarak beş yıldızlı otel işletmelerindeki bölüm yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. İşletme belgeli 103 beş yıldızlı otelde görev yapan 412 orta kademe yönetici araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Örneklem ise rasgele seçilmiş 52 otel ve 208 orta kademe yöneticiden oluşmuştur. Araştırma bulgularına göre, işgörenlerin yarısından fazlasının herhangi bir mesleki belgesi

bulunmamaktadır. İşletmeye işgören sağlanmasında sıkıntı çekilen meslekler; yiyecek ve içecek servisi bölümünde, barmen, komi, garson ve şef garson, mutfakta pastacı, ekmekçi, kasap ve bulaşıkçı, kat hizmetleri bölümünde, kat şefi, kuru temizleyici, meydancı ve oda görevlisi, önbüro bölümünde ise resepsiyonist santral memuru, rezervasyon memuru ve önkasiyerdir. Mesleki belgelendirme sisteminin yapısını devlet, işçi ve işverenlerce oluşturulması gerektiği ifade edilmiştir. Diğer yandan, mesleki belgelendirmenin, işgörenlere, devlete ve işverenlere önemli yararlar sağlayacağı konusunda verilere ulaşılmıştır.

Atılğan (1998), “T.C. Turizm Bakanlığı’nın Otelcilik ve Turizm Sektöründe Mesleki Nitelikleri Belgelendirme (Deneme Sınavları Üzerine Bir Araştırma)” başlıklı çalışmada yiyecek-içecek servisi bölümü sınavlarının, teorik kısmında uygulanan testin niteliği ile teorik ve uygulamalı sınav puanları arasındaki ilişki ve sınav merkezleri arasındaki başarı farklılıklarının incelenmesini amaçlamıştır. Araştırma bulgularına göre, yiyecek-içecek servisi bölümü sınavlarında adayların teorik ve uygulamalı sınav puanları arasındaki korelasyon katsayısı 0,40 bulunmuş ve uygulamalı ve teorik sınav puanlarının tutarlı olduğu görülmüştür. Araştırmada, yiyecek-içecek servisi bölümü sınavlarında adayların teorik ve uygulamalı sınav merkezleri bakımından ilişkileri araştırılmış, 12 sınav merkezi için teorik ve uygulamalı sınav puanları arasında hesaplanan korelasyon katsayıları olumlu bulunmuştur. Ankara, Antalya, Ürgüp, İzmir ve Burdur Turizm Eğitim Merkezleri için her iki sınavın tutarlı olduğu, buna karşılık Selçuk, İstanbul, Alaçatı, Kastamonu, Kütahya, Kemer ve Vakfikebir Turizm Eğitim Merkezleri için her iki sınavın da tutarlı olmadığı sonucuna varılmıştır. Sınavların teorik bölümünde ortalama başarı bakımından en başarılı TUREM’in Burdur TUREM, en düşük ortama teorik başarının ise Vakfikebir TUREM’in olduğu görülmüştür. Sınavların uygulama bölümünde ise, ortalama başarı bakımından en başarılı TUREM’in Selçuk TUREM, en düşük ortalama başarının ise Antalya TUREM’in olduğu görülmüştür.

Carrier (1999), temel mutfak becerisi eğitim programı müfredatının yeterliliğini incelemek ve yenileştirmeye gerek olup olmadığını tespit etmek amacıyla yaptığı çalışmada; sanitasyon ve gıda güvenliği konuları ile bıçak kullanma, stresle başa çıkma ve iş görüşmesi yapma becerisi konularına daha fazla zaman ayrılması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların % 50’sinden fazlası daha yüksek düzeyde beceri gelişimi için mevcut müfredata takviyeler yapılması gerektiğini düşünürken,

katılımcıların % 10'undan azı müfredatın köklü bir değişime gereksinimi olmadığını belirtmiştir. Araştırmanın bir diğer sonucuna göre; müfredatın, farklı yöntemlerle yemek hazırlama ve pot, tava gibi küçük mutfak gereçlerinin tanımı ve kullanımı konularında geliştirilmesi gerekmektedir.

Lang ve Caraher (2001) tarafından yapılan bir araştırmada; halkın Birleşik Krallıkta mutfak kültürüne bakışı, beslenme alışkanlıklarındaki ve yemek pişirme yeteneklerindeki değişimin boyutu ve nedenlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma bulgularına göre; bireylerin her gün gereksinim duydukları yemek pişirme gibi yeteneklerinin köreldiği, toplumun önemli bir bölümünün algötür tarzı yiyecekleri tercih ettiği, rutin bir iş olan yemek pişirme sorumluluğunun erkek ve bayanlar arasında eşit paylaşılmadığı anlaşılmıştır. Diğer yandan, yemek pişirme bilgi ve becerilerinin edinilebilmesi için ana kaynağın anneler ve okullar olduğu, yemek pişirme sanatının daha kapsamlı öğrenilmesinin önündeki en önemli engelin açılığın önemsenmemesi ve zaman kaynaklı olduğu gibi bulgulara ulaşılmıştır.

Kayayurt (2002), sektörde hizmet sunan mutfak personelinin mesleki bilgi düzeyini belirlemeyi ve uygun hizmet içi eğitim programı geliştirmeyi amaçladığı çalışmada, aşçıların %77,7'sinin ilkokul veya ortaokul mezunu olduğunu, sadece %5,7'sinin mesleki eğitim aldığını ve %54,1'inin mesleki kurslara katılma ihtiyacı hissettiğini saptamıştır. Araştırmaya katılan aşçıların %49'unun yemekleri ustasından öğrendiği şekilde yaptığı, %72'sinin yeşil yapraklı sebzeleri hazırlarken, “ayıklama – yıkama – doğrama – pişirme” işlem sırasını izlediği ve %64'ünün sebzelerin haşlama suyunu döktüğü doğrultusunda bulgulara ulaşmıştır. Aşçıların eğitim seviyesi yükseldikçe sebzelerin doğru olarak pişirildiği anlaşılmıştır. Diğer yandan, kurubaklagillerin hazırlanmasında aşçıların, %45,2'sinin “suda bekletme – yıkama – haşlama – pişirme” işlem sırasını izlediği, %54,1'inin haşlama suyunu döktüğü ve %71,3'ünün ise makarnayı haşladıktan sonra süzüp, soğuk sudan geçirdiği anlaşılmıştır. Derin dondurucuda bulunan bir ürünü buzdolabı ısısında çözüdüren aşçıların oranının %51,6, sıcak suda ya da oda sıcaklığında bekleterek çözdürenlerin oranının %44,5 olduğu saptanmıştır. Haşlama pişirme usulünün en çok tercih edilen pişirme usulü olduğu ve bütün pişirme usullerinde en çok ayçiçek yağının tercih edildiği anlaşılmıştır. Çalışmada, eksikliği tespit edilen mesleki bilgi ve becerilerin daha iyi duruma getirilmesine yönelik bir hizmet içi eğitim programı önerilmiştir.

Hughes (2003) tarafından yapılan bir araştırmada, Atlanta Sanat Enstitüsü Mutfak Sanatları Bölümü'nde verilen beslenme eğitimi derslerinin, mutfak öğrencilerinin beslenme bilgilerine etkisinin analiz edilmesi amaçlanmıştır. Araştırma, öğrencilerin beslenme dersini almadan önce beslenmeyle ilgili sahip oldukları bilgi, kavrama, uygulama, analiz, sentez ve değerlendirme yeterlikleri ile bu dersi aldıktan sonra sahip oldukları yeterlikleri karşılaştırma yöntemiyle çeşitli bulgular elde etmiştir. 141 öğrenciden elde edilen veriler doğrultusunda elde edilen araştırma bulgularına göre; öğrencilerin beslenme eğitimi almadan önce sahip oldukları yeterliklerle, beslenme eğitimi aldıktan sonra sahip oldukları yeterlikler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı anlaşılmıştır.

Görkem (2004) “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma” başlıklı çalışmasında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması derslerinin verimliliğine etki eden faktörleri ilgili ders öğretmenlerinin görüşleri doğrultusunda belirleyerek çözüm önerileri geliştirmeyi amaçlamıştır. Araştırma bulgularına göre; araştırmaya katılan öğretmenlerin % 42,1'inin görev yaptığı okulda mutfak atölyesi yetersizliği, %53,1'inin ise mutfak atölyeleri için donanım yetersizliği yaşadığı anlaşılmıştır. Diğer yandan, araştırmaya katılan öğretmenlerin %46,2'sinin hiç sektör tecrübesi olmadığı, %70,3'ünün ise mezun olduğu yüksek öğretim programları ile öğretmeni oldukları bölüm programı arasında uyumsuzluk olduğu anlaşılmıştır.

Shenoy (2005) “Food Tourism and The Culinary Tourists” başlıklı araştırmasında mutfak (yemek) turizminin boyutlarını ortaya koymayı, mutfak turizmi katılımcılarını tanımlayan kavramsal bir çerçeve geliştirmeyi ve mutfak temalı seyahat eden turistlerin mutfak turizminden beklentilerine göre sınıflandırılmasını amaçlamıştır. Araştırmada dört farklı Güney Kaliforniya kıyı kentini ziyaret eden 341 turistten edinilen veriler ışığında mutfak turizminin beş farklı boyuttan oluştuğu ifade edilmiştir. Bunlar; yöresel yemek sunan restoranların tercih edilmesi, yerel gıda maddelerinin satın alınması, yerel içeceklerin tüketilmesi, yüksek kalite restoranların tercih edilmesi ve bilindik zincir restoranların tercih edilmesi, olarak sıralanmıştır. Ayrıca mutfak turizmi katılımcılarını etkileyen sosyo-demografik değişkenlerin yaş, cinsiyet, eğitim ve gelir olduğu vurgulanmıştır.

Öncüer (2006) turizm eğitimi ile ilgili çalışmasında, Avrupa Birliği ülkelerinde uygulanan mesleki turizm eğitimini inceleyerek, Türk turizm eğitimine en fazla faydayı sağlayacak yönleri saptamayı ve bu yönleri ülke turizm eğitimi yapısına uyumlaştıracak bir öneri sunmayı amaçlamıştır. Araştırma bulgularına göre AB üyesi ülkelerde mesleki turizm eğitiminin ortaöğretim düzeyinde yoğunlaştığı, eğitim planlamasının sektörel ihtiyaçlar göz önüne alınarak yapıldığı ve özel sektör kuruluşları ile eğitim kurumlarının ortak bir plan ve program çerçevesinde hareket ettikleri ortaya konulmuştur. AB ülkeleri ile karşılaştırıldığında Türk eğitim sisteminde standart bir turizm eğitimi politikasının olmadığı, okullarda branşlaşma konusunda dahi farklılıklarla karşılaşıldığı ifade edilmiştir. Mesleki turizm eğitiminin tüm aşamalarında detaylı düzenlemeler yapılması gerektiğine işaret edilerek, öneriler geliştirilmiştir.

Evans (2006) tarafından yapılan bir araştırmada, yetenek ve yeterlik değerlendirmesinde cinsiyet faktörünün etkisinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Araştırma beş farklı AB ülkesinde yürütmüş ve Avrupa işgücü pazarının mesleki ve teknik eğitimde yetenek ve yeterliği değerlendirmede cinsiyet farklılığının etkisi araştırılmıştır. Araştırma evrenini; çocuk bakımı, elektrik mühendisliği ile yiyecek hazırlama ve servisi eğitimi almış olan genç yetişkinler oluşturmuştur. Katılımcı değerlendirmelerine göre, mesleki seçim ve yükseltme için yapılan değerlendirmelerde “cinsiyetin hala önemli bir faktör” olduğunu anlaşılmaktadır. Ancak araştırmanın bir diğer bulgusuna göre ise; okullarda ve iş yerlerinde “cinsiyet körlüğü” anlayışı ile pozitif ve yapıcı bir değerlendirmenin de söz konusu olabildiği vurgulanmıştır.

Böyükıılmaz 2006 tarihli çalışmasında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinden mezun olan mutfak çalışanlarının yeterliliklerini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Çalışmada, Antalya İli Alanya İlçesinde 79, Ankara Merkezde 32 özel turizm işletmesindeki işverenlerden anket ve görüşme yolu ile veri toplanmıştır. 20’si personel müdürü, 34’ü yiyecek-içecek müdürü, 32’si genel müdür, 25’i aşçıbaşı olmak üzere toplam 111 sektör temsilcisinin katılımının sağlandığı araştırma verilerine göre; mezunları yeterli bulanların oranı % 69,4 tür. Katılımcıların %25’i, öğrencileri hem bilgi düzeyi hem de uygulama becerisi yönüyle yetersiz bulduklarını ve öğrencilerin çoğunluğunun (%95) işletmeye geldiğinde çirak düzeyinde olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcıların %78’i, iletişimi kolay sağlamaları ve genel kültürlerinin iyi olması nedeniyle, turizm otelcilik mezunlarını tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Diğer yandan, katılımcıların bir kısmı, uygulama becerilerinin iyi olması nedeniyle, çiraklıktan

gelenleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir. En dikkat çeken araştırma bulgularından biri; turizm otelcilik mezunlarının uygulama becerilerinin yetersiz oluşudur.

Raybould ve Wilkins (2006) tarafından yapılan bir çalışmada; Avustralya’da 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmeleri yöneticilerinin konaklama alanı lisans mezunlarından beklediği yeterlikler ile öğrencilerin sahip olduğu yeterliklerin karşılaştırılması amaçlanmıştır. Araştırma bulgularına göre; yöneticiler, mezunların sahip olması gereken en önemli becerilerin; birey olma, problem çözme ve bireysel yönetim olması gerektiğini düşündüklerini ifade etmişlerdir. Yöneticilerin, öğrencilerin en çok sahip olası gerektiğini düşündüğü ilk 10 yeterliğin 8’ine, öğrenciler de katılmışlardır. Ancak, öğrenciler ilk 10 yeterlik dışındaki yeterlikler konusunda, yöneticilerden farklı düşündüklerini belirtmişlerdir. Şöyle ki; öğrenciler, yöneticilere göre kavramsal, analitik ve sözlü iletişim alanlarına ilişkin becerilerin daha önemli olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir.

Michaud (2007) “Development and Evaluation of Instruments to Measure the Effectiveness of a Culinary and Nutrition Education Program” başlıklı çalışmasında mutfak ve beslenme programları için süreç ve ölçme araçlarının etkililiğini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Araştırmada, okulöncesi yaşta çocuğu olan ebeveynler ve bakıcıların; yemek pişirme davranışları ve tercihleri, tüketim alışkanlıkları, yemek pişirmede, temel pişirme tekniklerinin kullanımında, meyve, sebze ve baharat çeşitlerinin kullanımında bireysel tercihleri ile pişirme süresi ve teknikleri bilgisi konularına ilişkin bilgi ve tutumları ölçülmüştür. Araştırma sonuçlarına göre; mutfak ve beslenme eğitimi için güvenli ve geçerli bir değerlendirme aracına gereksinim olduğu ortaya konulmuştur. Yemek pişirme davranışı ve meyve, sebze ve baharat kullanımı konularının ölçümünde daha güvenilir ve geçerli bir değerlendirme aracına/ölçeğine gereksinim varken, diğer değerlendirme araçlarına ilişkin değerlendirmelerin yeterli ve güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Hurst (2008) Alabama’da Meslek Yüksekokulu Teknoloji programları müfredatlarının sektör gereksinimlerini karşılama düzeylerini ölçme amacıyla yaptığı çalışmasında, teknoloji alanı sektör temsilcileri ve Alabama Meslek Yüksekokulu Teknoloji Programı öğretim elemanlarının değerlendirmelerini analiz etmiştir. Araştırma bulgularına göre; teknoloji alanı sektör temsilcileri, temel iş beceri ve yeterliğine sahip olmanın yanı sıra dürüst, sorumluluk alabilen, takım çalışması

yapabilen, dinleme ve problem çözüme yeteneği olan işgörenleri tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Sektör temsilcileri ile öğretim elemanları 36 mesleki beceriden 22'si üzerinde hemfikirken, 14 mesleki becerinin önem sıralaması konusunda farklı düşündükleri anlaşılmıştır. Sektör temsilcilerine göre mezunların; “malzeme seçimi ve kullanımı”, “bilgi edinme”, “bilginin organize edilmesi”, “sistem algılaması”, “teknoloji seçimi”, “sorun çözebilme”, “güzel okuma”, “karar verebilme”, “zihinde canlandırma yeteneği”, “öğrenmeyi öğrenme”, “sebeplere sonuç ilişkisi kurabilme”, “işinde teknolojiyi kullanabilme”, “temel matematik bilgisi” ve “özsaygı sahibi olma” yeterlikleri istihdam konusunda pek dikkate alınmazken, ilgili yeterlikler öğretim elemanları tarafından çok daha yüksek düzeyde önem arz etmektedir.

Hertzman ve Stefanelli (2008) “Developing Quality Indicators for Associate Degree Culinary Arts Programs: A Survey of Educators and Industry Chefs” başlıklı çalışmada eğitimciler ve sektör temsilcilerinin (mutfak şefleri) önlisans düzeyinde mutfak sanatları programlarının niteliğini değerlendirmeyi amaçlamışlardır. Araştırma, 193 eğitimci ve 401 mutfak şefinden elde edilen veriler doğrultusunda şekillendirilmiştir. Araştırma bulgularına göre; okullarda verilen eğitim kalitesinin belirlenmesinde en önemli beş kalite göstergesi; mutfak laboratuvarlarının sanitasyonu, okulun endüstri tecrübesi, alan tecrübesi, staj eğitimi ve mezunların işe yerleşme oranı olarak sıralanmıştır. Gerek eğitimciler gerekse mutfak şefleri için mutfak laboratuvarlarının sanitasyonu ve güvenliği en yüksek düzeyde öneme sahip olduğu anlaşılırken, okulun endüstri tecrübesi ve alan tecrübesi, eğitimcilere göre 2. ve 3. derecede öneme sahip kalite göstergeleri olduğu anlaşılmıştır.

Yukarıda yer alan çalışmalar mesleki ve teknik eğitimde önemli bir değişim sürecinin yaşandığını göstermektedir. Bütün bu gelişmeler, mesleki ve teknik eğitimin daha nitelikli bir eğitim ile daha nitelikli işgörenler yetiştirilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Gelişmiş ülkeler arasında yer almak, onlarla bütünleşmek isteyen Türkiye'nin elindeki en önemli kaynak, genç ve dinamik bir nüfus yapısına sahip olmasıdır (Düzcükoğlu ve diğerleri, 2005: 78). Ancak, Türkiye'de Temmuz 2010 verilerine göre genç nüfusun % 19,5'i çalışmak istemekte, ancak cari ücret düzeyinde çalışabilecekleri bir iş bulamamaktadır (<http://www.tuik.gov.tr>). Bu durumun en önemli nedenlerinden biri, bireylerin mesleki yeterlik düzeylerinin sektör ihtiyaçlarını tam anlamıyla karşılayamıyor olmasıdır.

Türkiye'nin işsizlik sorununun anahtarı, mesleki ve teknik eğitime ağırlık vermektir. Yetişmiş, nitelikli işgücü öncelikle Türkiye'nin ihtiyaç duyduğu ara elaman sıkıntısını ortadan kaldıracak, Avrupa Birliği'ne tam üye olduktan sonra da Avrupa'nın ihtiyacını karşılayacaktır. 2050 yılı projeksiyonlarına göre Avrupa, nitelikli, iyi yetişmiş ara elemana şiddetle geresinim duyacaktır. Genç ve dinamik nüfus yapısıyla, Avrupa'nın işgücü talebine cevap verecek ülke Türkiye olmalıdır (Özsoy, 2007: 134).

Türkiye, mevcut sosyo-ekonomik yapısını da dikkate alarak, Avrupa Birliğinin olası bir üyesi olarak, birliğin mesleki eğitim sistemlerini çok iyi analiz etmeli ve AB standartlarına uygun bir mesleki eğitim vermelidir. Bu gereklilik Türkiye'nin sadece AB'ye üye olabilmesi için değil, 21. yüzyılda gelişmiş toplumların saygın bir üyesi olabilmesi ve hatta varlığını sürdürebilmesi için önemli bir önkoşuldur. Başarılı bir mesleki eğitim sistemine sahip olmak, toplumların geleceği bakımından kritik bir öneme sahiptir (Akpınar, 2005: 83).

Mesleki mutfak eğitiminde bireye kazandırılacak mesleki beceri ve davranışların işin gereklerine uygun olması son derece önemlidir. İş analizleri ile aşçılık mesleğinin icrası için bireyin sahip olması gereken meslek davranışları belirlenmiştir. İş analizleriyle belirlenen yeterliklere dayalı ulusal aşçılık meslek standardı geliştirilmiş ve bu doğrultuda mesleki yeterlik kazandırılması amaçlanmıştır. Mutfak (aşçılık) eğitim sisteminin çıktıları, yiyecek içecek sektörünün girdileri olduğundan, aşçılık eğitimi alan mezunların istihdam piyasasının ihtiyaçlarına cevap verecek nicelik ve nitelikte olması gerekmektedir.

Bu doğrultuda, "Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Araştırma" başlıklı bu araştırmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Mutfak eğitimi almış mezunların sahip oldukları yeterliklerin gerek Türkiye'de, gerekse AB ülkelerinde sektör beklentilerini karşılayabilmesi için mutfak eğitiminin zayıf yönlerinin belirlenerek, niteliğinin artırılması önem arz etmektedir.

1.1. Araştırma Problemi

Hızlı küreselleşme süreci, giderek artan teknolojik yenilikler ve uluslararası rekabet, ülkelerin insan kaynaklarını geliştirmeye yönelik daha fazla çalışmalar

yapmasına neden olmuştur. Çalışanların iş değiştirme ve iş bulma yeteneğiyle doğrudan ilgili olan işgücü hareketliliğinin artması, işgücü piyasasının şeffaflaşması ve verimliliğinin artması, istihdamla ilgili her türlü girişimde öne çıkmaktadır. İş piyasasının ihtiyaç duyduğu işgücü niteliklerinin tanınmasında meslek standartları büyük önem taşımaktadır (www.iskur.gov.tr).

İşgücü piyasasının ihtiyaç duyduğu meslek standartlarına sahip eleman yetiştirilmesi ve istihdamı son derecede önemlidir. Mesleki eğitim veren ortaöğretim kurumlarının amaçları iş piyasalarına ara insan gücü yetiştirmektir. Ancak, bu okullardan mezun olan bir kısım öğrenciyi iş çevreleri yeterli bulmamaktadır. Yine, bir kısım öğrenci de mezun olduğu alanda çalışmayı istememektedir (Doğan, 2002, s.127). Bir yandan mesleki ve teknik okul mezunları, işgücü piyasasının talep ettiği niteliklere tam olarak sahip değilken, diğer yandan işletmelerde nitelikli ara eleman açığı bulunmaktadır. Bu durum, mezunların işsiz kalmasına ya da başka alanlarda çalışmalarına neden olmaktadır (Şimşek ve Gök, 2005: 60).

Türkiye, Avrupa Birliği'ne tam üyelik sürecinde, politik, hukuki ve ekonomik sistemini birliğe uyumlaştırmak için önemli adımlar atmaktadır. Bunlardan özellikle ekonomik uyum, büyük oranda mesleki ve teknik eğitim sisteminin Avrupa Birliği ile bütünleşmesini gerekli kılmaktadır. Çünkü Avrupa Birliği ekonomisi, bilim ve teknoloji tabanlı bir hale gelerek adeta bilgi ekonomisine dönüşmektedir. Bilgi ekonomisinin gerektirdiği nitelikli insan gücünü yetiştirmek ise, temelde mesleki ve teknik eğitim sisteminin görevidir. Dolayısıyla Türkiye'nin, birliğe ekonomik olarak uyum sağlayabilmesi, başta Avrupa Birliği olmak üzere, küresel standartlarda, etkili ve verimli bir mesleki eğitim sistemine sahip olmasını gerektirmektedir (Akpınar, 2005: 83).

Türkiye'de ve dünyada turizm sektörü için nitelikli işgücü büyük önem arz etmektedir. Turistik mal ve hizmet üretiminin spesifik özellikleri ve sektörün yapısına hakim olan emek yoğun üretim tarzı nedeniyle, turizm sektöründe insan faktörü ön plana çıkmaktadır (Timur, 1994: 44). Eğitilmiş insan unsurunun yeterliliği, turist beklediği düzeyde hizmet almasını sağlamaktadır. Rekabetin yoğun olarak 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 gereklidir. Nitelikli personelin yetiştirilebilmesi ise ancak kaliteli turizm eğitimiyle mümkündür (Olalı, 1983: 211).

Türkiye’de her ne kadar diğer meslek liseleri de yeterli altyapıya sahip olmaları durumunda mutfak dalı açma hakkına sahip olsalar da, turizm sektörü için mutfak elemanı (aşçı) yetiştiren en önemli örgün eğitim kurumları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleridir. Bu okulların verdiği eğitim, turizm sektörünün hizmet kalitesini derinden etkilemektedir. Ayrıca, Türk kültürünün önemli bir parçası olan Türk mutfağının korunması ve doğru tanıtılması için de mutfak eğitiminin niteliği ve standartlara uygunluğu çok önemlidir. Türkiye’de AB’ ne uyum çalışmaları çerçevesinde, 2005–2006 eğitim öğretim yılında yeterliğe dayalı modüler mesleki eğitim sistemine geçilmiştir. Diğer eğitim dallarında olduğu gibi mutfak eğitiminde de ulusal meslek standartları çerçevesinde yeterlik tabanlı mesleki eğitim verilmektedir. Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ilk mezunlarını 2008–2009 eğitim öğretim yılında vermiştir. Yeni eğitim sistemine göre mezun olan öğrencilerin sahip oldukları mesleki yeterlik düzeyleri hem modüler mutfak eğitiminin Türkiye’deki başarısını ölçmek, hem de eksiklik ve aksaklıkların tespit edilerek çözümler üretilmesi açısından önem arz etmektedir. Bu noktadan hareketle, araştırmanın problem cümlesi;

“Ulusal aşçılık meslek standardı, aşçı yeterlikleri çerçevesinde öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyi nedir?” olarak belirlenmiştir. Alt problemler ise;

- Ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlikleri kapsamında, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı son sınıf öğrencilerinin mesleki yeterlikleri, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre ne düzeydedir?
- Öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre farklılık arz etmekte midir?
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler nelerdir?
- Mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler öğretmen değerlendirmelerine göre farklılık arz etmekte midir?

- İşletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre farklılık arz etmekte midir?
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen mutfak eğitimi için yeni bir eğitim modeline ihtiyaç var mıdır?

1.2. Araştırmanın Amacı

Turizm, temel ögesi insan olan ve emek yoğun üretim yapan bir sektördür. Bunun yanı sıra, ülkeler, bölgeler ve toplumlar arasında sosyal ve kültürel farklılıkları ortadan kaldırmaya yardımcı özelliğe ve dinamik bir yapıya sahiptir. Özellikle ekonomiye katkı sağlayıcı ve kültürleri bir araya getireci karakteristiğe sahip olması nedeniyle, önemli bir sektördür.

Dünyada yaşanan küreselleşme eğilimleri, turizm eğitiminin yapısını ve uygulamalarını da etkilemektedir. Artan rekabet koşulları, turizmde hizmet kalitesini ön plana çıkarmaktadır. Turizm sektöründe sunulan hizmet kalitesinin en önemli unsurlarından biri; sektördeki işgücünün teorik ve pratik yeterliğidir. Diğer yandan, turizm eğitimi kapsamında mutfak eğitimi önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de 2005–2006 eğitim öğretim yılından itibaren Avrupa Birliği’nin desteğiyle modüler eğitime geçilmiş ve mutfak eğitimi, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde verilmeye başlanmıştır. Ancak, mezunların ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde edinmeleri gereken mesleki yeterliklere hangi düzeyde sahip oldukları ve verilen mutfak eğitiminin niteliği merak konusudur. Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı; Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen mutfak eğitimi yeterlik düzeyini araştırmak, mutfak eğitimi yeterlik düzeyine etki eden faktörleri belirlemek ve elde edilen bulgular doğrultusunda, yeni bir eğitim modeli sunmaktır.

Söz konusu amaca ulaşmak için araştırmanın hipotezleri şu şekilde belirlenmiştir;

H1: Öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin, sektör temsilcileri ile öğretmen değerlendirmeleri arasında anlamlı fark vardır.

H2: Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı fark vardır.

H3: Sektör temsilcilerinin işletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı fark vardır.

Araştırma, yukarıda verilen araştırma hipotezleri çerçevesinde, öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmeleri doğrultusunda değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, yukarıda belirtilen araştırma hipotezleri çerçevesinde, araştırmada şu sorulara cevap aranmıştır:

- Öğrencilerin, teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri hangi düzeydedir?
- Öğrencilerin, pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrenim gördükleri okulun uygulama oteline sahip olup olmamasına göre farklılık göstermekte midir?
- Öğrencilerin, teorik ve pratik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri, cinsiyetlerine göre farklılık göstermekte midir?
- Öğrencilerin, teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrenim gördükleri okulun bulunduğu coğrafi bölgeye göre farklılık göstermekte midir?
- Öğrencilerin, pratik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri, staj yaptıkları departmana göre farklılık göstermekte midir?
- Öğretmenlerin, öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri hangi düzeydedir?
- Öğretmenlerin, öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteline sahip olup olmamasına göre farklılık göstermekte midir?
- Öğretmenlerin, öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun eğitim öğretimdeki hizmet sürelerine göre farklılık göstermekte midir?

- Öğretmenlerin, öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun bulunduğu coğrafi bölgeye göre farklılık göstermekte midir?
- Öğretmenlerin, mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı farklılık göstermekte midir?
- Sektör temsilcilerinin, işletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı farklılık göstermekte midir?

1.3. Araştırmanın Önemi

Toplumların gelişmesi ve kalkınabilmesi, ekonomik kaynakların ve iş gücünün etkin bir şekilde kullanılabilmesine bağlıdır. İnsan gücü, kalkınmanın en önemli ögesi olması nedeniyle, ulusal ekonominin gelişimine paralel olarak yaşam standardının yükseltilmesinde de temel faktördür. Söz konusu gelişimin sağlanması, sağlıklı bir mesleki eğitim sisteminin kurulması ve yürütülmesine bağlıdır (Yıldırım, 2002: 3).

Genç nüfus yapısına sahip olan Türkiye’de insan kaynaklarının amaçlara uygun olarak yetiştirilmesi, gelişmenin hızlandırılması ve istihdamın geliştirilmesi yönünden büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle, mesleki ve teknik eğitimin verimliliğinin artırılması, hem rekabet gücünün yükseltilmesi, hem de insan kaynaklarının geliştirilmesi için önemlidir (Erişen, 2001: 5-6). Türkiye ekonomisi modern işgücüne ihtiyaç duymaktadır. Bilgi çağı birden fazla dalda uzmanlaşmış nitelikli insan gücünü ön plana çıkarmaktadır. Türkiye’de ise iş gücünün yarısından fazlası ilkokul/ilköğretim okulu mezunudur. Günümüzde, uygulanmakta olan piyasa ekonomisinin ihtiyaç duyacağı rekabetçi pazar taleplerini karşılayacak vasıflı ve uyumlu, motivasyonu yüksek bireylerin yetiştirilmesi, Türkiye’nin kalkınma hızının yükseltilmesi açısından önem taşımaktadır (DPT, 2001: 1).

Diğer yandan, eğitime ayrılan kaynak ile eğitim çıktılarının niteliği arasında doğru orantı olduğu söylenebilir. Türkiye’nin 2010 yılında kamu eğitim harcamalarının GSYH’ye oranı % 3,7 düzeyinde gerçekleşmiştir (MEB, 2010: 152). Türkiye’de kamunun eğitime ayırdığı kaynağın, OECD ortalamasından (% 5,8) oldukça az olduğu söylenebilir. Ayrılan kaynakların GSYH’ye oranı, UNESCO’nun kalkınmakta olan

ülkelere önerdiği % 6 düzeyinin yarısından biraz fazladır. (ERG, 2009: 23). OECD ülkelerinde öğrenci başına yapılan harcamanın ilköğretimde ortalama yıllık 6.741 dolar, ortaöğretimde 8.267 dolar ve yükseköğretimde 12.907 dolardır (OECD, 2010: 192). Türkiye’de ise, 2009 yılı verilerine göre, okul öncesi eğitim ve ilköğretim düzeyinde öğrenci başına yapılan yıllık ortalama harcama 1390 TL, genel orta öğretim için 2083 TL, mesleki ve teknik ortaöğretim için 2572 TL ve yükseköğretim için 4745 TL’dir (ERG, 2010: 40).

2006’dan bu yana merkezi yönetim tarafından gerçekleştirilen öğrenci başına harcamalar ve 2010 yılı için merkezi yönetim bütçesinden ayrılan kaynaklar, Tablo1.1’de gösterilmiştir. Buna göre, okul öncesi eğitim ve ilköğretim ile yükseköğretimde öğrenci başına düşen harcamalarda istikrarın sağlandığı, ancak ortaöğretimde 2008 yılından bu yana kayda değer bir düşüşün gerçekleştiği görülmektedir. Özellikle mesleki ve teknik ortaöğretimde güçlenen bu trendin nedeni, ortaöğretimin dört yıla çıkarılmış olması ve ortaöğretime ayrılan kaynakların bu değişimin gerektirdiği ölçüde artırılmamış olmasıdır. Bu durum, mesleki ortaöğretimin kalitesiyle ilgili kaygıları da artırmaktadır (ERG, 2009: 89).

Tablo: 1.1.
Öğrenci Başına Düşen Kamu Harcama Dağılımı
(TL, 2009 fiyatlarıyla)

Öğretim Kademeleri	2006	2007	2008	2009	2010 Başlangıç ödenegi
Okul öncesi eğitim ve ilköğretim	1.248	1.322	1.371	1.390	1.413
Genel ortaöğretim	1.796	1.921	2.273	2.083	2.051
Mesleki ve teknik ortaöğretim	2.834	2.777	2.937	2.572	2.188
Yükseköğretim	4.667	4.734	4.914	4.745	4.647

Kaynak: ERG, 2009: 89.

Diğer önemli bir konu ise, Türkiye’de eğitime ayrılan kaynaklar hizmetten yararlanan birey sayısına göre değil, ödeneği alan ilgili merkezi birim (Bakanlık içindeki genel müdürlükler) temelinde hesaplanmakta, genel müdürlüklerin ödenekleri bir önceki yıla ait ödenek temel alınarak hesaplandığından öğrenci sayısındaki ani değişimler ödeneklere ve dolayısıyla öğrenci başına harcama miktarına

yansımamaktadır (ERG, 2009: 23). Ancak, Bakanlığın okullara ayırdığı kaynağı öğrenci sayısına göre belirlemesi de kaynak dağılımında adaleti sağlamayacaktır. Şöyle ki; mutfak dalı eğitimi, yoğun uygulama gerektirdiği için maliyeti yüksek bir eğitimidir. İmam Hatip Liselerinde veya Ticaret Meslek Liselerinde verilen eğitim de mesleki nitelik taşımaktadır ancak verilen eğitimin özelliği gereği, yüksek maliyet gerektirmemektedir. Dolayısı ile öğrenci sayısı baz alınarak yapılan kaynak aktarımı, yüksek maliyet gerektiren eğitim dallarında öğrenim gören öğrencilerin mesleki yeterliklerine olumsuz yansımaktadır.

Ekonomideki dalgalanmalar, gelişme, değişme veya özelleştirme sonucunda ortaya çıkan iş değişikliği zorunlulukları, gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde işgücü hareketliliğinin artması; iş öncesi ve sürekli meslek eğitiminin niteliğini, içeriğini, yöntemini büyük ölçüde etkilemiştir. Eğitim görenlerin niteliklerinin tanımlanmasında, eğitim programlarının hazırlanmasında ve eğitimin verilmesinde, iş yaşamınca geliştirilen ve benimsenen meslek standartları büyük önem taşımaktadır. Ortaöğretimin, meslekî ve teknik eğitim ağırlıklı olarak yeniden yapılandırılması ve yaygınlaştırılması, ortaöğretimde meslekî ve teknik eğitiminin payının artırılması çabaları giderek hız kazanmaktadır. Eğitim kurumları ile iş yaşamı arasında işlevsel işbirliği kurulması ve geliştirilmesi de, meslekî ve teknik eğitim programlarının meslek standartlarına dayalı olarak yapılmasına bağlıdır (Yeşilmen, 2002).

Türkiye'nin gelir kaynakları içerisinde önemli bir yer tutan turizm sektörü için kalifiye elemanın önemi büyüktür. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Türkiye'de turizm sektörü için nitelikli ara eleman yetiştirme görevini üstlenen en önemli ve en köklü kurumdur. Bu okullar, ağırlıklı olarak konaklama ve diğer turizm işletmelerinin, eğlence hizmetleri, önbüro, kat hizmetleri, servis ve mutfak gibi departmanları için ara kademe işgören yetiştirmektedir.

Otel ve diğer turistik işletmelerin mutfaklarında istihdam edilmek üzere, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı öğrencilerinin, dünya mutfağının yanı sıra, Türk kültürünün bir ögesi olan Türk mutfağını yeterince tanımaları ve bu mutfaklara ilişkin yemekleri Ulusal Aşçılık Meslek Standartlarına uygun nitelikte hazırlaması, pişirmesi ve servise hazırlaması beklenmektedir (MEB, 2000: 1).

Bu noktadan hareketle, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı son sınıf öğrencilerinin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kıstasları çerçevesinde analiz edilmiştir. Araştırma mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörleri, öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmeleri doğrultusunda analiz etmiş olması açısından da önem arz etmektedir.

Çalışma ulusal aşçılık meslek standardı, aşçı yeterlik kıstaslarına göre orta öğretim düzeyinde (4. seviye) aşçılık eğitimi yeterliğinin belirlenmesine yönelik ulusal düzeyde gerçekleştirilen ilk araştırma olması nedeniyle alanla ilgili yeni araştırmaların yapılmasında faydalı olabilecektir.

Gerek ulusal gerekse uluslararası çalışma hayatında nitelikli personele gereksinim duyulmaktadır. Bu ihtiyacın karşılanması için verilen mesleki eğitim ulusal meslek standartları çerçevesinde verilmektedir. Araştırmanın, aşçılık meslek alanı ustalık (4. seviye) düzeyinde, aşçılık meslek standartlarını baz alması, diğer mesleki eğitim dallarında da benzer çalışmaların yapılması konusunda fikir verebilecektir.

Ulusal aşçılık meslek standardına göre, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi yiyecek-içecek hizmetleri alanı mutfak dalında öğrenim gören öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin belirlenmiş ve mevcut yetersizliklere dikkat çekilmiştir. Daha nitelikli bir aşçılık eğitiminin verilebilmesi için yeni bir model önerisi sunulmuştur. Önerilen yeni eğitim modelinin, aşçılık eğitiminde önemli bir kilometre taşı olacağı öngörülmektedir.

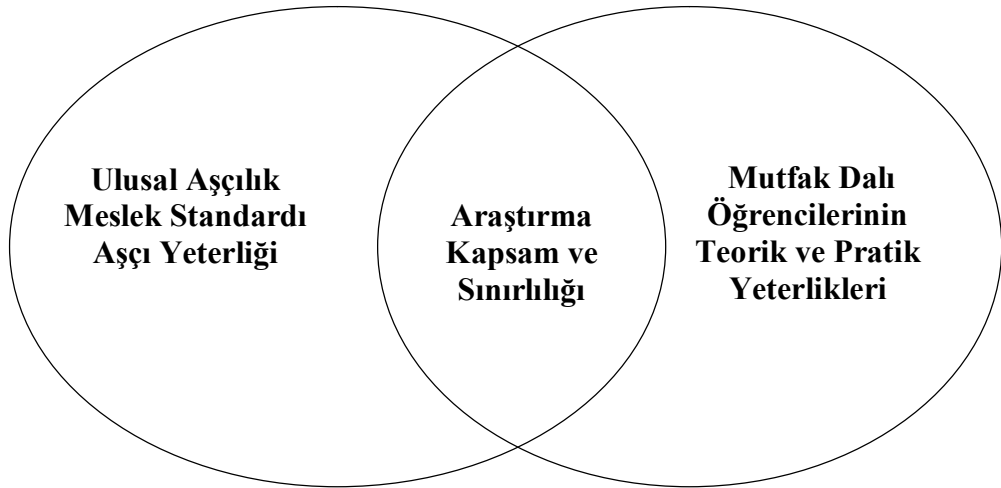
1.4. Varsayımlar

Bu çalışma, 2009/2010 öğretim yılında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören son sınıf mutfak dalı öğrencilerinden, mutfak derslerini veren öğretmenlerden ve Ankara ile Antalya şehirlerinde 2010 yılı yaz sezonunda Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin mutfak dalı öğrencilerine staj eğitimi veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak yöneticilerinden bilgi toplanması yoluyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmada ikisi okula (öğretmenlere ve öğrencilere) diğeri sektöre (mutfak yöneticilerine) olmak üzere üç anket uygulanmıştır. Çalışma ile ilgili varsayımlar ve sınırlılıklar şu şekilde sıralanabilir:

- Çalışmanın amacı doğrultusunda yapılan analizlerin odak noktasını, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören son sınıf mutfak dalı öğrencilerinin teorik ve pratik yeterlikleri oluşturmuştur. Mutfak eğitimi yeterliğine etki eden faktörler ise, okul, atölye, donanım, malzeme, uygulama oteli ve staj kaynaklı faktörler çerçevesinde incelenmiştir. Öğrenci yeterlik düzeylerine etkisi olabilecek diğer faktörler kapsam dışı bırakılmıştır.
- Ulusal Aşçılık Meslek Standardı çerçevesinde, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen aşçılık eğitiminin zorunlu dersleri; Yiyecek Hazırlama, Mutfak Uygulamaları ve Türk Mutfağı Yemekleri'dir. Araştırmada öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri, Ulusal Aşçılık Meslek Standardı aşçı yeterlik tablosu kıstasları çerçevesinde geliştirilen bir ölçekle ölçülmüş ve ilgili ölçeğin konuya ilişkin bütün detayları kapsadığı varsayılmıştır.

1.5. Kapsam Ve Sınırlılıklar

Araştırmada iki ana kavram kullanılmıştır. Bunlardan birincisi, “Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Aşçı Yeterliği”, ikincisi ise; “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Son Sınıf Mutfak Dalı Öğrencilerinin Teorik ve Pratik Yeterlikleridir”.



Şekil 1.1: Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılığı

Araştırmanın amacı; Ulusal Aşçılık Meslek Standardı çerçevesinde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin mutfak dalı son sınıf öğrencilerinin mesleki yeterliklerini analiz etmektir. Bu noktadan hareketle çalışma; öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerinin ölçümü, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterleri çerçevesinde geliştirilen, ikisi okula (öğretmen ve öğrencilere), biri sektöre (mutfak yöneticilerine) olmak üzere üç farklı ölçek kapsamında gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın uygulama alanı sınırlılığını; Türkiye genelinde 2009-2010 eğitim öğretim yılı, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin mutfak dalı 12. sınıf öğrencileri, mutfak derslerini veren öğretmenler ve 2010 yılı yaz sezonunda Ankara ve Antalya illerinde stajyer öğrencilere beceri eğitimi veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak yöneticileri oluşturmuştur.

1.6. Tanımlar

Eğitim: Önceden saptanmış amaçlar doğrultusunda insan davranışlarında belli gelişmeler sağlamaya yarayan planlı etkiler dizgesidir (Karlı, 2003: 9).

Mesleki Eğitim: Bireye belirli bir meslek ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlığı kazandıran ve bireyin yeteneklerini geliştiren eğitim sürecidir (Sezgin, 2000: 19).

Ulusal Meslek Standartları: Bir mesleğin başarı ile icra edilebilmesi için, Meslekî Yeterlilik Kurumu tarafından kabul edilen, gerekli bilgi, beceri, tavır ve tutumların neler olduğunu gösteren asgari normlardır (Resmî Gazete, 2006a).

Ulusal Aşçılık Meslek Standardı: Aşçılık mesleği kapsamındaki iş ve işlemlerin, uygun bir şekilde yapılabilmesi için Meslekî Yeterlilik Kurumu tarafından kabul edilen, gerekli minimum bilgi ve becerileri tanımlamaktadır.

Aşçı: Gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme ve sunma becerisine sahip personeldir (CCDA, 2003: xviii).

Yeterlik: Türk Dil Kurumu Sözlüğünde; “bir işi yapma gücünü sağlayan özel bilgi, ehliyet” olarak tanımlanmaktadır (<http://www.tdksozluk.com>).

Ulusal Mesleki Yeterlilik Sistemi: Teknik ve meslekî eğitim standartlarının ve bu standartları temel alan yeterliliklerin geliştirilmesi, uygulanması ve bunlara ilişkin yetkilendirme, denetim, ölçme ve değerlendirme, belgelendirme ve sertifikalandırmaya ilişkin kural ve faaliyetlerdir (Resmi Gazete, 2006a).

Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi: Farklı öğrenim seviyeleri için belirlenmiş başarımların sınıflandırılmasını, yeterliliklerin şeffaflığını ve niteliğini işgücü pazarı ve kamuoyunun katılımıyla geliştirilmesini amaçlayan enstrümandır (European Parliament and Council, 2008: 4).

İşlem: Başlangıç ve bitiş noktası belli olan, gözlenebilen, ölçülebilen, en az iki basamaktan oluşan bir iş birimidir (Doğan ve diğerleri, 1997: 345).

İşlem Yeterliliği: Kapsam ve sınırlıkları belli olan ve en az iki basamaktan oluşan bir işi yapma bilgi ve becerisine sahip olma durumudur.

Öğrenci: Araştırma kapsamında öğrenci, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören Mutfak Dalı son sınıf öğrencilerini ifade etmektedir.

Öğretmen: Araştırma kapsamında öğretmen, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Mutfak derslerini veren Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Konaklama Seyahat Hizmetleri Alanı öğretmenlerini kapsamaktadır.

Sektör Temsilcisi: Araştırma kapsamında sektör temsilcisi, öğrencilerin beceri eğitimi yaptığı işletmelerin mutfaklarında görev yapan aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve mutfak kısım şeflerini ifade etmektedir.

2. KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Mutfak Kavramı Ve Tarihsel Gelişimi

Toplumunu ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan birisi belki de en önemlisidir (DPT, 2003: viii). Yiyecek-içecek faaliyetlerinin günlük insan yaşamında kayda değer bir önemi vardır. Maslow'un gereksinimler hiyerarşisindeki piramidinde de belirttiği gibi yiyecek-içecek gereksinimi bireylerin yaşamını sürdürebilmesi için en zaruri ihtiyaçlardan biridir (Aymanıkuy ve Sarıoğlan, 2007: 8).

Yemek, zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte, insanların özel zamanlarını ayırdıkları, kutlama maksatlı ve başlı başına bir aktivite olarak değerlendirdikleri faaliyetlerdendir. Önemli düzeyde toplantılar, düğün, nişan gibi merasimler, özel günler, partiler yemekle birlikte yapılan aktivitelerdendir. Tüm bunlardan dolayı insanlar sadece fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için değil, hoş vakit geçirmek, arkadaş grupları ile kaynaşmak gibi amaçlarla da yemek yerler (Tayfun ve Tokmak, 2007: 171).

Mutfak, bir bölge ve halkla özdeşleşmiş olan yemeğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, pişirme, sunma ve yeme yöntemlerinin bileşimidir (Gvion ve Trostler, 2008: 950). Mutfak denildiğinde sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, servisinde kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, yemek törenleri ve benzeri faaliyetler de anlatılmak istenmektedir (Ciğerim, 1999: 204). Davis ve McBride (2008: 2) mutfağı; "heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade edilış yöntemlerinden biridir" şeklinde tanımlamaktadır.

İnsanoğlu var oluşundan itibaren yiyecek ve içecek elde edebilmek için ilkel çağlarda hayatlarını dahi tehlikeye atmıştir. Günümüzde ise bireyler ve aileler, gelirlerine göre değişen oranlarda, bütçelerinin yaklaşık %20 ile %30'unu yiyecek-içecek faaliyetleri için ayırmaktadırlar. Bu çerçevede insanoğlu var oluşundan

günümüze kadar olan süreçte yiyecek-içecek faaliyetleri için sürekli bir uğraş içerisinde olmuşlardır (Aymanıkuy ve Sarioğlan, 2007: 8).

Lowenberg (1970) Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisini oluşturan basamakları yiyecek tüketim davranışlarıyla ilişkilendirmiştir (Karim, 2006: 19). Bu uyarlama;

1. Fiziksel ihtiyaçlar; bireyin yaşamını devam ettirebilmesi için beslenmesi zorunludur.

2. Güvende hissetme ihtiyaçı; birey sürekli olarak yakın geleceği için yiyecek hazırlama ve stoklama ihtiyaçı hissetmektedir. Böylece kendini daha güvende hissetmektedir.

3. Ait olma ihtiyaçı; birey farklı kültürlerin yemeklerini tüketerek kendisini o kültürün bir parçasıymış gibi hissedebilmektedir.

4. Statü; bireyin nerede, neyi ve kimle yiyip içtiği statüsü hakkında bilgi verebilmektedir. Örneğin, bireyin havyar tüketmesi, lüks bir yaşama sahip olduğunu çağrıştırmaktadır.

5. Kendini gerçekleştirme; birey diğer basamaklardaki ihtiyaçlarını aştıktan sonra farklı kültürlerden farklı lezzetler keşfetme ihtiyaçı hissedebilmektedir.

Diğer yandan yemek yeme alışkanlıkları toplumdan topluma farklılıklar göstermektedir. Çünkü bu alışkanlıklar o toplumun kültürel bir parçasıdır. Bir toplumun yaşam şekli o toplumun beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Yaşam şeklinin değişmesi beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir (Güler, 2007: 19). 18. yüzyıl gastronomi uzmanı Brillat Savarin; "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" demiştir. Gerçektende aşçılık ve yeme alışkanlığı bir beslenme gereksinimi olmaktan öte bir ekmeğin hazırlanışı ve tüketimi dahi sosyal yaşamın ayrıntılarını ifade etmektedir (Bober, 1999).

İnsanlar zaman içinde avladıkları hayvanları kendileri yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini saklamayı ve daha lezzetli bir biçimde yiyecekleri pişirmeyi öğrenmişlerdir. Bugün ise insanlar karınlarını doyurmak için ilk insanlar gibi uzun uğraşlar vermek zorunda değillerdir. Ne avlanmak, ne de avlananları saklamak gerekmektedir. Teknolojinin gelişmesi insan hayatını her anlamda kolaylaştırmıştır. Gelişmelerin özellikle yemek hazırlama konusunda hayatı kolaylaştırması, zahmet gerektiren yiyeceklerin zamanla unutulmasına neden olmuştur. Teknolojik gelişmelerle

birlikte; tereyağın yerini margarinin alması, işlenmiş hazır gıdaların mutfakta yer almaya başlaması, mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin değişmesi gibi sonuçlar yemeklerin lezzetinin ve tatların değişmesine neden olmuştur (Baysal, 1993: 39). Bu bakımdan teknolojik gelişmelerin özellikle yemek kültürüne olumlu etkileri olduğu kadar olumsuz etkileri de olmuştur.

Gelişmiş ülkelerin sanayi toplumundan bilgi toplumuna dönüşmeleri bireylerin zamanlarını daha yoğun geçirmelerine neden olmuş ve bunun sonucunda bireylerin yiyecek-içecek faaliyetlerine ayırdıkları zamanda gün geçtikçe azalmalar meydana gelmiştir. Bu değişim insanları fast-food beslenme şekline yöneltmiştir (Aymanıkuy ve Sarıoğlan, 2007: 8). Korkmaz (2005: 25) fast food endüstrisini; evde hazırlamak veya alıcıların hemen tüketmesi amacıyla paketlenmiş olarak restoranlarda veya diğer perakende mağazalarda tüketicilere satılan hızlı yemeklerin tedarik işiyle uğraşan endüstri olarak tanımlamaktadır.

Küreselleşmenin yiyecek-içecek sektöründeki yansımalarıyla, evrensel bir beslenme tarzına doğru ilerlenmektedir. Küreselleşme sonucunda ülkeler arası ulaşım kolaylaşmakta ve turizm sektörü büyümektedir. Yolculuk eden insanların tanıdık ve güvenilir bir lezzet araması, standart ürünler sunan hızlı yiyecek işletmelerine olan ihtiyacı artırmaktadır. Hızlı yiyecek işletmelerinin sunduğu standart ürünler ve hizmet, kişilerin bu ihtiyacını karşılamakta ve dünyanın herhangi bir yerinde yiyeceklerin nasıl ısmarlanacağı ve ne alınacağı konusunda sağladığı bilgi ile kişilerin daha rahat etmelerine olanak tanımaktadır (Dursun, 1999: 36-37). Ancak, toplumların sahip oldukları geleneksel beslenme anlayışları ve yerel mutfakları unutulmakta, tek tip beslenme anlayışı yaygınlaşmaktadır.

2.1.1. Dünya Mutfaklarının Oluşum Süreci

İnsanlar henüz yemek pişirmeyi bilmedikleri dönemlerde avcılık ve toplayıcılıkla elde ettikleri gıdaları çiğ olarak tüketmişlerdir. Öte yandan, gıdaları bozulmadan saklama yöntemlerini bilmedikleri için neredeyse her gün yiyecek peşinde koşmak zorunda kalmışlardır. Ateşten yararlanmayı öğrendikten sonra gıdaları pişirmeye başlamışlar ve yiyecekleri bir sopaya geçirip ateşin üzerinde kızartarak ilk pişirme yöntemini geliştirmişlerdir. Besinleri kızgın taşlar üstünde pişirmeyi daha sonra öğrenen

insanlar, bazı yiyecekleri de yapraklara sararak közde pişirmeyi ve tahılları lapa haline getirip kızgın taşlarda pişirerek basit ekmeğe hazırlamayı öğrenmişlerdir (<http://tr.wikipedia.org>).

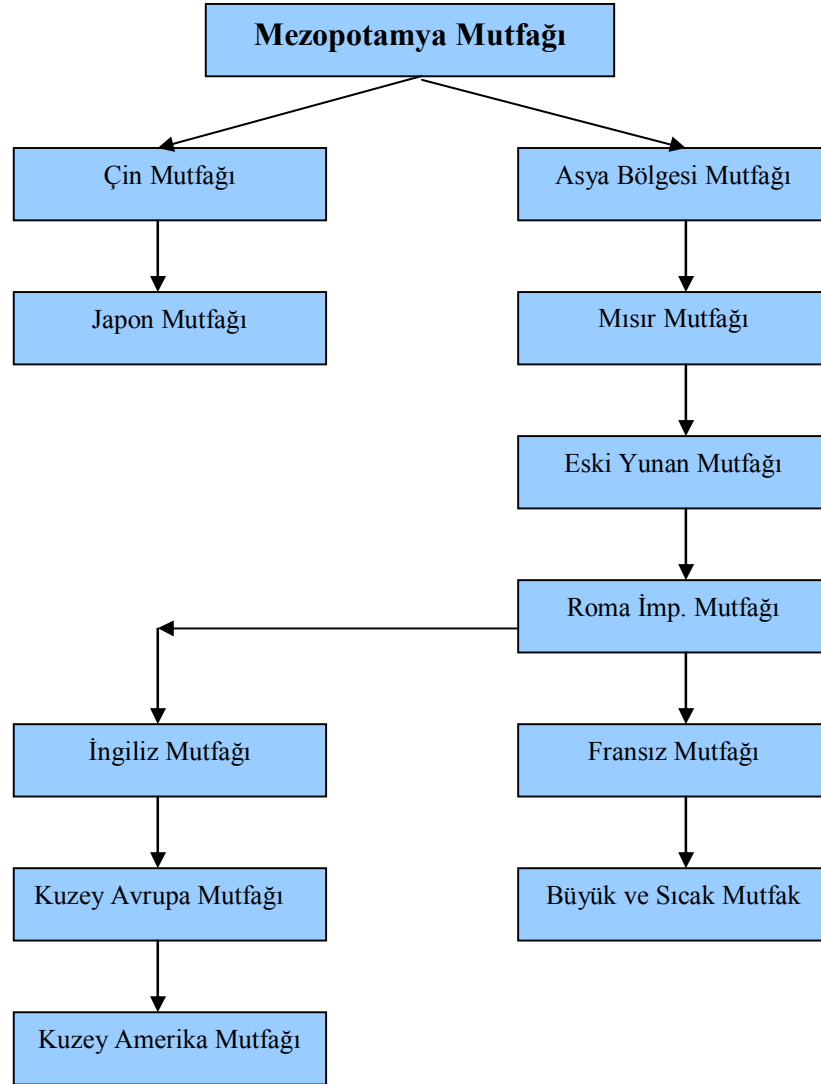
Hayvanları ehlileştirmeyi öğrenen insanlar, bunlardan elde ettikleri ürünlerin yapı ve tatlarını değiştirmeye başlamışlardır. Asyalılar ilk kez inek sütünden tereyağı ve peynir elde etmişlerdir. Bazı toplumlar üzümünden şarap elde ederken, bazıları yiyeceklerin tadını değiştirebilmek için kokulu otlar ve baharatlar kullanmışlardır. Hayvanları etleri için besleyen ilk toplum Eski Mısırlılar olmuştur. Ticari amaçlı fırınlar ilk kez Mısır'da kullanılmış ve büyük miktarlarda ekmeğe üretilmiştir. Karpuz, salatalık, pırasa, kayısı gibi birçok meyve ve sebze Eski Mısır'da yetiştirilmiş, zeytin ve zeytinyağı hem yemeklerde hem de ilaç olarak kullanılmıştır (Berberoğlu, 1981: 3; Çetin, 1993: 13-14).

Yemek pişirme sanatı ilk olarak Mezopotamya'da ortaya çıkmış ve bu sanat, daha sonra dünya genelinde Çin ve Asya Mutfakları olarak iki ana mutfığa ayrılmıştır. İlerleyen zaman içerisinde Çin Mutfağı ve Japon Mutfağı gelişmiştir. Asya mutfağından Mısır mutfağı, Mısır mutfağı'ndan Grek (eski Yunan) mutfağı ve bundan da Roma mutfağı etkilenmiştir. Son olarak Roma mutfağının, Fransız ve dolaylı olarak İngiliz mutfaklarını; İngiliz mutfağı'nın ise Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği görülmektedir (Hatipoğlu, 2008).

Ateşte pişirilerek dayanıklılığı artırılmış toprak kaplar, ilkel mutfağın ilk insan yapımı gereçleridir. İlk insanlar, madeni işlemeyi öğrendikten sonra madenden yapılmış kapları kullanmaya başlamışlar, yaşadıkları mağaralarda araç gereçlerini ayrı bir yerde saklamışlardır. Araç gereçlerini ayrı bir yerde saklamaları o dönemlerde bile mutfak düşüncesinin oluştuğunu göstermektedir (Mussmann ve Pahalı, 1994: 3).

M.Ö. 10.000'li yıllarda Danimarka'da ve Orkney Adalarında kabilelerin büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak, topluca yemek yediklerine ilişkin bulgular tespit edilmiştir. Yine, M.Ö. 5000'li yıllarda İsviçre Gölleleri civarında toplu yemekler yenildiği konusunda kayıtlar mevcuttur. Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürlerde de o dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildikleri kanıtlanmaktadır (Gürsoy, 1995: 9). Eski Mısırlılar yemek hazırlama yöntemlerini mezar odalarının duvarlarına resmetmişlerdir (Barrows ve Shapleigh, 1915: 11). Şekil

2.1' de mutfağın gelişimi verilmiştir. Türk mutfağı, Asya Bölgesi mutfaklarına paralel gelişim göstermiştir. Yağ, yoğurt, peynir vb. yiyeceklerin ilk mimarı Türklerdir (Tezcan, 1982: 122).



Şekil 2.1: Mutfağın Gelişimi

Kaynak : Çetin, 1993: 14.

18. yüzyılda İskoç yazar James Boswell, canlılar arasında yalnızca insanın yemek pişirebildiğine, iştah açıcı bir sofraya kurabildiğine ve yediğine çeşni katan herkesin az çok aşçı olduğunu yazmıştır. Her ülkenin kendine özgü geleneksel bir aşçılığı vardır. O ülkede bulunan gıdalar, iklim, din ve görenekler gibi birçok etmen bu geleneği oluşturmuştur. Örneğin, Fransız mutfağı, 17. yüzyıldan bu yana batı dünyasının

mutfağını etkilemiştir. Bu nedenle, aşçılıkta Fransızca terimler çok yaygın olarak kullanılmaktadır (<http://tr.wikipedia.org>).

Fransızların yaşamında yemek yemenin özel bir yeri olduğu bilinmektedir. Yemeklerin hazırlanmasında ise, sevgi ve sanatsal ezgilerin bulunması gelenekseldir. Fransız mutfağı için dünyanın standart mutfağı denilmektedir (Akman ve Mete, 1998: 50). Fransız mutfağında ilk önemli gelişme, Fransız tahtının varisi II. Henry'nin Floransalı Catherine ile 1533 yılında evlenmesi ile başlamıştır. Zira, Catherine Fransa'ya beraberinde İtalyan aşçı ekibini de getirmiş ve böylece İtalyan mutfak kültürü Fransız mutfağına aktarılmıştır. Bu gelişmenin ardından Fransızlar çatalla tanışmışlardır. 19. yüzyılın ilk yarısında yaratıcı bir aşçı olan Antoine Careme'in çalışmalarıyla Çağdaş Fransız mutfağı doğmuştur. Antoine Careme, ağır sosları ve yemekleri kaldırmış bunun yerine sebzeleri "a point" (ne çok, ne az pişmiş) olarak pişirmiştir. Et ve balığı fazla baharatlamamış, hafif ve bilinçli baharatlamayla lezzetlendirmiştir. Bu dönemde bir düşünür olan Brillat Savarin, Careme'in getirdiği yenilikleri insanlara benimsetmek için çalışmış ve "Restoranların Yasal Kitabı" olarak adlandırılan bir kitap yazmıştır (Özdemir, 2001: 21).

Fransız mutfağında her türlü av hayvanı, tatlı su ve deniz balıkları dahil tüm su ürünleri, kuzudan domuza kadar hatta kurbağa bacağı, salyangoz, kaplumbağa da dahil olmak üzere her türlü et, çok sık yer almaktadır. Fransızların yemek yeme kültüründe patates, soğan, sarımsak ve diğer her türlü sebzenin önemli bir yeri vardır (Akman ve Mete, 1998: 51).

Dünyanın önde gelen bir diğer mutfağı ise Çin mutfağıdır. Çin birçok buluşun kaynağı olmuştur. Bu özelliğinin yanı sıra Çin'in geliştirdiği mutfak dünyada en çok beğenilen ve tüketilen mutfaklar arasında yer almaktadır. Ancak, Çin mutfağının gelişimi bolluktan çok yokluğa dayanmaktadır. Beslenmesi gereken dev bir nüfusa sahip olan Çin, yoksullukla da mücadele etmek zorunda kalmış ve bunun sonucu kullanıma elverişli olan tüm yiyecekler ve ucuz malzemeler üretimde değerlendirilmiştir. Böylece zengin bir Çin mutfağı ortaya çıkmıştır. Çin mutfağında ekmek tüketimi yoktur, bunun yerine çok yaygın ve değişik şekillerde hazırlanan pirinç kullanılmaktadır. Kurubaklagillerden ise soya fasulyesi ve soya ürünleri yaygın olarak tüketilmektedir. Sebze kullanımı Çin mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Çin'de tarım alanlarının yetersizliği nedeniyle hayvancılık olanaksızlaşmış, böylece et ve süt

tüketimi sınırlanmıştır. Yemeklerde et kullanımı en aza düşmüştür. Ancak Çinliler et gereksinimlerini karşılayabilmek için çekirge, yılan, yarası, serçe ve yaban kedileri gibi hayvanlardan yararlanmışlardır. Çin mutfağında en çok kullanılan et türü ise domuz ve ördektir (Özdemir, 2001: 20). Çin mutfağında yiyeceklerin hazırlanmasında önem verilen faktörler; renk, yapı, tat, tabaktaki görünüm, uyum ve çekiciliktir. Çin mutfağının en belirgin özelliklerinden birisi, yemeklerin çok kısa bir sürede ve çok yüksek ateşte pişirilmesidir (Akman ve Mete, 1998: 7).

Söz konusu mutfaklar zaman içerisinde insanların istek ve ihtiyaçları doğrultusunda gelişmiş, ticari bir nitelik kazanmış ve sektörleşmiştir. Günlük hayatın tüm alanlarında kendini yoğun olarak hissettiren teknolojik gelişmeler de mutfağı yakından etkilemiştir. Mutfağın bilimsel olarak ele alınmasıyla, binlerce yıllık, geleneksel yöntemlerin yanında yeni teknikler ve yaklaşımlar ortaya çıkmış, literatüre yeni kavramlar eklenmiştir. Bu kavramlar arasında, temel terim olan “gastronomi”, “moleküler gastronomi” ve “füzyon mutfak” gibi tanımlamaların olduğunu görülmektedir (Mil, 2009: 1).

Gastronomi, Richards (2002: 17), tarafından “yemeğin hazırlanmasının, pişirilmesinin, sunumunun ve yenilmesinin yansıması” olarak tanımlanmaktadır. Santich’e (2004: 17) göre ise gastronomi, sadece yiyecek ve içecek odaklı değil, aynı zamanda nasıl, nerede, ne zaman ve neden yenildiği ve içildiğine odaklanan bir bilimdir. Diğer yandan gastronomi, bir grup, bir yöre, bölge ve hatta bir millet tarafından tüketilen yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli faktörleri tanımlamaktadır (Gillespie, 2002: 5).

Bu bağlamda ortaya çıkan son gelişmelerden birisi de füzyon mutfak uygulamalarıdır. Bu uygulamalarla müşteriye farklı sunumlar yapılabildiği gibi, karma bir kültürü yaşama fırsatı da verilir. Değişik yörelerin yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karıştırılması, birleştirilmesi esasına dayanan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik olan füzyon mutfağı, 1980’li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi olarak ortaya çıkmıştır. Bu düşünceyle misafirlerin özellikle “değişik bir şeyler yaşama” ve “rutin dışına çıkma” yönündeki beklentileri tatmin edilmektedir (Sandıkçı ve Çelik, 2007: 41-42). Füzyon mutfakta birden fazla ülkenin mutfağından teknikler ve malzemeler kullanılacağı için ortaya çıkan nihai ürün aslında “çok uluslu” bir ürün niteliği taşır. Bu

çok ulusluluk yemeği küresel boyutlara taşır. Öyle ki füzyon mutfak ürünleri sunan restoranların menülerinde, dünya mutfak kültürlerine ait özelliklerin karışımı görülür (Mil, 2009: 5).

1980’li yılların sonunda yiyecek hazırlama yöntem ve teknikleri konusunda bilimsel laboratuvar çalışmalarının yoğunlaştığı gözlenmiştir. 1990’lı yılların ortalarında bazı kimyager ve fizikçilerin yiyecek hazırlamada farklı teknik ve malzemelerin kullanımını konusunda bir kısım aşçıyı etkileyerek yeni buluşlarını restoran mutfaklarında kullanmalarını sağlamışlardır ki, bu akım “moleküler gastronomi” olarak adlandırılmıştır (Cunningham, 2007: iv).

Moleküler gastronomi yemeğin pişmesi sırasında, başından sonuna kadar her aşamada oluşan fiziksel ve kimyasal değişimlerin arkasındaki bilimsel gerçeklerin anlaşılmasıdır. Bütün bunların anlaşılabilmesi için de gıdaların kendilerini oluşturan bileşenlerine kadar fiziko-kimyasal yapılarının bilimsel olarak çok iyi analiz edilmesi gerekmektedir. Moleküler gastronominin öncülerinden biri sayılan Herve This moleküler gastronomiyi “gıdaların pişirilmesi sırasında oluşan fiziko-kimyasal değişimleri ve gıdayı oluşturan bileşenlerin neden olduğu duyuşsal algılamayı açıklayan interdisipliner bir bilim dalıdır” şeklinde tanımlamaktadır (Özilgen, 2009).

Bilimsel ve teknolojik açıdan bakıldığında moleküler gastronominin ruhunda esas olarak yiyecekler hakkında bilinmeyen gerçekleri bulup açıklamak ve bu bilimsel gerçeklerin pratikte fonksiyonel ve uygulanabilir hale getirilmesine vesile olmak yatmaktadır. Bilim adamları tarafından açıklanan bu gerçekler günümüzde yaratıcı şefler tarafından mutfakta büyük bir başarı ile kullanılmaktadır. Böylece bilimsel veriler ve yaratıcı şefler birlikteliği sonucunda büyük gıda endüstrileri için üretilen birçok veri ve teknoloji mutfaklara girmiştir. Bilim, sanat ve yaratıcılık bir araya geldiğinde tüketicilerin keyifle, bazen de hayranlıkla tükettiği çoğu alışılmışın çok dışında yepyeni yemek türleri ortaya çıkmıştır. Örneğin, moleküler gastronomi temellerini en başarılı şekilde mutfağına taşıyan şeflerin başında gelen Ferran Adrian, köpük formundaki sosları, farklı lezzetlerde ve havyar görünümünde küresel topları ile dünya çapında ün salmıştır (Özilgen, 2009).

Ateşin bulunuşundan moleküler gastronomiye değin geçen süreçte insanoğlu sürekli yeni yiyecekler bulma ve hazırlama yöntemleri üretme çabası içinde olmuştur.

Seyahat ve iletişim sektörlerinde yaşanan teknolojik gelişmelere paralel olarak toplumların birbirlerini daha yakından tanıma olanağı bulmaları, mutfağın gelişimini ve önemini daha da artırmıştır. Bu noktadan hareketle, Türk mutfağının yaşatılması ve doğru tanıtılması, Türk mutfağının oluşum sürecinin iyi bilinmesini gerektirmektedir.

2.1.2. Türk Mutfağının Oluşum Süreci

Hangi konuda olursa olsun geçmişi, bulunduğu güne ve geleceğe yansıyan bir kültür birikimi, köklü toplumların varlığına işaret eder. Yemek kültürü de, köklü geleneksel öğretileri kurallaşmış ve aktarılmakta olan kültürün elemanı olarak, toplumların sahip olduğu değerlerdendir (Haydaroğlu, 2003: 9). Tarihsel süreç içinde Anadolu toprakları kültürel zenginliklerini içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır. Türk mutfak kültürünün zengin kültürel birikimi geniş bir coğrafyada özgünlüklerini barındırmaya devam etmektedir. Türk kültürüne özgü kültürel dokunun en çarpıcı biçimde ortaya çıktığı alanlardan biri de mutfak kültürüdür (Artun, 2002: 143).

Tarihi çok eskilere dayanan ve coğrafi açıdan çok geniş alanlara sahip olan Türkler gittikleri bölgedeki yiyecek-içecek kültürünü etkilemiş ve aynı zamanda da etkilenmiştir. Özellikle Türk yemek kültürü incelendiğinde yemeğin sadece bir beslenme tarzı olmadığı anlaşılmaktadır. Türk yemek kültürü sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsurdur. Devlet idaresinde, resmi törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanması da diğer aktiviteler kadar etkili olduğunu görülmektedir (Işık, 2006: 1). Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme-içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Güler, 2008: 3; Öcal, 1985: 161; Talas, 2006: 275). Milletin aç ve çıplak bırakılmaması ise, yiyecek ve giyecek maddelerinin ya üretilmesi ya da komşu milletlerden temin edilmesiyle mümkün olmuştur. Bunun için de; sosyal, siyasi ve iktisadi ilişkiler kurularak ya da savaşarak elde etme yöntemi kullanılmıştır. Gıda ve diğer ihtiyaç maddelerinin karşılanması konusunda, çeşitli dönemlerde, Türklerin de komşularıyla münasebetlerinde bahsedilen yolların hepsini denemiş olduğu söylenebilir (Öcal, 1985: 163).

Türkiye'nin, coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde ilişki kurduğu uygarlıklar ve iki büyük imparatorluğun yeme-içme geleneğine getirdiği yeni açılımlar, Türk mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyici etkileridir. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır (<http://turkoloji.cu.edu.tr>).

İnsanların asla vazgeçemediği ve en önemli ihtiyaçların başında yer alan yeme-içme olgusu ve onun hazırlandığı ve pişirildiği yer mutfaktır. Arapça bir mekan ismi olan ve yemek pişirilen yer anlamına gelen “Matbah” Türkler tarafından mutfak olarak ifade edilmiştir. Fakat Türkler Anadolu'ya gelmeden önce mutfak için; “Aşlık, Aşevi, Aş damı ve Aş ocağı” gibi kelimeler kullanmışlardır (Denizer, 2007: 200).

Türklerin Orta Asya'da yaşadıkları dönemlerde sebze ve meyve çeşitlerinin sınırlı olması nedeniyle yiyecekleri, buğday unundan hazırlanmış hamur işleri, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünlerinden yapılan yemeklerden oluşmuştur (Denizer, 2008). Orta Asya'da tarım koşulları uygunsuz hale gelince batı ve güneye göç eden Türkler, yeni yurtlarında doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmanın yanı sıra yöre koşullarına uygun olanları yetiştirip, işleyip, saklamışlardır. Eski Türklerin yetiştirip, faydalandıkları hayvanların başlıcaları, koyun, keçi ve sığırdır. Etler tandır adı verilen toprak kuyuda veya ateş üstünde pişirilmiştir (Artun, 2002: 141). Bu dönemde göçebe hayatı yaşayan Türklerin yemek kültürleri ile ilgili bilgiler çok fazla değildir. Ancak Türklerle ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abideleri'nde Türk mutfak kültürü ile ilgili olarak; özellikle davet ve yas törenlerinde yemekler verildiği dikkat çekmektedir (Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi, 2002: 46).

Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte mutfak anlayışlarında önemli değişiklikler olduğu birçok uzman tarafından kabul edilmektedir. Gerek iklim ve toprak, gerekse bitki örtüsü bakımından Anadolu, Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Ayrıca İslamiyet'in kabulüyle birlikte İslam gelenekleri ile Türk geleneklerinin birleşerek bir sentez oluşturması da bu anlayışın değişmesinde önemli bir etkidir (Bayraktar, 2006: 2-3). Yeni coğrafya bütün mal varlıklarını Türklerle sunmuştur. Anadolu iklimindeki farklı sebzeler ve meyveler mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Türkiye coğrafyasındaki farklı iklim kuşakları özde aynı olsa da, farklı yöre mutfaklarının oluşumuna neden olmuştur (Artun, 2002: 142).

Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular, yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ, Selçuklular döneminde yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Gıda maddelerinin diğer gıda maddeleri ile veya birbirleriyle karıştırılması ve çeşitli pişirme tekniklerinin kullanılması ile nefis tatlar ortaya çıkarmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987: 103). Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılırken, bu öğünde özellikle tok tutan yemekler tercih edilmiştir. Akşam (zevale) yemeği hava kararmadan yenilmiş ve bol çeşit bulundurulmuştur. “Brunch“ aslında Türklerin yıllar önce uyguladıkları kuşluk yemeğinden başkası değildir (Yılmaz, 2002: 53).

Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafyaya hakim olması ve bünyesinde çok farklı kültürleri barındırması Türk Mutfak kültürünün gelişmesine önemli katkı sağlamıştır (Güler, 2008). Mutfaklar, Osmanlı İmparatorluğu zamanında, sarayın en önemli kısımlarından birisi haline gelmiştir. Osmanlı döneminde ilk aş evlerinin oluşturulduğu, ayrıca Cuma günlerinde ve Ramazanda halka helva, zerde ve bal gibi tatlıların verildiği bilinmektedir. Türk mutfağının en çok geliştiği dönem Osmanlı dönemidir. Bu dönemde ilk Türk yemek kitaplarının yazıldığı da bilinmektedir (Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi, 2002: 46).

Osmanlı mutfağı, bir imparatorluk mutfağıdır ve buradaki imparatorluk geleneği, Bizans'tan devralınmış ve imparatorluk sınırları içinde siyasi otoriteye saygı göstermek kaydıyla bütün halkları kucaklayan geleneğe oldukça yakın olmuştur. Buradan hareketle Osmanlı mutfağı, çeşitli etnik gruplardan gelen mutfak öğelerine de kapılarını açmakta tereddüt etmemiştir. Örneğin, Rumlar ve Ermeniler Osmanlı mutfağına katkıda bulunurken; Museviler, beş yüz yıllık birlikteliğe rağmen Osmanlı mutfağının içinde aynı oranda yer almamışlardır (Şavkay, 2000: 6).

Mutfak, Osmanlı İmparatorluğunda saray yaşamının önemli bir parçası haline gelmiştir. Padişah ve erkanı ile soylular bir sofraya etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş bu yüzden de saray mutfağı daima yenilikler arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur. Padişah erkanının hoşuna giden yemekleri üretmek ve verilen ziyafetleri daha gösterişli yapabilmek için aşçılar birbirleriyle yarışarak Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ciğirim, 2001: 56).

16. yüzyılda saray mutfağı sekiz bölümden oluşmuş, her bölümde uzmanlık alanları farklı olan aşçılar, kalfalar ve yamaklar görev yapmıştır. Bu yüzyılda saray mutfağında; hamurculardan, simitçilerden, pilavcılardan, kebabçılardan, kuşhanecilerden, sebzecilerden ve tatlıcılardan oluşan 60 usta aşçı, 200 yamak ve bir aşçıbaşı hizmet sunmuştur (Yerasimos, 2005: 28-29). Topkapı sarayında divan vezirleri ve harem halkı için yapılan yemekler “Has Mutfak”ta, padişaha ait özel yemekler ise “Kuşhane” mutfağında hazırlanmıştır. 16. yüzyılda has mutfakta, 17 usta aşçı, 12 kalfa ve bir aşçıbaşı görev yapmıştır. Padişahla birlikte sefere giden bu aşçılar; zehirlenme ihtimalinden dolayı, sadakatlerine güvenilir kimselerden seçilmiştir. Padişahın annesine, baş haremine, kız kardeşlerine ve kızlarına hizmet eden mutfağa ise, “Valide Sultan Mutfağı” adı verilmiştir. 17. yüzyılda Saray mutfağında günde ortalama 5.000 kişiye yemek hazırlanıldığı bilinmektedir. 19. yüzyılda Abdülaziz döneminde (1861-1876) sadece haremdaki kadınlar, harem ağaları ve halayıkların toplamı 2500 kişiyi bulmuştur. Bu kalabalık saray halkını doyurmak için günde 500 tabla yemek çıkarılmıştır. Her tablada 12 kap yemek bulunduğu hesap edilirse, günde 6000 kap yemeğin servis edildiği ifade edilebilir (Denizer, 2007: 213).

Türk mutfağı; pekmez, yoğurt, bulgur vb. gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini ortaya çıkarmıştır. Yöreden yöreye farklılaşan lezzetleri barındıran yeme-içme biçimleri, özel gün, kutlama ve törenlerde ayrı bir anlam hatta kutsallık taşır. Türk mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejetaryen mutfağına kaynaklık edebilecek örnekleri barındırmaktadır (<http://kygm.kulturturizm.gov.tr>).

Geleneksel Türk mutfağında kışa hazırlık çalışmaları önemli bir yere sahip olmuştur. Bunların başında, etten yapılan çalışmalar yer almıştır. Sonbaharda kesilen hayvanın eti küçük parçalara bölünerek, yağı ile pişirildikten sonra, küplere doldurulup kış için saklanmıştır. Bu uygulamaya “Kavurma” ad verilmiştir. Etin diğer bir saklama yöntemi de, özellikle kırsal bölgelerde çiğ etin asılarak kurutulmasıdır; bu durum etin her zaman bulunmamasından ileri gelmektedir. Türk mutfağında etin bir saklama yöntemi daha vardır ki, özellikle kış aylarında oldukça beğenilerek yenilen pastırma ve sucuktur. Sucuk, çeşitli baharat ve sarımsakla yoğrulan kıymanın barsak içersine doldurulmasıyla yapılmaktadır. Pastırma ise, çiğ etin üzerine çemen tohumu, kırmızıbiber ve sarımsakla yapılan ve çemen denilen maddenin üzerinin kaplanmasıyla

hazırlanmaktadır. Her ikisi de, çiğ etin tuz ve baharatlarla saklanma biçimidir (Arlı, 1981: 23).

Türk mutfağının zenginliği, yemek türlerinin çeşitliliğinden gelmektedir. Türk Mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak; çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, diğer sebze yemekleri, etli kurubaklagil yemekleri, zeytinyağlı yemekler, yumurta yemekleri, pilavlar, makarnalar, mantılar, börekler, ekmekler, çörekler, pideler, salatalar, turşular, tatlılar ve hoşafılar şekilde gruplandırılmaktadır (Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi, 2002: 47).

Türk mutfağının bu renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayan etkiler ise şu şekilde sıralanabilir (Mussmann ve Pahalı, 1994: 16);

- Türk ulusunun dünyanın en zengin mutfaklarından biri olması,
- Orta Asya'da başlayıp Anadolu'da biten göç sırasında ve sonrasında birçok toplum ve ulusla ilişkiler,
- Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı,
- Osmanlı İmparatorluğunun genişlemesi sırasında Asya, Avrupa ve Afrika'dan birçok ülke özelliklerinin imparatorluk bünyesinde toplanması ve bu ülkelerin mutfaklarından etkilenme,
- Gelişmiş Fransız mutfağından kimi pişirme yöntemlerini alma.

Bilindiği gibi, yeterli ve dengeli beslenme, 4 temel besin grubundan (süt grubu, et grubu, tahıl grubu, sebze ve meyve grubu) yeterli miktarlarda yenerek sağlanmaktadır. Türk yemeklerinin ve öğünlerinin de oldukça dengeli karışımlar oluşturduğu bilinmektedir. Örneğin, etli sebze yemeklerinin pilav ve ayran veya cacıkla servis edilmesi her besin grubunun bulunmasından dolayı dengeli bir öğün oluşturmaktadır. Ayrıca Türk mutfağında çok yaygın olarak yenilen kurubaklagil yemekleri, bulgurlu yemekler, sebzeli ve zeytinyağlı yemeklerin tüketiminin, çağımızın önemli sağlık sorunu olan damar sertliğine bağlı kalp hastalığı, yüksek tansiyon, bazı kanserler, kabızlık ve şeker hastalığından korunmada yararlı olduğu kabul edilmektedir. Türk Mutfağında önemli yeri olan soğan ve sarımsak da sağlığı olumlu etkilemektedir (Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi, 2002: 48). Ancak diğer kültürlerde olduğu gibi Türk mutfak kültüründe de önemli değişimler yaşanmaktadır. Türk mutfağının Batı mutfak kültürüyle ilişkisi 19. yüzyılda Tanzimat fermanı ile başlamıştır. Bu dönemde

Türk mutfak gelenek ve göreneklerinde ve sofrada adabında büyük değişiklikler meydana gelmiştir (Maviş, 2003: 63). Osmanlı Devleti'nde bugünkü anlamıyla restoranlar 19. yüzyıl sonlarında açılmıştır. Batılı anlamda sofrada düzeni ise II. Mahmut zamanında kullanılmaya başlanmıştır. 1890-1920 yılları İstanbul'da Avrupa yemeklerinin tercih edildiği otel restoranlarının dönemi olmuştur (Gürsoy, 1995: 69).

Toplumların beslenme kültüründe yaşadığı çevrenin çok önemli bir etkisi bulunmaktadır. Ticaret, savaşlar, göçler ve teknolojik gelişmeler, yeni yiyecek çeşitlerinin yayılmasında ve tanınmasında çok etkili olmuştur. Bu etkileşim toplumların yemek kültürlerinde de değişikliğe yol açmıştır. Eğitim seviyesinin yükselmesi ile birlikte, diğer dünya mutfakları hakkında yayınlanmış olan kitap ve dergiler daha çok okunmaya başlamış ve bu sayede geleneksel yemeklerimiz ve pişirme yöntemlerimiz de değişime uğramıştır. Özellikle kadının çalışma yaşamına girmesi, kentleşme, nüfus artışı, teknolojinin gelişmesi, okur-yazarlık oranındaki artış, fast food ve turizm olayı Türk mutfağının değişmesinde rol oynayan faktörler arasında sayılabilir (Aktaş ve Özdemir, 2005: 27).

Türk usulü hızlı yemek kültüründe lahmacun, pide, kebab genelde soğan ve maydanoz gibi sebzelerle ve ayranla servis edildiği için daha dengeli bir öğün oluşturmaktadır. Batı orjinli fast food tarzında ise; hamburger, patates kızartması ve kola yaygın olarak servis edilmektedir. Bu tür bir menüde yağ miktarı yüksek olduğu gibi kalsiyum ile A ve C vitamini ise yetersizdir. Kırmızı et ve yağ tüketimi yüksek olan bireylerde önemli sağlık problemleri görülmüş ve Akdeniz tipi beslenmeye yönelmenin gereği bilimsel verilerle ortaya konulmuştur.

Türkiye'de özellikle büyük kentlerde yöresel mutfakları (Karadeniz mutfağı, Antep mutfağı, mantıcılar vb.) yansıtan küçük işletmelerin, dönerci ve kebabçıların artması Türk mutfak kültürü açısından sevindiricidir. Ancak Türk mutfağı sadece döner ve kebaptan ibaret değildir. Türk mutfağı geleneksel yemekleriyle varlığını toplu beslenme yapan ve ticari amaç gütmeyen kuruluşlarda (okullar, hastaneler, bakımevleri vb.) sürdürmekle birlikte Türk mutfağını tam anlamıyla yansıtan bağımsız restoranların ve otel restoranlarının sayısı ise yetersizdir. Bu tür işletmelerin sayılarının yetersizliği kısaca şu şekilde açıklanabilir (Ciğirim, 2001: 59-60);

- Batı kültürüne duyulan hayranlığın devam etmesi,

- Batı ülkeleri kaynaklı zincir işletmelerin kendi menülerini uygulamaya devam etmesi ve bu alanda yeni işletmelerin açılması,
- Türk yemeklerinin özelliklerinin farklı oluşu;
 - a. Türk yemeklerinin hazırlanması ve pişirilmesi zaman alıcıdır, bu nedenle fazla işgücü ve deneyim gerektirmektedir.
 - b. Kebap, döner, pide vb. hariç tencere yemeklerinin sipariş anında hazırlanamaması, daha önceden mutlaka tüketime hazır hale getirilmesinin zorunlu oluşu.
 - c. Yemeklerin çoğunun servis öncesi tüketime hazır bekletilmesi kalitenin bozulmasına neden olmaktadır.
- Evlerde genellikle Türk yemekleri pişirildiği için insanların ev dışında farklı tatlar denemek istemeleri.

Türk mutfağının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren batılılaşmanın etkisi, çalışma hayatında kadının daha fazla yer alması, iletişim ve ulaşım araçlarındaki gelişmeler, gıda sektöründeki gelişmeler, fast food akımı ve turizm sektörünün etkisi gibi nedenlerden dolayı Türk mutfağının değişime uğradığı görülmektedir. Bunda Türk toplumun kendi kültürüne, kendi mutfağına ve yemeklerine yabancılaşmasının payı da büyüktür. Türk mutfağına ait yiyecek-içeceklerin ve geleneksel hazırlama ve sunma yöntemlerinin unutulmasını önleyecek çalışmaların yapılması önem arz etmektedir. Bu konuda atılması gereken ilk adımın nitelikli mutfak eğitimi olduğu düşünülmektedir.

2.2. Mutfak - Turizm İlişkisi

İnsanlar binlerce yıldır seyahat olayını gerçekleştirmekte 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. 13. yüzyılda batıda hanların, doğuda ise kervansarayların ortaya çıkması ilk otellerin ve yiyecek içecek işletmelerinin temelini oluşturmuştur. Hanlar ve kervansaraylar işletilme amaçları bakımından önemli farklılık taşımaktaydılar. Hanlar, kar amacı taşıyan ticari işletmelerken, kervansaraylar ise kar amacı gütmeyen, birer hayır işletmesi olarak hizmet sunmaktaydılar (Koçak, 1997: 6-7).

Sanayi devrimine kadar, insanoğlunun seyahat edebileceği uzaklık ve hız, atın kapasitesi ile sınırlı kalmıştır. At arabalarının durağı olan hanlar, seyahat edenlere hem yemek hende barınma hizmeti sunmuştur. Hanlarda genellikle, yolcuların arzularından çok o anda mevcut olan yemekler sunulmuştur. Buharlı lokomotifin keşfi ve demir yollarının gelişmesi ile birlikte yolculuklar artmış, tren ve tren istasyonlarında yemek hizmeti daha kapsamlı ve sistemli bir anlayışla verilmeye başlamıştır (Kinton ve Ceserani, 1987: 120; Çetin, 1993: 17).

Yiyecek içecek sektörünün 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren hızlı bir gelişme göstermesi, bu sektörde çalışan işletmelerin zaman içerisinde gelişimlerini de beraberinde getirmiştir. Örneğin, uçaklarda verilen yiyeceklerin çeşidi ve kalitesinde büyük rekabet söz konusudur. Havayolu şirketleri gastronomi uzmanları çalıştırırken, sürekli olarak aşçı transferleri yapmaktadırlar. Avrupa ülkeleri yiyecek içecek konusunda standartlar belirlemektedirler. Kabul gören standartların başında, yemek üretimi için en üst düzey hijyenik ortamın sağlanması, kalite yönetimi, personel eğitimi ve modern yemek teknolojisi gelmektedir (Koçak, 1997: 8).

Diğer yandan, Öztürk ve Yazıcıoğlu'nun (2002: 192) belirttiği üzere; kentleşmenin ve yoğun iş yaşamının getirmiş olduğu sıkıntı ve stres nedeni ile insanların turizm faaliyetlerinden beklenti, istek ve tercihleri değişmektedir. Ülkeler turizm pazarından aldıkları payı artırabilmek için bu beklenti, istek ve tercihleri karşılayacak turizm türlerini planlamak ve geliştirmek zorundadırlar. Turistlerin beklenti, istek ve ihtiyaçlarındaki değişimleri araştırmaya yönelik çalışmalar; turistlerin deniz, kum, güneş gibi unsurları kapsayan turizm faaliyetleri yerine daha değişik turizm faaliyetlerini tercih ettiklerini ortaya koymaktadır.

Destinasyon ürün portföyü somut ve soyut ürünlerden, yani mal ve hizmetlerden oluşmaktadır. Yiyecek ve içecek bu ürünlerin en önemlilerindedir. Hatta birincil veya ikincil seyahat güdüsü olabilmektedir (Quan ve Wang, 2004: 297). Yemek yemek, turistlerin seyahatlerinde en çok zevk aldıkları aktivitelerden biri olmakla birlikte seyahat bütçelerinden kısmayı düşünebilecekleri en son harcama kalemidir (Pyo ve diğerleri, 1991; Okumuş ve diğerleri, 2007: 253).

Sayıları hızla artan birçok turist yiyecek ve içeceğin seyahatin temel bileşeni olduğunu ve destinasyon kültürünün anlaşılması için yerel mutfakın tanınması gerektiğini düşünmektedir (MacDonald, 2001: 13). Global ölçekte mutfak ve şarap temalı turizme ilgi son yıllarda artmış ve bu artışın devam edeceği tahmin edilmektedir (Deneault, 2002: 1). Yemek, turistik destinasyonun ayırt ediciliği açısından önemli rol oynayabilmektedir. Çünkü, mutfak milletlere göre (Çin, Fransız, İtalyan, Türk, Meksika vb.) markalaşmıştır ve yemekle destinasyon arasında pozitif bir ilgi yaratma fırsatı vardır (Okumuş ve diğerleri, 2007: 253).

Salvador Dali; “Güzellik yenilemiyorsa hiçbir anlam ifade etmez” demiştir. Gerçektende Roma ve Paris’te hizmet sunan kimi kafe, bar ve restoranlar turistik çekim ögesi olmaları açısından Colosseum ve Louvre kadar önemli değerlerdir. Tuscany ve Provence şehirlerinin yerel mutfakları milyonlarca turisti tekrar tekrar bu gözde destinasyonlara çekmektedir (Fox, 2007: 546).

Yaşamın temel gereksinimi olması nedeniyle turizm sektöründe yemek talebi fiyat karşısında inelastiktir (Au ve Low, 2002: 819). Diğer yandan, mutfak turizmi yükselen trendiyle seyahat endüstrisinin eskimeye yüz tutmuş birçok destinasyonuna yeniden canlanma, nefes alma şansı vermiştir. Seyahate çıkan insanların neredeyse tamamının dışarıda yemek yediği ve yemek yemenin en çok talep edilen üç aktiviteden biri olduğu hatırlanacak olursa turizm ve mutfak ilişkisinin önemi daha iyi anlaşılabilir (Wolf, 2005: 10).

İnsanlar yeni lezzetleri tatmak için mi seyahat ederler, yoksa kendilerini seyahat ediyor hissetmek için mi evlerinde farklı lezzetleri tadarlar? Cevap ne olursa olsun, yemek ile turizm arasındaki ilişki çok yüksektir. Yemekle turizm arasındaki bu kesişme mutfak - gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır (Molz, 2007: 77). Gastronomi turizmi, turizmin sürdürülebilirliğine önemli katkı sağlamaktadır. Mutfak, şarap, aşçılık ve çiftlik temalı tatil türlerinin artışıyla bu katkı daha büyüyecektir (Barkat ve Vermignon, 2006: 19).

Mutfak turizmi terimi, ilk olarak 1998 yılında diğer kültürleri, yiyecek ve şarap boyutuyla tanımayı ifade etmek amacıyla Long (2004) tarafından kullanılmıştır. Wolf (2002) ise mutfak ve gastronomi turizmini “yiyecek ve içecekleri araştırma, tadını

çıkarma ve unutulmaz gastronomik deneyimler edinme amaçlı yapılan seyahat” olarak tanımlamıştır (Kivela ve Crotts, 2006: 356).

Kanada Turizm Kurulu, mutfak turizmini, hızlı bir şekilde gelişen kültür turizminin önemli bir bileşeni olarak tanımlamıştır. Tazmanya Turizm Birliği de 2002 yılında, şarap ve mutfak turizmiyle ilgili etkinliklerin geliştirilmesi doğrultusunda strateji geliştirmiştir. Bu strateji kısa bir sürede sonuç vermiş ve turistlerin geceleme süreleriyle birlikte kişi başına düşen harcama miktarları da artmıştır (Shenoy, 2005: 3).

Dünyada yeni turist profiline belirlenmesi için yapılan çalışmalar, turistlerin gittikleri ülkelerde tarihi ve turistik mekanlar kadar o ülkenin mutfağıyla da yakından ilgilendiklerini göstermektedir. Turistler, özellikle kültür turistleri, farklı yerler görmek kadar farklı tatlar tatmak için de seyahate çıkmaktadırlar. Bu anlamda, Türkiye sadece mutfağının zenginliğiyle bile çekim merkezi olabilecek özelliklere sahiptir (Yenen, 2007).

Uluslararası Mutfak Turizmi Birliği, mutfak turizminin en belirgin özelliklerini şöyle sıralamıştır: (Kivela ve Crotts, 2006: 360).

- Seyahat eden turistlerin neredeyse tamamı dışarıda yemek yemektedir ve her bir yemek turistlere yöre halkını ve mutfağını tanıma şansı sunmaktadır.
- Yemek yeme, turistler için ilk üç favori aktiviteden biridir.
- Mutfak sanatı ve şarap tadımı beş duyu organına (görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma) hitap edebilen tek sanattır.
- Mutfak ve şaraba ilgisi yüksek olan turistlerin müzelere, şovlara, alışverişe, müzik ve film festivalleri gibi kültürel aktivitelere de ilgisi yüksektir.
- Seyahat esnasında mutfağa olan ilgi, yaş, cinsiyet ya da etnik köken değişkenlerine göre farklılık arz etmemektedir.
- Mutfak turizmi diğer turistik aktivitelerin aksine yılın ve günün her anında ve her iklimde yapılabilecek bir aktivitedir.

Türk kültürünün somut göstergelerinden birisi olan, Türk yemek adetleri ve yemek çeşitleri, bütün dünyanın ilgisini çeken yapısıyla, özellikle yabancı turist çekiminde de önemli bir konuma sahiptir. Bu konumunu sağlamlaştırmak için özgün

yapısının korunması ve gelecek nesillere doğru ve düzgün bir şekilde intikal ettirilmesi gerekmektedir (Talas, 2006: 282).

Turizme giden başarı yolu mutfaktan geçmektedir. Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin temelinde yer alan yiyecek-içecek hizmetleri, gelir girdisinin de ana kaynaklarından biridir. Dünyanın neresinde olursa olsun insanlar, rahat edebilecekleri güzel bir atmosferi ve güler yüzlü işgörenleri, lezzetli yiyecek-içecekleri arzulamaktadırlar. Ayrıca insanlar, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, doğru beslenme alışkanlıklarıyla yeterli-dengeli beslenmeyi geliştirecek yiyecekleri ve hizmetleri satın alma, tüketme hakkına da sahiptirler (Buyruk ve Şahin, 2002: 82; Şanlıer, 2005: 214–215).

Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistler de Türk mutfak kültürünü tanımak istemektedirler (Akman ve Hasipek, 1999: 217). Ancak, yabancı turistlere ya çoğunlukla geldikleri ülkelere ait yemeklerin sunulduğu ya da Türk yemeklerinin asıl tariflerine ve lezzetlerine uygun olmayan biçimde hazırlanarak sunulması sonucu Türk mutfağının yeterince tanıtılmadığı gözlemlenmektedir (Budak ve Çiçek, 2002: 134).

Turizmin, ülkeleri birbirlerine yakınlaştıran önemli bir işlevi vardır. Bu yakınlaşmada yemekler etkin bir araç konumundadır. Bu noktadan hareketle Türk mutfak kültürünü turistlere en iyi şekilde tanıtmak gerekmektedir. Geleneksel misafirperverlik anlayışıyla, seçkin Türk yemeklerini sunmak Türk mutfağının tanıtılması açısından önemlidir (Güler, 2007: 25).

2.3. Aşçılık Eğitimi

Aşçılık eğitimi gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandırma süreci olarak tanımlanabilir. Aşçılar genel olarak restoran, otel, hastane, kulüp, askeri birimler, yemek fabrikaları ve eğitim kurumlarında istihdam edildikleri gibi ulaştırma sektöründe gemi, tren ve uçaklarda da istihdam edilmektedirler (CCDA, 2003: xviii).

Aşçılık ilk olarak İngiltere’de bir sanat olarak kabul edilmiş, yemeğin miktarından çok lezzetine ve görünümüne önem verilmiştir (Barrows ve Shapleigh, 1915: 20). Modern anlamda ilk restoran 1765 yılında Paris’te açılmıştır. Fransız ihtilalinden sonra

işsiz kalan çoğu saray aşçıları Paris ve ülkenin diğer büyük şehirlerinde restoranlar açmaya başlamışlardır. Bu dönemlere kadar diğer birçok meslekte olduğu gibi aşçılar da usta çırak ilişkisi yöntemiyle mesleği öğrenmişlerdir (Kinton ve Ceserani, 1987: 282; Çetin, 1993: 17).

Geçmişe bakıldığında mutfak hizmetlerinin, baskıcı bir yönetim sergileyen ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hakimiyetinde olduğu görülmektedir. Fakat yıllarca sürebilecek bu mesleki gelişimi, mutfak eğitimi veren okullar, yiyecek içecek sektörünün ihtiyacı doğrultusunda daha kısa sürede vermektedir. Mutfak eğitimi veren okullar sadece kalifiye mutfak personeli yetiştirmekle kalmamış, halkın gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamıştır (Hughes, 2003: 10). Gastronomi eğitimi, insanlık tarihinde neyin, nasıl, neden yenildiği ve içildiğine odaklanan sosyal bilimdir (Santich, 2007: 53).

Aşçılık mesleği kalifiye personel eksikliğinin yaşandığı bir meslek olarak bilinmektedir. Sektöre her ne kadar yeni öğrenci dahil olsa da, staj döneminde veya sonrasında sektörden ayrılma oranı yüksektir (Robinson ve Barron, 2007: 913). Pratten ve Curtis'e (2002) göre mesleki eğitim özellikle konaklama ve yiyecek içecek sektöründe sunulan hizmet kalitesi üzerinde kritik bir role sahiptir ki bu hizmet kalitesi de işletmeyi rakiplerinden ayıran en önemli özelliktir (Rodriguez ve Gregory, 2005: 42). Her ne amaçla ve hangi mesleki kademede kullanılırsa kullanılsın, turizm eğitiminin her kademesinde teori ile uygulama birbirini tamamlayarak bir bütün oluşturacak şekilde yürütülmek zorundadır. Diğer bir anlatımla, verilen eğitimin sadece teorik olması yeterli değildir. Verilen eğitimin başarılı olması için teori eğitimine paralel olarak uygulamalı eğitime de verilmelidir (Gamble, 1992: 10).

Aşçılık iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat almayı da gerektiren bir tür sanattır ve bu sanata gastronomi adı verilmiştir. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik bir şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak hazırlanıp, sofraya sunulmasına kadar olan süreç gastronominin çalışma konusunu oluşturmaktadır.

Turizm eğitimi alan kişilerin teorik olarak öğrendikleri bilgileri, meslek yaşamlarında kullanabilmeleri için gerekli olan becerileri de eğitimleri sürecinde geliştirmeleri gerekmektedir. Öğrencilerin eğitim süresi içinde teoride edindiği bilgilerde pratik kazanması, iki yöntem ile gerçekleştirilebilmektedir. Bunlardan

birincisi eğitim gördüğü kuruma ait uygulama alanı ve tesislerinde göreceği uygulamalar, ikincisi de turizm işletmelerinde yapacağı stajdır (Pelit ve Güçer, 2006: 143).

Aşçılık eğitimi uygulama ağırlıklı bir eğitim süreci gerektirdiği için eğitimin, mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde sürdürülmesi, aşçılık eğitimi ve öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir. Sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verebilmek için bu okulların uygulama atölyelerinin sektörde kullanılan teknolojiye uygun olarak donatılmış olmaları gerekmektedir. Diğer yandan, uygulama derslerinde her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli araç-gereç ve uygulama malzemesine sahip olması son derece önemlidir. Örneğin, çorbalar konusu işlenirken her bir öğrencinin bireysel olarak uygulama yapacağı bir tezgah, evye, ocak, tencere, doğrama tahtası, bıçak, kepçe vb. araçlar ile uygulaması yapılacak çorbanın malzemeleri mevcut olmalıdır. Diğer mesleki eğitimlerde olduğu gibi aşçılık eğitiminde de bireysel uygulama eğitim yeterliği için vazgeçilmezdir.

Dünyada aşçılık eğitimi de verilen ilk otelcilik okulu 1893 yılında İsviçre'nin Lozan kentinde açılmıştır. İsviçre'yi İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri izlemiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfakları aşçıların yetiştirilmesinde bir eğitim kurumu görevini uzun yıllar sürdürmüştür. Bolu – Mengenli aşçı saray mutfaklarında önemli görevler almışlardır. İmparatorluktan 1950'li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile aşçı yetiştirilmiştir. 1950'li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar süreklilik göstermemiştir. Turizm Bakanlığının kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve işbaşında eğitim kursları ile aşçılık eğitimi ele alınmıştır (Çetin, 1993: 16). 1960'lı yılların başından itibaren aşçılık eğitimi, örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde yapılagelmiştir.

2.3.1. Örgün Aşçılık Eğitimi

Örgün eğitim, bir diploma almaya yönelik olarak eğitim öğretim kurumlarında yapılan belli yaşlarda ve belli kurallara göre verilen formal eğitim türüdür (Elgin, 1992: 339). Türkiye'de örgün aşçılık eğitimi ortaöğretim, önlisans ve lisans düzeyinde olmak üzere üç farklı düzeyde yapılmaktadır.

2.3.1.1. Ortaöğretim Düzeyinde Örgün Aşçılık Eğitimi

Eğitimin okul denilen sosyal kurumlarda planlı, programlı olarak yürütülen kısmı, öğretim ya da örgün eğitim adıyla anılmaktadır. Okullarda bireylere kazandırılmaya çalışılan bilgi, beceri ve tutumlar okul sonrası ve özellikle de bir meslek sahibi olarak, toplumsal yaşama katkıda bulunmanın temelini oluştururlar. Öğretim ya da örgün eğitim süreci, sırasıyla ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim kademelerine ayrılmaktadır (Gürbütürk ve Duruhan, 2004: 2).

1961–1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun aşılması ile aşçılık eğitimi bir örgün eğitim kuruluşunda verilmeye başlanmıştır. Okul bir yıllık, otel teşkilatı ve eğitimi ile ilgili bilgiler vermek üzere açılmıştır. 1963 – 1964 öğretim yılında 3 yıllık öğretim veren şekle dönüşmüş ve otelcilik okulu adını almıştır. 1964 – 1965 öğretim yılından itibaren kız öğrencilerin de kabulüne ve bu yıldan itibaren öğrencilere, turistik işletmelerde işbaşı eğitimi verilmeye başlanmıştır (<http://www.otmlankara.k12.tr>).

1967–1968 öğretim yılında İstanbul’da ikinci “Otelcilik Okulu” açılmıştır. Otelcilik okullarının ismi, bu okuldan mezun öğrencilere üniversiteye giriş hakkı verilmesiyle birlikte öğretim programları yenilenecek 1973 yılında “Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmiştir. 1984–1985 öğretim yılından itibaren de, bu okullara bir yıl yabancı dil hazırlık sınıfı ilave edilerek öğretim süreleri dört yıla çıkarılmış ve isimleri de “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmiştir (Ünlüönen ve Boylu, 2005a).

25 Ekim 1985 tarihinde Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi eğitim-öğretime açılmıştır. Okul, 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı’nın okullarda isim birliğine gitmesi nedeniyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır. Ancak, Türkiye’nin tek aşçılık lisesi olması sebebiyle isminin başına “Aşçılar” ifadesi eklenerek Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir (<http://www.ascilikokulu.com>). Mengen Aşçılık Meslek Lisesinin adı her ne kadar Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiş olsa da bünyesinde sadece Mutfak Dalı eğitimi verilmeye devam edilmektedir.

Türkiye’de orta öğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik mutfak (aşçılık) eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına değin sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren Kız Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Anadolu Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Anadolu Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler, Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, atölye, donanım, sektör personel gereksinimi vb.) mutfak dalı açma hakkı verilmiştir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri; ülke ekonomisini kalkındıracak döviz girdisinde önemli paya sahip olan turizm sektörü için nitelikli işgören yetiştirme görevini üstlenmiştir. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri; Yiyecek İçecek Hizmetleri, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Eğlence Hizmetleri, Gıda Teknolojisi, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri, Hasta ve Yaşlı Hizmetleri ve Denizcilik alanlarında (Tablo 2.1) yabancı dil bilir nitelikli elemanları yetiştiren dört yıl eğitim süreli ortaöğretim düzeyinde okullardır.

Uygulanan programlar ile öğrencilere, alanı ve mesleği ile ilgili temel bilgi ve beceri kazandırmanın yanı sıra, yeniliğe ve değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı gelişime ve eleştiriye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler yetiştirilmesi hedeflenmiştir (www.ttogm.meb.gov.tr).

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde, Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı için 9. sınıf tüm genel, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında olduğu gibi ortaklık. 9. sınıfın sonunda öğrenci ilgi duyduğu alanı belirler ve 10. sınıfta bu alanda eğitim öğretime başlar. Programın süresi 4 yıldır. 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 işgücünden beklenen temel yeterlikler, sektör araştırmaları ve mesleki yeterlikler dikkate alınmıştır. 10. sınıfın sonunda, bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, öğretmen, okulun donanımı ve fiziki kapasitesi ile öğrencilerin mesleki yeterlikleri de dikkate alınarak dal seçimi yapılmaktadır. Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlikleri kazandıran dersler ağırlıklı olarak 10. ve 11. sınıfta

verilmektedir. 12. sınıfta diplomaya götüren mesleki yeterlikleri içeren dersler yer almaktadır.

Tablo 2.1.
Anadolu Otelcilik ve Turizm Liselerinde Uygulanan
Alan ve Dal Programları

ALANLAR	DALLAR
Yiyecek İçecek Hizmetleri	Mutfak Servis Bar Pastacılık Host / Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)
Konaklama ve Seyahat Hizmetleri	Önbüro 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	Hasta Bakımı Yaşlı Bakımı Engelli Bakımı
Denizcilik	Yat Kaptanlığı

Kaynak: www. ttogm.meb.gov.tr

Öğrencilerin alan ve dal seçimlerinde bölgesel istihdam olanakları da dikkate alınmaktadır. Her okul sektör beklentilerini, değişen koşulları ve mesleklerin gelişimini programa yansıtılabilmektedir. 10. sınıfta alan ortak dersleri içerisinde tüm dallar ile ilgili modüllerin yer aldığı derste; öncelikle okulda açılacak dallara özgü modüller uygulanabilmektedir. Gerekliğinde 11 ve 12. sınıfta mesleğe özgü dersler, modüller ve

modül içerikleri değiştirilip geliştirilebilmektedir. Bu değişiklikler, koordinatör öğretmen, zümre öğretmenleri ve sektörden meslek elemanları ile işbirliği içinde yapılabilmektedir. Değişiklikler ile ilgili yapılan çalışma okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilmekte ve Milli Eğitim Bakanlığınca uygun bulunan değişiklikler uygulanmaktadır (www.ttogm.meb.gov.tr).

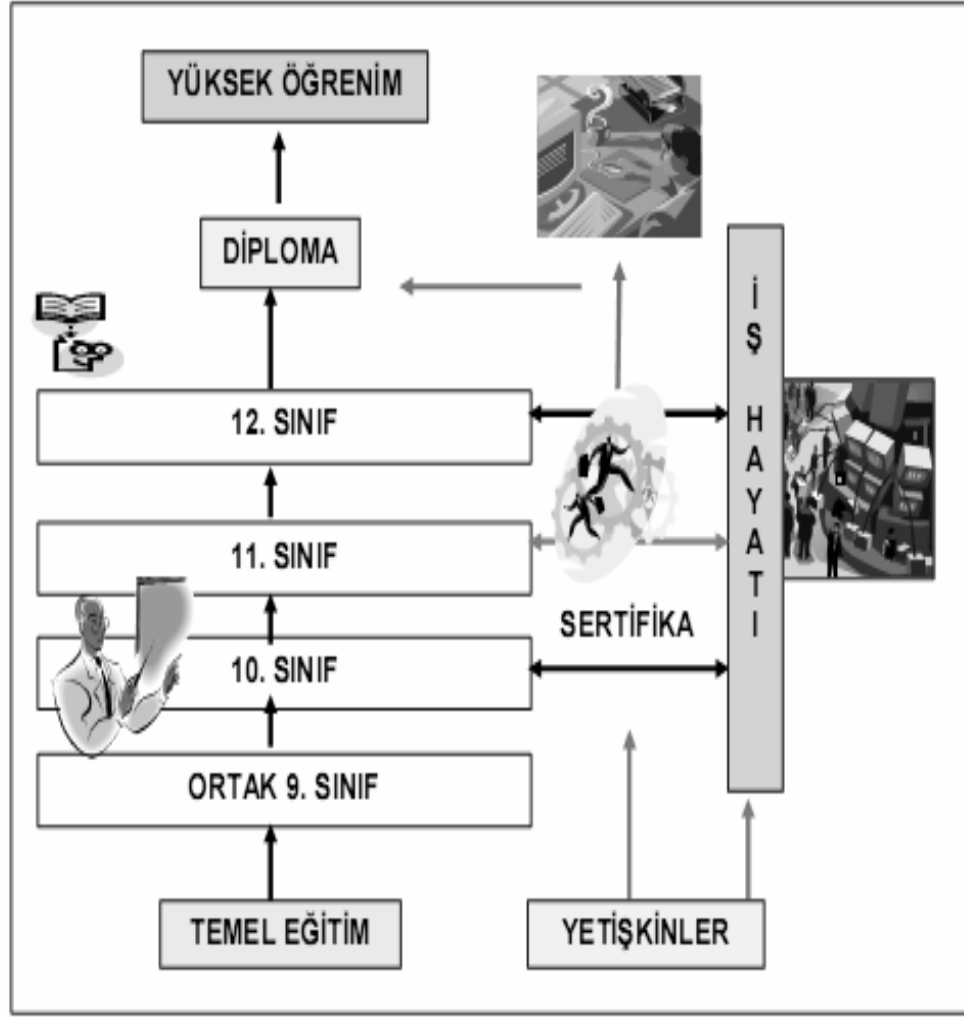
Haftalık ders çizelgelerinde; ortak dersler, alan/dal dersleri ve seçmeli dersler belirtilmiştir. Alan/dal dersleri modüllerden oluşmaktadır. Programı tamamlayarak mezun olan öğrenci, iş hayatına yönelebilir veya yüksek öğrenime devam edebilmektedir. Öğretim programının herhangi bir yılından ayrılan öğrencinin kazandığı yeterlikler, sertifika programlarında değerlendirilmektedir. Programlar, uluslararası meslek sınıflandırması doğrultusunda, meslek standartları, eğitim standartları ve mesleklerin yeterliklerine göre hazırlanmıştır (<http://ttogm.meb.gov.tr>). Uygulamada bu standartlar ve yeterlikler dikkate alınmaktadır (MEB, 2007: 13). Öğrencilere program sonunda seçtiği dala / mesleğe yönelik olarak;

- 1- Tüm alanlardaki ortak temel, bilgi ve becerileri kazanabilecek,
- 2- Seçtiği alanın temel yeterliklerine sahip olabilecek,
- 3- Yöneldiği dalın /mesleğin gerektirdiği görev ve işleri yapabilecek,
- 4- Dalın/mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecek,

alanın ve mesleğin yeterlikleri dikkate alınarak eğitim ve öğretim faaliyetleri uygulanmaktadır.

Programı tamamlayarak mezun olan öğrenci, alan diploması alarak yüksek öğrenime de devam edebilmektedir. Mezun olan öğrenci, öğrenimi sırasında seçtiği dalda / meslekte kazandığı yeterliklerin karşılığında sertifika almaya hak kazanmaktadır (Şekil 2.2). Öğretim programının herhangi bir yılından ayrılan öğrencinin kazandığı yeterlikler sertifika programlarında değerlendirilir (www.ttogm.meb.gov.tr).

Turizm mevsimi nedeniyle, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin öğrencileri Ekim-Mart ayları arasındaki altı aylık dönemde okullarda eğitim görmekte, Nisan - Eylül ayları arasındaki altı aylık dönemde ise işletmelerde beceri eğitimi almaktadırlar. Böylece, işletmelerin makine, araç-gereç ve mesleğinde uzmanlaşmış usta öğretici/eğitici personel imkânlarından faydalanmak mümkün olmaktadır.



Şekil 2.2: Sertifika ve Diploma ile Yeterliklerin Belgelendirilmesi

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

İşletmelerdeki mesleki eğitimin gündüz yapılması esastır. Ancak bu eğitim, sektörün ve program türünün özelliği ile iklim koşulları ve yılın belli zamanlarında çalışan işletmeler dikkate alınarak, il meslekî eğitim kurulunun kararı ile saat 24.00'ü geçmemek üzere gece de yapılabilmektedir (Avrupa Komisyonu, 2008: 29-30).

2.3.1.2. Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Örgün Mutfak Eğitimi

2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu'na göre önlisans öğretimi, ortaöğretime dayalı, en az dört yarıyılık bir programı kapsayan yükseköğretimdir. Yükseköğretimde ön lisans düzeyinde turizm eğitimi, 1970'li yılların ortalarında Boğaziçi ve Ege Üniversiteleri'nde ara insan gücü yetiştirmek üzere açılmış olan önlisans yüksek

okullarında bir program olarak eğitim faaliyetine başlamıştır (Ünlüöner, 1993: 500). Önlisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin amacı; öğrencilere bilgi ve beceri edindirerek, turizm sektöründe çalışan ara kademe elemanların sahip olması gereken nitelikleri kazandırmaktır (Rutter, 1991: 356; Pelit ve Güçer, 2006: 143).

Türkiye’de kurulması ve faaliyete geçirilmesi en kolay yükseköğretim kurumları meslek yüksek okullarıdır (MYO). Ülkenin turizm sektöründe gösterdiği gelişmeye paralel olarak, öncelikli ve kolay bir şekilde açılabilen turizm programlarının sayısı zaman içerisinde sürekli olarak artmıştır. 1990 yılında bünyesinde turizm programı bulunduran MYO’ların sayısı 28 iken, bu sayı 1994’te 54 ve 2002’de de 87’ye ulaşmıştır (Aymanıuy ve Aymanıuy, 2002: 34). Önlisans düzeyinde, yukarıda söz edilen programlar dahilinde kısmen mutfak eğitimi verilmiştir. Ancak, kuruluş amacı aşçılık eğitimi olan, “Aşçılık” programlarının açılmasıyla önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır.

ÖSYM, 2009 verilerine göre, Türkiye’de 14 farklı üniversiteye bağlı, 15 Meslek Yüksekokulu bünyesinde “Aşçılık” programı varken, ÖSYM, 2010 verilerine göre ise, 18 farklı üniversiteye bağlı, 19 Meslek Yüksekokulu bünyesinde aşçılık programı eğitim vermektedir. Söz konusu üniversitelerin 14’ü devlet üniversitesi iken, 4’ü vakıf üniversitesidir. İlgili programların 2010 yılı toplam kontenjanları 825’tir. Adıyaman, Adnan Menderes ve Beykent Üniversiteleri, 100’er aşçılık önlisans programı kontenjanı ile en çok öğrenci kabul eden üniversitelerdir.

Aşçılık önlisans programının amacı; mesleki anlamda yemek hazırlama ve sunma ile her türlü mutfak becerisi edinmeye yönelik uygulama ağırlıklı bir eğitimle konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyacağı destek insan gücünü yetiştirmektir (<http://www.mu.edu.tr>). İlgili programları bitirenlere 5. seviye aşçılık mutfak elemanı unvanı verilmektedir.

Lisans eğitimi, ortaöğretime dayalı en az sekiz yarıyıl ve dört yılı kapsayan yükseköğretim türüdür. Pauze’ye göre (1993: 61) lisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin amacı, turizm sektörü için başlangıç düzeyde yönetici yetiştirmektir.

Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren ilk eğitim kurumu Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu’dur. 1965-1966 öğretim yılından itibaren Ankara

Ticaret Yüksek Öğretmen Okulu'na "turizm bölümü" ilave edilerek okulun ismi "Ankara Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu" olmuştur. Okul, özellikle orta dereceli ticaret ve turizm meslek liselerine meslek dersleri öğretmeni yetiştirmek amacıyla kurulmuştur. Öğretim süresi 3 yıl olan okul, 1967-1968 öğretim yılından itibaren dört yıllık statüye geçmiştir. 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'ndan sonra bu okul, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi bünyesine alınmış, turizm bölümü de "turizm işletmeciliği ve otelcilik eğitimi" bölümüne dönüştürülmüştür. İlgili bölüm, 1992 yılında Gazi Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulan "Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi" bünyesine alınmış ve lisans düzeyinde turizm eğitimi faaliyetini bu fakülte bünyesinde devam ettirmeye başlamıştır (Ünlüönen ve Boylu, 2005b: 20). Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, 2010 yılında Turizm Fakültesine dönüştürülmüş ve bünyesinde, "Gastronomi ve Mutfak Sanatları", "Turizm İşletmeciliği", "Turizm Rehberliği" ve "Rekreasyon Yönetimi" bölümleri kurulmuştur.

1975 ve 1980 yılları arasında kurulup, 1992 yılına kadar çeşitli ticari ilimler akademilerine ve üniversitelere bağlı olarak faaliyette bulunan turizm işletmeciliği bölümleri ile turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksek okullarının, zaman içerisinde isimleri değişmiş ve çeşitli evreler geçirerek bugünkü şekillerine bürünmüşlerdir. Örneğin 1970'li yıllarda "Aydın Önlisans Okulu", adıyla faaliyet gösteren okul, bugün Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu olarak faaliyet göstermektedir. Yine, Bursa İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi olarak 1975–1976 öğretim yılında kurulan, Balıkesir İşletmecilik ve Turizm Yüksekokulu, Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu olarak faaliyet göstermektedir (Ünlüönen ve Boylu, 2005b: 20).

Türkiye'de lisans düzeyinde mutfak eğitimi, devlet üniversiteleri kapsamında sadece Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi, Turizm Fakülteleri bünyesinde "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" programlarında verilmektedir. Anadolu ve Kırklareli Üniversiteleri ile 2011 yılında öğretime başlayacak İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Konya Teknik Üniversitesi ve Uluslararası Antalya Üniversitesi bünyesinde lisans düzeyinde mutfak eğitimi programları açılmasına yönelik çalışmalar devam etmektedir. Vakıf üniversiteleri kapsamında ise; Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde "Gastronomi ve Mutfak Sanatları", İzmir Ekonomi Üniversitesi, Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu bünyesinde

“Mutfak Sanatları ve Yönetimi” ve Okan Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde “Gastronomi” programlarında verilmektedir.

İzmir Ekonomi Üniversitesi ve Yeditepe Üniversitesi özel yetenek sınavı sonuçlarına göre, diğer üniversiteler merkezi yerleştirme sınavı sonuçlarına göre öğrenci almaktadır. 2010–2011 eğitim yılında ilgili programların toplam kontenjanı 300’dür. Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” programının toplam kontenjan içindeki payı, 120 öğrenci ile % 40’tır. Yukarıda söz edilen programlar dışında, Adnan Menderes, Akdeniz, Atatürk, Gaziosmanpaşa ve Pamukkale Üniversiteleri bünyesinde “Yiyecek ve İçecek işletmeciliği” lisans programlarında kısmen mutfak eğitimi verilmektedir.

2.3.2. Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın eğitim; örgün eğitim sistemine hiç girmemiş ya da her hangi bir kademesinde bulunan veya bu kademelerden çıkmış bireylere; ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte, çeşitli süre ve düzeylerde hayat boyu yapılan eğitim-öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümüdür (Resmi Gazete, 2006b).

Türkiye’de yaygın eğitim kavramı “Halk eğitimi”, “Kitle eğitimi”, “Yetişkin eğitimi”, “Okul dışı eğitim” kavramlarının yerine kullanılmaktadır. Bu kavramla, örgün eğitim sistemine hiç girmemiş veya hangi sebeple olursa olsun okulunu tamamlayamayan, eğitim fırsat ve imkanlardan yararlanamayan, eğitimini sürdürmek isteyen bireylere, ikinci bir imkan sağlayan eğitim hizmetleri kastedilmektedir (Arslan, 1992: 1).

2002 tarihli Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği’ne göre yaygın mesleki ve teknik eğitim programlarının amaçları şu biçimde özetlenebilir (MEB, 2002);

1. Kursiyerleri; ilgi, istek ve yeteneklerine uygun olarak girişimci, üretken, endüstri ve hizmet alanlarının gereksinimine uygun meslek elemanı olarak yetiştirmek, istihdam için gerekli bilgi, beceri, tutum ve davranışları kazandırmak, olgunlaşma eğitimi gerektiren alanlarda; araştıran, geliştiren, değerlendiren, tasarlayan, girişimci ve yaratıcı bireyler yetiştirmek.

2. Bir meslek sahibi olup mesleğinde ilerlemek isteyenler ile meslek değiştirmek isteyenlere ilgi, istek ve yeteneklerine uygun meslek edindirmek.

3. Kursiyerlerin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda, yaşamları için gereksinim duydukları yeterlikleri kazandıracak eğitim vermektir.

Yaygın mutfak eğitimi, Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitimi Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ile Mesleki Açık Öğretim Lisesi yiyecek-içecek hizmetleri alanı, mutfak dalı kapsamında verilmektedir. Çeşitli odalar, sivil toplum örgütleri, belediyeler vb. gibi kurum ve kuruluşlar tarafından açılan kurslar vasıtasıyla da aşçılık eğitimi verilmektedir.

2.3.2.1. Mesleki Eğitim Merkezleri (MEM)

Eski adıyla “Çıraklık Eğitim Merkezleri” yeni adıyla Mesleki Eğitim Merkezleri, diğer birçok meslek alanı gibi yiyecek-içecek hizmetleri alanı kapsamında mutfak dalı eğitimi vermektedirler. Çıraklık eğitimi; ilköğretimi bitirip bir üst öğretime gitmeyen veya gidemeyen ya da çeşitli nedenlerle örgün eğitimin dışında kalmış orta öğrenim çağındaki çocukların ve gençlerin eğitimini kapsamaktadır (<http://etogm.meb.gov.tr>).

3308 Sayılı Çıraklık ve Mesleki Eğitim Kanunu 1986 yılında Beşinci Kalkınma Planı çerçevesinde çıkarılmıştır. Bu kanun çıraklık eğitiminin Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) tarafından desteklenmesi ve mesleki eğitimin işyerinde uygulama olanaklarından faydalanması (işyeri modeli) ile ilgili düzenlemeleri kapsamaktadır (Dülger, 1989: 81). 3308 Sayılı Kanun en son olarak 19.06.2001 tarihinde yürürlüğe giren 4702 Sayılı Kanun ile yeniden düzenlenmiştir (Özsoy, 2007: 112).

Aday çırak ve çıraklar, pratik eğitimlerini işyerlerinde, işyerindeki eksik kalan pratik eğitimleri ile teorik eğitimlerini de mesleki ve teknik eğitim okul ve kurumlarında veya MEB tarafından uygun görülen işyerlerinin eğitim birimlerinde almaktadırlar. Teorik ve pratik eğitim birbirlerini tamamlayacak biçimde planlanmakta ve yürütülmektedir. Aday çırak ve çıraklar, mesleğin özelliğine göre haftada 8 saatten az olmamak üzere, genel ve mesleki eğitim görmektedir. Bu eğitime katılmaları için aday çırak ve çırak öğrencilere ücretli izin verilmektedir. Meslekler açısından çıraklık eğitimine girişte aranan eğitim düzeyi ve çıraklık süresi en az iki, en çok dört yıl olarak

belirlenir. Lise ve daha üst düzeyde genel eğitimden sonra çıraklık eğitimine başlayanlar için eğitim süresi, mesleklerindeki çıraklık eğitimi süresinin yarısına kadar kısaltılabilmektedir (Özsoy, 2007: 112-113).

Kalfa adayının mesleği ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarına iş hayatınca kabul edilebilir seviyede sahip olup olmadığı kalfalık sınavı ile tespit edilir. Çıraklar kabul edilebilir mazeretleri dışında çıraklık eğitimi süresi sonunda açılacak ilk kalfalık sınavına girmek zorundadırlar. Çıraklık sözleşmesi ilk kalfalık sınavını izleyen ikinci kalfalık sınavının tamamlanması ile sona ermektedir. Kalfalık hakkını elde edenlere kalfalık belgesi verilmektedir (<http://www.iskur.gov.tr>).

Çıraklık eğitimi başarıyla tamamlayarak kalfalık yeterliğini kazananlar en az üç yıllık iş deneyimi ve ustalık eğitimi sonunda ustalık sınavlarına girebilmektedir. Ustalık sınavının amacı, bireyin mesleği ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını mal ve hizmet üretiminde bağımsız olarak iş hayatınca kabul edilen standartlarda uygulayıp uygulayamadığını ölçmektir. Ustalık sertifikasına sahip olmayan veya bu yeterlikte kişiyi çalıştırmayanlar işyeri açamazlar. Ustalık yeterliğine çıraklık eğitimi veya örgün mesleki eğitim yoluyla ulaşılabilmektedir. Birey, kendi durumuna uygun olan bu iki yaklaşımdan birisini seçebilmektedir (Özsoy, 2007: 113). Ustalık eğitimi sırasında bireye bir işyerinin yönetimiyle ilgili davranışlarla birlikte, ileri mesleki davranışlar da kazandırılmaktadır. Birçok sanayileşmiş ülkede ustaların gelecekte beceri eğitiminde görev alabileceği düşünülerek, iş eğitimi kursları, ustalık eğitiminin kapsamı içerisine alınmaktadır (Alkan ve diğerleri, 2001: 92-93).

Mesleki eğitim merkezlerinde diğer alan ve dalların yanı sıra yiyecek-içecek hizmetleri alanı, mutfak, pastacılık, host ve hosteslik, servis ve bar dalları eğitimi verilmektedir. Ancak birçok Mesleki Eğitim Merkezinde ilgili dallara ilişkin alan öğretmeni eksikliğinin söz konusu olması ve eksikliğin diğer alan öğretmenleriyle giderilmeye çalışılması, verilen eğitimin niteliğini olumsuz etkilediği gibi eğitim sonu değerlendirme ve belgelendirme aşamalarında da yetersizlikler söz konusu olmaktadır.

2.3.2.2. Halk Eğitimi Merkezi (HEM)

Halk eğitimi (Hayat Boyu Öğrenme - HBÖ), insanlığın var oluşundan beri süregelen ve önemi gittikçe artan bir kavramdır. İlk insandan beri yetişkin insan,

eğitime ihtiyaç duymuş ve bu ihtiyaçı karşılamak üzere yaşanılan her devrin şartlarına özel olarak çeşitli yöntemler geliştirmiştir. İlk zamanlar belki daha çok küçük toplulukların içinde ve şifahi olarak eğitim ihtiyaçı karşılanmış olsa da yazının keşfi ile birlikte eğitim, daha kalıcı ve etkili bir şekle brnmştir. Tarihi kitabelerdeki gelecek nesillere bırakılan öğütler veya daha eski zamanlardaki mağara duvarlarına çizilen resimler bu eğitimin bir göstergesi olarak günümüze ulaşan belgelerdir (nal, 2006: 2).

Türkiye’de ve Milli Eğitim Bakanlığı içinde, yaygın eğitim ve mesleki teknik yetişkin eğitimi programlarının en büyük uygulayıcısı ıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı olarak çalışan halk eğitim merkezleridir. Örgün eğitim kurumları dışında düzenlenen eğitim faaliyetleri, büyük oranda halk eğitim merkezlerinde verilmektedir. Bu merkezlerde, her yaş ve eğitim düzeyindeki bireye yönelik olarak; okuma-yazma kursları, mesleki kurslar, sosyal ve kültürel kurslar verilmektedir (Kaynakhan, 2007: 14). Halk eğitimi; “rgn eğitimden sonra hangi yaşta olursa olsun, bireyin, demokratik bir toplumun temel ilkeleri ile çatışmamak koşuluyla, gereksinme duyduğu bir konuyu dilediği amaçla öğrenmesi için, toplumun kamu hizmeti veya gönüllü kuruluşlar aracılığı ile sunduğu olanakları içerir” (Celep, 1995: 8).

Avrupa Birliği’ne ye ülkelerde halk eğitimi ve mesleki eğitim birlikte yürütülmektedir. Mesleki eğitimin iki boyutu mevcuttur. Birinci boyutu örgün eğitim içerisinde verilen mesleki eğitimdir. İkinci boyutu ise örgün eğitim bittikten sonra başlayan ve hayat boyu öğrenme kapsamına giren boyuttur. Bu ikinci boyut hem bir mesleği olmayan yetişkinlere meslek kazandırmayı amaçlar, hem de halen mesleği olan bireyi daha kalifiye ve yeterli hale getirmeyi amaçlamaktadır (nal, 2006: 8).

Halk Eğitimi Merkezlerinde mutfak eğitimiyle ilgili olarak, Aşı ırağı, Pastacı ırağı (2. Seviye), Aşı Yardımcısı, Pastacı Yardımcısı, Muhallebici, Pizzacı (3. Seviye) ve Aşı, Pastacı (4. Seviye) programlarının yanı sıra Pideci, Yaş Pasta Yapımı ve Pasta Yapımı ve Sunumu gibi beceri geliştirme modüler programları uygulanmaktadır (<http://cygm.meb.gov>). Halk Eğitimi Merkezleri, ilgili kursları bünyelerinde atıklarını gibi farklı kurumlarla işbirliği yaparak, hizmet içi eğitim kursları da verebilmektedir. Örneğin, Polis evleri, Ordu Evleri, Askeri Gazinolar, Huzur Evleri, ğretmenevleri gibi kamu kuruluşları ile özel konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri personelinin eğitimi ve belgelendirilmesi hizmetlerini de sunmaktadır. Ancak birçok Halk Eğitimi Merkezi bünyesinde mutfak atölyesi ve mutfak derslerini verecek kadrolu

öğretmen mevcut değildir. Dersler önemli ölçüde teorik olarak ve usta öğreticiler nezaretinde işlenmektedir.

2.3.2.3. Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM)

1967–1968 öğretim yılında Turizm Bakanlığına bağlı olarak açılan Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM), 03.02.2006 tarih ve 26069 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan ve “5450 sayılı Kamu Kurum ve Kuruluşlarına Bağlı Okulların Milli Eğitim Bakanlığına Devredilmesi ile Bazı Kanunlarda ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun” hükümlerine göre Milli Eğitim Bakanlığı’na devredilmiştir. TUREM’ler Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedirler (<http://ttogm.meb.gov.tr>).

Turizm Eğitim Merkezlerinde, sektörün ihtiyaç duyduğu Yiyecek içecek ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanlarındaki; Mutfak (Aşçı), Pastacı, Barmen, Servis, Kat Hizmetleri, Ön Büro vb. alanlardaki nitelikli insan gücünün yetiştirilmesi için “Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kurs” programları uygulamaktadır. Kurs programları, 15 hafta birinci dönem, 15 hafta da ikinci dönem olmak üzere toplam 30 hafta sürelidir. Bu 30 haftalık eğitim merkezlerde teorik ve uygulamalı olarak yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilere 4 ay süreli sektörde işbaşı eğitimi verilmektedir.

Turizm Eğitim Merkezlerinde, kuruluş amaçlarına yönelik olarak açılan “Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kurs” programlarının yanında, bu merkezlerin kapasitelerinin daha verimli bir şekilde kullanılmasına da fırsat vermek amacıyla, gelecek talepler doğrultusunda Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği hükümleri çerçevesinde belgeye götüren kısa süreli meslek kursları da açılmaktadır (<http://ttogm.meb.gov.tr>). 2009–2010 eğitim yılı itibariyle, İzmir Özer Türk TUREM, Antalya M. Zeki Balcı TUREM, Ürgüp Özdemir Baykal TUREM, Vakfıkebir TUREM, Kastamonu TUREM, Burdur TUREM, Kemer TUREM, Isparta TUREM ve Alaçatı Aşçılık TUREM olmak üzere sayıları toplam 9 olan TUREM’lerde toplam öğrenci mevcudu 2908’dir.

Turizm Eğitim Merkezlerinde uygulanan kurs ve sertifika programlarının yanında çeşitli proje çalışmaları da yapılmaktadır. Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel

Müdürlüğünce hazırlanan “Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM) Mezunlarının İstihdamı ve Turizm Sektörü Çalışanlarının Eğitimi Projesi (TUREİS)” kapsamında, Turizm Eğitim Merkezlerinde Yiyecek İçecek, Konaklama ve Seyahat ile Eğlence Hizmetleri Alanlarındaki 2 ve 3. seviye sertifika programları açılmıştır.

Turizm Eğitim Merkezlerinde eğitim-öğretimin başlayacağı tarih itibariyle yatılılar için 16 yaşını doldurmuş ve 20 yaşından gün almamış olma, gündüzlüler için ise 16 yaşını doldurmuş ve 25 yaşından gün almamış olma ve evli olmama şartları aranır. Ayrıca erkek adaylar için, askerlikle ilişkisi bulunmadığını veya ertelendiğini belgelendirmesi istenir. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanında açılacak olan Ön Büro programına kaydolacakların en az lise ve dengi okul mezunu olması ve en az bir yabancı dili bilmesi, Yiyecek İçecek ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanına ait Ön Büro programı haricindeki ve Eğlence Hizmetleri Alanlarında açılacak programlarda ise en az ilköğretim okulu mezunu olmaları gerekmektedir.

2.3.2.4. Mesleki Açık Öğretim Lisesi (MAÖL)

İnsan eğitiminin doğumundan ölümüne kadar devam etmesi gereken bir süreç olduğu kabul edilmektedir. Bu süreç içerisinde tüm bireyler yetenekleri ölçüsünde eğitim olanaklarından yararlanma hakkına sahiptirler. Bu görüşten hareket edildiği zaman bireylere götürülecek eğitim hizmetlerinin yer, zaman, yaş, amaç, yöntem ve benzeri yönlerden esnek olması gerekmektedir. Bu esnekliği sağlayacak eğitim uygulamalarından birisi, ilgili kaynaklarda “Duvarsız Eğitim”, “Açıköğretim”, “Yazılı Gereçlerle Eğitim”, “Açık Üniversite” vb. adlarla belirtilen “Uzaktan Eğitim” uygulamalarıdır (Hızal, 1983: 23).

Mesleki açık öğretim programı öğrencilerin bilgi ve becerilerini arttırmak veya iş hayatının gerektirdiği kalifiye insan gücü ihtiyacını karşılamak üzere, öğrenim çağında veya öğrenim çağını geçmiş olan bireylerin uzaktan eğitim yoluyla eğitimlerini sağlamaktadır. Beceri eğitimi, programların verildiği örgün ve yaygın eğitim kurumlarında yüz yüze yapılmaktadır. Burada amaç yüz yüze ve uzaktan eğitim yöntemlerini bütünleştirmektir (MEB, 2005).

Mesleki açık öğretim programı öğrencilerinin toplam kredisi, meslek dersleri ile genel kültür derslerinden kazandığı kredi toplanarak belirlenir. Mesleki açık öğretim

programına kayıt yaptıran öğrencilerin ortak dersleri başarıları ya da muaf olmaları gerekmektedir. Mesleki açık öğretim programı öğrencileri genel kültür derslerini açık öğretim lisesinde uzaktan eğitim sonunda yapılan merkezi sınavla; uygulamalı meslek derslerini ise illerde belirtilen okullarda yüz yüze eğitime katılarak alırlar. Meslek lisesi diploması ile açık öğretim lisesinde farklı bir okul türüne kayıt yaptıran öğrenciler, ortak meslek derslerini yüz yüze eğitim yapacakları okulda almaktadırlar. Mesleki açık öğretim programı öğrencileri bir dönemde toplam 50 krediye kadar ders alabilmektedir (Bedel, 2006: 33).

Mesleki Açık Öğretim Lisesi, 02.02.2006 tarih ve 1461 sayılı Milli Eğitim Bakanlığının onayı ile Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü bünyesinde kurulmuştur. Mesleki Açık Öğretim Lisesi program içeriği bakımından örgün eğitimdeki meslek liselerinin program içerikleriyle aynı olmasına karşın, yapısı ve işleyişi bakımından diğer örgün eğitim kurumlarından farklı, kendine özgü bir modeldir. Halen yönetmelik gereği ders geçme ve kredi sistemine göre mezun vermekte olan Mesleki Açık Öğretim Lisesinde uzaktan öğretimin temel süreçlerinden yararlanılmaktadır. 2006 yılında tüm okulların 4 yıla çıkarılmasıyla birlikte Mesleki Açık Öğretim Lisesi de 4 yıla çıkarılmıştır. Mesleki Açık Öğretim Lisesinde diğer birçok alanla birlikte, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı kapsamında Pastacılık, Mutfak, Servis, Bar ve Host-Hosteslik Dalları eğitimi de verilmektedir (<http://maol.meb.gov.tr>).

2.3.2.5. Kamu ve Özel Kuruluşlarca Verilen Diğer Aşçılık Kursları

Türkiye’de mesleki eğitim programlarını belirleyen kuruluşlardan biri de eski adı İş ve İşçi Bulma Kurumu, yeni adıyla Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) gelmektedir. İŞKUR; istihdamın artırılması ve işgücü piyasasının nitelikli işgücü gereksinimlerini karşılaması amacıyla, aktif işgücü programları çerçevesinde çeşitli işgücü yetiştirme faaliyetlerinde bulunmaktadır. Bunlar; istihdam garantili işgücü yetiştirme kursları, kendi işini kurmak isteyenlere yönelik meslek edindirme kursları, meslek geliştirme kursları, özürülere yönelik mesleki eğitim ve rehabilitasyon faaliyetleri, hükümlülerin mesleki eğitimine yönelik çalışmalar ve işsizlik sigortası kapsamında işsizlere verilen eğitimlerdir (Özsoy, 2007: 121). “İstihdam Garantili İşgücü Yetiştirme Kursları”, kuruma kayıtlı herhangi bir mesleği ya da iş piyasasında geçerli bir mesleği olmayan işsizlerin, işgücü piyasasının ihtiyaç duyduğu mesleklerde yetiştirilerek istihdam

edilmelerini amaçlayan kurslardır. İŞKUR'un düzenlediği üçüncü tip kurs ise "Meslek Geliştirme Kursları"dır. Bu kurslar bir mesleği olan ancak, mesleki niteliğini geliştirmek isteyen işsizlerin niteliklerini işgücü piyasasının gereklerine göre yükseltmek ve istihdamlarını sağlamayı amaçlamaktadır. Kurum herhangi bir mesleği olmayan engellilere ilgi, ihtiyaç ve yeteneklerine uygun mesleklerde bilgi ve beceri kazandırmak ve bu amaçla onları istihdama hazırlamak üzere işgücü yetiştirme kursları düzenlemektedir (Özsoy, 2007: 122).

Yiyecek-içecek sektöründe nitelikli personel ihtiyacının artışı, birçok özel eğitim kurumunun bu alanla ilgili sertifika programları başlatma sürecini hızlandırmıştır. Turizm sektöründe çalışan sertifikasız personele ve sektörde çalışmak isteyen bireylere temel mesleki bilgi ve beceri kazandırmak amacıyla mutfak, servis, kat hizmetleri ve önbüro gibi dallarda sertifika programları verilmektedir.

Türkiye'de özellikle İstanbul, Ankara ve İzmir Büyükşehir Belediyelerinin Milli Eğitim Bakanlığı ve Halk Eğitim Merkezleri işbirliğiyle gerçekleştirdiği meslek edindirme ve beceri kurslarından birçok yetişkin faydalanmaktadır. Belediyeler tarafından yürütülen mesleki eğitim kurslarından bazıları; anne-çocuk eğitimi, bahçıvanlık, berberlik, bilgisayarlı modelistlik, cilt bakımı, terzilik, ev hizmetleri, fotoğrafçılık, gazetecilik, kuaförlük, sinema ve televizyon, yaşlı ve hasta bakıcılığı, trikotaj, aşçılık vb. gibi kurslardır.

Yukarıda sıralanan yaygın eğitim kurumlarının her birinde verilen aşçılık eğitimi, süre, kapsam, nitelik ve kazandırılan yeterlikler açısından farklılık söz konusudur. Verilen belgelerin denkliği ve geçerliği yönünden de problemler yaşanmaktadır. Bu kurumlarda verilen mutfak eğitimi, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde, aşçılık yeterliği kazandıracak nitelikte olmalıdır. Kurs derslerinin işlenişinde mutfak derslerine ilişkin modüllerin takip edilmesi ve her bir modül sonunda teorik ve uygulamalı sınav yapılması, modüler eğitim sisteminin karakteristiğidir. Yapılan sınavda başarılı olan kursiyerin bir sonraki modüle geçirilmesi, başarısız olan kursiyerin ise başarısız olduğu modülü tekrar alması gerekmektedir. Yaygın eğitim kurumlarında verilen mutfak eğitimi niteliğinde öğretmen, atölye, donanım ve uygulama malzemesi eksiklikleri de önemli rol oynamaktadır.

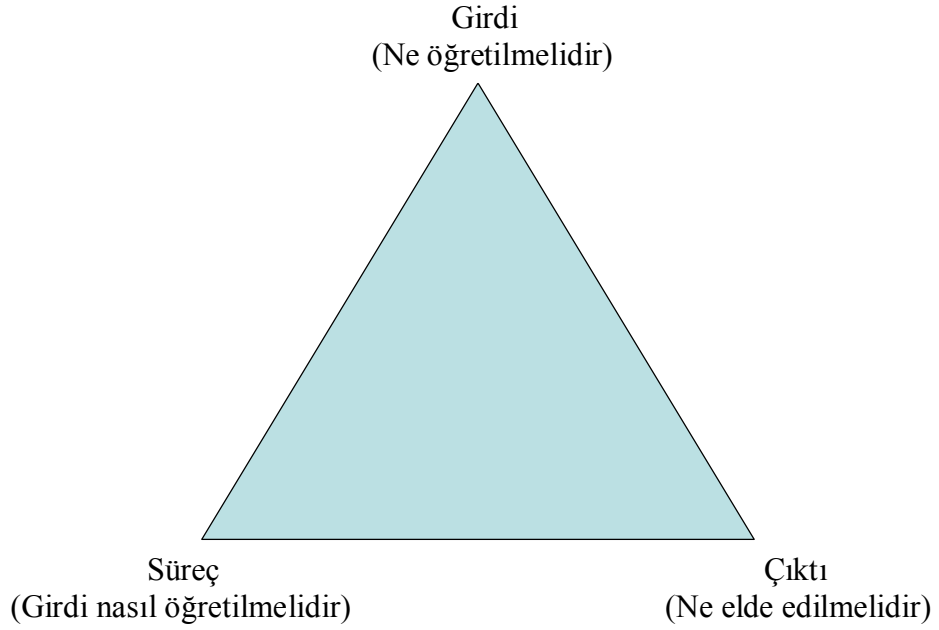
2.4. Ulusal Meslek Standartları

Bilginin hızla artması, iletişim olanaklarının çoğalması ve teknolojinin yaygınlaşması eğitimden beklentileri değiştirmiştir. 21. yüzyılda yetişkin, kalifiye insan gücü en önemli rekabet unsuru olarak görülmektedir. Rekabet gücü olan işletmelerin teknolojiyi, mal ve hizmeti, coğrafi sınır tanımayan bir pazara zamanında ve kalite standartlarına uygun olarak üretmesi gerekmektedir. Bu durum nitelikli işgücü ihtiyacını ortaya çıkarmıştır (Erhun, 2003: 106).

Mesleki eğitim sisteminin amacı; sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek, gerekli beceriye sahip, nitelikli personeli yetiştirmektir. Mesleki eğitim planlayıcıları için en önemli görev; mevcut bilgiler ışığında, sektörün gelecekte ihtiyaç duyacağı nitelikli işgücünü planlama ve geliştirme görevidir. Bu planlama doğrultusunda verilen mesleki eğitim, ihtiyaç duyulan beceri düzeyinin altında ya da üstünde gerçekleşebilmektedir (ETF, 2000: 2).

Mesleki eğitim ve öğretim; girdi, süreç ve çıktı bileşenlerinden oluşmaktadır. Şekil 2.3'te mesleki eğitim ve öğretim sisteminde girdi, süreç ve çıktı döngüsü görülebilir. Girdi, ne öğretilmesi gerektiğini tanımlarken (genel anlamda müfredatı ifade eder), süreç ise hangi öğretim yöntemlerinin kullanılacağını tanımlamaktadır (öğretimin nerede, ne kadar süre ile ve hangi öğretim metotlarıyla yapılacağını içerir). Çıktı, öğrencinin sahip olması beklenen yeterlik (bir eğitim standardı için öğrenim çıktıları veya bir meslek standardı için performans çıktıları) düzeyini tanımlamaktadır (ETF, 2000: 23).

Küresel ölçekte eğitim-öğretimin toplumlardaki rolünün yanı sıra doğası da yeniden sorgulanmaktadır. Türkiye'de olduğu gibi, birçok ülkede uygulanan geleneksel yaklaşım, öğretmenler (öğretmenler) tarafından, eğitim öğretimin her kademesi için belirlenen üniteler, modüller ve bunların kapsadığı dersler ve derslerin içerikleri ile tanımlı "öğrenim girdileri" üzerine kurulmuştur. 21. yüzyılda eğitim öğretimde yaşanan kültür değişimi ile öğrencinin kazandıkları ve öğrenmenin özü ile ilgili olan "öğrenim çıktıları", dereceler için gereken yeterliliklerin ana belirleyicisi olma yolundadır (Oktik, 2007: 3).



Şekil 2.3: Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminde Girdi, Süreç ve Çıktı Döngüsü
Kaynak : ETF, 2000: 23.

Mesleki eğitimi oluşturan bu üç bileşen arasındaki ilişki değişik mesleki eğitim sistemleri için farklılık arz ettiği gibi değişik uzmanlık seviyeleri için de farklılık arz etmektedir (ETF, 2000, s.23). Eğitim sisteminin çıktıları, istihdam piyasasının girdileri olduğundan, eğitim sisteminden geçen kişilerin istihdam piyasasının ihtiyaçlarına cevap verecek nicelik ve nitelikte olması gerekmektedir. Bunun için de insanların işgücü piyasasında geçerli bir mesleğe sahip olmaları ve sahip oldukları beceri düzeyini bir belge ile kanıtlayabilmelerine ihtiyaç bulunmaktadır (Demirezen, 2002: 213).

Farklı sektörlerin gerektirdiği iş bölümü ve uzmanlaşma paralelinde standart gereksinimi de artmaktadır. Genel olarak, standardın ne olduğu ve ne olması gerektiği gereksinimlerle ilgili bulunmaktadır. Standart kavramını bir eğitimci bilgi-beceri-tutum düzeyinde, işveren ise çalışma koşulları düzeyinde algılayabilmektedir. Ekonominin gereksinim duyduğu işgücünü hazırlamada ana kaynak olarak kabul edilen mesleki eğitimde, kalite ve standardizasyon ile emek piyasasının çalışanlarda öngördüğü mesleki yeterliklere sahip yüksek performanslı işgücü hedeflenmektedir. Bu hedefin gerçekleştirilmesinin ise iş ve işlem analizlerine dayalı olarak geliştirilen meslek standartlarına bağlı olduğu vurgulanmaktadır. Meslek standartları, bir meslek alanı ile ilgili işin kabul edilebilir özelliklere uygun bir şekilde yapılabilmesi için gerekli olan minimum bilgi ve becerileri tanımlamaktadır (Karaağaçlı, 1995: 5-6). Bir diğer tanıma göre meslek standartları, bir meslekle ilgili görevlerin işgücü piyasasında kabul

edilebilir asgari standartlarda yapılabilmesi için kişilerin sahip olması gereken nitelikleri, çalışma ortamını, kullanılan araç ve gereçleri ve alınması gereken asgari eğitim seviyesi gibi unsurları ihtiva etmektedir (Demirezen, 2002: 215).

Standartlar eğitimin daha kaliteli olmasını sağlarken, işgücünün de mesleki gelişimini sağlamaktadır (Keiser ve diğerleri, 2004: 2). Meslek standardı, mesleğin çeşitli kademelerinde işi yürüten deneyimli ve yeterli kişilerin meslekle ilgili sahip oldukları bilgi, beceri ve tutumlar analiz edilerek elde edilir. Meslek standardı; mesleğin tanımını, meslekle ilgili görev veya işleri, kullanılacak araç ve gereçleri, sahip olunacak bilgi ve becerileri değerlendirme ölçütlerini gösteren kapsamlı ve yetkili taraflarca onaylanmış belgedir. Meslek standartları ekonomik gelişme ve kullanılan teknolojiye göre değişime açık tutulmalıdır (Doğan ve diğerleri, 1997: 68).

Genel bir yapı içerisinde bakıldığında, meslek standardının:

- a- Görevler, işlemler, işlem basamakları gibi meslek elemanının yapım tekniklerine ilişkin becerilerini,
- b- Mesleğin icrası sürecinde genel olarak kullanılan araç gereç ve ekipmanlara ilişkin bilgi ve kullanım becerilerini,
- c- Mesleğin yerine getirilmesindeki genel tutum ve davranışları, açıklayan bölümlerden oluşmaktadır (Arslan, 2002).

Meslek standartları başta çalışanlar, eğitimciler ve işverenler olmak üzere, ilgili bütün kesimlere, bir mesleğin başarı ile yürütülebilmesi için gerekli olan nitelikler ve o meslekte yeterlilik belgesi alabilmek için yapılacak sınavlara temel teşkil edecek başarımlı ölçütleri hakkında fikir verir. Meslek standardı (<http://www.myk.gov.tr>); iş analizine dayanır ve hazırlama sürecine, ilgili sosyal tarafların etkin katılımı, görüş ve katkılarının alınması esastır. Mesleğin yeterlilik seviyesi itibarıyla kişinin yürütmesi gereken asgari görevleri, sahip olması gereken bilgi, beceri ve davranışları açıkça ifade eder. Mesleki yeterlik seviyelerini yansıtır ve bu seviyeler uluslararası yeterlik seviyelerine uygun olarak belirlenir. Mesleki alanla ilgili idari ve teknik gereklilikler ile mesleki alanla ilgili sağlık, güvenlik ve çevre koruma konularındaki gereklilikleri içerir.

Meslek standartları, toplumsal yapının farklı kesimleri (ilgili bakanlıklar, eğitim kurumları, işçi-işveren örgütleri, meslek odaları, endüstriyel kuruluşlar) tarafından yasal

tabana dayalı geniş bir katılım sağlanması sonucunda ‐Ulusal Meslek Standartları‐ niteliğini kazanmaktadır (Karaağaçlı, 1995: 6). Ulusal meslek standartları sektörün ihtiyaçları ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda ve sektörden gelen talepler ve iş piyasasının ihtiyaçları esas alınarak en geç beş (5) yılda bir yeniden g¼ncellenir (<http://www.myk.gov.tr>).

İlgili tarafların karşılıklı uzlaşmasıyla hazırlanan meslek standartları, temsil ettikleri toplum kesimleri için b¼y¼k faydalar sağlamaktadır. Meslek standartlarının sağladığı faydalar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Doğan ve diğerleri, 1997: 69; Mısırlı, 1998: 6);

- Mesleki ve teknik eğitim standartlarının belirlenmesine ve istihdam kesimi ile koordinasyonun gelişmesine yardımcı olur.
- Ür¼n kalitesinin yükselmesine ve verimli çalışma ortamına katkıda bulunur.
- İşçi sağlığı ve iş g¼venliđi ilkelerinin birlikte uygulanmasına imkan dağlar.
- Kişilerin yeteneklerini geliştirmelerine ve kendi işlerini kurmalarına yardım eder.
- Teorik ve uygulamalı meslek sınavlarının ¼lke çapında geçerli sınav standartlarına g¼re uygulanıp değerlendirilmesini sağlar.
- ¼lkeler arasında meslek standartlarının kullanılmasına imkan vererek iřg¼c¼ hareketliliğini kolaylaştırır.

Yukarıda değinildiği gibi meslek standartları işverenlere, çalışanlara ve eğitim kesimine önemli yararlar sağlamaktadır. Bu sayede işverenler, istihdam edecekleri kişilerin sahip olmaları gereken bilgi ve beceriler konusunda önceden bilgi sahibi olarak, istihdam edecekleri kişilerin seçiminde, ¼cretlerinin belirlenmesinde ve terfilerinde daha isabetli kararlar verebilirler. Çalışanlar ise, meslek standartları sayesinde, iş başvurularında sahip oldukları yeterlikleri daha iyi sergileyebilirler ve kendilerini nasıl geliştirebilecekleri hakkında fikir sahibi olabilirler. Kısaca, meslek standartları iş yaşamı ile eğitim yaşamı arasında önemli bir k¼pr¼ işlevi g¼rmektedir (Akbaş, 2002).

Meslek standartları, bir yandan ulusal ekonominin gereksinimini yansıtırken, diğer taraftan da çalışanların mesleki bilgi - beceri ile mesleki tutum ve iş alışkanlıkları açısından neler başarması gerektiğini sistematik olarak gruplandırmayı esas almaktadır

(Karaağaçlı, 1995: 6). Bununla birlikte mesleki standartlara kısmen esneklik tanınabilir. Bu noktada karar verilmesi gereken husus, esnekliğin girdide mi, süreçte mi, yoksa çıktıda mı olacaktır. Eğer girdi (müfredat) sabit ise öğrenim sürecinde esnekliğe gidilebilir. Sektör ihtiyaçları doğrultusunda, müfredatın öğretilmesinde bazı farklı yöntemler kullanılabilir. Ancak, sadece girdi (müfredat) sabitlenip, ulaşılmak istenen başarı düzeyi tam olarak belirlenmez ise çıktıda (yeterlik düzeyi) farklılıklar görülebilir. Çıktı, açık bir şekilde belirlenmelidir. Bu da standart tabanlı bir eğitimi ifade etmektedir. Mesleki eğitim sistemi bireylerin sahip olmaları gereken yeterlikler temeli üzerine kurulmalıdır. Diğer bir ifadeyle; ne öğretileceği ve nasıl öğretileceğinden önce öğretim süreci sonunda hangi yeterliklerin (çıktıların) elde edileceği belirlenmelidir (ETF, 2000: 23-24).

Geleneksel mesleki eğitim sistemini kullanan eğitim kurumları bir komisyonunca kabul edilmiş olan müfredat ve standartlar çerçevesinde mesleki eğitim vermektedir. Bu eğitim süreci sonunda da çıktılar arasında çok büyük farklılıklar olabilmektedir. Standart tabanlı sistemlerde çıktılar, sektör beklentileri doğrultusunda açık bir şekilde tanımlanmakta hatta meslek standartlarına karşılık gelen eğitim standartları da belirlenmektedir. Tanımlanmış olan çıktının elde edilebilmesi için ne öğretilmesi gerektiği ve bu çıktıya ulaşmak için en uygun metot belirlenmektedir (ETF, 2000: 24).

2.4.1. Türkiye'de Ulusal Meslek Standartları

Türkiye'de teknik öğretimin planlı bir şekilde yayılması ve teknik eğitim kurumlarının ülke ihtiyaçlarına göre geliştirilmesine ancak Cumhuriyet döneminde başlanabilmektedir. 12. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar meslekî eğitim; geleneksel usullere dayalı bir sistem içerisinde esnaf, sanatkar teşkilatlarınca yürütülmüştür. Selçuklular döneminde Ahilik adıyla kurulmuş bulunan esnaf-sanatkâr teşkilatı; Osmanlılar döneminde de Lonca ve Gedik adları altında devam etmiştir. Ahilik Teşkilatında; mesleğe giriş, meslekî yeterliğin kontrolü, kalfalık ve ustalığa yükselişin esasları, bir sistem bütünlüğü içerisinde yürütülmüştür. Osmanlılarda bu kurumlar; esnaf ve sanatkârları disipline ederek, toplumda iş ve ticaret ahlâkını korumakla birlikte, usta yetiştirilmesi ve yetiştirilenlerin istihdamını sağlamıştır (<http://etogm.meb.gov.tr>).

Ahilik, 13. yüzyılın ilk yarısından 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar olan dönemde Anadolu'da, Balkanlar'da ve Kırım'da yaşamış olan Türk halkının sanat ve meslek

alanında yetişmelerini ve aynı zamanda ahlaki yönden de gelişmelerini sağlayan önemli bir kurumun adıdır (Çağatay, 1990: 1). Selçuklular ve Osmanlıların ilk dönemlerinde Anadolu’da kurulan, esnaf ve çiftçi yardımlaşma teşkilatı olan Ahiliğin adını, Arapça’da kardeşim manasına gelen “ahi” ya da Türkçe’deki cömert manasındaki “aki” kelimelerinden aldığı ifade edilmektedir. Ortaçağda ortaya çıkmış olan ve önemli bir sosyal yardımlaşma kurumu olduğu anlaşılan Ahilik kurumunun, İslam toplumlarında ortaya çıkmış olan Fütüvvet müesseselerinden kaynaklandığı belirtilmektedir (Akay, 1997: 13).

Tamamen Türk toplumuna özgü bir sentez olan Ahi birlikleri, meslek teşkilat ve yaygın eğitim kurumu olarak ciddi anlamdaki ilk mesleki eğitim kurumlarıdır. 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar Türkiye’de sanat öğretimi ustadan çırağa bilgi aktarılması yöntemiyle gerçekleşmiştir. Bu dönemde, meslek eğitiminin yapıldığı dükkanlarda çırak olarak işe başlayan gençler buralarda bir süre çalışarak önce kalfa, ardından da usta olmaktadır (Şimşek, 2002: 16). Çırağın kalfa olabilmesi için 3 sene çalışması gerekmektedir. Çıraklıktan kalfalığa geçişte, kurum içerisinde tören yapılmaktaydı (Unan, 2000: 196). Kalfalar usta olmaya aday ve henüz sermayesi olmayan ücretli işçilerdir. Kalfalar usta olmadığı zamanlarda onun adına tam yetkili olarak işleri yürütmekteydi. Kalfaların yaptığı iş, ustalarca beğenilirse kalfa ustalığa geçebilirdi. Düzenlenen özel bir törenle ustalığa geçer ve ayrı bir dükkân açardı. Sınav niteliğinde törene katılan kalfalar, bu törende kendi eliyle sanatı ile ilgili bir şeyler hazırlarlar ve bunu ustalar meclisine sunarlardı. Kalfalıktan ustalığa yükselen kişinin kulağına Ahi Baba tarafından şu sözler söylenirdi: Harama bakma, haram yeme, haram içme, doğru, sabırlı, dayanıklı ol, yalan söyleme, büyüklerinden önce söze başlama, kimseyi kandırma, kanaatkar ol, dünya malına tamah etme, yanlış ölçme, eksik tartma, kuvvetli ve üstün durumdayken affetmesini, hiddetli iken yumuşamasını bil ve kendin muhtaç iken başkalarına verecek kadar cömert ol (Şimşek, 2002: 42).

Türk kültür tarihinde son derece önemli bir yere sahip olan Ahilik, kuruluşundan itibaren bütün gücünü başta gençler olmak üzere özellikle sanat erbabını bir örgüt etrafında toplayarak onları manevi ve ahlaki yönden eğitmeye ve yükseltmeye yöneltmiştir. Yeni kuşakların yaparak ve yaşayarak eğitildiği bu kurumda kişi, mesleki alanda ve toplumun dini, ahlaki ve kültürel değerleriyle ilgili alanlarda toplumsallaştırılmıştır (Şanal ve Güçlü, 2007: 379). Ahilik kurumunun ahlaki ve

mesleki alanlarda eğitim ve öğretim verdiğini ifade eden Erken (1998: 74), bu kurumun vermiş olduğu eğitim ve öğretimin, başlıca dört amacının bulunduğunu bildirmektedir. Bunlar; insanı mükemmelleştirmek, çocuğu hayata hazırlamak, mensuplarını bir mesleğe sahip bireyler olarak yetiştirmek ve kontrollü davranmasını bilen, bulunduğu çevreye uyum sağlayabilen, başkalarının haklarına saygı gösteren insanlar yetiştirmektir.

Daha sonra Lonca birlikleri haline gelen Ahi birlikleri varlığını sanat okullarının açıldığı 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar devam ettirmiştir (Turan, 1996: 25). Ahilik sisteminde, çıraklıktan itibaren öğrencinin mesleki eğitimini almasından ve insani vasıflarının oluşturulmasından sorumlu ustasının onayı ile eğitimini tamamlayan kişilerin “Şed Bağlama” töreni ile mesleklerinde terfileri sağlanmaktaydı. Bu sistem günümüzde mesleki eğitim sürecinde bulunan öğrencilerin çıraklıktan kalfalığa, kalfalıktan ustalığa ve usta öğreticiliğe geçişlerinde uygulanan sınavlarla gerçekleştirilmektedir. Esnaf ve sanatkarlar teşkilatının kökeni olan Ahilik teşkilatı, aynı zamanda bugün bir çok ülkede uygulanan okul-işyeri işbirliğine dayalı “ikili meslek eğitiminin” temelini oluşturan tarihteki en köklü sistemlerden biridir (Karaman, 2008: 7).

Türkiye’de meslek standartları, sınav ve belgelendirme sistemi kurulmasına ilişkin düşünce ve faaliyetlerin başlangıcı altmışlı yıllara dayanmaktadır. Başta kalkınma planları olmak üzere birçok doküman ve belgede sistemin kurulması konusunda kararlar ve görüşler yer almıştır. Bu konuda birçok ön çalışma gerçekleştirilmiş ve önemli bir alt yapı da oluşturulmuştur. Meslek Standartları, Sınav ve Belgelendirme Sistemi kurulması amacıyla 17.09.1992 tarihinde Devlet, İşçi ve İşveren kuruluşlarının temsilcileri arasında bir “Milli Protokol” imzalanmış ve bu protokol uyarınca, ilgili bütün tarafları içine alan ve yapılacak çalışmalardan birinci derecede sorumlu olacak bir karar organı olarak, Meslek Standartları Komisyonu (MSK) oluşturulmuştur. Türkiye Cumhuriyeti Devleti ile Dünya Bankası arasında 01.03.1993 tarihinde imzalanan ikraz anlaşması uyarınca, İş ve İşçi Bulma Kurumu’nun koordinasyonunda “İstihdam ve Eğitim Projesi” uygulamaya geçirilmiştir (Arslan, 2002). Proje sekiz bölümden oluşturulmuş ve önemli bölümlerinden birini "Meslek Standartları ve Belgelendirme" bölümü teşkil etmiştir. Meslek Standartları ve Belgelendirme Bölümünün amaçları; 250 meslek için meslek standardı hazırlamak, bu mesleklerde sınav soru bankaları

oluşturmak, sınav ve belgelendirme sistemini geliştirmek, uygulamak, mesleki yeterlilik belgelerinin işgücü piyasasında geçerliliğini sağlamak olarak belirlenmiştir. Bu bağlamda, MSK çalışmaları sonucunda 250 mesleğin standardı geliştirilmiş ve ilgili mesleklerin soru bankaları oluşturulmuştur. Standardı belirlenmiş olan bu meslekler arasında Sıcak Mutfak Aşçılığı, Soğuk Mutfak Aşçılığı ve Tabldot Aşçılığı da yer almıştır.

Türkiye uzun süredir iş gücünün niteliğini yükseltmek ve ekonominin tüm sektörlerinde istihdam imkanlarını arttırabilmek için mesleki eğitim sistemini geliştirmeye çalışmaktadır. Bu çaba, Türkiye'nin dünyanın önde gelen ekonomileri arasında rekabet edebilirliği ve Avrupa Birliği'ne girişi bağlamında daha da anlamlı hale gelmektedir. Türkiye'nin bu alandaki çabalarını desteklemek amacıyla 1999 AB Helsinki Zirvesi'nde Türkiye'nin MEDA fonlarından yararlandırılması kararlaştırılmıştır. Bunun sonucunda Türkiye ekonomisinin iş gücü ihtiyacıyla, mesleki ve teknik okulların çıktıkları arasındaki boşluğu kapatabilmek amacıyla bazı proje fikirleri geliştirmiştir. Bu yönde ilk adım olarak, 4 Temmuz 2000 tarihinde, Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti ile Avrupa Birliği arasında Türkiye'deki Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesinin (MEGEP) anlaşması imzalanmıştır. Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi kapsamında program geliştirme faaliyetlerinin yanında, sektörün ihtiyaçları doğrultusunda mesleki eğitim sunulabilmesi için çeşitli faaliyetlerde bulunmaktadır. Bu faaliyetler aşağıdaki gibi sıralanabilir (<http://www.megep.meb.gov.tr>);

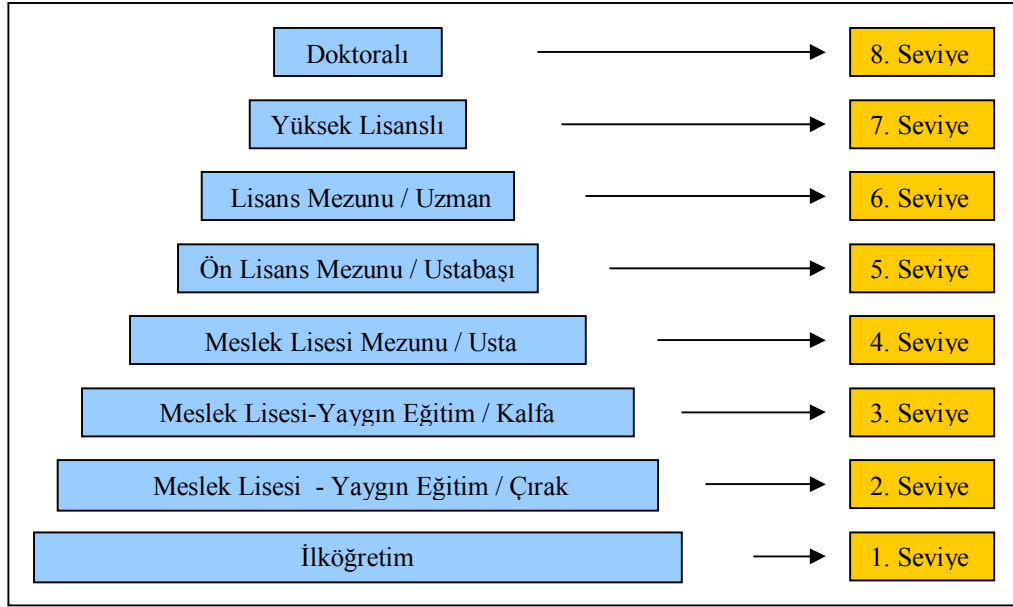
- Meslek standartları ve eğitim standartları geliştirilmesi,
- Meslek analizleri,
- Yerel ve genel düzeyde iş piyasası ve beceri ihtiyaç analizleri uygulama ve eğitimleri,
- Mesleki Yeterlilikler Kurumu kanunu çalışmalarına destek,
- Mesleki eğitim bilgi merkezlerinin kurulması,
- Öğretim programları için standart donatım listelerinin hazırlanarak pilot kurumların ihtiyaçlarının karşılanması,
- Sosyal ortakların kapasitelerini ve meslek eğitimine olan ilgilerinin güçlendirilmesi amacıyla pilot projelerle desteklenmesi,
- Türkiye'nin hayat boyu öğrenme politikalarının oluşturulması,

- Sosyal ortaklığın meslek eğitiminde geliştirilmesi amacıyla politikalar geliştirilmesi,
- Öğretmenlere, yeni program anlayışı ve kapsadığı teknolojik vb. yenilikler konusunda teknik eğitim verilmesi ve
- Modüllerin yazılması yanında kamuoyunda mesleki eğitim konusuna ilgi uyandırmak amacıyla ulusal ve uluslararası konferans vb. faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

Yukarıda sıralanan faaliyetlerin hayata geçirilmesinde, öğretim programlarının uluslararası entegrasyonun sağlanması amacıyla "Uluslararası Eğitim Programlarının Standart Sınıflandırılması (ISCED-97)" sistemi baz alınarak, Türkiye'de uygulanan mesleki eğitim programlarının bu sınıflandırma sistemi içindeki yeri tespit edilmiş ve ISCED-97 haritası çıkarılmıştır.

ISCED, 1970'lerin başında Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Organizasyonu (UNESCO) tarafından farklı ülkelerde ve uluslararası alanda eğitim istatistiklerini toplamak, derlemek ve sunmak için bir araç olarak tasarlanmıştır. Bu sınıflandırma, Uluslararası Eğitim Konferansında (Cenevre, 1975) uygun bulunmuş; daha sonra UNESCO Genel Konferansının yirminci oturumunda (Paris, 1978) Eğitim İstatistiklerinin Uluslararası Standardizasyonu ile ilgili revize edilmiş tavsiyeyle birlikte onaylanmıştır. ISCED 1997 olarak bilinen sınıflandırma, UNESCO Genel Konferansının Kasım 1997'de düzenlenen 29. oturumunda onaylanmıştır. Bu sınıflandırma, dünya çapında yapılan geniş kapsamlı çalışmalar sonucunda hazırlanmıştır. ISCED, eğitimi sunan kurum veya teşkilattan ve eğitimin sunulma biçiminden bağımsız olarak özel eğitime ihtiyacı olanlar da dahil olmak üzere çocuklar, gençler ve yetişkinler için öğrenme fırsatlarını kapsamaktadır (UNESCO, 1997: 1).

ISCED 97, AB ülkeleri tarafından benimsendiği için AB çalışmalarında referans olarak kullanılmaktadır. Türkiye'de de Milli Eğitim Bakanlığı "Eğitim Standardı Sınıflandırması" için ISCED '97'yi benimsemiş ve mesleki orta öğretimde yeterliğe dayalı modüler yapıda, sektörlerle birlikte hazırlanan program çalışmalarında uygulamıştır. Milli Eğitim Bakanlığı yeterliklerle ilgili seviye sıralamasında AB tarafından benimsenen "8 Seviyeli Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi"ni (Şekil 2.4) esas almaktadır.



Şekil 2.4 : Sekiz Referans Seviye ve İş Piyasasındaki Unvanlar

Kaynak : Borat, 2007.

Bu çalışmalar sırasında mesleklerin seviyelerine ilişkin mevcut yapı da ele alınarak, önceleri 3. seviye meslek elemanı kabul edilen ortaöğretim mezunları, yeni uluslararası yaklaşımla 4. seviye meslek elemanı olarak nitelendirilmiştir. Öğretim programları da bu seviyede bir meslek elemanının, hem Türkiye içinde hem de yurtdışı iş piyasalarında istihdam edilebilmesi için meslek seviyesinin gerektirdiği yeterlikleri kazandıracak özellikte tasarlanmıştır (www.megep.meb.gov.tr).

İlk kez 2004 – 2005 eğitim öğretim yılında 30 ilde 104 okulda uygulanmaya başlanan MEGEP modüler öğretim programları 2005–2006 eğitim öğretim yılından itibaren, 42 alanda toplanarak, 192 dala ilişkin olmak üzere bütün meslek liselerinde uygulamaya konulmuştur. Meslek liseliler MEGEP sayesinde birinci sınıfta hemen meslek dersleri almak yerine düz liselerde verilen dersleri almakta ve yönlendirme dersi ile de otomotivden tekstile birçok sektörden meslekleri tanımaktadırlar. Meslekleri tanıdıktan sonra kendilerine uygun alanları seçen öğrenciler, meslek lisesinde okumak istemezlerse düz liseye geçebilmektedirler. Seçtiği alanın kendine uygun olmadığını farkına varan öğrenci başka bir alanda eğitimine devam edebilmektedir. Örneğin, endüstri meslek lisesinde elektrik okuyan bir öğrenci isterse otelcilik ve turizm meslek lisesine geçebilmektedir (Saraçoğlu, 2007: 74).

Mesleki eğitimde bireylerin yüksek performanslı işgücü olarak çalışma hayatına hazırlanması, öğretme-öğrenme süreçlerinde mesleki yeterliklerinin geliştirilmesine, değerlendirme süreçlerinde ise bu yeterliklerin öngörülen meslek standartları doğrultusunda ölçülmesine bağlıdır (Karaağaçlı, 1995: 5). Her eğitim kademesi sonunda, bireyin, ulaştığı bilgi, beceri ve yetkinlikler düzeyinin, sanatta, bilimde ve teknolojiye bilimsel saygınlık temelinde sürdürülebilir biçimde üretebilmesi, ürettiğini dağıtabilmesi, kullanabilmesi ve bunlar için gerekli donanımlara daha etkin bir biçimde sahip olması hedeflenmektedir (Oktik, 2007: 3).

Türkiye'nin, AB üyelik sürecinde uyması gereken normlardan biri de, mesleki eğitim kurumlarında verilen meslek eğitiminin ulusal meslek standartları doğrultusunda vermesidir. AB, üye ve aday ülkelerin ulusal meslek standartlarını 2012 yılına kadar, belirlenecek olan Avrupa Meslek Standartlarına uyumlu hale getirilmesini planlamaktadır.

AB'ne üye ve aday ülkelerin vermiş oldukları mesleki eğitim süreçleri sonunda öğrencilerin hak kazandığı sertifika veya diplomaların karşılıklı tanınması hedeflenmektedir. Bu hedef göstermektedir ki; AB, belirlenecek olan standartlara uymayan işgücüne kapılarını açmayacaktır. Öte yandan mesleki eğitim, diğer eğitim türlerine nispeten yüksek maliyet gerektirmektedir. Bu noktadan yola çıkarak mezunların hedeflenen yeterliklere sahip olması farklı bir anlam kazanmaktadır. Fayda maliyet analizi dikkate alınarak, verilen eğitim verimliliğinin üst düzeyde olması beklenmektedir.

Turizm sektöründe yiyecek içecek hizmetleri alanının gerektirdiği uzmanlaşma ve işbölümüne paralel olarak belirlenmiş standartlar doğrultusunda hizmet sunma anlayışı kaçınılmazdır. Turizm sektörünün gereksinim duyduğu işgücünün yetiştirilmesinde, temel kaynak olarak kabul edilebilecek Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen aşçılık eğitiminin niteliği, diğer bir deyişle ulusal aşçılık meslek standardının öngördüğü yeterliğe sahip öğrencilerin mezun edilmesi amaçlanmaktadır. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde, 2. ve 3. seviye aşçılık sertifikası ve 4. seviye aşçılık diploması yeterliği kazandıran mutfak eğitimi verilmektedir.

Bu noktada, ulusal aşçılık meslek standartları, sınav ve belgelendirme sistemi ve bu sistemin etkin olarak işlemesi son derece önemlidir. Çünkü mezunların sektörün

ihtiyaçları doğrultusunda etkili bir eğitim almaları ve sahip oldukları beceri seviyesini bir belge ile belgelendirmeleri hem kendileri hem de işverenler için bir piyasa ölçüsüdür. Böylelikle mezunlar işgücü pazarında iş ararlarken niteliklerine uygun iş bulma imkanına kavuşabileceklerdir. Diğer yandan, işverenler de ihtiyaç duydukları nitelikli işgöreni istihdam etme fırsatı bulacaklardır. Ancak, mezunların beceri düzeylerini gösteren belgelerin sahip olunan mevcut yeterlikleri yansıtması konusunda güvenilir olması esastır. Bunun için de mesleki yeterlik belgeleri ülke çapında ve sektörün bütün tarafları arasında genel kabul görmüş meslek standartlarına dayalı olarak hazırlanmış meslek eğitimi programlarına dayalı olarak verilmesi zorunludur. Benzer şekilde, meslek belgelendirmesine esas olacak sınavların da güvenilir olması gerekmektedir.

2.4.2. Mesleki Yeterlik ve AB Kararları

Yeterlik, Türk Dil Kurumu Sözlüğünde; “bir işi yapma gücünü sağlayan özel bilgi, ehliyet” olarak tanımlanmaktadır (<http://www.tdksozluk.com>). Mesleki yeterlik ise, bir eğitim kademesini başarı ile tamamlayan bir kişinin neleri bileceği, neleri yapabileceği ve nelere yetkin olacağını tanımlamaktadır (www.saudek.sakarya.edu.tr).

Gürsel'e (2003) göre yeterlik, genel olarak bir hizmet dalında ya da belirli bir konuda gerekli bilgi ve beceriye sahip olma durumudur. Yeterlikler, meslekî performans göstergeleri olarak önemsenmekte ve bir iş ya da meslek alanını tam olarak tanımlamak için karşılanması gereken minimum standartlar olarak düşünülmektedir. Bir mesleğe ilişkin olarak belirlenmiş yeterlik ifadeleri temele alınarak, meslek üyelerinin etkililiği analiz edilebilir, değerlendirilebilir. Yeterlik temelli pek çok yönetsel eylem, işgörenlerin performansını artırmayı amaçlar. Yeterlikler iş görenlerin işe ilişkin özellikleri hakkında daha doğru bilgiler elde etmenin, değerlendirmeler yapmanın, geri bildirimde bulunmanın, geliştirmenin ve ödüllendirmenin etkili bir aracı olarak düşünülmelidir (Şahin, 2004).

Yeterliliğe dayalı eğitim; içeriği incelenip doğruluğu kanıtlanmış görevlerden çıkarılan ve öğrenci performansının değerlendirilmesini esas alan bir öğretim programıdır. Öğrencinin bu programlarda öğrendiği ve icra ettiği görevler (yeterlikler), öğretimden önce dikkatli bir şekilde tanımlanmış ve doğruluğu kanıtlanmış görevlere dayanır. Öğrencinin değerlendirileceği kriterler ve değerlendirmenin hangi şartlar

altında yapılacağı açıkça tanımlanmıştır. Öğretim, “nasıl” ve “niçin” i bilmeyi vurguladığı kadar “yapma” yeteneğini de vurgular. Öğrencinin performansı ve bilgisi, grup normlarından ziyade, belirli kriterler ile bireysel olarak değerlendirilir (Yağcızeybek, 2006: 30).

Avrupa Birliği'nin genişlemesi ve sürekliliğinin sağlanmasında önemli bir role sahip olan eğitim, Birliğin gerçekleştirmeye çalıştığı politikaların başarısında kilit bir rol üstlenmektedir. AB, her üye ülkeyi kendi sosyo-ekonomik yapısına uygun modelleri uygulamakta serbest bırakmasına karşın, ulusal sistemler içinde yer alması gereken göstergeler ve hedefler belirlemiştir. Birliğin eğitim alanındaki temel yaklaşımı, üye ülkelerin belirlenen temel ilkeler ve göstergelerle çelişmeyecek biçimde kendi eğitim sistemlerini düzenlemeleri yönündedir. AB'nin pek çok alanda zorunlu düzenlemeler getirmesine karşın, eğitim politikasında iş birliğine dayalı bir yaklaşım öngörmesinin temel nedeni, özellikle eğitim konusunda farklı geçmişlere sahip devletlerin, var olan eğitim politikalarını yalnızca yasa koyarak tek bir politika haline getirmesinin zor olmasıdır (Gültekin ve Anagün, 2006: 145).

1963 yılında Avrupa konseyi mesleki eğitim alanında ortak bir politika geliştirilmesi çerçevesinde bazı ilkeler belirlemiştir. Bu ilkelere göre niteliklerin eşdeğerliliği ve genç işçilerin değişimi ile mesleki yönlendirme prensipleri geliştirilmiştir. 1976 yılında ise eğitim sistemlerinin ortak bir seviyeye getirilmesi, eğitimde tüm gruplara fırsat eşitliğinin sağlanması, yabancı dil eğitiminin geliştirilmesi, yüksek öğretimde işbirliğine gidilmesi, göçmen işçiler ve çocukları için kültürel ve mesleki eğitim projeleri uygulanması, gençlerin öğrenim hayatından iş hayatına geçişini kolaylaştırıcı düzenlemeler yapılması, gençlerin istihdamının teşvik edilmesi ve yeni teknolojilerin kullanılmasına yönelik eğitim projelerinin geliştirilmesi gibi alanlara öncelik verilmesi kararlaştırılmıştır (Ünal, 2006: 28).

Avrupa Birliği mesleki eğitim politikasının temelini oluşturan Roma Antlaşması, ulusal ekonomilerin ve Ortak Pazarın gelişimine uyum sağlayacak şekilde bir mesleki eğitim politikası geliştirilmesini öngörmektedir. Diğer bir ifadeyle, Avrupa Birliğine üye ülkeler mesleki eğitim sistemlerini, Avrupa Birliği düzeyinde belirlenen prensiplerle çelişmeyecek şekilde düzenlemektedirler. Avrupa Birliği, ortak bir mesleki eğitim politikası oluşturulması için gereken çalışmaları yürütmek amacıyla 1975 yılında adı Avrupa Mesleki Teknik Eğitimi Geliştirme Merkezi olan CEDEFOP'u kurmuştur.

CEDEFOP'un kuruluşunda üç temel amacı bulunmaktadır (Orhaner ve Hussein, 2007: 202):

1. Mesleki eğitim alanında araştırmalar yapmak ve bunların sonuçlarından üye ülkeleri haberdar etmek, her yıl mesleki eğitimle ilgili ulusal kurumları bir araya getiren forumlar düzenlemek ve mesleki eğitime yönelik projeler geliştirmek,
2. Konferans, kongre ve seminerler düzenleyerek temel ve sürekli eğitimle ilgili tüm kurumlar arasında görüş ve tecrübe alışverişi sağlayıcı platform yaratmak,
3. Politikacı ve uygulayıcıların mesleki eğitim alanındaki alacakları kararlarda danışabilecekleri bir referans merkezi haline gelmek.

AB ülkeleri 2000 yılında Lizbon'da yaptıkları Avrupa Konseyi toplantısında eğitimin kalitesini artırarak, 2010 yılına kadar dünyanın en rekabetçi ve en dinamik bilgi temelli ekonomisi olmayı hedeflemişlerdir. Bütün üye ülkeler, kendi ulusal bağlamlarında Lizbon'da ortaya konan hedefleri gerçekleştirmek için gereken ilerlemeleri kaydetmekle yükümlü kılınmışlardır. Bu amaçla, daha sonra 2002 yılında Barcelona'da yapılan konsey toplantısında Avrupa'da eğitim-öğretim sisteminin geliştirilmesi için bir çalışma programı belirlenmiştir. Üye ülkeler 2006 yılına kadar kapsamlı bir yaşam boyu öğrenme stratejisi geliştirmek için gereken anahtarın mesleki ve teknik eğitim olduğu konusunda fikir birliğine varmışlardır. Mesleki ve teknik eğitim, Lizbon ve Barcelona'da alınan kararların gerçekleştirilmesinde önemli bir role sahiptir (CEDEFOP, 2004: 3).

AB üyesi ülkelerin eğitim ve öğretim sistemleri önemli farklılıklar göstermektedir. Bu durum, bölünmelere ve eğitim - öğretim sağlayıcılar ile işverenler arasında farklı seviyelerde ve farklı ülkelerde iletişim ve işbirliği eksikliğine sebep olmaktadır. Böyle bir yapı ise, vatandaşların Avrupa işgücü piyasası içinde hareket etmelerinin önünde engel oluşturmaktadır. Dolayısıyla şeffaflık, yeterliliklerin edinilmesini sağlayan öğrenim çıktılarının tanınmasında bir ön koşul haline gelmektedir (Corradini, 2006).

30 Kasım 2002 tarihinde Kopenhag deklarasyonunun bir sonucu olarak "mesleki eğitim ve öğretim için bir kredi transfer sisteminin geliştirilmesi" gerektiği belirtilmiştir. Bu nedenle, katılımcı ülkeler ve sosyal ortaklar tarafından atanan uzmanlardan oluşturulan bir çalışma grubu görevlendirilmiştir. Bir birlerinden çok farklı olan mesleki

eğitim ve öğretim sistemleri arasında değiş tokuş sağlayan Kredi Transfer Sistemi “amaçları, ilkeleri, kapsamı ve uygulama alanı ve aynı zamanda sistemin uygulanması için referans çerçeve” konusunda öncelikle Avrupa düzeyinde bir anlaşmaya varılmasını gerektirmektedir (Ünal, 2006: 28).

“Mesleki Eğitimde Avrupa Kredi Transfer Sistemi (ECVET), kişilerin öğrenme çıktılarının transfer edilmesini, biriktirilmesini ve tanınmasını kolaylaştırmak üzere tasarlanmıştır. Bu sistem, 12 Kasım 2002 tarihli Eğitim Konseyi ilke kararı ve 30 Kasım 2002 tarihli Kopenhag Deklarasyonu ile uyumlu olarak Avrupa Komisyonu’nun himayesinde geliştirilmiştir. 2002 yılında alınan bu kararlar, 32 ülkenin mesleki ve teknik eğitimden sorumlu Bakanları, Avrupalı sosyal ortaklar ve Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilen 14 Aralık 2004 tarihli Maastricht Bildirgesi ile yenilenerek güçlendirilmiştir (<http://tekev.org/ecvet>).

Avrupa Parlamentosu ve Konseyi almış olduğu karar ile yeterlilikler ve yetkinliklerin şeffaflığına yönelik olarak tek bir topluluk çerçevesi (Europass) oluşturulmasını hedeflemiştir (Demiralp, 2006). Europass, yeterliklerin Avrupa’da (Avrupa Birliği ve aday ülkeler) açıkça ve kolayca anlaşılmasını sağlamak ve bu sayede mezunların ve öğrencilerin istihdamını ve hareketliliğini arttırmak amacıyla Avrupa Parlamentosunun ve Konseyin 15 Aralık 2004 tarihli kararıyla kullanılmaya başlanan, ikisi (Özgeçmiş ve Dil Pasaportu) kişisel ve üçü (Sertifika Eki, Diploma Eki ve Hareketlilik) yetkili kurumlar tarafından onaylı toplam beş belgeden oluşan kişilerin beceri ve yeterliklerini açıkça tanımlayan evrak takımındır (YÖK, 2009: 7).

AB ülkelerinde meslek belgeleri bir anlamda mesleki yeterlik pasaportu niteliği taşıdığından, çalışanların iş istemleri ulusal düzey ile sınırlı kalmamakta, AB’ne üye ülkeler için de geçerli olmaktadır. Bu yaklaşım içerisinde AB meslek belgelerinden birine sahip olan çalışanlar kendi düzeylerine uygun işler için tekrar sınava girmeden kendi ülkeleri ile birlikte diğer ülkelere de başvuruda bulunabilmektedirler (Karaağaçlı, 1995: 9).

Ulusal Yeterlilikler Çerçevesinin (UYÇ) geliştirilmesi ve uygulanması konusunda net adımlar atan Avrupa ülkelerinin sayısında büyük bir artış gözlemlenmektedir. Bu süreç 2005 ve 2006 yılları boyunca belirgin bir şekilde hız kazanmıştır. Bologna süreci ve Avrupa Yüksek Eğitim Alanı (EHEA) çerçevesinde

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesinin (AYÇ) yerleştirilmesiyle yakın bir ilişki içerisinde görülmektedir. Bir yeterlilikler çerçevesi, öğrenme çıktılarının düzeylerine ait bir dizi kritere göre yeterliliklerin sınıflandırılmasıdır. Bu kriterler, düzey tanımlayıcıları dizisi şeklinde net hale getirilebilir. 2006 yılında yapılan AYÇ Tavsiyesi kavramı aşağıdaki şekilde tanımlamaktadır: Bir ‘Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi’ ulaşılan öğrenme düzeylerine ait bir dizi kritere göre yeterliliklerin sınıflandırılması için bir araçtır. İş pazarı ve toplumla ilişkili olarak, ulusal yeterlilik sistemlerinin bütünleşmesi ve koordinasyonu, şeffaflığın sağlanması, yeterliliğe ulaşma, kalite ve ilerlemeyi amaçlamaktadır (www.yerelsen.org.tr).

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (AYÇ) 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 ortak Avrupa referans çerçevesidir. İki temel prensibi vardır: vatandaşların ülkeler arasında hareketliliğini teşvik etmek ve hayat boyu öğrenmelerine yardımcı olmak. Taslak resmi olarak Nisan 2008’de yürürlüğe girmiştir. Ülkelerin kendi yeterlilik sistemlerini AYÇ ile ilişkilendirmeleri için 2010 yılı ve kendilerine özgü yeterlilik sertifikalarının AYÇ’deki uygun seviyeye dayandırılmasını sağlamaları için 2012 yılı hedefleri önerilmiştir (<http://ec.europa.eu>). Türkiye’de bu çalışmaların daha hızlı ve sistemli bir yaklaşımla yürütülmesini sağlayabilmek için Mesleki Yeterlilik Kurumu’nun kurulması kaçınılmaz olmuştur.

2.4.3. Mesleki Yeterlilik Kurumu

Türkiye Büyük Millet Meclisi, 21.09.2006 tarihinde ulusal ve uluslararası meslek standartlarını temel alarak, teknik ve meslekî alanlarda ulusal yeterliliklerin esaslarını belirlemek, denetim, ölçme, değerlendirme, belgelendirme ve sertifikalandırmaya ilişkin faaliyetleri yürütmek, gerekli ulusal yeterlilik sistemini kurmak ve işletmek üzere Mesleki Yeterlilik Kurumunun kurulmasına karar vermiştir (Resmi Gazete, 2006a).

Mesleki Yeterlilik Kurumu, rekabet gücünü ve sosyal uyumu sağlayacak biçimde, vatandaşların bilgi, beceri ve yeterliliklerinin sürekli biçimde yenilenmesini sağlayarak, Türkiye’yi Avrupa seviyesinde yaşanan tartışmalar ve sürdürülen

faaliyetlere yakınlaştırması bakımından son derece önemlidir. Mesleki Yeterlilik Kurumunun görevleri şu şekilde sıralanabilir (Corradini, 2006):

- Uluslararası eğilimlere paralel olarak meslek standartları temelinde mesleki ve teknik alanlarda ulusal yeterliliklerin çerçevesini belirlemek,
- Meslek standartlarını hazırlayacak kuruluşları belirlemek,
- Eğitim verecek kurumları akredite etmek, sınav ve belgelendirme prosedürlerini belirlemek,
- Yüksek Öğretim Kurulu ve Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliği yaparak orta ve yüksek öğretimde verilen eğitimlerin ulusal meslek standartları ile uyumlu olmasını sağlamak,
- Yaşam boyu öğrenmeyi desteklemek ve geliştirmek.

Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu ile meslek standartlarının ve mesleğe ait eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi sağlanabilecektir. Mesleki eğitim programlarının hazırlanmasında, geliştirilmesinde, uygulanmasında, kişilerin edindiği bilgi ve yeterliklerin ölçülmesinde ve belgelendirilmesinde, mezunların kariyer gelişiminde, okul ve eğitim kurumlarının gelişiminde, eğitime ayrılan kaynakların etkin kullanımında işveren kuruluşlarının katılımıyla iş hayatının beklentileri karşılanabilecektir (Sipahi, 2006).

AB üyesi ülkelerin AB tek pazarına tam entegrasyonun gerçekleşmesi ve ekonomik olarak kişilerin diğer AB üyesi ülke işgücü piyasalarına engelsiz girişi ve de o ülkelerde mesleklerini icra edebilmeleri, AB tarafından getirilen ortak kurallara ve mekanizmalara uyumun gerçekleştirilmesine bağlıdır. Bu bağlamda, kurulan Mesleki Yeterlilik Kurumu, Türkiye’de birçok mesleğe ilişkin düzenlemeleri gerçekleştirebilecek bir kurum olarak, AB üyelik sürecinden gerekli faydanın sağlanmasında önemli bir rol oynayacaktır. Kurum, bu düzenleyici işlevi ile sadece AB sürecinde önemli bir eksikliği yerine getirmekle kalmayacak yaptığı faaliyetler ile Türkiye’de bugüne kadar büyük oranda eksikliği hissedilen eğitim-istihdam-işgücü piyasası arasındaki bağlantının kurulmasında da faydalı olacaktır (Demiralp, 2006).

Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmeliğin 5/2. maddesine göre standardı belirlenecek mesleklere ilişkin yeterlilik düzeyleri, Avrupa

Birliği tarafından benimsenen yeterlilik seviyelerine ve Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından 23 Nisan 2008 tarihinde kabul edilen ‘‘Hayat Boyu Öğrenmede Avrupa Yeterlilik Çerçevesi (AYÇ)’’ne uygun olmak zorundadır. Seviye tanımlarında referans alınan Avrupa Yeterlilik Çerçevesinde sekiz yeterlilik seviyesi bulunmaktadır. Her bir seviye belli bilgi, beceri ve yetkinliklerin bileşiminden oluşmaktadır. Bu seviyeler, en temel öğrenme seviyesinden (Seviye 1) en üst düzey öğrenme seviyesine kadar (Seviye 8) geniş bir alanı kapsamaktadır. AYÇ, hayat boyu öğrenmeyi geliştirmeye yönelik bir araç olarak, yüksek öğrenimin yanı sıra, genel ve yetişkin eğitimini, mesleki eğitim ve öğrenimi içermektedir. Bu sıralamadaki her bir seviye belirli bir seviyede bilgi, beceri ve yetkinlik içermektedir. Genel olarak, seviye ne kadar artarsa, beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikler de bu oranda artmaktadır; örneğın, altıncı seviyedeki bir kişinin beşinci seviyedeki bir kişiden daha fazla bilgi, beceri ve yetkinliğe sahip olması beklenmektedir (<http://www.myk.gov.tr>).

Meslek standartlarına dayalı sınav ve belgelendirme sistemi üçlü bir yapı üzerine kurulmaktadır. Bunlar iş piyasası, meslek standartları ve eğitim standartlarıdır. İş piyasası var olan mesleklerin profillerine ilişkin detaylı bilgiler verir. Bu çerçevede çeşitli mesleklerin ne gibi standartlar içereceğı ortaya çıkar. Bu standartlar özerk bir kurum tarafından oluşturulur. Oluşturulan meslek standartlarına uygun olarak, eğitim sistemi eğitim standartlarını belirler. Bu eğitim standartlarına uygun eğitim programları çerçevesinde eğitim alan kişiler, yeterliliklerini belgelemek için özerk yapıdaki Meslek Standartları Kurumu'nun belirleyeceğı kurumlar tarafından yapılan sınavlara girerler. Eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrencilerin başarı oranının yüksekliğı, eğitimin meslek standartlarına uygunluğunu gösterir. Becerilerini belgelendirmiş kimselerin iş piyasasının gereksinimlerine yanıt verecek şekilde istihdam edilebilmeleri de meslek standartlarının iş piyasasına uygunluğunu kanıtlar (Madenoğlu, 2003). Mesleki Yeterlilik Kurumu meslek kriterlerinin belirlenmesi, standartlara uygun eğitim verilmesi, sınav ve belgelendirme sisteminin düzenlenmesi ve ayrıca ülkemizde çalışmak isteyen yabancıların sahip olduğı mesleki yeterlilik belgelerinin uygunluğunu değerlendirme görevlerini yerine getirmek adına önemli bir sorumluluk üstlenmiş bulunmaktadır (Demiralp, 2006).

Diğer mesleki eğitimlerde olduğı gibi, yiyecek-içecek hizmetleri alanı, mutfak dalı eğitiminin ulusal standartlar çerçevesinde verilmesi kaçınılmaz olmuştur. Bu

anlayışla, ulusal aşçılık meslek standardı geliştirilmiş ve 2005–2006 eğitim öğretim yılından günümüze aşçılık yeterliği temelli mutfak eğitimi verilmektedir.

2.5. Ulusal Aşçılık Meslek Standardı

Türkiye'nin AB'ne üyelik sürecinde uyması gereken normlardan biri mesleki eğitim kurumlarında verilen meslek eğitiminin ulusal meslek standartları doğrultusunda vermesidir. AB, üye ve aday ülkelerin ulusal meslek standartlarını 2012 yılına kadar, belirlenecek olan Avrupa Meslek Standartlarına uyumlu hale getirilmesini planlamaktadır. Bu planlama göstermektedir ki; AB, belirlenecek olan standartlara uymayan işgücüne kapılarını açmayacaktır. Diğer yandan mesleki eğitim, diğer eğitim türlerine nispeten yüksek maliyet gerektirmektedir. Bu noktadan yola çıkarak mezunların hedeflenen yeterliklere sahip olması farklı bir anlam kazanmaktadır.

Turizm sektöründe yiyecek içecek hizmetleri alanının gerektirdiği uzmanlaşma ve işbölümüne paralel olarak belirlenmiş standartlar doğrultusunda hizmet sunma anlayışı kaçınılmazdır. Turizm sektörünün gereksinim duyduğu işgücünün yetiştirilmesinde, temel kaynak olarak kabul edilebilecek Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde nitelikli aşçılık eğitimi verilmesi, diğer bir deyişle ulusal aşçılık meslek standardının öngördüğü yeterliğe sahip öğrencilerin mezun edilmesi amaçlanmaktadır.

Ulusal aşçılık meslek standardı, aşçılık mesleği ile ilgili görevlerin işgücü piyasasında kabul edilebilir asgari standartlarda yapılabilmesi için işgörenlerin sahip olması gereken nitelikleri, çalışma ortamını, kullanılan araç ve gereçleri ve alınması gereken asgari eğitim seviyesi gibi unsurları ifade etmektedir. Bu bakımdan oluşturulan mesleki mutfak eğitimi programlarının iş analizleri yapılarak hazırlanmış meslek standartlarına dayalı olması gerekmektedir. Ayrıca, diğer meslek standartlarında olduğu gibi aşçılık meslek standardı da dinamik bir yapıya sahiptir. Bu bakımdan aşçılık eğitim standardının, sınav ve belgelendirme kriterlerinin belirli sürelerde yiyecek içecek sektörünün beklentisi doğrultusunda yenilenmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

İnsanların sosyal yaşama geçişi ile birlikte gündeme gelen toplu beslenme sistemi, büyük bir ivme kazanmıştır, teknolojik gelişme ve çalışan kadın ve erkek sayısındaki artışa paralel olarak yemeklerini ev dışında yiyenlerin sayısı önemli ölçüde artmıştır.

Hastane, okul, ordu birlikleri, işçi ve memur kantin ve kafeteryalarında verilen toplu beslenme hizmetleri yanında otel ve lokantalarda verilen yemek servisleri ile konu, hijyen, ekonomi, sağlık, psikoloji, sosyoloji gibi pek çok unsurun birlikte ele alınmasını gerektiren ve bu hizmetlerde çalışanların eğitimlerini zorunlu kılan bir boyut kazanmıştır. Besinlerden istenilen ölçüde yararlanabilmek için bunları yemek haline getirirken, besin değerlerini kaybetmemelerine ve tüketicinin lezzet anlayışına uygun bir biçimde hazırlanmasına dikkat etmek ve hazırlık sırasında sağlığı tehdit edecek uygulamalardan kaçınmak büyük önem arz etmektedir (Dağ, 2006: v).

Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; yiyecek içecek hizmetleri alanının da gelişimini hızlandırarak önemli bir istihdam alanı haline dönüşmesini sağlamıştır. Hızla değişen dünyada yiyecek içecek hizmetleri alanının rekabet koşullarına ayak uydurabilmesi için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmek zorunlu hale gelmiştir. Bu nedenler programlarda yeni yaklaşım ve düzenlemeleri gerekli kılmıştır. Yiyecek içecek hizmetleri alanının MEGEP kapsamına alınması ve bu çerçevede programlarının sektör analizine dayalı olarak modüler esaslı hazırlanması, Türkiye ekonomisi açısından çok önemli olan bu sektöre kalifiye eleman yetiştiren mesleki ve teknik eğitim sistemine yeni bir anlayış getirmiştir (MEB, 2007: 3).

MEGEP çalışmaları kapsamında sektör çalışanlarının görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra bu anketler yurdun değişik bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlikler ayrı ayrı ve ayrıntılı olarak çıkarılmıştır. Mesleklere ilişkin olarak saptanan bu yeterlikler, öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmaktadır. Öğretim programlarının ve modüllerin hazırlanmasının her aşamasında, iş yaşamının iş gücüne dönük gereksinimlerinin tüm yönleriyle dikkate alınması amacıyla sektörel kuruluşlarla görüş alışverişi ve iş birliği gerçekleştirilmiştir. Program geliştirme sürecinin her aşamasında, sektörde yer alan işletmelerle iş birliği yapılmıştır. Bu işletmelerin eğitim sorumluları ve çeşitli meslek elemanları ile iletişim kurulmuş, bu kişilerin program çalışmalarına katkıları sağlanmıştır. Böylelikle sektörün beklentileri programlara yansıtılmıştır (MEGEP, 2007: 3).

Ulusal ve uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler, çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, program çalışmalarına aktarılmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde uluslararası ve ulusal düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve her düzeyde bireye eğitim olanağı sağlayan program hazırlanması hedeflenmiştir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı; bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile yiyecek içecek 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 hizmet sunabilen bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (MEB, 2007: 4). Yiyecek içecek hizmetleri alanı dahilindeki dallar ve bu dallara ilişkin alınması zorunlu olan dersler Tablo 2.2’de verilmiştir.

Tablo 2.2.
Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Yer Alan Dallar/Meslekler İçin Alınması Zorunlu Olan Dersler

MESLEKLER/DALLAR	ZORUNLU DERSLER
Mutfak Dalı	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Yiyecek Üretimi • Mutfak Uygulamaları • Türk Mutfağı
Pastacılık Dalı	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Yiyecek Üretimi • Pasta Yapım Teknikleri I • Pasta Yapım Teknikleri II
Servis Dalı	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Yiyecek Üretimi • Yiyecek Servisi • Konuk Masasında Servis
Bar Dalı	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Yiyecek Üretimi • Alkollü İçeceklerin Servisi • Kokteyller ve Servisi
Host – Hosteslik Dalı	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Yiyecek Üretimi • Havayolu Hostesliği • Uçuş Teorisi

Kaynak: MEB, 2007: 14-15.

Mutfak dalı; mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Mutfak dalı ile aşçılık

mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (MEB, 2007: 5).

Mutfak dalı için alınması zorunlu dersler; Temel yiyecek üretimi, Mutfak uygulamaları ve Türk mutfağı yemekleri dersleridir. Bu derslerdeki her modülün içeriğini öğrencilere kazandırmak için toplam öğrenme süresi 40 saat olarak planlanmıştır. Bu süre; öğretmen rehberliğinde ve öğrencinin kendi kendine çalışacağı süreleri kapsamaktadır. Örneğin 40/32 olarak belirlenmiş bir modülün; 32 saati öğretmen rehberliğinde çalışılacak süreyi, kalan 8 saat ise öğrencinin kendi kendine bağımsız olarak çalışacağı süreyi göstermektedir. Temel yiyecek üretimi; besin öğelerine olan günlük gereksinime göre besin gruplarından seçerek günlük menü planlama, yiyecekleri doğrama ve pişirme teknikleri ile servise hazırlama ile ilgili bilgilerin verildiği derstir. Bu derste öğrenciye, besin öğelerine ve besin gruplarına olan ihtiyaçları belirleme, yemekleri yer aldığı besin gruplarına göre listeleme ve günlük menü planlama, sebze, çorba, yumurta, basit tatlılar hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır (MEB, 2007: 17).

Mutfak uygulamaları dersinde; yemeklerin sos ve garnitürleri ile servise hazır hale getirilebilmesi için gerekli bilgiler verilmektedir. Bu derste öğrenciye, özel çorbalar, temel soslar, et hazırlama ve pişirme usulleri; pilav, makarna, salata ve patates garnitürlerini hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Türk mutfağı yemekleri dersinde; Türk mutfağı yemeklerini hazırlayarak servise hazır hâle getirmek için gerekli bilgiler verilmektedir. Bu derste öğrenciye, Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze, kurubaklagil, et ve sakatat yemekleri, dolma, pilav, makarna, hoşaf ve kompostoların pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Mutfak dalı eğitim programı aşçılık eğitim standardı kapsamında öğrencilere turizm sektörünün ve diğer yiyecek içecek işletmelerinin gereksinim duyduğu nitelikli mutfak elemanı (aşçı) yeterliği kazandırılmasını amaçlamaktadır. Aşçılar, konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikalarında, lokanta, kafeterya, bar ve restoran gibi yiyecek içecek üretimi yapan yerlerin mutfaklarında çalışabilirler veya kendi işlerini kurabilirler. Aşçılar, işverenle, sorumlu yöneticilerle, yiyecek içecek müdürüyle, diyetisyen, aşçıbaşı, aşçı yardımcıları, aşçı çırağı, pastacı, teknik servis elemanı, servis elemanları (garson), meydancı, bulaşıkçı, depo sorumlusu, housekeeper

ve ön büro elemanları ile işbirliği içinde çalışırlar. Aşçılık mesleğinin, Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması (ISCO 88): 5122 ve Uluslararası Standart Eğitim Sınıflaması (ISCED) : 811'dir.

Mutfaklarda görev yapan aşçıların çalışma ortamı, mutfağın özelliği gereği sıcak, nemli ve kapalıdır ancak yeteri kadar aydınlatılmıştır. Mutfak personeli, işin gerektirdiği özel kıyafetlerle (ortopedik terlik, pamuklu kumaştan yapılmış pantolon, gömlek, önlük, fular ve kep) ayakta üretim yapar. Çalışma saatleri, diğer departman çalışanlarına göre daha esnektir. Üretimin önemli bir bölümü ön hazırlık olarak yemeğin sunulacağı zamandan önce yapılır.

Üretim, uzun süre ayakta kalmayı gerektirdiği için mutfak çalışanlarında, varis ve bel ağrıları, mantar, egzama, taban çökmesi, yıpranma, sıcak-soğuk farkından dolayı baş ağrıları, kalp-damar hastalıkları, saç dökülmesi ve strese bağlı hastalık riskleri söz konusu olabilmektedir. Aşçılık mesleğinde yaşanan en yaygın iş kazaları; kaymalar, düşmeler, kesilmeler, elektrik çarpmaları ve zehirlenmelerdir.

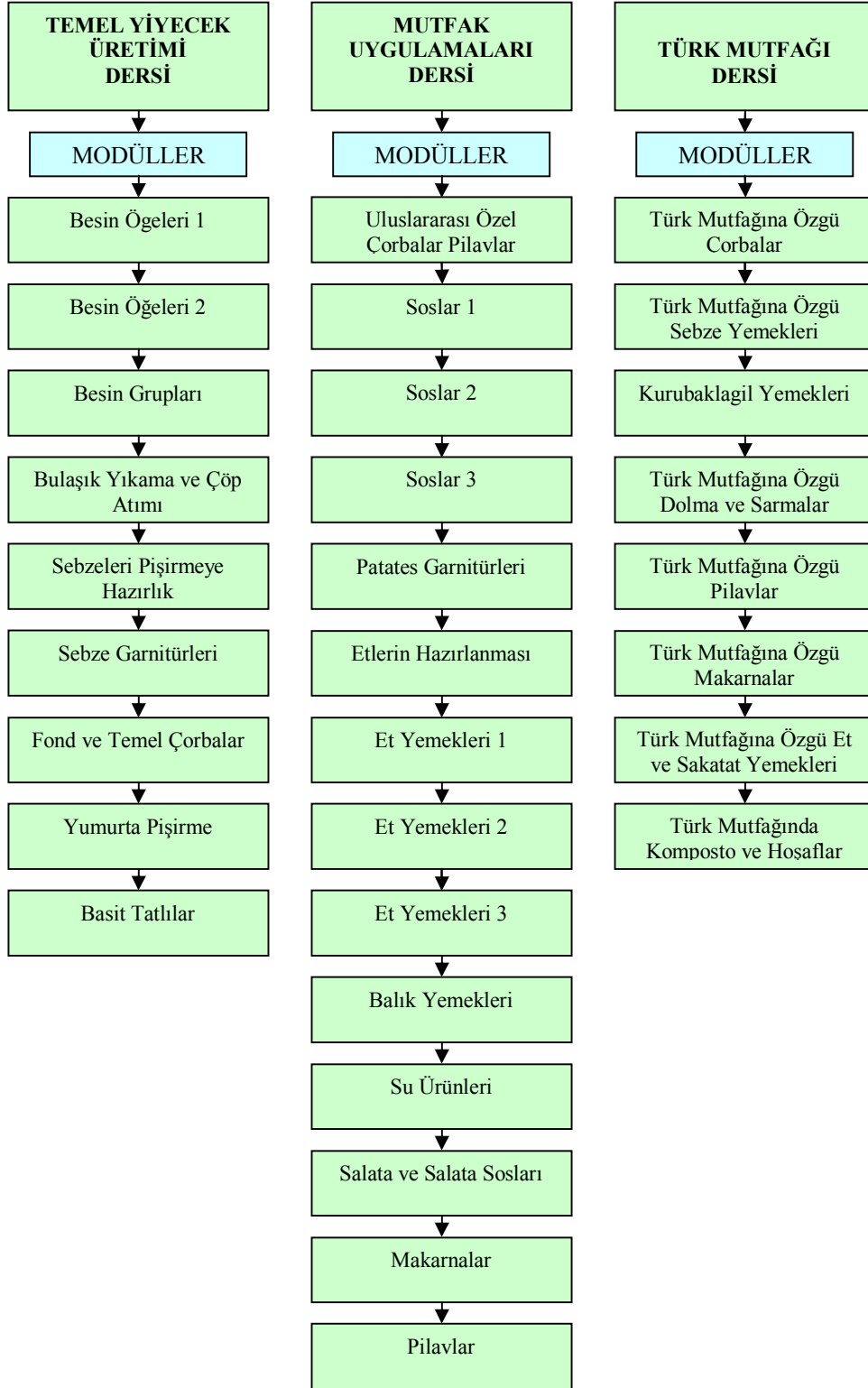
Mutfak dalında, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde aşçılık yeterlik tablosunda belirtilmiş olan yeterlikleri kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir. Aşçılık yeterlik tablosu yeterlikleri şöyle sıralanmıştır (<http://www.megep.meb.gov.tr>):

- Ön hazırlık yapmak görev yeterliği çerçevesinde; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulama, bulaşık yıkama, çöp atma, kritik kontrol noktalarını belirleme (HACCP), besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Servise hazırlık yapmak görev yeterliği çerçevesinde; servise ön hazırlık yapma, masa üstü servis takımlarını hazırlama, masa örtüleri ve peçeteleri hazırlama, kuver açma, taşıma ve boş toplama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Barda ön hazırlık yapmak görev yeterliği çerçevesinde; bar ön hazırlıkları yapma bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

Tablo 2.3.
Mutfak Dalı Zorunlu Dersleri ve Bu Derslere İlişkin Modüller



Kaynak: Görkem, 2008: 9.

- Sebzeleri hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlama, sebze garnitürleri hazırlama ve patates garnitürleri hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Fond ve çorba hazırlama görev yeterliği çerçevesinde; fond hazırlama ve uluslararası çorbaları pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Yumurtadan yiyecek hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Etleri hazırlamak ve et yemekleri pişirmek görev yeterliği çerçevesinde; temel sos ve türevlerini hazırlama, etleri hazırlama, etleri pişirme ve su ürünlerini hazırlama ve pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Pilav ve makarna pişirmek görev yeterliği çerçevesinde; pilav ve makarna pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Salata hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; salata ve salata sosları hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Açık büfe hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Türk mutfağına özgü yemekler pişirmek görev yeterliği çerçevesinde; Türk mutfağına özgü çorbalar pişirme, Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü dolma ve sarma yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü pilavlar pişirme, Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirme, Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirme ve Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafklar hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Hamur ürünleri hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, mayalanarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, pişirilerek yapılan hamurdan ürünler

hazırlama ve milföy hamurundan ürünler hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Tatlılar hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; basit tatlılar yapma, sütlü tatlılar hazırlama, meyve tatlıları hazırlama, tahıl tatlıları hazırlama ve hamur tatlıları hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Özel servis yapmak görev yeterliği çerçevesinde; flambe ve fondö yapma bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Yabancı dildeki yayınları takip etmek görev yeterliği çerçevesinde; yabancı dilde mesleki konuları dinleme, konuşma, okuma ve yazma bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

Yukarıda sıralanmış olan aşçı bilgi ve beceri yeterlikleri zaman içerisinde ihtiyaçlar doğrultusunda revize edilmektedir. Yemek yeme alışkanlıklarının değişmesi ile birlikte, iyi yiyecek üretebilme yöntemleri de değişmektedir. Bunun için tüketici istekleri ve yiyecek üretim yöntemlerindeki değişiklikler dikkate alınarak aşçının görevleri ve eğitimi de değişmektedir (Çetin, 1993: 21). Toplumun yeme içme eğilimindeki değişime ve teknolojik yeniliklere paralel olarak, aşçıların sahip olmaları gereken yeterlikler de yenilenmekte ve sektörün ihtiyaçları doğrultusunda yapılandırılmaktadır.

Bu araştırmada, Türkiye’de ulusal aşçılık meslek standardı yeterliklerine göre verilen mutfak eğitimi yeterlik düzeyi ve mutfak eğitimi yeterlik düzeyini etkileyen faktörler, öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre analiz edilecek ve elde edilecek veriler ışığında yeni bir mutfak eğitimi modeli sunulacaktır

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırmada tarama (alan araştırması / survey) modeli kullanılmıştır. Tarama modeli, geçmişte ya da halen var olan bir durumu var olduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımıdır. Araştırmaya konu olan olay, birey ya da nesne, kendi koşulları içinde ve var olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır (Karasar, 1995: 77). Betimleme araştırmaları, mevcut olayların daha önceki olay ve koşullarla ilişkilerini de dikkate alarak, durumlar arasındaki etkileşimi açıklamayı hedef alır. Bu yönetime dayanan araştırmalarla, durum nedir? neredeyiz? ne yapmak istiyoruz? nereye hangi yöne gitmeliyiz? oraya nasıl gideriz? gibi sorulara, mevcut zaman kesiti içinde olduğu düşünülen verilere dayanılarak cevap bulunmak istenir (Kaptan, 1998: 59).

Alan araştırma tekniği ile araştırmacı, incelemek istediği konu alanıyla ilgili değişkenleri açıklamaya, değişkenler arası ilişki derecesini saptamaya, değişkenlerin dağılımını ve bu dağılımı belirleyici istatistikleri ortaya koymaya çalışır. Bu incelemesini evreni temsil eden toplum evreninden belli yöntemle seçtiği bir örneklemden elde ettiği verilere dayalı olarak yapar (Arseven, 1993: 14).

Bu noktadan hareketle mevcut araştırma için öncelikle literatür taraması yöntemiyle, mutfak eğitimi, mesleki yeterlik ve ulusal meslek standartları konularında yapılmış çalışmalar incelenmiştir. Ulusal aşçılık meslek standardı yeterlik tablosu kriterleri çerçevesinde öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri analiz edilmiştir.

Betimsel nitelikte olan bu araştırmada, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcilerinin öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin görüşleri alınmıştır. Öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini ve yeterliğe etki eden faktörleri belirlemek amacıyla anket uygulaması yapılmış ve anket sonuçları istatistiksel veriler ışığında analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda yeni bir mutfak eğitim modeli önerilmiştir.

3.2. Evren ve Örneklem

Herhangi bir araştırma ya da gözlem alanına giren nesne ve bireylerin tümüne evren denir. Evren, tam olarak betimlenmiş bireyler ya da gözlemler grubudur. Başka bir deyişle, incelenmek istenen birimlerin meydana getirdiği, gözlenebilir ortak karakteristiklere sahip varlıkların oluşturduğu, belli bir kurala uyan öğelerden oluşmuş topluluğa evren denir (Kaptan, 1998: 116). Kümeyi (evren) oluşturan birimlerin tek tek incelenerek onlardan ölçme, tartma, gözlem veya soruşturma yoluyla bilgi alınmasına tam sayım adı verilmektedir. Küme hakkında en geniş ve doğru bilgi tam sayım yöntemiyle elde edilebilmektedir (Arıkan, 2000: 119). Ancak, Arseven'in (1993: 94) de ifade ettiği gibi evrenin tamamından veri toplanması araştırmacı için büyük zaman kaybına ve ekonomik maliyete sebep olur. Bu nedenle örneklem üzerinde çalışmak, bu iki temel faktör için önemli kolaylıklar sağlar.

Evrenden, onu temsil edebilecek bir parça seçme işine örnekleme denir. Örnekleme bir bakıma, bir bütünün kendi içinden seçilen bir parça ile temsil edilmesidir (Kaptan, 1998: 116). Örnekleme için iki ön koşul gerekir. Bunlardan birincisi, örneğin temsil yeteneği taşıması, diğeri de örnek hacminin yeterli büyüklükte olmasıdır. Temsil yeteneği, örneğin içinden seçildiği ana kütleli özelliklerini, her hangi bir sapma göstermeden yansıtabilmesi demektir. Seyidoğlu'na (1995: 32) göre bir ana kütleli, onun içinden seçilen örnekle temsil edilmesi, eleman, malzeme ve zaman yönünden önemli tasarruflar sağlar ve araştırmacıyı gereksiz yükten kurtarır. Örneğin, bir otomobil lastiği fabrikasında üretilen lastiklerin ortalama kullanım süresini belirlemek için belli sayıda ürünün seçilerek bunlar üzerinde deneme yapılması zaman ve maliyet açısından araştırmacıya önemli avantaj sağlamaktadır.

Araştırmanın evrenini; 2009 / 2010 eğitim öğretim yılında Türkiye genelinde, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören 12. sınıf Mutfak Dalı öğrencileri, ilgili okullarda mutfak derslerini veren öğretmenler ve 2010 yılı yaz döneminde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri mutfak dalı öğrencilerine Ankara ve Antalya illerinde beceri eğitimi veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak yöneticileri (şef, şef yardımcısı, soğuk mutfak kısım şefi, sıcak mutfak kısım şefi, pastane kısım şefi) oluşturmaktadır.

Araştırmada örneklem büyüklüğü; kullanılacak örneklem yöntemi, evrenin büyüklüğü, araştırma değişkeni/değişkenleri açısından evrenin yapısının homojen ya da heterojen bir özellik göstermesi, değişkenlerin türünün nitel ya da nicel olması, değişken/değişkenlere ilişkin grup sayısı vb. gibi birçok faktörden etkilendiğinden, araştırmacı örneklem büyüklüğünü söz konusu bu unsurları dikkate alarak hesaplamalıdır (Ural ve Kılıç 2006: 36).

Araştırmalarda, evrenin büyüklüğü ($N > 10.000$ veya $N < 10.000$), değişkenlerin türü (nitel veya nicel) ve güven düzeyinin ($1 - \alpha$) göz önünde bulundurulup bulundurulmayacağı gibi belirleyiciler dikkate alınarak örneklem hacminin hesaplanması için literatürde bazı formüller verilmiştir. Nicel değişkenler veya ortalamalara göre yapılacak analizler için evrenin sınırlı ya da sınırsız olma durumuna göre aşağıdaki formüller önerilmektedir (NEA, 1965: 25; Özdamar, 2001: 257; Ural ve Kılıç, 2006: 47).

Özdamar (2001: 257), içerdiği birim (denek) sayısı 10.000 den az olan evrenleri sınırlı evren, içerdiği birim sayısı 10.000 den fazla olan evrenleri ise sınırsız evren olarak nitelemiş ve araştırma konusu ile ilgili değişkenlerin türünü (nitel, nicel) de dikkate alarak, örneklem büyüklüğünün hesaplanmasına ilişkin bazı formüller vermiştir. Bu formüllerden güven düzeyi “ $1 - \alpha$ ” dikkate alınarak hesaplanacak örneklem büyüklüklerine ilişkin formüller Tablo 3.1.’de verilmiştir.

Tablo 3.1.
Örneklem Büyüklüğünün Hesaplanmasına İlişkin Formüller

Değişken Türü	Sınırlı Evren ($N < 10.000$)	Sınırsız Evren ($N > 10.000$)
Nicel (Ortalama İçin)	$n = \frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{(N-1) \cdot H^2 + Z_{\alpha}^2 \cdot \sigma^2}$	$n = \frac{\sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{H^2}$
Nitel (Oran İçin)	$n = \frac{N \cdot P \cdot Q \cdot Z_{\alpha}^2}{(N-1) \cdot H^2 + Z_{\alpha}^2 \cdot P \cdot Q}$	$n = \frac{P \cdot Q \cdot Z_{\alpha}^2}{H^2}$

Kaynak: Özdamar, 2001: 257.

- n:** Örneklem büyüklüğü (örnekleme dahil edilecek birey sayısı)
N: Evren büyüklüğü
 σ : Standart sapma değeri
H: Standart hata değeri – örnekleme hatası
Z: Belirli bir α anlamlılık düzeyine karşılık gelen teorik değer
P: Evrende bir olayın gözlenme oranı
Q: Evrende bir olayın gözlenmeme oranı (1-P)

Formülü oluşturan parametrelerin belirlenmesinde araştırmacının önceden bazı kestirimlerde bulunması gerekmektedir. Ortalamaya göre katlanılabilir hata değeri “H”; evren ve örneklem ortalaması arasında izin verilebilecek maksimum fark olup, araştırmacının evren değeri kestirmede gösterebileceği toleransın bir ifadesidir. Araştırmacı, ölçümü yapılan özelliğin duyarlılık derecesine bağlı olarak hata değerini büyük ya da küçük tutabilir. Bu değer küçük tutulması, duyarlılığı artıracak gibi örneklem hacminin de daha büyük olmasını gerektirir. Diğer taraftan, standart sapma değeri için evrenden alınacak küçük bir pilot grup üzerinde yapılacak ölçümler kullanılabilir. Araştırmacı tarafından belirlenen diğer bir parametre ise, güven düzeyidir. Sosyal bilimlerde araştırmalar genellikle %99 ya da %95 güven düzeyinde yapılmaktadır. Güven düzeyini %100’e tamamlayan değer ise yanılma olasılığı ya da anlamlılık düzeyi olarak ifade edilmektedir (Karasar, 1999: 129; Kılıç ve Pelit, 2004: 118).

Yukarıdaki bilgiler dikkate alınarak bu araştırmada, evren ve örneklem ortalaması arasında izin verilebilir hata değeri (H) $\pm 0,10$ olarak alınmış ve yapılan analizler, anlamlılık düzeyi (α) 0,05 alınarak değerlendirilmiştir. 0,05 anlamlılık düzeyi için $z = 1,96$ ’dır. Formüldeki parametrelerden standart sapma “ σ ” değeri, yapılan pilot uygulamalar (öğretmen anketi için 47, öğrenci anketi için 83, sektör temsilcisi anketi için 44) sonucu “ $\sigma = 1$ ” olarak belirlenmiştir.

Araştırmanın evrenini; öğrenci anketi için; 2009 / 2010 eğitim öğretim yılında Türkiye genelinde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören 6116 12. sınıf öğrencisi, öğretmen anketi için; 2009 / 2010 Eğitim öğretim yılında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde görev yapan 2226 öğretmen ve sektör anketi için 2009 / 2010 Eğitim öğretim yılında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek

Lisesi mutfak dalı öğrencilerine Ankara ve Antalya illerinde beceri eğitimi veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak şefi, şef yardımcısı, sıcak mutfak kısım şefi, soğuk mutfak kısım şefi ve pastane kısım şefi oluşturmaktadır. 2010 yılı verilerine (www.antalyakulturturizm.gov.tr) göre Antalya’da hizmet veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin sayısı 454 (171 beş yıldız, 158 dört yıldız, 125 üç yıldız), Ankara’da hizmet veren 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin sayısı 100’dür (12 beş yıldız, 33 dört yıldız, 45 üç yıldız). Ankara ve Antalya illerinde hizmet sunan 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin sayısı 554’tür. Her bir otel için evreni temsil eden sektör temsilcisi (mutfak şefi, şef yardımcısı, sıcak mutfak kısım şefi, soğuk mutfak kısım şefi ve pastane kısım şefi) sayısı 5’tir. Bu doğrultuda sektör temsilcisi anketi için evren (554*5) 2770’tir.

Her üç anket (öğretmen, öğrenci, sektör) için sınırlı evren ($N < 10.000$) söz konusu olduğu için örneklem büyüklüğünün tespitinde Özdamar’ın (2001: 257) aşağıda verilmiş olan formülü kullanılmıştır.

$$n = \frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{(N-1) \cdot H^2 + Z_{\alpha}^2 \cdot \sigma^2}$$

Öğretmen anketi için;

$$N = 2226$$

$$n = \frac{2226 \cdot 1^2 \cdot 1,96^2}{(2226 - 1) \cdot 0,1^2 + 1,96^2 \cdot 1^2}$$

$$n = 328$$

Öğrenci anketi için;

$$N = 6116$$

$$n = \frac{6116 \cdot 1^2 \cdot 1,96^2}{(6116 - 1) \cdot 0,1^2 + 1,96^2 \cdot 1^2}$$

$$n = 362$$

Sektör anketi için;

$$N = 2770$$

$$n = \frac{2770 \cdot 1^2 \cdot 1,96^2}{(2770 - 1) \cdot 0,1^2 + 1,96^2 \cdot 1^2}$$

$$n = 338$$

Bu araştırmada; hata payı, güvenirlilik düzeyi ve geri dönmeyecek ya da eksik kodlama vb. gibi değerlendirmeye alınmayacak derecede, eksik ve hatalı veriler içeren anketlerin olabileceği ve aynı zamanda araştırmacının hedef kitleye ulaşma olanakları da dikkate alınarak, her üç evren için sınır örneklem değerlerinin üzerine çıkılmıştır. Bu doğrultuda, öğretmenlere yönelik dağıtılan (gönderilen) anket sayısı 550, öğrencilere yönelik dağıtılan anket sayısı 1500 ve sektöre yönelik dağıtılan anket sayısı 800'dür.

Araştırmanın örneklemi çerçevesinde öğretmenlere yönelik dağıtılan 550 anket formundan 398'i, öğrencilere yönelik dağıtılan 1500 anket formundan 1067'si ve sektör temsilcilerine yönelik dağıtılan 800 anket formundan 423'ü geri dönmüştür. Buna göre, dağıtılan anketlerin; öğretmen anketleri için geri dönüş oranı; %72,4, öğrenci anketleri için geri dönüş oranı; %71,1 ve sektör temsilcisi anketleri için geri dönüş oranı ise %52,9 olarak gerçekleşmiştir. Geri dönen anketlerin değerlendirmesi sonucunda, 393 öğretmen anketi, 1014 öğrenci anketi ve 405 sektör temsilcisi anketi geçerli kabul edilmiş ve değerlendirmeye alınmıştır. Her üç evren göz önüne alındığında, bu sayıların belirlenen örneklem formülü varsayımlarına göre, evrene genellenebilmesi açısından yeterli düzeyde olduğunu belirtmek mümkündür (Özdamar, 2001: 257; Ural ve Kılıç, 2006: 49).

3.3. Verilerin Toplanması

Uygulamalı bir nitelik taşıyan bu araştırmada; mutfak eğitimi, meslek standartları, ulusal açılış meslek standardı konularında literatür taraması yapılmış ve ulusal açılış meslek standardı kapsamında verilen mutfak eğitimi yeterliğine ilişkin öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin belirlenmesi amacıyla 2010 yılı

Mart – Haziran ayları arasında üç farklı anket (öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi) uygulanmıştır.

Veri toplama aracı olarak kullanılan öğrencilere yönelik anket üç bölümden, öğretmen ve sektör temsilcilerine yönelik anketler ise dört bölümden oluşmaktadır. Öğrencilere yönelik anketin birinci bölümünde, bireysel ve öğrenim görülen okula ilişkin altı soru yer almaktadır. Anketin ikinci ve üçüncü bölümünde ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterlerinden oluşan 44 teorik, 44 pratik yeterliğe ilişkin toplam 88 kapalı uçlu ifade yer almaktadır. İkinci ve üçüncü bölümlerde yer alan ölçekler ile öğrencilerin bireysel olarak sahip oldukları teorik ve pratik yeterlik düzeylerini değerlendirmeleri amaçlanmıştır. Öğrencilerin konuya ilişkin farklı değerlendirmelerini almak üzere bir açık uçlu soruya yer verilmiştir. Öğrencilerin anketin iki ve üçüncü bölümlerinde yer alan her bir ifadeye katılım düzeyleri 5’li Likert tipi (hiç katılmıyorum, az katılıyorum, orta düzeyde katılıyorum, çok katılıyorum, tamamen katılıyorum) ölçek ile derecelendirilmiştir.

Öğretmenlere yönelik anketin birinci bölümünde bireysel ve görev yapılan okula ilişkin beş soru yer almaktadır. Anketin ikinci bölümünde ise, okulun atölye imkanları (5), öğretmen yeterliği (5), derslerin işleniş yöntemi (5) ve staj imkanları (3) ile ilgili 18 adet kapalı uçlu ifadenin yer aldığı ölçek uzman görüşleri alınarak geliştirilmiştir. Öğretmen anketinin üçüncü ve dördüncü bölümünde ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterlerinden oluşan 44 teorik, 44 pratik yeterliğe ilişkin toplam 88 kapalı uçlu ifade yer almaktadır. Üçüncü ve dördüncü bölümlerde yer alan ölçekler ile öğretmen görüşlerine göre öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca, ankette öğretmenlerin konuya ilişkin farklı değerlendirmelerini almak üzere 1 adet açık uçlu soruya yer verilmiştir. Katılımcıların anketin iki, üç ve dördüncü bölümlerinde yer alan her bir ifadeye katılım düzeyleri 5’li Likert tipi (hiç katılmıyorum, az katılıyorum, orta düzeyde katılıyorum, çok katılıyorum, tamamen katılıyorum) ölçek ile derecelendirilmiştir.

Sektör temsilcilerine yönelik anketlerin birinci bölümünde bireysel ve görev yapılan işletmeye ilişkin altı soru yer almaktadır. Anketin ikinci bölümünde, beceri eğitimi planı (3), usta öğretici yeterliği (6) ve beceri eğitiminin uygulanış yöntemi (4) ile ilgili 13 adet kapalı uçlu ifade yer almaktadır. Sektör temsilcilerine yönelik anketin üçüncü ve dördüncü bölümünde ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu

kriterlerinden oluşan 44 teorik, 44 pratik yeterliğe ilişkin toplam 88 kapalı uçlu ifade yer almaktadır. Üçüncü ve dördüncü bölümlerde yer alan ölçekler ile sektör temsilcilerinin görüşlerine göre öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Sektör temsilcilerinin konuya ilişkin farklı değerlendirmelerini almak üzere bir açık uçlu soruya yer verilmiştir. Katılımcıların anketin iki, üç ve dördüncü bölümlerinde yer alan her bir ifadeye katılım düzeyleri 5’li Likert tipi (hiç katılmıyorum, az katılıyorum, orta düzeyde katılıyorum, çok katılıyorum, tamamen katılıyorum) ölçek ile derecelendirilmiştir.

3.4. Verilerin Analizi

Araştırmanın veri çözümlene sürecinde öncelikle araştırma kapsamındaki öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcilerinin ankette belirtilen her bir ifadeye katılım dereceleri; Hiç Katılmıyorum = 1, Az Katılıyorum = 2, Orta Düzeyde Katılıyorum = 3, Çok Katılıyorum = 4 ve Tamamen Katılıyorum = 5 şeklinde puanlandırılarak değerlendirilmiştir. Araştırmada, örneklemelerde yer alan öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcilerinin bireysel özellikleri frekans ve yüzde dağılımları ile verilmiştir. Bununla birlikte, öğretmen öğrenci ve sektör temsilcilerinin, anketlerde belirtilen her bir ifadeye ait görüşleri, frekans ve yüzde dağılımlarının yanı sıra aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanarak betimlenmiştir.

Araştırmada, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcilerinin ulusal aşçılık meslek standardı kapsamında öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı “Bağımsız Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” ile test edilmiştir. Öğretmen ve sektör temsilcilerinin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı ise, “İlişkili Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” ile test edilmiştir.

Diğer yandan, ulusal aşçılık meslek standardı kapsamında öğrencilerin sahip olduğu mesleki yeterliklere ilişkin öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin bireysel özelliklerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediği; iki grup içeren değişkenler (öğrenci anketi için; cinsiyet, okulun uygulama oteline sahip olma durumu, mutfak dalını seçme isteği ve sektörde çalışma

isteği, öğretmen anketi için; cinsiyet ve okulun uygulama oteline sahip olma durumu, sektör temsilcisi anketi için; cinsiyet ve görev yapılan işletmenin bulunduğu şehir) “Bağımsız Örneklem t-Testi” ve ikiden fazla grup içeren değişkenler için (öğrenci anketine ilişkin; okulun bulunduğu coğrafi bölge ve staj yapılan departman, öğretmen anketine ilişkin; okulun bulunduğu coğrafi bölge, okulun eğitim-öğretime başlama yılı ve okulun kantin işletmecilik durumu, sektör temsilcisi anketine ilişkin; eğitim durumu, mesleki eğitim durumu ve görev yapılan işletmenin türü) “Bağımsız Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” ile test edilmiştir.

Ayrıca, “İlişkili Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” sonucu, aralarında anlamlı farklılık çıkan değişkenler için; farklılığın hangi değişkenler arasında meydana geldiğini belirlemeye yönelik, “Çoklu Karşılaştırma (Bonferroni) Testi” yapılmıştır. “Bağımsız Örneklem Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” sonucu, aralarında anlamlı farklılık çıkan değişkenler için ise, farklılığın hangi değişkenler arasında meydana geldiğini belirlemeye yönelik, “Çoklu Karşılaştırma (Tukey HSD) Testi” yapılmıştır.

Öğretmen anketinde yer alan mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ölçeğe ve sektör temsilcisi anketinde yer alan işletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ölçeğe güvenirlik analizi (Cronbach’s Alpha) ve faktör analizi uygulanmıştır. Mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere (öğretmen yeterliği, eğitim ortamı yeterliği, derslerin işleniş yöntemi, staj eğitimi) yönelik 18 ifadeye ilişkin faktör analizi ile her bir faktöre ilişkin güvenirlik katsayısı (Cronbach’s Alpha) Tablo 3.2.’de, ifadelere ilişkin faktör yükleri ise Tablo 3.3.’te verilmiştir.

Tablo 3.2.

Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörler Ölçeğine Yönelik Açıklanan Toplam Varyans ve Güvenirlik Katsayıları

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

Tablo 3.2'ye göre, öğretmen yeterliği boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) $\alpha = 0,80$, eğitim ortamı boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı $\alpha = 0,81$, derslerin işleniş yöntemine ilişkin güvenilirlik katsayısı $\alpha = 0,78$ ve staj eğitimi boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı ise $\alpha = 0,81$ olarak hesaplanmıştır. Her bir boyuta ilişkin güvenilirlik katsayısının $\alpha = 0,70$ 'in üzerinde gerçekleşmiş olması, Şencan'a göre (2005: 36) ölçeğin güvenilir olduğu anlamına gelmektedir. Diğer yandan, mutfak eğitimi yeterliğine ilişkin ankette belirtilen 18 yargının toplandığı 4 faktör (boyut) toplam değişkenliğin %62,57'sini açıklamaktadır. "Öğretmen yeterliği" boyutu, değişkenliği en yüksek (%30,79) açıklayan faktör olurken, "staj eğitimi" boyutu ise değişkenliği açıklama oranı en düşük (%7,05) faktördür. Tablo 3.3'e göre, ilk 5 ifade öğretmen yeterliği, 6, 7, 8, 9 ve 10'uncu ifadeler, eğitim ortamı yeterliği, 11, 12, 13, 14 ve 15'inci ifadeler derslerin işleniş yöntemi ve 16, 17 ve 18'inci ifadeler ise staj eğitimi boyutunu oluşturmaktadır.

Tablo 3.3.
Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Alt Boyutların Faktör Yükleri

İfadeler	Faktör 1 (Öğretmen Yeterliği)	Faktör 2 (Eğitim Ortamı Yeterliği)	Faktör 3 (Derslerin İşlenişi)	Faktör 4 (Staj Eğitimi)
1. Görev yaptığım okulda yeterli sayıda mutfak öğretmeni vardır.	0,524	0,215	-0,094	0,395
2. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir.	0,754	0,002	0,287	0,124
3. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına pratik olarak hakimdir.	0,826	-0,017	0,295	0,072
4. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri yeterli sektör deneyimine sahiptir.	0,774	0,099	0,198	0,009
5. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri sektörle ilgili yenilikleri takip eder.	0,759	0,186	0,277	0,035
6. Görev yaptığım okul yeterli sayıda mutfak atölyesine sahiptir.	-0,129	0,751	0,253	-0,006
7. Görev yaptığım okulda mutfak atölyeleri öğrenci sayısına göre yeterince genişdir.	0,051	0,780	0,312	0,039
8. Görev yaptığım okul atölyeleri yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir.	0,108	0,850	0,143	0,072
9. Görev yaptığım okulda atölye ekipmanları teknolojik olarak sektör mutfağına uygundur.	0,224	0,756	0,056	0,015
10. Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder.	0,184	0,484	-0,084	0,347
11. Mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır.	0,377	0,177	0,612	0,131
12. Ders konuları öncelikle öğretmen tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	0,311	0,124	0,722	-0,192
13. Ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	0,068	0,238	0,688	0,158
14. Öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir.	0,189	0,104	0,719	0,016
15. Uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	0,190	0,076	0,553	0,237

İfadeler	Faktör 1 (Öğretmen Yeterliği)	Faktör 2 (Eğitim Ortamı Yeterliği)	Faktör 3 (Derslerin İşlenişi)	Faktör 4 (Staj Eğitimi)
16. Staj yerlerindeki usta öğreticiler modül konularına hakimdir.	0,031	-0,007	0,146	0,827
17. Staj yerlerindeki usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	0,010	0,108	0,011	0,877
18. Staj yerlerinde öğrencilere okulun verdiği program doğrultusunda eğitim verir.	0,170	0,046	0,148	0,752

Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere (Usta Öğretici Yeterliği, Beceri Eğitiminin Uygulanış Yöntemi, Beceri Eğitimi Planı) yönelik 13 ifadeye ilişkin faktör analizi ile her bir faktöre ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) Tablo 3.4.'te, ifadelere ilişkin faktör yükleri ise Tablo 3.5.'te verilmiştir.

Tablo 3.4'e göre, "usta öğretici yeterliği" boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) $\alpha=0,88$, "beceri eğitiminin uygulanış yöntemi" boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı $\alpha=0,85$ ve "beceri eğitimi planı" boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı ise $\alpha=0,87$ bulunmuştur.

Tablo 3.4.
Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Toplam Varyans ve Güvenirlik Katsayıları

Faktörler	Varyansı Açıklama Oranı	Kümülatif Varyans	Güvenirlik Katsayısı (α)
Faktör 1: Usta Öğretici Yeterliği	% 47,10	% 47,10	0,88
Faktör 2: Beceri Eğitiminin Uygulanış Yöntemi	% 16,47	% 57,57	0,85
Faktör 3: Beceri Eğitimi Planı	% 7,87	% 65,44	0,87

Tablo 3.4'teki bulgulara göre, işletmelerde beceri eğitimi yeterliğine ilişkin ankette belirtilen 13 yargının toplandığı 3 faktör (boyut) toplam değişkenliğin %65,44'ünü açıklamaktadır. "Usta öğretici yeterliği" boyutu, değişkenliği en yüksek düzeyde (%47,10) açıklayan faktör olurken, "Beceri eğitimi planı" boyutunda ise değişkenliği açıklama oranı en düşük (%7,05) düzeydedir. Tablo 3.5'e göre, ilk 4 ifade usta öğretici yeterliği boyutunu, 5,6,7,8,9 ve 10. ifadeler beceri eğitiminin uygulanış yöntemi boyutunu ve 11, 12 ve 13. ifadeler beceri eğitimi planı boyutunu oluşturmaktadır.

Tablo 3.5.
Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Alt Boyutların Faktör Yükleri

İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin İfadeler	Faktör 1 (Usta Öğretici Yeterliliği)	Faktör 2 (Beceri Eğitiminin Uygulanması)	Faktör 3 (Beceri Eğitimi Planı)
1. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara teorik olarak hâkimdir.	0,801	0,260	0,211
2. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara pratik olarak hâkimdir.	0,870	0,145	0,110
3. Görev yaptığım otelde mutfak usta öğreticileri mesleki yenilikleri (yeni tarifler, farklı üretim ve sunum metotları gibi) takip eder.	0,762	0,415	0,105
4. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	0,707	0,368	0,112
5. Görev yaptığım otel mutfağı, beceri eğitimi konularının uygulanması için yeterli ekipmana (ocak, fırın vb) sahiptir.	0,038	0,699	-,229
6. Görev yaptığım otel mutfağında, beceri eğitimi planında yer alan konuların tamamının uygulaması yapılır.	0,434	0,588	0,178
7. Beceri eğitimi planında yer alan konular, öncelikle usta öğretici tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	0,398	0,650	0,243
8. Beceri eğitimi planında yer alan konular, her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	0,428	0,705	0,212
9. Öğrenci uygulamaları, usta öğretici tarafından tek tek değerlendirilir.	0,431	0,676	0,054
10. Uygulamada başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	0,272	0,639	0,487
11. Okul yönetimi, staj eğitimi başında beceri eğitimi planını işletmemize verir.	0,306	-,138	0,815
12. Öğrencilere, okul yönetiminin işletmemize verdiği beceri eğitimi planı çerçevesinde eğitim verilir.	0,010	0,219	0,911
13. Okul yönetiminin, işletmemize verdiği beceri eğitimi planı, sektör gereksinimlerine uygundur.	0,119	0,099	0,905

Güvenirlilik analizi, her hangi bir konuda örnekleme oluşturan birimler üzerinden veri toplamak amacı ile geliştirilen ölçme aracını oluşturan ifadelerin (yargı, önerme, soru vb.), kendi aralarında tutarlılık gösterip göstermediğini test etmek amacı ile kullanılır. Diğer bir anlatımla, ankete katılanların ölçme aracını oluşturan ifadelere yaklaşımlarından (cevaplarından) hareket ile katılımcılara yöneltilen ifadelerin tümünün aynı konuyu ölçüp ölçmediği test edilir. Faktör analizi ise, gözlemlenen çok sayıdaki değişken içerisinden gruplandırılmış temel değişkenler ya da faktörler tanımlayarak değişken sayısını azaltmak amacı ile yapılır. Tanımlanan her bir faktör, değişkenler arasındaki ilişkinin ölçülmesi sonucu aynı özelliği ölçen birbiri ile ilişkili değişken setinden oluşur. Bir konunun farklı boyutlardan oluştuğu varsayılırsa, faktör analizi yapılarak elde edilen her bir temel değişken (faktör), konuya ilişkin farklı boyutları temsil eder (Ural ve Kılıç, 2006: 281).

4. BULGULAR VE YORUM

Bu bölümde; öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcilerinin bireysel özellikleri ve öğrencilerin ulusal açılış meslek standardı teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin görüşlerine yönelik bulgular verilmiş olup katılımcıların söz konusu görüşlerinin bireysel ve eğitim ortamı (okul / işletme) özelliklerine göre karşılaştırılması yapılmıştır.

4.1. Bireysel ve Eğitim Kurumu (Okul / İşletme) Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan öğrencilerin demografik ve öğrenim gördükleri okulun özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımı Tablo 4.1.'de verilmiştir.

Tablo 4.1.
Öğrencilerin Demografik ve Öğrenim Gördükleri Okulun Özelliklerine İlişkin Dağılım (n=1014)

BOYUTLAR			
Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kız	183	18,0
	Erkek	831	82,0
Uygulama Otel	Var	727	71,7
	Yok	287	28,3
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	96	9,5
	Ege	160	15,7
	Akdeniz	181	17,9
	İç Anadolu	189	18,6
	Karadeniz	244	24,1
	Doğu Anadolu	83	8,2
	Güneydoğu Anadolu	61	6,0
Staj Yapılan Departman	Mutfak	666	65,7
	Pastane	74	7,3
	Servis - Bar	247	24,4
	Diğer	27	2,6
Mutfak Dalını Seçme İsteği	Evet	928	91,5
	Hayır	86	8,5
Sektörde Çalışma İsteği	Evet	757	74,7
	Hayır	257	25,3

Tablo 4. 1'e göre araştırmaya katılan öğrencilerin, %82'si erkek, %18'i kız olup, %71,7'sinin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteline sahip olduğu, %28,3'ünün öğrenim gördüğü okulun ise uygulama otelinin olmadığı anlaşılmaktadır. Öğrencilerin %24,1'inin Karadeniz Bölgesinde, %18,6'sının İç Anadolu Bölgesinde, %17,9'unun Akdeniz Bölgesinde, %15,8'inin Ege Bölgesinde, %9,5'inin Marmara Bölgesinde, %8,2'sinin Doğu Anadolu Bölgesinde ve %6'sının Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan okullarda öğrenim gördüğü anlaşılmaktadır. Anketi cevaplayan öğrencilerin 11. sınıf stajını yaptığı departman dağılımında yoğunluğun Mutfak (%65,7) ve Servis - Bar (%24,4) departmanlarında olduğu görülmektedir. Öğrencilerin büyük bir bölümünün (%91,5) mutfak dalını kendi istekleriyle seçtiği anlaşılmaktadır. Diğer yandan, araştırmaya katılan öğrencilerin %74,7'sinin mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşündüğü, %25,3'ünün ise mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşünmediği görülmektedir. Mutfak eğitimi alan kız öğrenci sayısının, erkek öğrenci sayısına kıyasla açık ara geride olması, evde ağırlıklı olarak yemeği kadınının yapıyor olması geleneğiyle çelişmektedir. Ancak, aşçılık mesleğinin yoğun iş yükü ve fiziksel güç gerektiriyor olması, kız öğrencilerin mutfak dalını tercih etmemelerinde önemli bir etken olduğu söylenebilir.

Öğrencilerin yaklaşık %35'inin dal seçimi yaptıktan sonra yaptıkları staj eğitimini mutfak departmanı dışında yapmış olmaları ve %25'inin mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşünmüyor oluşu mutfak eğitimi ve sektör adına kaygı vericidir. Çetin (1993) tarafından, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ve Turizm Eğitim Merkezi öğretmenleri ve sektör temsilcilerine (yönetici ve aşçıbaşı) yönelik, mutfak eğitimi üzerine yapılan araştırmada da benzer bulgulara ulaşılmıştır. Katılımcı öğretmenlerin sadece %22,2'si, öğrencilerin mutfak dalında staj yaptığını belirtirken, katılımcı aşçıbaşılar mezunların %30,8'inin mutfak dalını benimsemedikleri için sektörde çalışmak istemediklerini belirtmişlerdir. Görülmektedir ki; öğrencilerin mutfak dalında staj yapma oranı, mutfak dalını isteyerek seçme oranı ve mezunların sektörde çalışma oranı olması gereken düzeyden oldukça uzaktır.

Araştırma kapsamında yer alan öğretmenlerin demografik ve görev yaptıkları okulun özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımı Tablo 4.2.'de verilmiştir. Ankete katılan öğretmenlerin %65,6'sı kadın ve %34,4'ü erkektir. Katılımcıların görev yaptığı okulların %72,32'sinin uygulama oteline sahip olduğu, %27,7'sinin uygulama oteli

olmadığı anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan öğretmenlerin %20,6'sının Akdeniz, %19,8'inin İç Anadolu Bölgesi, %16,5'inin Karadeniz, %16,1'inin Ege, %13,5'inin Marmara, %7,9'unun Güneydoğu Anadolu ve %5,6'sının Doğu Anadolu Bölgesinde bulunan Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde görev yaptığı görülmektedir.

Tablo 4.2.
Öğretmenlerin Bireysel ve Görev Yaptıkları Okulların Özelliklerine İlişkin Dağılım (n:393)

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	258	65,6
	Erkek	135	34,4
Uygulama Otel	Var	284	72,3
	Yok	109	27,7
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	53	13,5
	Ege	63	16,1
	Akdeniz	81	20,6
	İç Anadolu	78	19,8
	Karadeniz	65	16,5
	Doğu Anadolu	22	5,6
	Güneydoğu Anadolu	31	7,9
Okulun Eğitim Öğretime Başlama Yılı	1970 ve öncesi	9	2,3
	1971 – 1980 arası	8	2,0
	1981 – 1990 arası	103	26,3
	1991 – 2000 arası	179	45,5
	2001 ve sonrası	94	23,9
Okulun Kantin İşletmeciliği	Özel	262	66,7
	Döner Sermaye	81	20,6
	Diğer (yok, okul kooperatifi vb.)	50	12,7

Katılımcıların görev yaptıkları okulların eğitim öğretime başlama yılına göre dağılımı; 1991 – 2000 arası (%45,5), 1981 – 1990 arası (%26,3), 2001 ve sonrası (%23,9), 1970 ve öncesi (%2,3), ve 1971 – 1980 arası (%2,0)'dır. Okulların kantinlerinin işletmeciliğine ilişkin verilere göre ise; okulların büyük bir bölümünün (%66,7) kantinleri özel teşebbüs tarafından işletilirken, %20,6'sı okul döner sermayesi ve %12,7'si diğer (okul aile birliği, okul kooperatifi vb.) yöntemlerle işletildiği anlaşılmaktadır. Söz konusu veri, çalışmanın yeni bir mutfak eğitimi modeli sunulmasına ilişkin bölümde ele alınacaktır.

Mutfak eğitimi veren öğretmenlerin %65,6'sının kadın, mutfak öğrenimi gören öğrencilerin ise sadece %18'inin kız olması dikkate değer bir sonuçtur. Katılımcı öğretmenlerin yaklaşık %28'inin görev yaptığı okulun uygulama otelinin olmağı anlaşılmaktadır. Diğer yandan, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin sayısının 80'li yıllardan itibaren hızla artmış olması olumludur. Ancak okullaşmadaki artış hızı, turizm sektöründe hizmet sunan işletmelerin artış hızından yavaş olması, ilgili işletmelerin kalifiye işgören gereksinimine cevap vermede yetersiz kalmaktadır.

Araştırma kapsamında yer alan sektör temsilcilerinin demografik ve görev yaptıkları işletmenin özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımı Tablo 4.3.'de verilmiştir.

Tablo 4.3.
Sektör Temsilcilerinin Demografik ve Görev Yaptıkları İşletmenin Özelliklerine İlişkin Dağılım (n:405)

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	7	1,7
	Erkek	398	98,3
Görev	Mutfak şefi	96	23,7
	Mutfak şefi yardımcısı	131	32,3
	Kısım Şefi	178	44,0
Eğitim Durumu	İlkokul	103	25,4
	Ortaokul	107	26,4
	Lise	178	44,0
	Önlisans	5	1,2
	Lisans	12	3,0
Mesleki Eğitim Durumu	Almadım	142	35,1
	Mesleki Eğitim Merkezi	119	29,4
	Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	65	16,0
	Aşçılık Önlisans	5	1,2
	Diğer (Mesleki kurslar)	74	18,3
Görev Yapılan Şehir	Ankara	69	17,0
	Antalya	336	83,0
Görev Yapılan İşletme Türü	Beş yıldızlı otel	343	84,7
	Dört yıldızlı otel	39	9,6
	Üç yıldızlı otel	23	5,7

Tablo 4.3'de görüldüğü üzere araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin %98,3'ü erkek, %1,7'si kadındır. Mutfak yöneticileri arasında, kadın istihdam oranının çok düşük düzeyde kalması dikkat çekicidir. Söz konusu sonuç, mutfak öğretmenlerinin

cinsiyet dağılımı ile karşılaştırıldığında, Türkiye’de mutfak eğitimi ağırlıklı olarak kadın öğretmenler tarafından verilirken, sektörde üretim erkek personel tarafından yapılmaktadır şeklinde yorumlanabilir. Araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin %44’ünün kısım şefi (soğuk mutfak kısım şefi, sıcak mutfak kısım şefi, kahvaltı mutfacı kısım şefi vb.), %32,3’ünün mutfak şef yardımcısı ve %23,7’sinin mutfak şefi olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde, büyük bir bölümünün (%44,0) lise, %26,4’ünün ortaokul, %25,4’ünün ilkokul, %3’ünün lisans ve %1,2’sinin önlisans düzeyinde eğitim aldığı görülmektedir. Konuyla ilgili olarak Kayayurt’un (2002) “Dört-Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti ve Buna Uygun Hizmet İçi Eğitim Programı Önerisi” başlıklı çalışmasına ilişkin bulgulara göre, aşçıların %77,7’sinin ilkokul veya ortaokul mezunu olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan aşçıların %49’u yemekleri ustasından öğrendiği şekilde yaptığını ifade etmiştir. Diğer yandan, mutfak yöneticilerinin yüksek öğrenim almış olma oranının çok düşük olduğu açıktır. Söz konusu oranın, Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak ve aşçılık programlarının kuruluşlarının çok yeni olmasından kaynaklandığı söylenebilir.

Tablo 4.3.’e göre araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin mesleki eğitim dağılımları incelendiğinde; %35,1’inin mutfak alanında hiç eğitim almadığı, %29,4’ünün mesleki eğitim merkezi, %18,3’ünün çeşitli meslek kursları, %16’sının Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ve %1,2’sinin ise aşçılık önlisans mezunu olduğu görülmektedir. Mısırlı’nın (1998) Türkiye’de meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemiyle ilgili olarak beş yıldızlı otel işletmelerindeki bölüm yöneticilerinin görüşlerini belirlenmeyi amaçladığı, 52 otel ve 208 orta kademe yöneticiyi kapsayan çalışma bulgularına göre ise; işgörenlerin yarısından fazlasının herhangi bir mesleki belgesinin olmadığı anlaşılmıştır. Konu ile ilgili yapılan diğer çalışmalarda da (Kayayurt, 2002; Çetin, 1993; Kantarcı, 1992) mutfak personelinin mesleki eğitim durumlarının istenilen düzeyde olmadığı vurgulanmaktadır.

Katılımcıların %83’ü Antalya, %17’si Ankara ilinde hizmet sunan işletmelerde görev yapmaktadır. Görev yapılan işletme türüne göre dağılımda ise; katılımcıların %84,7’sinin beş yıldızlı, %9,6’sının dört yıldızlı ve %5,7’sinin üç yıldızlı otelde görev yaptıkları anlaşılmaktadır. Sektöre yönelik anketler, sadece beceri eğitimi veren

işletmelerde görev yapan mutfak personeline uygulanmıştır. İlgili veriler ışığında, öğrencilerin yaklaşık %85'inin beş yıldızlı otellerde staj yaptıkları anlaşılmaktadır ki; bu veri, öğrencilerin mesleki gelişimlerini daha uygun ortam ve imkanlarla devam ettirebilmeleri açısından olumlu bir durumdur.

4.2. Öğrencilerin Sahip Olduğu Teorik Yeterliklere İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular

Bu başlık altında, anket uygulanan öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcilerinin, ulusal açılış meslek standardı yeterlikleri kapsamında öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin değerlendirmelerine yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Tablo 4.4'te, araştırmaya katılan öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcilerinin, ulusal açılış meslek standardı yeterlik kriterlerine göre öğrencilerin sahip olduğu teorik yeterliklere ilişkin değerlendirmelerini belirlemeye yönelik, anketlerde yer alan her bir ifadeye ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri yer almaktadır.

Tablo 4.4.
Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine Yönelik Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (Öğrenci n:1014, Öğretmen n: 393, Sektör Temsilcisi n: 405)

Ulusal Açılış Meslek Standardı Yeterlik Tablosu Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler	Öğrenci Değerlendirmesi		Öğretmen Değerlendirmesi		Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	
	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.
1. Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak bilme.	4,75	0,54	3,97	0,87	4,05	0,95
2. İşe hazırlık yapmayı (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak bilme.	4,69	0,61	4,13	0,85	4,10	0,83
3. Hijyen kurallarını teorik olarak bilme.	4,43	0,72	4,02	0,85	3,87	0,97
4. Bulaşık yıkamayı teorik olarak bilme.	4,24	0,96	4,15	0,78	3,48	1,05
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak bilme.	3,80	0,99	3,65	0,87	3,51	0,96
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak bilme.	3,77	0,92	3,72	0,83	3,31	1,00
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak bilme.	3,58	1,03	3,37	0,83	3,38	1,03
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak bilme.	4,04	1,03	4,11	0,77	3,58	0,89
9. Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,09	0,97	4,15	0,68	3,65	0,93

Ulusal Açıklık Meslek Standardı Yeterlik Tablosu Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler	Öğrenci Değerlendirmesi		Öğretmen Değerlendirmesi		Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	
	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.
10. Patates garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,10	0,98	4,15	0,69	3,63	0,91
11. Fond hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,77	1,14	4,07	0,78	3,40	1,03
12. Çorbaları pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,22	0,92	4,21	0,78	3,39	1,07
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,58	1,07	3,80	0,82	3,29	1,04
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe vb) teorik olarak bilme.	4,22	0,94	4,17	0,78	3,54	1,02
15. Temel sosları hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,78	1,07	3,97	0,80	3,34	1,01
16. Etleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,87	1,00	3,97	0,80	3,19	1,07
17. Etleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,06	0,95	4,04	0,79	3,33	0,99
18. Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,71	1,06	3,68	0,87	3,31	1,01
19. Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,77	1,07	3,73	0,87	3,36	1,05
20. Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,27	0,89	4,23	0,71	3,38	1,03
21. Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,45	0,82	4,33	0,73	3,64	1,02
22. Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,28	0,89	4,29	0,73	3,72	0,94
23. Salata sosları hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,01	0,97	4,19	0,77	3,59	0,98
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,71	1,12	4,03	0,82	3,47	0,93
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,01	0,99	4,17	0,81	3,52	1,04
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,93	1,00	4,14	0,83	3,54	1,02
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,91	1,02	4,17	0,84	3,49	1,05
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,95	1,03	4,16	0,80	3,51	1,06
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,97	1,03	4,09	0,80	3,44	0,98
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,16	0,93	4,20	0,77	3,44	1,04
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,23	0,92	4,23	0,79	3,46	1,00
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	4,01	0,98	4,12	0,80	3,44	1,00
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilme.	3,58	1,13	3,90	0,84	3,34	1,04
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,67	1,15	4,08	0,83	3,42	1,01
35. Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,70	1,15	4,10	0,80	3,40	1,05

Ulusal Açıklık Meslek Standardı Yeterlik Tablosu Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler	Öğrenci Değerlendirmesi		Öğretmen Değerlendirmesi		Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	
	\bar{X}	s.s.	\bar{X}	s.s.	\bar{X}	s.s.
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,84	1,05	4,09	0,80	3,27	1,08
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,93	1,04	4,10	0,79	3,42	1,03
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,97	1,04	4,15	0,78	3,40	1,03
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,00	1,04	4,10	0,81	3,44	0,93
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak bilme.	4,22	0,97	4,25	0,73	3,52	0,98
41. Sütü tatlılar hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,18	0,96	4,27	0,72	3,61	1,04
42. Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilme.	4,02	1,03	4,18	0,70	3,54	0,92
43. Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,75	1,13	4,14	0,71	3,40	1,04
44. Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,90	1,09	4,06	0,82	3,40	0,99

Araştırmaya katılan öğrencilerin sahip oldukları teorik yeterliklere ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler “Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4,75$), “İşe hazırlık yapmayı (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4,69$), “Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4,45$), “Hijyen kurallarını teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4,43$) ve “Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4,28$) ifadeleridir. Söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini ulusal açıklık meslek standardı teorik yeterlikleri kapsamında en çok yeterli gördükleri kriterler olduğu anlaşılmaktadır. Diğer yandan, öğrencilerin, sahip oldukları teorik yeterliklere ilişkin en az düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler ise; “Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3,58$), “Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3,58$), “Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3,58$), “Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3,70$) ve “Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3,71$) ifadelerdir. Söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini en az yeterli gördükleri kriterler olduğu ifade edilebilir.

Tablo 4.4’te görüldüğü üzere, araştırmaya katılan öğretmenlerin (n=393), öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin ölçekte verilen ifadelerle en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,33$),

“Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,29$), “Sütlü tatlılar hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,27$), “Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,25$) ve “Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,23$) ifadeleridir. Öğretmen değerlendirmelerine göre söz konusu yeterlikler, ulusal aşçılık meslek standardı teorik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en çok yeterli oldukları konulardır. Diğer yandan öğretmenlerin, öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin ölçekte verilen ifadelere en az düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,37$), “Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,65$), “Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,68$), “Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,72$) ve “Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,73$) ifadeleridir. İlgili yeterlikler araştırmaya katılan öğretmenlere göre, ulusal aşçılık meslek standardı teorik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en az yeterli oldukları konulardır.

Araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin ($n=405$), öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “İşe hazırlık yapmayı (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,10$), “Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak bilir” ($\bar{x}=4,05$), “Hijyen kurallarını teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,87$), “Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,72$) ve “Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,65$) ifadeleridir. Öte yandan sektör temsilcilerinin, öğrencilerin sahip olduğu teorik yeterliklere ilişkin en az düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “Etlere hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,19$), “Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,27$), “Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,29$), “Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,31$), “Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak bilir” ($\bar{x}=3,31$) ifadeleridir.

Öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre öğrencilerin en yeterli oldukları teorik konuların; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri pişirme, pilav çeşitleri pişirme, salata çeşitleri hazırlama, sebze garnitürleri hazırlama, sütlü tatlılar hazırlama, hazır ürünlerden basit tatlılar yapma, olduğu görülmektedir. Dikkatle incelendiğinde, öğrencilerin en yeterli olduğu konuların, günlük temizlik kuralları ve ortalama her evde sıklıkla hazırlanan yemeklere ilişkin

teorik bilgilerdir. Söz konusu yeterliklere öğrencilerin, mutfak eğitimi almadan önce kısmen sahip oldukları söylenebilir. Diğer yandan, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre öğrencilerin en az yeterli oldukları teorik konuların; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarının belirlenmesi, besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaflar hazırlama, su ürünleri hazırlama - pişirme, etleri hazırlama ve kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, olduğu anlaşılmaktadır.

Öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin en olumlu değerlendirmeler ders öğretmenleri tarafından yapılırken, en olumsuz değerlendirmeler ise sektör temsilcileri tarafından yapılmıştır. Öğrenciler, bireysel teori yeterliklerini, öğretmen değerlendirmelerine göre daha düşük düzeyde algılarken, sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre daha yüksek düzeyde algılamaktadır. Her üç değerlendirme ortalaması göstermektedir ki; Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı öğrencilerinin teorik mesleki yeterlilikleri, ulusal açılılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterlerine göre düşüktür. Mutfak dalı öğrencilerinin teorik yeterliklerine ilişkin daha önce yapılmış çalışmalar incelendiğinde (Hughes, 2003; Büyükyılmaz, 2006; Çetin, 1993; Gömeç, 1996; Fırat, 1997) öğrencilerin teori yeterliklerinin sektör beklentisinin altında olduğu görülmektedir. Ancak çalışmanın giriş bölümünde de ayrıntılı olarak tartışıldığı üzere, AB desteğiyle mesleki eğitimimizi çağın gereksinimlerine cevap verebilecek düzeye getirmek amacıyla, 2005/2006 öğretim yılında MEGEP çalışmaları sonucunda modüler mesleki eğitim sistemine geçilmiştir. Mevcut çalışma da modüler mutfak eğitimi sistemi dahilinde öğrenim gören son sınıf öğrencilerinin mesleki yeterlikleri üzerine yapılmıştır. Yukarıda sözü edilen modüler eğitim öncesi yapılan öğrenci değerlendirmeleri ile modüler eğitim almış öğrencilere ilişkin değerlendirme sonuçları arasında önemli farklılıkların olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda, modüler mutfak eğitiminin öğrencilerin teorik yeterlilik düzeylerini yükseltme konusunda beklenen değişimi gösteremediği yorumu yapılabilir.

4.3. Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik Bulgular

Tablo 4.5.'te öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin karşılaştırılmasına yönelik gerçekleştirilen Bağımsız

Örnekleme Tek Yönlü Varyans Analizi ve farklılığın hangi gruplar arasında gerçekleştiğini ortaya koymak amacıyla “Çoklu Karşılaştırma (Tukey HSD) Analizi” sonuçları yer almaktadır.

Tablo 4.5.

Öğrencilerin Teorik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik ANOVA Testi Sonuçları

Teorik Yeterlik	n	\bar{x}	s.s.	F	p
Öğrenci Değerlendirmesi	1014	4,00 a	0,92	93,98	0,00*
Öğretmen Değerlendirmesi	393	4,05 a	1,32		
Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	405	3,48 b	1,79		

*p<0,01; a, b: Tukey Analizi sonuçlarına göre, farklı harfleri içeren değerlendirmeler arasında anlamlı farklılık vardır (p<0,05).

Tablo 4.5.'de; öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin ortalamaları incelendiğinde; öğretmenler, öğrencileri en yeterli ($\bar{x}=4,05$) bulan grup olurken, en az yeterli ($\bar{x}=3,48$) bulan grup ise sektör temsilcileri olmuştur. Öğrencilerin sahip oldukları teorik yeterliklere ilişkin kendi değerlendirmeleri ($\bar{x}=4,00$) ise; sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre olumlu, öğretmen değerlendirmelerine göre olumsuzdur. Diğer yandan öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin öğretmen ve öğrenci değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık görülmezken, sektör temsilcisi değerlendirmeleri, öğretmen ve öğrenci değerlendirmelerine göre anlamlı bir farklılık (p<0,01) göstermektedir. Söz konusu bulgu, okullarda verilen mutfak eğitimi içeriğinin (müfredatının) sektör gereksinimlerini tam anlamıyla içermediği şeklinde yorumlanabilir. Bu sonuçlar, öğrencilerin mezun olabilecek düzeyde teorik yeterliğe sahip olduklarını ancak, ulusal açılılık meslek standardı yeterliklerine tam anlamıyla sahip olmadıklarını göstermektedir. Söz konusu yeterlik düzeyinin sektör gereksinimlerini karşılamadığı, her üç değerlendirme sonucuna göre sabittir. Nitekim, konuyla ilgili literatürde (Carrier, 1999; Hertzman ve Stefanelli, 2008; Raybould ve Wilkins, 2006) öğrenci veya müfredat yeterliklerinin sektör gereksinimlerini karşılama konusunda yetersiz kaldığı ifade edilmektedir. Ancak, ulusal açılılık meslek standardı aşçı yeterliği çerçevesinde verilen modüler mutfak eğitimi ile daha önceki yıllardan beri süre gelen öğrenci yeterliklerine ilişkin tatminsizliğin ortadan kaldırılması veya en aza indirilmesi planlanmıştır. Öğrencilerin

teorik yeterliklerine ilişkin değerlendirme sonuçları söz konusu yetersizliğin hala devam ettiğini göstermektedir.

4.4. Öğrencilerin Sahip olduğu Pratik Yeterliklere İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular

Anket uygulanan öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcilerinin, ulusal aşçılık meslek standardı yeterlikleri kapsamında öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmelerine yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Tablo 4.6’da, araştırmaya katılan öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcilerinin, ulusal aşçılık meslek standardı yeterlik kriterlerine göre öğrencilerin sahip olduğu pratik yeterliklere ilişkin değerlendirmelerini belirlemeye yönelik, anketlerde yer alan her bir ifadeye ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri yer almaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin, sahip oldukları pratik yeterliklere ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yaparım” ($\bar{x}=4,80$), “İşe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yaparım” ($\bar{x}=4,75$), “Hijyen kurallarını uygularım” ($\bar{x}=4,57$), “Bulaşık yıkarım” ($\bar{x}=4,42$) ve “Makarna çeşitleri pişiririm” ($\bar{x}=4,28$) ifadeleridir. Söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında en yeterli gördükleri kriterler olduğu anlaşılmaktadır. Diğer yandan, öğrencilerin pratik yeterliklere ilişkin en az düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler ise; “Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlerim” ($\bar{x}=3,67$), “Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişiririm” ($\bar{x}=3,72$), “Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlarım” ($\bar{x}=3,77$), “Su ürünleri hazırlarım” ($\bar{x}=3,78$) ve “Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlarım” ($\bar{x}=3,78$) ifadeleridir. Söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında en az yeterli gördükleri kriterler olduğu görülmektedir.

Tablo 4.6’da, araştırmaya katılan öğretmenlerin, öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin ölçekte verilen ifadeler en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “Makarna çeşitleri pişirir” ($\bar{x}=4,32$), “Salata çeşitleri hazırlar” ($\bar{x}=4,31$), “Sütlü tatlılar hazırlar” ($\bar{x}=4,30$), “İşe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yapar” ($\bar{x}=4,27$), “Bulaşık yıkar” ($\bar{x}=4,27$), “Çorbaları pişirir” ($\bar{x}=4,27$) ve “Hazır ürünlerden basit tatlılar yapar” ($\bar{x}=4,27$) ifadeleridir. Öğretmen değerlendirmelerine

göre söz konusu yeterlikler, ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en yeterli oldukları konulardır.

Tablo 4.6.

Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine Yönelik Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (Öğrenci n:1014, Öğretmen n: 393, Sektör Temsilcisi n: 405)

Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Yeterlik Tablosu Beceri Yeterliklerine İlişkin İfadeler	Öğrenci Değerlendirmesi		Öğretmen Değerlendirmesi		Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	
	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.	\bar{X}	S.S.
1. Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapma becerisi.	4,80	0,52	4,08	0,87	4,01	1,10
2. İşe hazırlık (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) yapma becerisi.	4,75	0,58	4,27	0,75	4,02	0,99
3. Hijyen kurallarını uygulama becerisi.	4,57	0,72	4,02	0,80	3,85	1,02
4. Bulaşık yıkama becerisi.	4,42	0,92	4,27	0,77	3,60	1,13
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme becerisi.	4,05	0,98	3,76	0,89	3,61	0,96
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçme becerisi.	4,04	0,94	3,86	0,87	3,55	0,99
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme becerisi.	3,67	1,05	3,64	0,87	3,60	0,91
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama becerisi.	4,05	0,98	4,22	0,72	3,84	0,94
9. Sebze garnitürleri hazırlama becerisi.	4,03	0,95	4,21	0,70	3,88	0,95
10. Patates garnitürleri hazırlama becerisi.	4,00	0,97	4,18	0,72	3,83	0,97
11. Fond hazırlama becerisi.	3,83	1,09	4,09	0,80	3,62	1,11
12. Çorbaları pişirme becerisi.	4,16	1,54	4,27	0,66	3,60	1,03
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama becerisi.	3,79	1,05	3,90	0,80	3,34	0,98
14. Farklı pişirme yöntemleriyle (omlet, poşe vb) yumurta hazırlama becerisi.	4,20	0,95	4,26	0,75	3,63	0,99
15. Temel sosları hazırlama becerisi.	3,94	1,01	4,00	0,80	3,47	0,99
16. Etleri hazırlama becerisi.	3,87	1,05	3,94	0,78	3,46	1,01
17. Etleri pişirme becerisi.	3,92	1,03	4,02	0,79	3,61	0,96
18. Su ürünleri hazırlama becerisi.	3,78	1,10	3,65	1,00	3,55	0,97
19. Su ürünleri pişirme becerisi.	3,83	1,09	3,73	0,96	3,59	0,92
20. Pilav çeşitleri pişirme becerisi.	4,15	0,93	4,21	0,71	3,63	0,98

Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Yeterlik Tablosu Beceri Yeterliklerine İlişkin İfadeler	Öğrenci Değerlendirmesi		Öğretmen Değerlendirmesi		Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	
	\bar{X}	s.s.	\bar{X}	s.s.	\bar{X}	s.s.
21. Makarna çeşitleri pişirme becerisi.	4,28	0,89	4,32	0,69	3,71	0,94
22. Salata çeşitleri hazırlama becerisi.	4,20	0,93	4,31	0,68	3,81	0,93
23. Salata sosları hazırlama becerisi.	4,01	1,01	4,20	0,75	3,68	0,96
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlama becerisi.	3,83	1,11	4,10	0,76	3,66	0,91
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirme becerisi.	4,05	1,00	4,20	0,74	3,61	1,02
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirme becerisi.	3,96	1,02	4,17	0,71	3,58	1,02
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirme becerisi.	3,92	1,04	4,21	0,76	3,59	0,99
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirme becerisi.	3,97	1,02	4,14	0,75	3,62	1,01
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirme becerisi.	3,96	1,03	4,13	0,76	3,65	0,98
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirme becerisi.	4,14	0,96	4,23	0,71	3,53	1,03
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirme becerisi.	4,17	0,94	4,19	0,73	3,47	1,01
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirme becerisi.	4,01	0,99	4,12	0,74	3,50	1,03
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme becerisi.	3,72	1,14	3,93	0,80	3,51	1,03
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlama becerisi.	3,77	1,15	4,12	0,84	3,58	1,05
35. Türk mutfağına özgü hoşafı hazırlamayı teorik olarak bilme.	3,78	1,13	4,12	0,86	3,55	1,11
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama becerisi.	3,88	1,09	4,07	0,77	3,43	1,16
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama becerisi.	3,97	1,05	4,11	0,72	3,50	1,08
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlama becerisi.	3,98	1,03	4,13	0,74	3,46	1,09
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlama becerisi.	4,01	1,04	4,12	0,79	3,54	1,00
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapma becerisi.	4,18	0,99	4,27	0,72	3,83	0,97
41. Sütü tatlılar hazırlama becerisi.	4,15	0,98	4,30	0,69	3,77	1,02
42. Meyve tatlıları hazırlama becerisi.	4,07	1,04	4,19	0,70	3,73	0,98
43. Tahıl tatlıları hazırlama becerisi.	3,86	1,11	4,08	0,71	3,55	1,01
44. Hamur tatlıları hazırlama becerisi.	3,95	1,09	4,05	0,77	3,63	1,02

Öğretmenlerin en az düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler ise; “Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirler” ($\bar{x}=3,64$), “Su ürünleri hazırlar”

($\bar{x}=3,65$), “Su ürünleri pişirir” ($\bar{x}=3,73$), “Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirler” ($\bar{x}=3,76$) ve “Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçer” ($\bar{x}=3,86$) ifadeleridir. İlgili yeterlikler araştırmaya katılan öğretmenlere göre, ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en az yeterli oldukları konulardır.

Araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin, öğrencilerin sahip olduğu pratik yeterliklere ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “İşe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yapar” ($\bar{x}=4,02$), “Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapar” ($\bar{x}=4,01$), “Sebze garnitürleri hazırlar” ($\bar{x}=3,88$), Hijyen kurallarını uygular” ($\bar{x}=3,85$) ve “Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrar” ($\bar{x}=3,84$) ifadeleridir. Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, söz konusu yeterlikler ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en yeterli oldukları konulardır. Öte yandan, öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin, sektör temsilcilerinin en az düzeyde katılım gösterdiği ifadeler ise; “Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlar” ($\bar{x}=3,34$), “Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlar” ($\bar{x}=3,43$), “Etleri hazırlar” ($\bar{x}=3,46$), “Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlar” ($\bar{x}=3,46$) ve “Temel sosları hazırlar” ($\bar{x}=3,47$) ifadeleridir. Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, ilgili yeterlikler ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında öğrencilerin en az yeterli oldukları konulardır.

Öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre öğrencilerin en yeterli oldukları teorik konuların; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, hijyen kurallarını uygulama, bulaşık yıkama, çorbaları pişirme, makarna çeşitleri pişirme, salata çeşitleri hazırlama, sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama, sebze garnitürleri hazırlama, sütlü tatlılar hazırlama ve hazır ürünlerden basit tatlılar yapma, olduğu anlaşılmaktadır. Diğer yandan, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, öğrencilerin en az yeterli oldukları pratik konuların; besin öğelerinin kaynaklarını seçme, besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, etleri hazırlama, temel sosları hazırlama, su ürünleri hazırlama-pişirme, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlama, Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlama, kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlama, olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin pratik anlamda en yeterli oldukları konuların günlük yaşam için gerekli olan temizlik becerileri ile ortalama bir ailede sıklıkla hazırlanan yemekler konularında yoğunlaştığı söylenebilir. En az yeterli oldukları konuların ise temel beslenme ve hijyen konuları ile malzeme maliyeti yüksek yemeklerin hazırlanmasında yoğunlaştığı söylenebilir. Özellikle, malzeme maliyeti yüksek uygulamalar konusunda öğrencilerin beceri yeterliklerinin düşük çıkması, okulda ilgili konuların işlenebilmesi için yeterli malzemenin temin edilemeyişinden kaynaklandığı söylenebilir. Öte yandan, hazırlanması oldukça kolay ve düşük malzeme maliyeti gerektirmesine rağmen, Türk mutfağına özgü kompostolar ve hoşafların hazırlanmasına ilişkin beceri yeterliğinin düşük çıkması dikkat çekicidir.

Öğrencilerin mevcut pratik yeterliliklerinin, sektör beklentilerine tam anlamıyla cevap vermekten uzak olduğu söylenebilir. Konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalar incelendiğinde, (Böyükylmaz, 2006; Carrier, 1999; Çetin, 1993; Hughes, 2003; Hertzman ve Stefanelli,2008; Raybould ve Wilkins, 2006) okullarda verilen mutfak eğitiminin sektör beklentilerini tam anlamıyla karşılamadığına yönelik bulgulara rastlanmaktadır. Nitekim, Gömeç (1995), otel işletmelerinin beklentileri ile mutfak bölümü öğrencilerinin meslek bilgilerinin karşılaştırılmasını amaçladığı çalışmasında, beş yıldızlı otel işletmeleri yöneticilerinin %70'ine göre otelcilik okulları mutfak bölümü mezunlarına okullarında yeterli düzeyde teorik ve pratik bilgi verildiği ifade edilirken, mezunların yemek hazırlama, saklama ve servise sunma konusunda yeterli bilgi ve beceri sahibi olmadıkları ifade edilmiştir. Böyükylmaz'ın (2006) işveren değerlendirmeleri çerçevesinde Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliliği konulu araştırma bulgularına göre; işverenlerin %25,8'i mezunları mesleki bilgi düzeyi yönüyle yetersiz bulduklarını ifade etmişlerdir. Gerek daha önce yapılmış araştırma bulgularına göre, gerekse ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterliği kıstasları kapsamında yapılmış mevcut araştırma bulgularına göre mutfak eğitimi almış olan mezun yeterliklerinin, sektörün istediği nitelikleri tam anlamıyla karşılayamadığı açıktır.

4.5. Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik Bulgular

Tablo 4.7.'de öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin karşılaştırılmasına yönelik gerçekleştirilen Bağımsız

Örnekleme Tek Yönlü Varyans Analizi ve farklılığın hangi gruplar arasında gerçekleştiğini ortaya koymak amacıyla “Çoklu Karşılaştırma (Tukey HSD) Analizi” sonuçları yer almaktadır.

Tablo 4.7.

Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen ve Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerinin Karşılaştırılmasına Yönelik ANOVA Testi Sonuçları

Pratik Yeterlik	n	\bar{x}	s.s.	F	p
Öğrenci Değerlendirmesi	1014	4,03 a	0,96	58,23	0,00*
Öğretmen Değerlendirmesi	393	4,10 a	1,28		
Sektör Temsilcisi Değerlendirmesi	405	3,62 b	1,79		

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

Tablo 4.7.'de; öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerinin ortalamaları incelendiğinde; teorik yeterliklere ilişkin ortalamalarda olduğu gibi öğretmen değerlendirmelerinin ($\bar{x}=4,10$), öğrenci ($\bar{x}=4,03$) ve sektör temsilcisi ($\bar{x}=3,62$) değerlendirmelerine oranla daha olumlu olduğu görülmektedir. Öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin öğretmen ve öğrenci değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık ($p > 0,05$) göstermezken, sektör temsilcisi değerlendirmeleri, öğretmen ve öğrenci değerlendirmelerine göre ($p < 0,01$) anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Öğrencilerin sahip olduğu teorik yeterlilik düzeyine ilişkin elde edilen bulgularda olduğu gibi, öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin bulgular, ulusal açıcılık meslek standardı aşçı yeterliklerini kısmen karşılamaktadır. Ancak, öğrencilerin pratik yeterlilik düzeyine ilişkin sektör temsilcilerinin, öğretmen ve öğrencilere göre daha olumsuz görüş bildirmesi ilgili soruna ayrı bir boyut kazandırmaktadır. Sektör temsilcilerinin yeterlilik algılamaları ile öğretmen ve öğrencilerin yeterlilik algılamalarının farklı olduğu anlaşılmaktadır. Öğrencinin bir modülden başarılı sayılıp, bir sonraki modüle geçebilmesi için modül sonu teorik ve pratik sınavlardan en az 45 puan alması gerekmektedir. Oysa, modül sonu sınavından 45 olarak başarılı kabul edilen öğrenci, ilgili modülle kazandırılmak istenen yeterliğin %55'ine sahip olmadan bir sonraki

modüle geçmektedir. Diğer bir ifade ile 45 puanın, modülü geçmek için yeterli olduğu, ancak sektörde başarılı olmak için yeterli olmadığı söylenebilir.

4.6. Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğrenci ve Öğretmen Değerlendirmelerinin Bireysel ve Okul Özelliklerine Göre Karşılaştırılması

Tablo 4.8'deki bulgulara göre, ankete katılan öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık göstermezken, pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık göstermektedir ($p>0,01$). Elde edilen bu sonuca göre kız öğrencilerin pratik yeterlikleri ($\bar{x}=4,17$), erkek öğrencilerin pratik yeterliklerine ($\bar{x}=4,00$) göre daha yüksektir.

Tablo 4.8.

Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerinin Bireysel ve Öğrenim Gördükleri Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması

BOYUTLAR		TEORİK YETERLİK				PRATİK YETERLİK			
Değişkenler	Gruplar	\bar{x}	s.s.	t / F	p.	\bar{x}	s.s.	t / F	p
Cinsiyet	Kız	4,08	2,19	1,93	0,06	4,17	2,19	2,85	0,00 **
	Erkek	3,98	1,01			4,00	1,07		
Uygulama Otel	Var	4,02	1,02	1,37	0,16	4,06	1,06	2,11	0,03 *
	Yok	3,95	1,97			3,96	2,09		
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	4,07 a	3,57	7,92	0,00 **	4,18 a	3,56	9,40	0,00 **
	Ege	4,04 a	2,07			4,09 a	2,29		
	Akdeniz	4,05 a	2,06			4,05 a	2,23		
	İç Anadolu	4,07 a	2,01			4,12 a	2,18		
	Karadeniz	4,00 a	1,61			4,04 a	1,67		
	Doğu Anadolu	3,53 b	4,31			3,51 b	4,21		
	Güneydoğu Anadolu	3,97 a	3,33			4,00 a	3,44		
Staj Yapılan Departman	Mutfak	4,09 a	0,97	17,43	0,00 **	4,12 a	1,03	13,80	0,00 **
	Pastane	3,89 b	3,55			3,88 b	3,79		
	Servis - Bar	3,75 b	2,29			3,82 b	2,41		
	Diğer	4,16 a	4,81			4,27 a	5,76		
Mutfak Dalını Seçme İsteği	Evet	4,05	0,89	8,26	0,00 **	4,08	0,94	7,48	0,00 **
	Hayır	3,45	4,25			3,51	4,52		
Sektörde Çalışma İsteği	Evet	4,09	0,94	7,81	0,00 **	4,12	0,97	7,13	0,00 **
	Hayır	3,73	2,19			3,77	2,37		

* : $p<0,05$ ** : $p<0,01$ a, b : farklı harfleri taşıyan gruplar arasında anlamlı farklılık vardır ($p<0,05$).

Öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri öğrenim gördükleri okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı bir farklılık göstermezken, pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık göstermektedir ($p>0,05$). Uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören

öğrencilerin pratik yeterliklerinin ($\bar{x}=4,06$), uygulama oteli olmayan okullarda öğrenim gören öğrencilerin yeterliklerine ($\bar{x}=3,96$) nispeten daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Öğrencilerin pratik yeterliklerine ilişkin, öğrencinin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteli otelinin olması ($\bar{x}=4,06$) ile olmaması ($\bar{x}=3,96$) arasındaki ortalama fark istatistiksel olarak anlamlı olmasına rağmen, fark çok küçüktür. Uygulama oteli olan okullardan mezun olan öğrencilerin pratik yeterlikleri, diğer öğrencilere göre %2,4 yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Uygulama otellerinin varlığının öğrencilerin pratik yeterliğine beklenen katkıyı yaptığı söylenemez.

Tablo 4.8.'de görüldüğü üzere, öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, öğrenim gördükleri okulun bulunduğu bölgeye göre anlamlı farklılık ($p>0,01$) göstermektedir. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan okullarda öğrenim gören öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklerinin, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan okullarda öğrenim gören öğrencilerin ise teorik yeterliklerinin diğer bölgelerdeki okullarda öğrenim gören öğrencilerin yeterliklerine oranla daha düşük olduğu görülmektedir. Öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, staj yapılan departmana göre anlamlı farklılık ($p>0,01$) göstermektedir. Pastane ve servis–bar departmanlarında staj yapan öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, mutfak ve diğer (resepsiyon, muhasebe vb) departmanlarda staj yapan öğrencilere oranla daha düşük olduğu anlaşılmaktadır. Tablo 4.8'de görüldüğü üzere mutfak departmanında staj yapan öğrencilerle (%65,7) resepsiyon, muhasebe gibi bölümlerde staj yapan öğrencilerin (%2,6) gerek teorik gerekse pratik yeterliklerinin diğer öğrencilerden yüksek çıkması beklenen bir sonuçtur. Resepsiyon ve muhasebe gibi bölümlerde staj yapan öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyinin yüksek çıkma nedeninin ilgili öğrencilerin bireysel özelliklerinden kaynaklandığı söylenebilir. Şöyle ki; işletmeler önbüro departmanında görevlendirmek istedikleri öğrencilerin seçiminde, öğrencinin kültürel seviyesi, kendini ifade yeteneği, derslerindeki başarısı, yabancı dil bilgisi gibi kriterleri aramaktadır. Sözü edilen kriterlere sahip öğrenciler farklı dal öğrencisi olsalar da (yönetmeliğe aykırı olmasına rağmen) resepsiyon, muhasebe gibi bölümlerde görevlendirilmektedir. Dolayısı ile işaret edilen yeterlik farkı öğrencinin staj yaptığı resepsiyon, muhasebe gibi bölümlerden değil, öğrencinin bireysel özelliklerinden kaynaklandığı söylenebilir.

Öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, mutfak dalını isteyerek seçip seçmemelerine göre anlamlı farklılık ($p>0,01$) göstermektedir. Mutfak dalını kendi

isteğiyle seçen öğrencilerin teorik ($x=4,05$) ve pratik ($x=4,08$) yeterlikleri, mutfak dalını kendi isteğiyle seçmemiş olan öğrencilerin teorik ($x=3,45$) ve pratik ($x=3,51$) yeterliklerine oranla daha yüksek olduğu görülmektedir. Okullarda alan ve dal seçimi için öğrencilerin bireysel tercihlerinin yanı sıra, okulun bulunduğu bölgenin ve sektörün personel gereksinimi, okulun öğretmen ve atölye imkanları gibi kriterler dikkate alınmaktadır. Okullar, söz konusu kriterleri dikkate alarak, dallara ilişkin kontenjan belirleyerek, öğrencilerden seçmek istedikleri dala/dallara ilişkin tercihli dilekçe almaktadır. Her hangi bir dal için yoğunlaşmanın olması durumunda, öğrencilerin ders başarıları ve dilekçelerinde belirtilen tercihler dikkate alınarak dal seçimi yaptırılmaktadır. Bu nedenle kimi öğrenciler, tercih etmedikleri dallarda öğrenimlerine devam etmek zorunda kalabilmektedir.

Öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyip istememelerine göre anlamlı farklılık ($p>0,01$) göstermektedir. Mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyen öğrencilerin teorik ($x=4,09$) ve pratik ($x=4,12$) yeterlikleri, mezuniyet sonrası sektörde çalışmak istemeyen öğrencilerin teorik ($x=3,73$) ve pratik ($x=3,77$) yeterliklerine nispeten daha yüksek olduğu görülmektedir. Son iki bulgudan anlaşılacağı üzere öğrencinin mesleğini bireysel tercihi yoluyla seçmesi ve sevmesi, teorik ve pratik yeterliğini olumlu yönde etkilemektedir. Dolayısı ile öğrencinin, sevdiği ve başarılı olduğu işi, mezuniyet sonrası yapma isteği artmaktadır.

Tablo 4.9'daki bulgulara göre, ankete katılan öğretmenlerin, öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri, öğretmenlerin cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık göstermediği anlaşılmaktadır. Öğretmen değerlendirmelerine göre, öğrencilerin teorik yeterlik düzeyleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı bir farklılık ($p>0,05$) gösterirken, pratik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Bu bulguya göre, uygulama otellerinin, öğrencilerin pratik yeterlik düzeylerine olumlu bir etkisi olmadığı görülmektedir. Ancak elde edilen sonucun uygulama otellerinin gereksiz olduğu şeklinde yorumlanmaması gerekmektedir. Çünkü uygulama otellerinin, öğrencilerin sektörü tanımaları ve pratik yeterliklerini geliştirmeleri yönüyle önemli işlevleri olduğu bilinmektedir. Çetin'in (1993) de ifade ettiği üzere, uygulama yöntemi mutfak programlarında ders işlenirken en çok kullanılan yöntemdir. Okullarda mutfak dersleri, mutfak atölyelerinde işlenmekte, ilk uygulamalar

atölyede yapılmaktadır. Öğrencilerin atölyede, mutfak ders öğretmenleri eşliğinde edindiği becerinin usta öğreticiler desteğiyle uygulama otellerinde tekrarlatılması, öğrencinin edindiği bilgi ve becerinin pekişmesinde etkili olması beklenmektedir. Fakat araştırmaya katılan öğretmen değerlendirmelerine göre uygulama otellerinin yukarıda söz edilen işlevlerini yerine getiremedikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 4.9.

Öğrencilerin Teorik ve Pratik Yeterliklerine İlişkin Öğretmen Değerlendirmelerinin Öğretmenlerin Bireysel ve Görev Yaptıkları Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması

BOYUTLAR		TEORİK YETERLİK				PRATİK YETERLİK			
Değişkenler	Gruplar	\bar{x}	s.s.	t / F	p.	\bar{x}	s.s.	t / F	p
Cinsiyet	Kadın	4,03	1,74	0,86	0,38	4,08	1,69	0,63	0,52
	Erkek	4,09	1,97			4,12	1,90		
Uygulama Oteli	Var	4,01	1,65	2,19	0,02*	4,07	1,60	1,58	0,11
	Yok	4,16	1,98			4,17	2,02		
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	4,15 a	3,68	5,85	0,00**	4,09 a	3,44	2,17	0,04*
	Ege	4,17 a	2,28			4,22 a	2,18		
	Akdeniz	4,15 a	2,41			4,13 a	2,44		
	İç Anadolu	4,03 a	3,40			4,11 a	3,28		
	Karadeniz	4,11 a	3,61			4,12 a	3,50		
	Doğu Anadolu	3,60 b	6,26			3,75 b	6,92		
Güneydoğu Anadolu	3,66 b	3,60	3,95 a	4,57					
Okulun Eğitim Öğretime Başlama Yılı	1970 ve öncesi	4,12	9,68	0,48	0,75	4,03	14,2	1,12	0,34
	1971 – 1980 arası	4,15	7,38			4,39	5,45		
	1981 – 1990 arası	4,06	2,96			4,03	2,80		
	1991 – 2000 arası	4,01	1,81			4,09	1,64		
	2001 ve sonrası	4,11	2,70			4,16	2,78		

* : $p < 0,05$ ** : $p < 0,01$ a, b : farklı harfleri taşıyan gruplar arasında anlamlı farklılık vardır ($p < 0,05$).

Öğretmenlerin, öğrencilerin teorik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulların bulunduğu coğrafi bölgelere göre $p > 0,01$ anlamlılık düzeyinde, pratik yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmelerine göre ise, $p > 0,05$ anlamlılık düzeyinde farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer alan okullarda öğrenim gören öğrencilerin teorik yeterlik düzeylerinin diğer bölgelerde öğrenim gören öğrencilere oranla daha düşük olduğu, pratik yeterlik düzeylerine göre ise; Doğu Anadolu Bölgesinde öğrenim gören öğrencilerin diğer bölgelerde öğrenim gören öğrencilere göre daha az yeterli oldukları anlaşılmaktadır. Öğretmen değerlendirmelerine göre, öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri, öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun eğitim öğretime başlama yılına göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Bu araştırma bulgusu göstermektedir ki;

okulların eğitim öğretimde uzun bir geçmişe sahip olup olmamaları öğrenci yeterlik düzeylerini etkilememektedir. Oysa uzun bir geçmişe sahip okulların atölye, donanım, tecrübeli öğretmen kadrosu, sektör bağlantısı vb. gibi konularda eksiklerini tamamlamış olması varsayımıyla, yeni kurulmuş okullara göre daha nitelikli eğitim vermesi beklenmektedir.

4.7. Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular

Öğretmen değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ankette belirtilen her bir ifadeye ait frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.10.'da verilmiştir. Öğretmenlerin ifadelere ilişkin değerlendirmeleri birbirinden çok farklı olmamakla birlikte en yüksek düzeyde olumlu görüş, “öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir” ($\bar{x}=4,02$) ve “görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir” ($\bar{x}=4,00$) ifadelerinde olmuştur. “Öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir” ifadesine katılımcıların %77.1'i ve “görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir” ifadesine ise %78.4'ü “çok katılıyorum” ve “tamamen katılıyorum” seçenekleriyle orta düzeyin üzerinde olumlu görüş belirtmişlerdir.

Tablo 4.10.
Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular (n:393)

Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin İfadeler	DAĞILIM	HİÇ KATILMIYORUM	AZ KATILYORUM	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM	ÇOK KATILYORUM	TAMAMEN KATILYORUM	\bar{x}	s.s.
1. Görev yaptığım okulda yeterli sayıda mutfak öğretmeni vardır.	f	80	45	52	120	96	3,27	1,46
	%	20,4	11,5	13,2	30,5	24,4		
2. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir.	f	7	29	49	181	127	4,00	0,95
	%	1,8	7,4	12,5	46,1	32,3		
3. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına pratik olarak hakimdir.	f	5	25	74	190	99	3,90	0,89
	%	1,3	6,4	18,8	48,3	25,2		
4. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri yeterli sektör deneyimine sahiptir.	f	21	43	135	132	62	3,44	1,05
	%	5,3	10,9	34,4	33,6	15,8		
5. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri sektörle ilgili yenilikleri takip eder.	f	5	25	124	161	78	3,72	0,89
	%	1,3	6,4	31,6	41,0	19,8		

Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin İfadeler	DAĞILIM	HİÇ KATILMIYORUM	AZ KATILYORUM	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM	ÇOK KATILYORUM	TAMAMEN KATILYORUM	x̄	s.s.
6. Görev yaptığım okul yeterli sayıda mutfak atölyesine sahiptir.	f	55	46	91	108	93	3,35	1,33
	%	14,0	11,7	23,2	27,5	23,7		
7. Görev yaptığım okulda mutfak atölyeleri öğrenci sayısına göre yeterince geniştir.	f	39	89	102	108	55	3,13	1,20
	%	9,9	22,6	26,0	27,5	14,0		
8. Görev yaptığım okul atölyeleri yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir.	f	43	60	132	93	65	3,20	1,20
	%	10,9	15,3	33,6	27,3	16,5		
9. Görev yaptığım okulda atölye ekipmanları teknolojik olarak sektör mutfağına uygundur.	f	66	71	131	65	60	2,95	1,27
	%	16,8	18,1	33,3	16,5	15,3		
10. Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder.	f	183	93	78	20	19	1,98	1,14
	%	46,6	23,7	19,8	5,1	4,8		
11. Mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır.	f	28	39	95	152	79	3,55	1,13
	%	7,1	9,9	24,2	38,7	20,1		
12. Ders konuları öncelikle öğretmen tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	f	9	43	93	166	82	3,68	0,99
	%	2,3	10,9	23,7	42,2	20,9		
13. Ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	f	33	61	131	100	68	3,28	1,16
	%	8,4	15,5	33,3	25,4	17,3		
14. Öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir.	f	6	15	69	178	125	4,02	0,88
	%	1,5	3,8	17,6	45,3	31,8		
15. Uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	f	21	57	149	89	77	3,37	1,11
	%	5,3	14,5	37,9	22,6	19,6		
16. Staj yerlerindeki usta öğreticiler modül konularına hakimdir.	f	32	91	132	96	42	3,06	1,10
	%	8,1	23,2	33,6	24,4	10,7		
17. Staj yerlerindeki usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	f	56	117	153	47	20	2,64	1,03
	%	14,2	29,8	38,9	12,0	5,1		
18. Staj yerlerinde öğrencilere okulun verdiği program doğrultusunda eğitim verir.	f	56	111	147	59	20	2,68	1,05
	%	14,2	28,2	37,4	15,0	5,1		

“Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder” ifadesine öğretmenler diğer ifadelerle göre daha olumsuz görüş belirtmişlerdir. İlgili ifadeye öğretmenlerin %46,6’sı “hiç katılmıyorum”, %23,7’si “az katılıyorum”, %19,8’i “orta düzeyde katılıyorum”, %5,1’i “çok katılıyorum” ve %4,8’i “tamamen katılıyorum” şeklinde cevap vermişlerdir. Malzeme teminine ilişkin aritmetik ortalama 1,98 olarak hesaplanmıştır. Katılımcı öğretmenler, “Görev yaptığım okulda atölye ekipmanları teknolojik olarak sektör mutfağına uygundur” ifadesine, %16,8 oranında “hiç katılmıyorum”, %18,1 oranında “az katılıyorum”, %33,3 oranında “orta düzeyde katılıyorum”, %16,5 oranında “çok katılıyorum” ve %15,3 oranında “tamamen katılıyorum” şeklinde cevap vermişlerdir. Atölye ekipmanlarının sektöre uygunluğuna ilişkin aritmetik ortalama 2,95’tir. İlgili literatürde, (Ağaoğlu, 1991; Çetin, 1993; Aktaş, 1999) yapılan araştırma bulgularına göre, turizm eğitim kuruluşlarının verdiği eğitimin

yetersiz olduğu, eğitim kuruluşlarının alt yapı ve araç-gereç eksikliğinin en önemli yetersizlik nedenleri arasında yer aldığı anlaşılmıştır.

Öğretmen değerlendirmelerine göre; “mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{x}=3,55$, “ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{x}=3,28$ ve “uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır” ifadesine ilişkin ortalamanın $\bar{x}=3,37$ olması, öğrenci yeterliğinin neden daha üst düzeyde olmadığını cevabını verir niteliktedir. Çetin’in (1993) “Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi” başlıklı çalışmasında, açıcılık programlarındaki derslerde bireysel ve grup çalışmasının “kısmen” yapıldığı ifade edilmektedir.

Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmelerinden anlaşılacağı üzere, okulların mevcut şartlarda daha nitelikli bir mutfak eğitimi verebilmesi, dolayısıyla öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerinin yükseltilmesi mümkün gözükmemektedir. Söz konusu imkanlar çerçevesinde, öğrencilerin mevcut yeterlik düzeyleri dahi ciddi bir başarı olarak yorumlanabilir. Özellikle, eğitim ortamı ve staj eğitimine ilişkin şartların acilen iyileştirilmesi gerektiği açıktır.

Öğretmen değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin karşılaştırılmasına ilişkin, ilişkili örneklem tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 4.11.’de verilmiştir.

Tablo 4.11.
Öğretmen Değerlendirmelerine Göre Mutfak Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılması (n:393)

FAKTÖRLER	\bar{x}	s.s.	F	p
Öğretmen Yeterliği	3,66 a	0,80	156,63	0,00 *
Eğitim Ortamı Yeterliği	2,92 b	0,93		
Derslerin İşleniş Yöntemi	3,58 a	0,77		
Staj Eğitimi	2,79 b	0,90		

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

Tablo 4.11.'deki bulgulara göre, öğretmen değerlendirmelerine göre, mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ortalamalar; “öğretmen yeterliği” ($\bar{x}=3,66$), “eğitim ortamı yeterliği” ($\bar{x}=2,92$), “derslerin işleniş yöntemi” ($\bar{x}=3,58$), “staj eğitimi” ($\bar{x}=2,79$) düzeyindedir. Eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine ilişkin değerlendirmelerin diğer faktörlere oranla daha düşük olduğu görülmektedir. Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı ($p<0,05$) bir farklılık göstermektedir. Ayrıca, faktörlerin ikili olarak çoklu karşılaştırılmasına yönelik Bonferroni testi sonuçlarına göre, öğretmen yeterliği ile derslerin işleniş yöntemi faktörleri kendi aralarında anlamlı bir farklılık göstermezken, eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

4.8. Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular

Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ankette belirtilen her bir ifadeye ait frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.12.'de verilmiştir.

Tablo 4.12.

Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlere İlişkin Bulgular (n:405)

İFADELER	DAĞILIM	HİÇ KATILMIYORUM	AZ KATILYORUM	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM	ÇOK KATILYORUM	TAMAMEN KATILYORUM	\bar{x}	s.s.
1.Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara teorik olarak hâkimdir.	f	6	18	40	210	131	4,09	0,85
	%	1,5	4,4	9,9	51,9	32,3		
2.Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara pratik olarak hâkimdir.	f	0	36	29	190	150	4,12	0,88
	%	0	8,9	7,2	46,9	37,0		
3.Görev yaptığım otelde mutfak usta öğreticileri mesleki yenilikleri (yeni tarifler, farklı üretim ve sunum metotları gibi) takip eder.	f	6	40	7	136	216	4,27	1,00
	%	1,5	9,9	1,7	33,6	53,3		
4.Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	f	0	52	17	216	120	4,00	0,92
	%	0	12,8	4,2	53,3	29,6		
5. Görev yaptığım otel mutfağı, beceri eğitimi konularının uygulanması için yeterli ekipmana (ocak, fırın vb) sahiptir.	f	0	12	25	182	186	4,34	0,72
	%	0	3,0	6,2	44,9	45,9		

İFADELER	DAĞILIM	HİÇ KATILMIYORUM	AZ KATILYORUM	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM	ÇOK KATILYORUM	TAMAMEN KATILYORUM	\bar{x}	s.s.
6. Görev yaptığım otel mutfağında, beceri eğitimi planında yer alan konuların tamamının uygulaması yapılır.	f	6	2	53	225	119	4,11	0,75
	%	1,5	0,5	13,1	55,6	29,4		
7. Beceri eğitimi planında yer alan konular, öncelikle usta öğretici tarafından uygulanarak, öğrencilerin izlemesi sağlanır.	f	0	23	39	193	150	4,16	0,81
	%	0	5,7	9,6	47,7	37,0		
8. Beceri eğitimi planında yer alan konular, her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	f	21	23	49	165	147	3,97	1,08
	%	5,2	5,7	12,1	40,7	36,3		
9. Öğrenci uygulamaları, usta öğretici tarafından tek tek değerlendirilir.	f	0	26	34	197	148	4,15	0,82
	%	0	6,4	8,4	48,6	36,5		
10. Uygulamada başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	f	10	13	65	163	154	4,08	0,94
	%	2,5	3,2	16,0	40,2	38,0		
11. Okul yönetimi, staj eğitimi başında beceri eğitimi planını işletmemize verir.	f	50	43	39	187	86	3,53	1,27
	%	12,3	10,6	9,6	46,2	21,2		
12. Öğrencilere, okul yönetiminin işletmemize verdiği beceri eğitimi planı çerçevesinde eğitim verilir.	f	23	72	49	182	79	3,55	1,15
	%	5,7	17,8	12,1	44,9	19,5		
13. Okul yönetiminin, işletmemize verdiği beceri eğitimi planı, sektör gereksinimlerine uygundur.	f	19	79	51	191	65	3,50	1,11
	%	4,7	19,5	12,6	47,2	16,0		

Tablo 4.12'deki bulgulara göre, sektör temsilcilerinin en yüksek düzeyde olumlu görüş bildirdiği ifadeler; “görev yaptığım otel mutfağı, yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir” ($\bar{x}=4,34$), “görev yaptığım otelde mutfak usta öğretmenleri mesleki yenilikleri (yeni tarifler, farklı üretim ve sunum metotları gibi) takip eder” ($\bar{x}=4,27$) ve “beceri eğitimi planında yer alan konular, öncelikle usta öğretici tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır” ($\bar{x}=4,16$) ifadeleridir.

Sektör temsilcilerinin en az düzeyde katılım gösterdiği ifadeler ise; “okul yönetiminin, işletmemize verdiği beceri eğitimi planı, sektör gereksinimlerine uygundur” ($\bar{x}=3,50$), “okul yönetimi, staj eğitimi başında beceri eğitimi planını işletmemize verir” ($\bar{x}=3,53$), “öğrencilere, okul yönetiminin işletmemize verdiği beceri eğitimi planı çerçevesinde eğitim verilir” ($\bar{x}=3,55$) ifadeleridir. Söz konusu ortalamalar sektör temsilcilerinin beceri eğitimi planına ilişkin tatminsizliklerini belirgin bir şekilde ortaya koymaktadır.

“Beceri eğitimi planında yer alan konular, her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır” ifadesine sektör temsilcilerinin, %5,2'si “hiç katılmıyorum”, %5,7'si “az katılıyorum”,

%12,1'i "orta düzeyde katılıyorum", %40,7'i "çok katılıyorum" ve %36,3'ü "tamamen katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir. İlgili ifadeye ilişkin aritmetik ortalama $\bar{x}=3,97$ olarak hesaplanmıştır. Mesleki beceri gelişiminde öğrencinin ders konularını bireysel olarak uygulaması esastır. Ancak, sektör temsilcilerinin ilgili ifadeye katılım ortalamasının 3,97 düzeyinde kalması, iş yoğunluğu nedeniyle usta öğreticilerin her öğrenciye yeterince zaman ayıramamasından ya da beceri eğitimi planında yer alan konuların bir kısmının işletme mutfaklarında kullanılmadığı doğrultusunda yorumlanabilir.

Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin karşılaştırılmasına ilişkin ilişkili örneklem tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 4.13.'te verilmiştir.

Tablo 4.13.
Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine Göre İşletmelerde Beceri Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılması (n:405)

FAKTÖRLER	\bar{x}	s.s.	F	p
Usta Öğretici Yeterliği	4,12 a	0,79	119,04	0,00 *
Beceri Eğitiminin Uygulanış Yöntemi	4,14 a	0,66		
Beceri Eğitimi Planı	3,53 b	1,06		

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

Tablo 4.14'teki bulgulara göre, sektör temsilcilerinin, beceri eğitiminin uygulanış yöntemi faktörüne ilişkin değerlendirme ortalamaları 4,12 iken, beceri eğitimi planı faktörüne ilişkin değerlendirme ortalamaları 3,53 düzeyindedir. Sektör temsilcilerinin beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı ($p<0,05$) bir farklılık göstermektedir. Ayrıca, faktörlerin ikili olarak çoklu karşılaştırılmasına yönelik Bonferroni testi sonuçlarına göre, sektör temsilcilerinin usta öğretici yeterliği ve beceri eğitiminin uygulanış yöntemi değişkenlerine ilişkin değerlendirmeleri anlamlı farklılık göstermezken, beceri eğitimi planına ilişkin değerlendirmeleri ile diğer değişkenlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı ($p<0,01$) farklılık vardır. Bu bulgular ışığında, özellikle beceri eğitimi planı faktörüne ilişkin (planın işletmeye

verilmesi, plan kapsamında eğitim verilmesi ve plan içeriğinin sektöre uygunluğu) yetersizlik söz konusudur. Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde uygulanmakta olan program, ulusal aşçılık meslek standardı yeterliklerini kapsamaktadır. O halde, ulusal aşçılık meslek standardı yeterliklerinin, sektör beklentilerine tam anlamıyla cevap veremediği söylenebilir. Nitekim, Carrier'in (1999), temel mutfak becerisi eğitim programı müfredatının yeterliliğini incelemek ve yenileştirmeye gerek olup olmadığını tespit etmek amacıyla yaptığı araştırma bulgularına göre, katılımcıların % 50'sinden fazlası beceri gelişimi için mevcut müfredata takviyeler yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Bu çalışma için de benzer bulgular söz konusudur.

Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerini ve mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörleri belirlemeye yönelik yapılan araştırmada, araştırma hipotezleri ve soruları bağlamında, gerçekleştirilen analizler ve yukarıda sunulan bulgulara göre;

H1: Öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin, sektör temsilcileri ile öğretmen değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık vardır.

Öğretmen değerlendirmelerine göre, öğrencilerin teorik yeterlikleri $\bar{x}=4,05$, pratik yeterlikleri $\bar{x}=4,10$ düzeyindeyken, sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, öğrencilerin teorik yeterlikleri $\bar{x}=3,48$, pratik yeterlikleri ise $\bar{x}=3,62$ düzeyindedir. Ortalama değerlerden de anlaşıldığı üzere, sektör temsilcilerinin öğrenci yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri daha olumsuzdur.

H2: Öğretmenlerin mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık vardır.

Öğretmen değerlendirmelerine göre, mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ortalamalar; "öğretmen yeterliği" ($\bar{x}=3,66$), "eğitim ortamı yeterliği" ($\bar{x}=2,92$), "derslerin işleniş yöntemi" ($\bar{x}=3,58$), "staj eğitimi" ($\bar{x}=2,79$) düzeyindedir. Eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine ilişkin değerlendirmelerin diğer faktörlere oranla daha düşük olduğu görülmektedir. Öğretmen yeterliği ile derslerin işleniş yöntemi faktörleri kendi aralarında anlamlı bir farklılık göstermezken, eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi faktörlerine göre anlamlı ($p<0,05$) farklılık göstermektedir.

H3: Sektör temsilcilerinin işletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık vardır.

Sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, işletmelerde beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin ortalamalar; “usta öğretici yeterliği” ($\bar{x}=4,12$), “beceri eğitiminin uygulanış yöntemi” ($\bar{x}=4,14$), “beceri eğitimi planı” ($\bar{x}=3,53$) düzeyindedir. Sektör temsilcilerinin usta öğretici yeterliği ve beceri eğitiminin uygulanış yöntemi faktörlerine ilişkin değerlendirmeleri anlamlı farklılık göstermezken, beceri eğitimi planına ilişkin değerlendirmeleri ile diğer faktörlere ilişkin değerlendirmeleri anlamlı ($p<0,01$) farklılık göstermektedir.

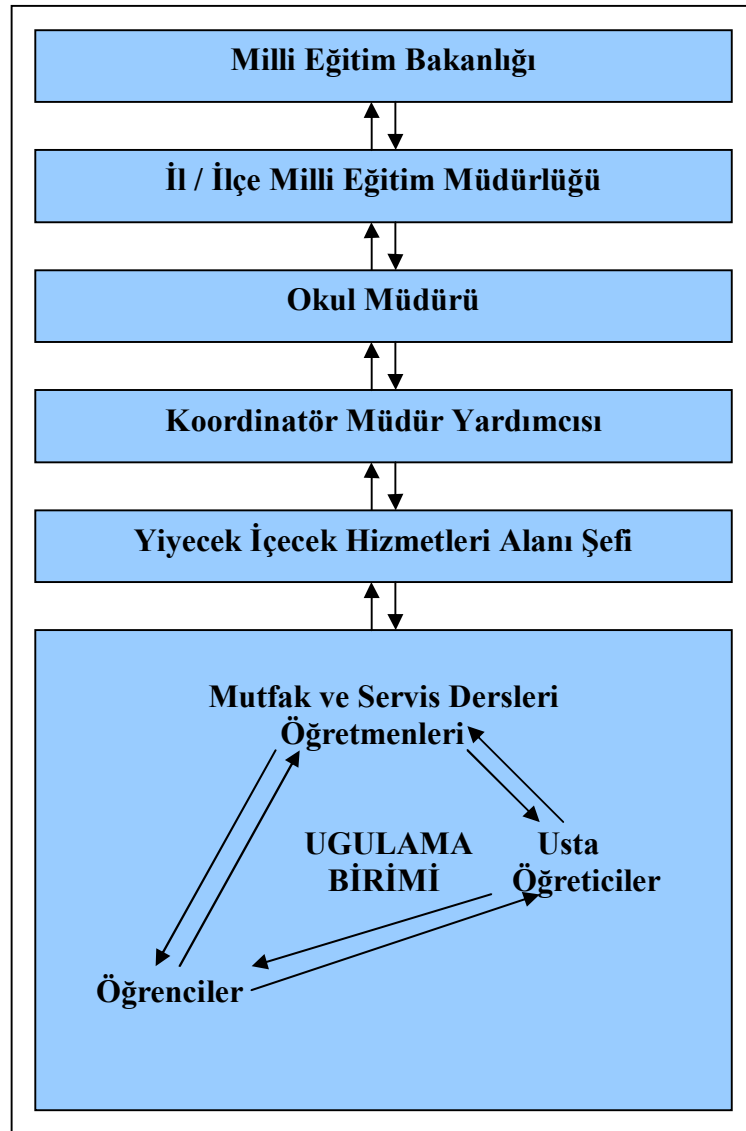
Gerek öğrenci yeterlik düzeylerine ilişkin bulgular, gerekse mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin bulgular, mevcut mutfak eğitimi imkanlarıyla öğrenci yeterliklerinin yükseltilmesi mümkün gözükmemektedir. Bu noktadan hareketle, yeni bir mutfak eğitimi modeli önerilmektedir. Özellikle, kısa vadede bu modelin, mutfak eğitimi niteliğinin yükseltilmesi için etkili olacağı düşünülmektedir.

4.9. Yeni Bir Mutfak Eğitim Modeli

Araştırmaya katılan öğretmenlerin; “görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme (et, balık, vb) temin eder” ifadesine ilişkin aritmetik ortalama; 1,98, “görev yaptığım okul atölyeleri yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir” ifadesine ilişkin aritmetik ortalama; 3,20 ve “görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri yeterli sektör deneyimine sahiptir” ifadesine ilişkin aritmetik ortalama; 3,44 düzeyindedir. Mevcut mutfak eğitimi imkanlarıyla öğrencilerin mesleki yeterliklerinin artırılması mümkün gözükmemektedir.

Öğrenci yeterlik düzeylerinin yükseltilmesi için yeni bir mutfak eğitimi modeline ihtiyaç olduğu düşünülmektedir. Bu modelin, yukarıda sözü edilen eğitim ortamı (atölye, donanım, uygulama malzemesi vb.), yeterlik düzeyini yükseltecek, derslerin işleniş yöntemini geliştirecek ve öğretmenlerin sektörel tecrübelerini artıracak nitelikte olması gibi özelliklere sahip olması gerekmektedir. Bu doğrultuda çalışmanın, yeni mutfak eğitimi önerisi; “Üret – Tüket Modeli”dir. Bu model, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde “Uygulama Birimi” oluşturulmasını, uygulamalı mutfak derslerinin, usta öğreticilerin de katılımıyla, uygulama biriminde işlenmesini ve günlük menü oluşturacak çerçevede üretilen ürünlerin, vergi vb. harçlardan muaf tutularak, öğrenci ve personele uygun fiyatlarla sunulmasını kapsamaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgulara göre, 2009–2010 eğitim öğretim yılında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi kantinlerinin %67'si özel girişimci, %20'si okul döner sermayesi ve %13'ü diğer (yok, okul kooperatifi, okul aile birliği vb.) yöntemlerle işletilmektedir. Verilerden anlaşıldığı üzere, okulların önemli bir bölümü yiyecek içecek hizmetini, okul dışı kaynaklardan karşılamaktadır. Önerilen mutfak eğitimi modeliyle, okulların yiyecek içecek talebi, kendi iç dinamikleriyle karşılanacaktır. Bu model, sadece mutfak dalı eğitimini değil, servis ve bar dalları eğitimini de kapsayacaktır. Mutfak dalı öğrencilerinin ürettiği menülerin servisi, servis ve bar dalı öğrencileri tarafından servis edilecektir. Önerilen modelin genel yapısı ile modelin uygulamasında görevli kişi ve kurumlar, Şekil 5.1.'de verilmiştir.



Şekil 4.1. Önerilen Mutfak Eğitimi Modelinin Yapısı

Yeni mutfak eğitimi modeli, planlama, organizasyon, uygulama ve değerlendirme olmak üzere dört aşamadan oluşmaktadır. Modelin, hayata geçirilmesi için her bir aşamada yürütülecek çalışmalar ve görev alacak kişi veya kurumların sorumlulukları aşağıda açıklanmıştır.

4.9.1. Planlama Aşaması

Planlama aşamasında, Milli Eğitim Bakanlığı, yeni mutfak eğitimi modelinin kapsamı ve işleyişine ilişkin genelge yayınlamalıdır. İlgili genelge doğrultusunda, okullarda uygulama birimlerinin kurulması çalışmalarının yürütülmesi için, “Uygulama Birimi Komisyonu” oluşturulması gerekmektedir. İlgili komisyonun, okul müdürü başkanlığında, koordinatör müdür yardımcısı, yiyecek içecek hizmetleri alanı şefi, mutfak ve servis ders öğretmenleri ile usta öğreticilerden oluşturulması önerilmektedir.

Uygulama Birimi Komisyonunun planlama aşamasına ilişkin görevleri;

- İl / İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ile uygulama biriminin kuruluş ve işleyiş prosedürüne ilişkin gerekli yazışmaların yapılması,
- “Uygulama Birimi”nin yerinin tespit edilmesi,
- Uygulama biriminin faaliyetleriyle ilgili olarak, yönetici, öğretmen, usta öğretici ve öğrencilerin yetki ve sorumluluklarının belirlenmesi,
- Uygulama biriminde yapılması gereken iş ve işlemlere ilişkin; iş tanımlarının yapılması,
- Haftalık ders programları doğrultusunda, hangi sınıfın, hangi günlerde uygulama biriminde uygulama yapacağına dair zaman planlamasının yapılması,
- Uygulama birimi için gerekli mutfak ve restoran donanım eksiklerinin tespiti.

Yeni mutfak eğitimi modelinin, planlama aşamasında yapılacak işlere ilişkin sorumluluk dağılımı Tablo 4.14.’te verilmiştir.

Tablo 4.14.
Planlama Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı

Görevler	Sorumlular			
	Okul Müdürü	Koordinatör Müdür Yardımcısı	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi	Mutfak ve Servis Derslerini Veren Öğretmenler
İl / İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ile uygulama biriminin kuruluş ve işleyiş prosedürüne ilişkin gerekli yazışmaların yapılması.	X			
Uygulama eğitiminin verileceği "Uygulama Birimi"nin yerinin tespit edilmesi.	X	X	X	X
Uygulama biriminin faaliyetleriyle ilgili olarak, yönetici, öğretmen, usta öğretici ve öğrencilerin yetki ve sorumluluklarının belirlenmesi.	X	X	X	X
Uygulama biriminde yapılması gereken iş ve işlemlere ilişkin; iş tanımlarının yapılması.			X	X
Uygulama birimi için gerekli mutfak ve restoran donanım eksiklerinin tespiti.			X	X
Hangi sınıfin, hangi günlerde uygulama biriminde uygulama yapacağına dair zaman planlamasının yapılması.			X	X

4.9.2. Organizasyon Aşaması

Organizasyon aşamasında yapılacak işler, koordinatör müdür yardımcısının başkanlığında, yiyecek içecek hizmetleri alan şefi, mutfak derslerini veren öğretmenler ve usta öğreticiler tarafından yapılacaktır.

- Uygulama birimi, mutfak ve restoran kısımlarının uygulama eğitimi yapılabilecek şekilde düzenlenmesi,
- Menülerin oluşturulması,
- Hazırlanacak menüler dikkate alınarak, konuların işleniş sırasında gerekli düzenlemelerin yapılması,
- Menü ayrıntılarına ilişkin reçetelerin çıkarılması,
- Menü maliyetlerinin belirlenmesi,
- Menü fiyatının belirlenmesi,

- Ham madde (gıda, temizlik vb.) temin edilecek işletmelerle sözleşmeler yapılması.

Organizasyon aşamasında yapılacak işlere ilişkin görev dağılımı Tablo 4.15'te verilmiştir.

Tablo 4.15.
Organizasyon Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı

Görevler	Sorumlular			
	Koordinatör Müdür Yardımcısı	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi	Mutfak ve Servis Derslerini Veren Öğretmenler	Usta Öğreticiler
Uygulama Birimi, mutfak ve restoran kısımlarının uygulama eğitimi yapılabilecek şekilde düzenlenmesi.			X	X
Menülerin oluşturulması.		X	X	
Hazırlanacak menüler dikkate alınarak, konuların işleniş sırasında gerekli düzenlemelerin yapılması			X	
Menü ayrıntılarına ilişkin reçetelerin çıkarılması		X	X	X
Menü maliyetlerinin belirlenmesi		X	X	
Menü fiyatının belirlenmesi	X	X		
Ham madde (gıda, temizlik vb.) temin edilecek işletmelerle sözleşmeler yapılması	X			

4.9.3. Uygulama Aşaması

Uygulama aşamasında, yiyecek içecek hizmetleri alan şefi, mutfak derslerini veren öğretmenler, usta öğreticiler ve mutfak dalı öğrencileri aktif olarak uygulama – üretim faaliyetlerini yürütürler.

- Uygulama eğitiminin yıllık ders planına uygun olarak işlenmesi,
- Ders konularının uygulamasına geçilmeden teorik eğitimin verilmesi,
- Her öğrenciye bireysel uygulama yaptırılması,
- Malzeme siparişlerinin zamanında verilmesi,

- Sipariş edilen malzemelerin nitelik ve nicelik kontrollerinin yapılarak teslim alınması,
- Teslim alınan malzemelerin depolanması,
- Depo giriş – çıkışlarının kayıt altına alınması,
- Sunulacak menülerin zamanında hazırlanması,
- Hazırlanan menü ayrıntılarının her üretim aşamasında öğrencilerin uygulamaya katılmalarının sağlanması,
- Öğrencilerin, tutum, davranış, derse katılım ve mesleki gelişim durumlarının takibi ve raporlaştırılması,
- Menü analizleri doğrultusunda gerekiyorsa menüde değişiklikler yapılması,
- Uygulama biriminin gelir gider hesaplarının muhasebeleştirilmesi,
- Günlük, haftalık ve aylık gelir gider istatistiklerinin tutulması,
- Uyguma birimine ilişkin AR-GE faaliyetlerinin yürütülmesi,
- 15 günde bir olağan toplantı yapılması,
- Uygulama biriminin işleyişi ve uygulama eğitiminin denetlenmesi.

Uygulama aşamasına ilişkin görev dağılımı Tablo 4.16'da verilmiştir.

Tablo 4.16.

Uygulama Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı

Görevler	Sorumlular					
	Okul Müdürü	Koordinatör Müdür Yardımcısı	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi	Mutfak ve Servis Derslerini Veren Öğretmenler	Usta Öğreticiler	Öğrenciler
Uygulama eğitiminin yıllık ders planına uygun olarak işlenmesi				X	X	
Ders konularının uygulamasına geçilmeden teorik eğitimin verilmesi				X		
Her öğrenciye bireysel uygulama yaptırılması				X	X	X
Malzeme siparişlerinin zamanında verilmesi			X			
Sipariş edilen malzemelerin nitelik ve nicelik kontrollerinin yapılarak teslim alınması			X		X	
Teslim alınan malzemelerin depolanması					X	
Depo giriş – çıkışlarının kayıt altına alınması			X	X		
Sunulacak menülerin zamanında hazırlanması				X	X	X
Hazırlanan menü ayrıntılarının her üretim aşamasında öğrencilerin uygulamaya katılmalarının sağlanması				X	X	
Öğrencilerin, tutum, davranış, derse katılım ve mesleki gelişim durumlarının takibi ve raporlaştırılması				X		
Menü analizleri doğrultusunda gerekiyorsa menüde değişiklikler yapılması			X	X		
Uygulama biriminin gelir gider hesaplarının muhasebeleştirilmesi		X				
Günlük, haftalık ve aylık gelir gider istatistiklerinin tutulması		X				
Uygulama birimine ilişkin AR-GE faaliyetlerinin yürütülmesi		X	X	X		
15 günde bir olağan toplantı yapılması		X	X	X	X	
Uygulama biriminin işleyişi ve uygulama eğitiminin denetlenmesi	X	X				

4.9.4. Değerlendirme Aşaması

Bu aşamada, öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeler yapılmasının yanı sıra, uygulama biriminde sunulan hizmetin kalite, fiyat, çeşitlilik vb. kriterler çerçevesinde değerlendirmesi yapılır.

- Öğrencilerin teorik yeterliklerinin her modül sonunda değerlendirilmesi,
- Öğrencilerin pratik yeterliklerinin her modül sonunda değerlendirilmesi,
- Uygulama biriminin sunduğu hizmetlerin, geliştirilecek bir anket ile değerlendirilmesi,
- Uygulama birimi gelir gider tablosunun değerlendirilmesi,
- Öğretmen, usta öğretici ve öğrencilerin uygulama biriminin işleyişine ilişkin değerlendirmeleri,
- Değerlendirme sonuçlarının, raporlaştırılarak İl/İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne iletilmesi.

Değerlendirme aşamasına ilişkin görev dağılımı Tablo 4.17’de verilmiştir.

Tablo 4.17.
Değerlendirme Aşamasına İlişkin Görev Dağılımı

Görevler	Sorumlular				
	Okul Müdürü	Koordinatör Müdür Yardımcısı	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi	Mutfak ve Servis Derslerini Veren Öğretmenler	Usta Öğreticiler
Öğrencilerin teorik yeterliklerinin her modül sonunda değerlendirilmesi.				X	
Öğrencilerin pratik yeterliklerinin her modül sonunda değerlendirilmesi.				X	
Uygulama biriminin sunduğu hizmetlerin, geliştirilecek bir anket ile değerlendirilmesi.		X	X		
Uygulama birimi gelir gider tablosuna ilişkin değerlendirme yapılması.		X	X		
Öğretmen, usta öğretici ve öğrencilerin uygulama biriminin işleyişine ilişkin değerlendirmeleri			X	X	X
Değerlendirme sonuçlarının, raporlaştırılarak İl /İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne iletilmesi	X	X			

Yeni mutfak eğitimi modeliyle, uygulama dersleri için malzeme temini problemi önemli ölçüde çözülrken, elde edilecek gelirin diğer uygulama atölyelerine kaynak olarak aktarılması sağlanacaktır. Diğer yandan, mutfak derslerini veren öğretmenler mutfak yönetimi, servis derslerini veren öğretmenler ise restoran yönetimi tecrübesi edineceklerdir. Önerilen bu modelin önemli kazanımlarından biri de; öğrenci, öğretmen ve diğer okul personelinin, daha sağlıklı ve uygun fiyata beslenme fırsatı bulacak olmalarıdır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Eğitim, gelişimin belirleyici unsurudur. Ancak, eğitimin toplumun gelişimine ivme kazandırabilmesi, nitelikli bireyler yetiştirebilmesiyle sağlanabilmektedir. Bireylere kazandırılmak istenen nitelik ise sürekli değişmekte, yenilenmektedir. Diğer yandan, kazandırılmak istenen niteliğin bilgi ve beceri boyutlarına ilişkin kapsamının bilinmesi son derece önemlidir. Hangi meslek, hangi seviye için, hangi bilgi ve beceriyi gerektirmektedir soruları cevaplanmadan verilen eğitimin niteliğinin ölçülmesi oldukça güçtür.

Daha önce mutfak eğitimi ve mutfak personelinin mesleki yeterliği konularında yapılmış birçok çalışmada (Atılgan, 1998; Büyükyılmaz, 2006; Çetin, 1993; Gömeç, 1995; Hughes, 2003; Kayayurt, 2002) nitelik ölçümleri, araştırmacının bireysel olarak geliştirdiği ölçeklerle yapılmıştır. Bu çalışmayı, konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalardan ayıran en önemli fark, öğrenci yeterliklerinin, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterleri çerçevesinde ölçülmesidir. Dolayısı ile öğrencinin sahip olması gereken yeterliklerin resmi kriterler çerçevesinde ölçülmüş olması araştırmanın farkını daha net ortaya koymaktadır.

Araştırmada, örnekleme oluşturan; mezuniyet aşamasında olan 1014 mutfak dalı öğrencisi, 393 mutfak derslerini veren öğretmen ve beceri eğitimi verilen işletmelerde görev yapan 405 mutfak yöneticisinin değerlendirmeleri doğrultusunda öğrencilerin mesleki yeterlikleri analiz edilmiştir.

5.1. Öğrenci Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar

Araştırmaya katılan öğrencilerin çoğunluğunun cinsiyeti erkek, mutfak dalını kendi isteğiyle seçmiş, uygulama oteli olan okullarda öğrenim gören, işletmelerde beceri eğitimini mutfak departmanında yapmış ve mezuniyet sonrası sektörde çalışma isteği olan bireylerden oluştuğu görülmektedir. Öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklere ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konuların; kişisel bakım, işe hazırlık, makarna çeşitleri hazırlama, hijyen kurallarını uygulama konuları olduğu, en az yeterli buldukları konuların ise; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme,

uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlama ve su ürünleri hazırlama konuları olduğu anlaşılmıştır.

Araştırmada, öğrencilerin teorik yeterlikleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık görülmezken, pratik yeterlikleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür. Kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre pratik yeterliklerinin daha yüksek olduğu anlaşılmıştır. Öğrencilerin pratik yeterliklerinin, öğrenim görülen okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı bir farklılık gösterdiği, uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterliklerinin daha yüksek olduğu anlaşılmıştır. Ancak, uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlikleri ($\bar{x}=4,06$) ile uygulama oteli olmayan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlikleri ($\bar{x}=3,96$) arasındaki farkın bu denli düşük olması dikkat çekicidir. Bir diğer dikkat çekici sonuç ise, Doğu Anadolu Bölgesinde eğitim veren okullarda öğrenim gören öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklerinin, diğer bölgelerdeki okullarda öğrenim gören öğrenci yeterliklerine oranla daha düşük çıkmasıdır.

Araştırmada, stajlarını mutfak departmanında tamamlamış olan öğrencilerin pratik yeterliklerinin, stajlarını pastane ve servis-bar departmanlarında tamamlamış öğrencilere göre daha yüksek çıkması beklenen bir sonuçtur. Ancak, mutfak dalı öğrencilerinin yaklaşık %35'inin stajlarını mutfak departmanında yapmamış olması şaşırtıcıdır. "Beceri Eğitimi Yönetmeliği" gereği, öğrenci öğrenim gördüğü dala ilişkin işletme ve bölümlerde beceri eğitimini tamamlamalıdır. Araştırmada ulaşılan bir diğer sonuç, mutfak dalını kendi isteğiyle seçen öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri ile diğer öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri arasında anlamlı farklılığın bulunmasıdır. Mutfak dalını kendi isteğiyle seçen öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin, diğer öğrencilerden daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda, öğrencinin dal seçimi konusunda bireysel tercihinin, mesleki yeterlik düzeyini önemli düzeyde etkilediği söylenebilir. Öğrencilerin önemli bölümü (%25,3), mezuniyet sonrası sektörde çalışmak istemedikleri doğrultusunda görüş belirtmişlerdir. Bu oran kabul edilebilir bir oran değildir. Mutfak dalı öğrencilerinin dörtte biri, henüz mezun olmadan, dört yıldır eğitimini aldıkları meslekten kopmak istemektedir.

5.2. Öğretmen Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar

Öğrencilerin teorik ve pratik yeterlikleri, mutfak derslerini veren 393 katılımcı öğretmen tarafından değerlendirilmiş, değerlendirme sonuçları farklı değişkenlere göre analiz edilmiştir. Katılımcı öğretmenlerin çoğunluğunun, cinsiyetinin kadın olduğu, uygulama oteli olan okullarda görev yaptıkları, görev yaptıkları okulun 1991 – 2000 yılları arasında eğitime başladığı ve görev yaptıkları okulun kantin işletmeciliğinin özel girişimciler tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır. Diğer yandan, araştırmaya katılan öğretmenlerin yaklaşık %21'i Akdeniz, %20'si İç Anadolu, %16'sı Ege, %16'sı Karadeniz, %13'ü Marmara, %8'i Güneydoğu Anadolu ve %6'sı Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapmaktadır.

Öğretmenlerin, öğrencileri gerek teorik gerekse pratik yeterliklere ilişkin en yeterli buldukları konuların; “işe hazırlık yapma, bulaşık yıkama, çorba çeşitleri pişirme, makarna çeşitleri pişirme, pilav çeşitleri pişirme, salata çeşitleri hazırlama, sütlü tatlılar hazırlama ve hazır ürünlerden basit tatlılar yapma” konuları olduğu anlaşılmıştır. Öğretmen değerlendirmelerine göre öğrencilerin en az yeterli olduğu konular ise; “besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, su ürünleri hazırlama ve su ürünleri pişirme” konularında yoğunlaşmıştır.

Araştırmaya katılan öğretmen değerlendirmelerine göre, öğrencilerin pratik yeterlik düzeyleri ile öğrencilerin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteline sahip olup olmaması arasında anlamlı farklılık yoktur. Oysa uygulama otellerinin öğrenci yeterliği üzerinde önemli bir etkiye sahip olması beklenmektedir. Uygulama otellerinin kuruluş amacı, öğrencilerin pratik yeterlik düzeylerinin yükseltilmesidir. Bu doğrultuda, araştırma sonucu göstermektedir ki, uygulama otelleri kuruluş amaçlarına hizmet etme konusunda etkisizdir.

Öğretmenlerin görev yaptıkları coğrafi bölgeyle, öğrencilerin teori ve beceri yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu görülmektedir. Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgelerinde görev yapan öğretmenlerin, öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri, diğer bölgelerde görev yapan öğretmenlere göre, daha olumsuzdur. Pratik yeterliklere ilişkin ise, Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmen değerlendirmelerinin, diğer bölgelerde görev yapan

öğretmen değerlendirmelerine göre daha olumsuz olduğu anlaşılmaktadır. Diğer bir ifade ile Doğu Anadolu Bölgesinde öğrenim gören öğrencilerin gerek teori gerekse beceri yeterlikleri diğer bölgelerde öğrenim gören öğrencilere göre daha düşüktür.

Araştırma kapsamındaki öğretmenlerin görev yaptıkları okulların eğitim öğretimdeki hizmet süreleriyle öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Bir diğer ifadeyle, 35–40 yıllık mutfak eğitimi tecrübesine sahip okullarda öğrenim gören öğrencilerin mesleki yeterlik düzeyleri, 5–6 yıl önce kurulmuş okullarda öğrenim gören öğrencilerin mesleki yeterlik düzeylerinden farklı değildir. Oysa uzun bir eğitim öğretim geçmişine sahip okulların, atölye, donanım, tecrübeli öğretmen kadrosu, sektör bağlantısı vb. gibi konularda eksiklerini tamamlamış olması varsayımıyla, yeni kurulmuş okullara göre daha nitelikli eğitim vermesi beklenmektedir.

Araştırmada, mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerden; öğretmen yeterliği, eğitim ortamı yeterliği, derslerin işleniş yöntemi ve staj eğitimi yeterliği boyutlarına ilişkin öğretmen değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık bulunmuş ve öğretmenlerin, derslerin işleniş yöntemi ve öğretmen yeterliği boyutlarına ilişkin değerlendirmelerinin, eğitim ortamı yeterliği ve staj eğitimi yeterliği boyutlarına ilişkin değerlendirmelerinden daha olumlu olduğu belirlenmiştir. Diğer bir ifadeyle, öğretmenler, mutfak eğitimi yeterlik düzeyinin yükseltilmesi için öncelikle eğitim ortamı ve staj eğitimi boyutlarına ilişkin yetersizliklerin giderilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir.

5.3. Sektör Temsilcisi Değerlendirmelerine İlişkin Sonuçlar

Katılımcı sektör temsilcilerinin çoğunluğunu; erkek, lise mezunu ve Antalya ilinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerde çalışan mutfak yöneticileri oluşturmaktadır. Bununla birlikte, katılımcı sektör temsilcilerinin, üçte biri hiç mesleki eğitim almamış bireylerden oluşurken, sadece %1,2'si önlisans aşçılık programı mezunudur. Lisans düzeyinde mesleki eğitim almış mutfak yöneticisi söz konusu değildir. Diğer yandan katılımcıların, yaklaşık yarısını mutfak kısım şefleri oluştururken, beşte biri mutfak şefidir.

Sektör temsilcisi değerlendirmeleri kapsamındaki sonuçlara göre, öğrencilerin en yeterli olduğu teorik ve pratik konular; “işe hazırlık yapma (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.), kişisel bakım yapma (vücut temizliği vb.) ve hijyen kurallarını uygulama” konularıdır. En az yeterli buldukları teorik ve pratik konular ise; “etleri hazırlama, kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama ve uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama” konularıdır.

Sektör temsilcilerinin, beceri eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlere ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmaktadır. Sektör temsilcilerinin, beceri eğitimi planına ilişkin değerlendirmelerinin, usta öğretici yeterliği ve işletmelerde beceri eğitiminin veriliş yöntemine ilişkin değerlendirmelerine göre daha olumsuz olduğu anlaşılmıştır. Sektör temsilcilerine göre, beceri eğitimi yeterlik düzeyinin yükseltilmesi için öncelikle beceri eğitimi planına ilişkin yetersizliklerin giderilmesi gerekmektedir. “Okul yönetiminin, işletmemize verdiği beceri eğitimi planı, sektör gereksinimlerine uygundur” ifadesine sektör temsilcilerinin %36,8’i “orta düzeyde ya da daha düşük düzeyde katıldıklarını ifade ederek okulda verilen mutfak eğitiminin sektöre tam anlamıyla uygun olmadığı doğrultusunda görüş belirtmişlerdir.

Diğer yandan, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre, öğrencilerin en yeterli olduğu teorik ve pratik konuların; “kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, hijyen kurallarını uygulama, bulaşık yıkama, çorbaları pişirme, makarna çeşitleri pişirme, salata çeşitleri hazırlama, sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama, sebze garnitürleri hazırlama, sütlü tatlılar hazırlama ve hazır ürünlerden basit tatlılar yapma” olduğu anlaşılmıştır. Öğrencilerin en az yeterli olduğu teorik ve pratik konular ise; “besin öğelerinin kaynaklarını seçme, besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, etleri hazırlama, temel sosları hazırlama, su ürünleri hazırlama-pişirme, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlama, Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlama, kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlama” konularında yoğunlaşmaktadır.

Öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin, öğrenci ve öğretmen değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık görülmezken, sektör temsilcisi değerlendirmelerinin, öğrenci ve öğretmen değerlendirmelerine göre anlamlı farklılık

gösterdiği anlaşılmıştır. Öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin en olumlu değerlendirmeyi öğretmenler yaparken, en olumsuz değerlendirmeyi sektör temsilcileri yapmıştır. Öğrenci değerlendirmelerinin, öğretmen değerlendirmelerine göre daha düşük, sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre daha yüksek olduğu anlaşılmıştır. Öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcileri değerlendirmelerinin aritmetik ortalaması 3,84, pratik yeterliklere ilişkin aritmetik ortalama ise, 3,92 düzeyinde gerçekleşmiştir.

Bu araştırmanın bulguları doğrultusunda elde edilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar çerçevesinde mutfak eğitimi veren öğretmen, sektör temsilcisi, okul yönetimi ve Milli Eğitim Bakanlığı'na yönelik olarak sunulabilecek çeşitli öneriler aşağıdaki gibi özetlenebilir;

- Türkiye’de eğitimin daha nitelikli hale getirilmesi için, artan harcamaların eğitimin çıktıları üzerindeki etkisinin çok yönlü bir biçimde değerlendirilmesi ve bu değerlendirmelerle eşgüdümlü olarak eğitim harcamalarının GSYH’ye oranının artırılması gerektiği gibi kamu harcamalarının etkili ve adaletli bir biçimde dağıtılması gerekmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı ve ilgili Genel Müdürlüklerin, okullara ayrılan ödenekleri, verilen eğitimin özelliğini baz alarak belirlenmesi gerekmektedir.
- 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 ayırmalıdır. Diğer yandan, sektörde hizmet sunan turistik işletmeler, okullara destek olmaları konusunda özendirilebilir. Örneğin, her hangi bir işletmenin desteğiyle kurulmuş olan atölyeye o işletmenin adının verilmesi veya ilgili işletmeye stajyer öğrenci verilmesi konusunda öncelik sağlanması gibi özendirici tedbirler alınabilir.
- Türkiye’de mevcut mesleki ortaöğretim programları sınıf geçme esasına göre uygulanmaktadır. Ancak, sınıf geçme sistemi uygulanan bir eğitim sisteminde, modüler eğitimin sağlıklı bir şekilde uygulanması ve

beklenen verimliliğin elde edilmesi olası gözükmemektedir. Çünkü modüler eğitim gereği, modül sonunda yapılan değerlendirme sonucu başarısız olan öğrencinin, ilgili modülü tekrar alması gerekmektedir. Söz konusu modülü başaramayan öğrencinin bir sonraki modüle geçebilmesi mümkün değildir. Çünkü bir sonraki modülün ön koşulu, bir önceki modülden başarılı olmaktır. Sınıf geçme sisteminin uygulandığı mevcut mesleki ortaöğretim sistemimizde, bir modülden başarısız olan öğrenci, ilgili modülü ne zaman, nerede ve hangi öğretmenden alacaktır. Zira, başarısız olduğu modülü birlikte aldığı arkadaşları ve öğretmeni bir sonraki modüle geçmiş olacaktır. Bu noktada ciddi bir çelişki söz konusudur. Mesleki ortaöğretim sistemimizin, modüler eğitimin etkili bir şekilde uygulanabileceği doğrultuda düzenlenmesi gerekmektedir.

- Araştırma sonuçları göstermektedir ki, öğrenci yeterlik düzeylerinin en düşük olduğu konular; “besin öğelerinin kaynaklarını seçme, besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, etleri hazırlama, temel sosları hazırlama, su ürünleri hazırlama ve pişirme, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlama, Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlama, kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama ve pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlama” konularında yoğunlaşmaktadır. Öğretmen ve sektör temsilcileri, ilgili konulara daha fazla zaman ayırmalı, bireysel uygulamalara ağırlık vermelidir.
- Ulusal aşçılık meslek standardı yeterlikleri çerçevesinde hazırlanan beceri eğitimi planı, araştırmaya katılan sektör temsilcilerinin önemli bir bölümü tarafından, sektör gereksinimlerine uygun olmadığı gerekçesiyle eleştirilmiştir. Bilindiği üzere, ulusal meslek standartları dinamik bir yapıya sahiptir. Sürekli yenilenmesi, sektör gereksinimlerine ayak uydurması gerekmektedir. Bu doğrultuda, ulusal aşçılık meslek standardının sektör temsilcilerinin daha yüksek düzeyde katılımıyla güncellenmesi sağlanmalıdır.

- Gerek okullarda, gerekse işletmelerde öğrencilere her ders konusunun bireysel olarak uygulanması ve başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılması konusunda öğretmen ve sektör temsilcilerinin daha hassas davranmaları gerekmektedir. Mesleki gelişim için bireysel uygulamanın kaçınılmaz olduğu unutulmamalıdır.
- Mutfak derslerini veren öğretmenler, sektör tecrübelerinin artırılması için periyodik olarak hizmet içi eğitim kapsamında sektörde işbaşı eğitimine alınmalıdır. Söz konusu eğitimin yeri ve zamanı konusunda öğretmenlere tercih yapma olanağı verilerek eğitimden beklenen verimlilik artırılabilir.
- Mutfak dalı öğrencilerinin, işletmelerde beceri eğitimi yönetmeliğinde belirtildiği üzere staj eğitimlerini mutfak departmanında yapmaları sağlanmalıdır. Milli Eğitim Bakanlığı bu konuda okulları daha hassas davranmaları konusunda uyarmalı ve denetimi etkinleştirmelidir.
- İşletmelerde görev yapan usta öğreticilerin, mesleki ve özellikle pedagojik yeterliklerinin artırılmasına yönelik hizmet içi eğitim verilmelidir. Milli Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığının koordinasyonu ile düzenlemeler yapılarak, ilgili hizmet içi eğitimlerin çerçevesi ve sürekliliği doğrultusunda planlamalar yapılmalıdır.
- Mesleki yeterlik, bir mesleğin tam olarak yapılabilmesi için edinilmesi gereken bilgi, beceri, tutum ve davranışları belirleyen en az ölçütlerdir. Ancak, ortaöğretim kurumlarında öğrencinin bir modülü geçebilmesi için modül sonu sınavdan en az 45 alması gerekmektedir. Diğer bir ifade ile modülde kazandırılmak istenen yeterliğin %55'ine sahip olmayan bir öğrenci, ilgili modülden başarılı sayılmakta ve bir sonraki modüle geçmektedir. Görüldüğü üzere modülden başarılı sayılma yeterliği ile ilgili işi yapabilme yeterliği arasındaki fark çok büyüktür. Modül sonu sınavlarda başarı barajının en az 70'e yükseltilmesi öğrencilerin yeterlik düzeyini yükseltecektir.
- Araştırma bulgularından da anlaşıldığı üzere, mutfak dalını kendi isteğiyle seçen öğrencilerin gerek teorik gerekse pratik yeterlik düzeyleri

diğer öğrencilerden daha yüksektir. Bu bulgudan hareketle, alan ve dal seçiminde öğrencilerin bireysel tercihleri daha fazla dikkate alınmalıdır.

- Öğretmen değerlendirmelerine göre; uygulama oteli olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlik düzeyleri, uygulama oteli olmayan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlik düzeylerine göre anlamlı fark göstermiyor oluşu, uygulama otellerinin kuruluş nedenlerini sorgular niteliktedir. Ancak, söz konusu sonuç, uygulama otellerinin gereksiz olduğu doğrultusunda değil, kuruluş amaçlarına uygun olarak işletilmediği doğrultusunda yorumlanmalıdır. Öğrencilerin okulda öğrenim gördükleri Ekim-Nisan ayları arasında, uygulama otellerinin önemli bir bölümü kış aylarında ısıtma maliyetlerinin yüksek olması ve doluluk oranlarının düşmesi nedeniyle hizmet vermemektedir. Diğer bir ifadeyle öğrenciler okuldayken uygulama otelleri hizmet vermezken, öğrenciler işletmelerde beceri eğitimine (staj) gittiklerinde, uygulama otelleri usta öğretici ve beceri eğitimini uygulama otelinde yapan öğrencilerle hizmet sunmaktadır. Dolayısı ile uygulama otelleri sezonluk hizmet anlayışı ile kuruluş amaçlarına uygun olarak işletilememektedir. Öte yandan, kimi okul yöneticileri, uygulama oteli maliyetlerini kısmak (kar maksimizasyonu) düşüncesiyle, işleyişi önemli ölçüde usta öğretmenlerle yürütme yoluna gitmektedir. Bu anlayışla uygulama otelleri eğitim ortamı olmaktan öte, ticari işletme mantığıyla işletilmektedir. Uygulama otelleri, öğrencilerin yeterlilik düzeylerini yükseltmeye yönelik olarak, kuruluş amacı doğrultusunda işletilmelidir.
- Araştırmaya katılan mutfak yöneticilerinin %35'inin mutfak eğitimi almadığı anlaşılmıştır. İlgili personelin yeterlik düzeyleri ölçülerek, belgelendirilmesi sağlanmalıdır. Yapılan görevle, mesleki yeterlilik mutlaka uyumlu hale getirilmelidir.
- Öğrencilerin mesleki ortaöğretim kurumlarına yerleştirilmesi alan tercihi doğrultusunda yapılmaktadır. Öğrencilere 10. sınıftan sonra, dal seçimi yaptırılmaktadır. Okul yönetimleri, sektörün personel ihtiyacı, okulun atölye ve öğretmen imkanları çerçevesinde, açılacak dallara ilişkin

kontenjan belirlemektedir. Dal seçimi öğrenci tercihleri doğrultusunda yapılmaktadır, ancak zaman zaman öğrenci tercihleriyle kontenjanlar arasında fark doğmaktadır. Öğrenci girmek istediği dala kontenjan sınırlaması nedeniyle giremeyince mutsuz olduğu gibi başarısız da olmaktadır. Bu noktadan hareketle, merkezi sistemle öğrencilerin okullara kabulünde alan tercihi değil, dal tercihi baz alınmalıdır.

Bu çalışmada; Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı son sınıf öğrencilerinin mesleki yeterlik düzeylerinin belirlenmesi ve mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin belirlenmesi konusunda; öğrenci, öğretmen ve sektör temsilcileri üzerinde üç ayrı uygulamaya yer verilmiş ve çalışmayla ilgili bulgu, sonuç ve öneriler yukarıda verilmiştir. Bu kapsamda, konuyla ilgili olarak araştırma yapacak olan araştırmacı/akademisyenlerin gelecekteki araştırmalarında dikkate almalarında yarar görülen öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı “Servis”, “Bar”, “Pastacılık” ve “Host ve Hosteslik” dalları için de yeterlik analizleri yapılarak, ilgili eğitimlere ilişkin öneriler geliştirilebilir. Hatta ilgili çalışmalar, sadece 4. seviye için değil, 2, 3, 5, 6, 7 ve 8. seviyeler için yapılabilir.
- Çalışmada, gerek öğretmen gerekse öğrenci değerlendirmelerine göre; Doğu Anadolu Bölgesinde öğrenim gören öğrencilerin mesleki yeterlik düzeyleri diğer bölgelerde öğrenim gören öğrencilere göre daha düşük çıkmıştır. Söz konusu yetersizliğe ilişkin kapsamlı bir çalışma yapılabilir.
- Mutfak eğitimi, yüksek maliyet gerektiren bir mesleki eğitim türüdür. İlgili eğitimi almış bireylerin mezuniyet sonrası sektörde çalışmalarını son derece önemlidir. Ancak çalışma bulgularına göre öğrencilerin %25,3’ü mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşünmemektedir. Söz konusu oran kabul edilebilir bir oran değildir. Mutfak eğitimi alan öğrencileri sektörden uzaklaştıran nedenlerin belirlenmesi ve çözümler önerilmesi konulu bir çalışmanın yapılması önem arz etmektedir.

- Türkiye’de, AB’nin desteği ve yönlendirmesiyle mesleki eğitimin iyileştirilmesi konusunda yoğun çalışmalar yapılmaktadır. Söz konusu çalışmalar çerçevesinde ulusal meslek standartları belirlenmiş, mesleklere ilişkin yeterlik tabloları hazırlanmış, modül kitapçıkları hazırlanmış ve mesleki eğitimde modüler sisteme geçilmiştir. Modüler sistem ilk mezunlarını 2009 yılında vermiştir. Türkiye ‘de ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlikleri kapsamında, mutfak eğitimi yeterliğine ilişkin literatürde henüz çalışma yapılmamış olması bu araştırmanın yapılmasında belirleyici olmuştur. Ulusal meslek standartları, sektörde yaşanan değişimler paralelinde, sürekli yenilenmesi gereken dinamik bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla, mevcut çalışma türünde çalışmaların diğer bütün meslek dalları için periyodik olarak yapılması, mesleki eğitimin güçlü ve zayıf yönlerinin görülmesini sağlayarak, daha nitelikli mezunlar verilmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Ağaoğlu, O. K. (1991). Türkiye’de turizm eğitimi ve etkinliği, *Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları*, 439, 160 -188.
- Akay, N. (1997). Anadolu Türk tarihinde ahilik müessesesi. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 122, 13 -18.
- Akbaş, B. (2002, 10 Eylül). *Ulusal meslek standartları kurumu’ nun kurulmasına ilişkin çalışmalar*. AB Genel Sekreterliği workshop’unda sunuldu. Web: http://bilisimsurasi.org.tr/listeler/tbs-egitim/belge/att-0022/01_ULUSAL_MESLEK_STANDART.doc adresinden 22 Mart 2007’de alınmıştır.
- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Akman, M. ve Hasipek, S. (1999, 26-28 Kasım). *Yabancı turistlere sunulan yiyecek-içecek hizmetleri ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki düşünceleri*. 2000’li Yıllara Girerken Kapadokya’nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış Hafta Sonu Semineri VI’da sunuldu, Nevşehir.
- Akpınar, B. (2005, 7-8 Haziran). *Türk mesleki ve teknik eğitim sisteminin avrupa birliğine uyum sorunu*. AB Kopenhag Süreci ve Maastricht Bildirgesi Açısından Türkiye’de Mesleki Öğretim ve Eğitimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansında sunuldu, Ankara.
- Aktaş, Z. (1999). *Turizm sektörünün beklentilerine yönelik A.O.T.M.L’ de turizm eğitimini yeniden yapılandırma modeli*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktuğ, H. (1981). *Mesleki ve teknik öğretimin bugünkü durumu ve sorunları*. MEB Mesleki ve Teknik Öğretim Yüksek Danışma Kurulunda sunulmuştur, Ankara.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, İ. (2001). *Mesleki ve teknik eğitimin esasları*. Ankara: Nobel Yayın. Dağıtım.
- Arıkan, R. (2000). *Araştırma teknikleri ve rapor yazma*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Arlı, M. (1981). *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri “Türk mutfağına genel bir bakış”*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Arseven, A. D. (1993). *Alan araştırma yöntemi (ilkeler, teknikler, örnekler)*. Ankara: Gül Yayınevi.
- Arslan, M. (1992). *Türkiye’de yaygın eğitim*. Ankara: Erek Ofset.

- Arslan, M. (2002). Meslek standartları, sınav ve belgelendirme sistemine ilişkin görüşler. *İşveren Dergi*, Web: [http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=503 & id=30](http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=503&id=30) adresinden 03 Şubat 2007'de alınmıştır.
- Artun, E. (2002). Adana mutfak kültürü ve adana yemeklerinden örnekler. Web: http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/erman_artun_adana_mutfak_kulturu_yemekler.pdf adresinden 09 Mayıs 2008'de alınmıştır.
- Atılğan, H. (1998). *T.C. Turizm Bakanlığı'nın otelcilik ve turizm sektöründe mesleki nitelikleri belgelendirme deneme sınavları üzerine bir araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Au, N. and Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29 (3), 819-833.
- Avrupa Komisyonu (2008). Avrupa'da genel eğitim mesleki eğitim ve yetişkin eğitimi sistemlerinin yapısı: Türkiye 2008. Web: http://eacea.ec.europa.eu/ressources/eurydice/pdf/041DN/041_TR_TR.pdf adresinden 15 Ocak 2009'da alınmıştır.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002, 11-13 Aralık). *Önlisans ve lisans düzeyindeki turizm eğitimi veren yüksek öğretim kurumlarının buldukları yerlerin analizi ve turizm eğitimi için öneri bir model*. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans Workshop'unda sunuldu, Ankara.
- Aymankuy, Y. ve Sarioğlu, M. (2007, 4-5 Mayıs). *Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerde sunuldu, Antalya.
- Baloğlu, Z. (1990). *Türkiye'de eğitim - sorunlar ve değişime yapısal uyum önerileri*. İstanbul: TÜSİAD Yayını.
- Barkat, S., M. and Vermignon, V. (2006, 25-27 May). *Gastronomy tourism : A comparative study of two French regions : Brittany and la martinique*. For Presentation at the Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference, Malta.
- Barrows, A. and Shapleigh, B. (1915). An outline on the history of cookery. *Technical Education Bulletin*, No: 28, New York City: Published by Teachers College Columbia University. Web: [http://www.archive.org/details/anoutline_ohisto00barrich\(pdf\)](http://www.archive.org/details/anoutline_ohisto00barrich/pdf) adresinden 08 Aralık 2008'de alınmıştır.
- Bayraktar, Ö. (2006). *İstanbul Beyoğlu Bölgesi'nde bazı konut dışı yeme içme mekanlarının oturma elemanlarının irdelenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Baysal, A.(1993). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. No: 1230.

- Bedel, Y. (2006). *Açık öğretim lisesi mesleki açık öğretim programı akademik danışmanlık hizmetlerinin etkililiğinin değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Berberoğlu, H. (1981). *The world of the restaurateur*. Iowa: Kendall / Hunt Publishing Company.
- Binici, H. ve Arı, N. (2004). Mesleki ve teknik eğitimde arayışlar. *Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 24 (3), 383-396.
- Bober, P., P. (1999). *Ancient and medieval gastronomy, art, cultur, and cuisine*. Chicago: The University of Chicago Press. Web: <http://www.foodbooks.com/specials.htm> adresinden 29 Kasım 2006'da alınmıştır.
- Borat, O. (2007, 25 Mart). *Mesleki eğitimde kredi transfer sistemi (MEKTS) ve hayat boyu öğrenme sunusu*, Ankara. Web: <http://www.megep.meb.gov.tr/Resimler/AnkaraMYK25Mart2007/MEKTS-OguzBorat25Mart07.ppt#335,8,Slayt8> adresinden 31 Temmuz 2007'de alınmıştır.
- Böyükıılmaz, S. (2006). *Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliği konusunda işverenlerin görüşleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Budak, N. ve Çiçek, B. (2002). Yabancı turistlerin ülkemizde yemek kültürüne ilgileri ve yemekler ile servis ortamlarına bakışları. *Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 133-139, Alanya.
- Buyruk, L. ve Şahin, N. (2002). Otel yiyecek-içecek departmanında çalışan işgörenlerin hijyen algılamaları konusunda bir araştırma. *Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 77-90, Alanya.
- Carrier, P. J. (1999). *Qualitative study of the validation of topics and competencies in the mise-en-place culinary skills training program*. Unpublished Master's Thesis, The Graduate College University of Wisconsin-Stout.
- Cascio, W., F. (1995). *Managing human resources, productivity, quality of work life, profits*. New York: Mc Graw-Hill Inc.
- CCDA (The Canadian Council of Directors of Apprenticeship). (2003). *Canadian national standard for the occupation of cook*. Quebec: Policy and Apprenticeship Division, Human Resources Partnerships Directorate, Occupation Analyses Series Cook.
- CEDEFOP (2004). *Vocational education and training- key to the future, Lisbon – Copenhagen Maastricht: Mobilising for 2010*. Luxembourg: Cedefop Synthesis of the Maastricht Study.
- Celep, C. (1995). *Halk eğitimi kavramlar, ilkeler, yöntemler, teknikler*. Ankara: Pegem Yayınları.

- Çiğirim, N. (1999, 26-28 Kasım). *Kapadokya yöresi mutfağı*. 2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış Hafta Sonu Semineri VI' da sunuldu, Nevşehir.
- Çiğirim, N. (2001). *Batı ve Türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28, 49-61.
- Corradini, M. (2006, Ekim). Sanayi temsilcileri sistemde sürekli rol almalı. *İşveren Dergi*. Web: http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=1504&id=81 adresinden 22 Şubat 2008'de alınmıştır.
- Crowther, F. and Olsen, P. (1997). Teachers as leaders- an exploratory framework. *International Journal of Educational Management*, 11-1, 6-13.
- Cunningham, T., L. (2007). *Eating soil and air: the culinary avant-garde at the turn of the 21'st century*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis, Binghamton University, State of New York.
- Çağatay, N. (1990). *Ahilik nedir?* Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları,137.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Dağ, A. (2006). *Yiyecek içecek işletmelerinde standart tarifeler, maliyet ve hijyen kontrolü*. Ankara: Meteksan Matbaacılık.
- Davis, M. and McBride, A. (2008). *The state of American cuisine*. A White Paper Issued by the James Beard Foundation Based on Surveys Conducted as Part of the 2007 James Beard Foundation's Taste America National Food Festival.
- Demiralp, O. (2006, Ekim). Sektörlerin ihtiyaçlarına cevap verebilecek mesleki yeterlilikler belirlenebilecek. *İşveren Dergi*. Web: http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=1497&id=81 adresinden 07 Ekim 2006'da alınmıştır.
- Demirezen, M. (2002). Piyasa meslek standartları. Web: <http://ekutup.dpt.gov.tr/planlama/42nciyil/demirezm.pdf> adresinden 03 Ağustos 2006'da alınmıştır.
- Deneault, M. (2002). *Acquiring a taste for cuisine tourism*. Ontario: A Product Development Strategy, Ottawa.
- Deniz, N., D. (1999). *Global eğitim*. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Denizer, D. (2007). *Türk mutfağının turizm açısından önemi: Perşembe Yaylası örneği*. Eskişehir: Aybastı- Kabataş Kurultayı Yayınları. (8. Aybastı-Kabataş Kurultayında sunulmuştur).

- Denizer, D. (2008). Türk mutfağı unutulmamalı. Web:<http://e-gazete.anadolu.edu.tr/ayrinti.php?no=6939> adresinden 14 Ocak 2008'de alınmıştır.
- Dessler, G. (1994). *Human resource management*. New Jersey: Prentice - Hall Inc.
- Dinler, Z. (2000). *Bilimsel araştırma ve internete bağlı bilgi merkezleri*. Bursa: Ekin Kitapevi Yayınları.
- Dinler, Z. (2006). *Bilimsel araştırma ve e-kaynaklar*. Bursa: Ekin Kitapevi Yayınları.
- Doğan, E. (2002). *Eğitimde toplam kalite yönetimi*. Ankara: Academyplus Yayınevi.
- Doğan, H., Ulusoy, A. ve Hacıoğlu, F. (1997). *Okul sanayi ilişkileri*. Ankara: Önder Matbaacılık.
- DPT (Devlet Planlama Teşkilatı). (2001). Sekizinci beş yıllık kalkınma planı, orta-öğretim: genel eğitim, meslek eğitimi, teknik eğitim, özel ihtisas komisyonu raporu. (No: 2576). Ankara. Web:<http://ekutup.dpt.gov.tr/egitim/oik589.pdf> adresinden 03 Mart 2008'de alınmıştır.
- DPT (Devlet Planlama Teşkilatı). (2003). Ulusal gıda ve beslenme stratejisi çalışma grubu raporu (Ulusal Gıda ve Eylem Planı I. Aşama Çalışması). No: 2670, Ankara.
- Dursun, Ö., T. (1999). *Self-servis düzenine bağlı zincir fast-food restoranların yemek salonu iç mekan biçimlenmesine bir yaklaşım*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Dülger, İ. (1989, 13-17 Kasım). *Mesleki yaygın eğitim ve Türkiye*. MEB XII. Milli Eğitim Şurasında sunuldu, Ankara.
- Düzcükoğlu, H., Asiltürk, İ. ve Yaşar, M. (2005, 07-08 Haziran). *Mesleki ve teknik eğitimin modernizasyonu projesi ve modüler eğitim sisteminin değerlendirilmesi*. AB Kopenhag Süreci ve Mastriht Bildirgesi Açısından Türkiye'de Mesleki Öğretim ve Eğitimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansında sunuldu, Ankara.
- Elgin, S. (1992). Eğitim programları ve eğitim materyallerinin hazırlanması, *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop*. Ankara: Yorum Basım.
- ERG (Eğitim Reformu Girişimi), (2009). *Eğitim izleme raporu 2008*. Web: http://su-erg.advancity.net/uploads/rad/EIR2008_YonetisimFinansman.pdf adresinden 20 Eylül 2009'da alınmıştır.
- ERG (Eğitim Reformu Girişimi), (2010). *Eğitim izleme raporu 2009*. Web: <http://su-erg.advancity.net/uploads/rad/izlemeraporu2009.yoneticimvefinansman.pdf> adresinden 14 Ekim 2010'da alınmıştır.
- Erhun, G. (2003, 20-22 Ekim). *Mesleki ve teknik eğitimde planlı okul gelişim modeli*. Ankara Üniversitesi - IVETA Bölgesel Konferansında sunuldu, Ankara.

- Erişen, Y. (2001). *Öğretmen yetiştirme programlarına ilişkin kalite standartlarının belirlenmesi ve fakültelerin standartlara uygunluğunun değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Erken, V. (1998). *Bir sivil örgütlenme modeli olarak ahilik*. Ankara: Seba Yayınları.
- ETF (European Training Foundation), (2000). *Qualifications and training methods, development of vocational education and training standards - the impact of labour market information*. Volume 3, Torino.
- European Parliament and Council (2008). Recommendation of The European Parliament and of The Council of 23 April 2008 on The Establishment of The European Qualifications Framework For Lifelong Learning. *Official Journal of the European Union*. Strasbourg.
- Evans, K. (2006) Achieving equity through ‘gender autonomy’: the challenges for VET policy and practice. *Journal of Vocational Education and Training*, 58 (4), 393-408.
- Fırat, Z. (1997). *A.O.T.M.L staj faaliyetlerinin organizasyonu sektörün beklentileri ve öğrencilerin tatmin düzeyinin ölçülmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Gamble, P. (1992). The educational challenge for hospitality and tourism studies. *Tourism Management*, 3, 6-10.
- Gillespie, C. (2002). *European gastronomy into the 21 'st century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Gömeç, İ. (1995). *Otel işletmelerinin 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. (2008). *Mesleki gelişim*. Aksaray: Ders Notları.
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). *Yemek pişirme*. İstanbul: MEB ve Spor Bakanlığı Yayınları. No: 762.

- Güler, S. (2007, 4-5 Mayıs). *Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerde sunuldu, Antalya.
- Güler, S. (2008). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Web: http://bildiri.anadolu.edu.tr/papers/29_600u80.pdf adresinden 25 Ağustos 2009'da alınmıştır.
- Gültekin, M. ve Anagün, Ş., S. (2006). Avrupa birliğinin eğitimde kaliteyi belirleyici alan göstergeleri açısından Türk eğitim sisteminin durumu. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 145-147.
- Gürbüztürk, O. ve Duruhan, K. (2004, 6-9 Temmuz). *Öğretmen adaylarının örgün eğitimde geçirdikleri eğitim yaşantıları ile nasıl bir öğretmen olmak istediklerine ilişkin görüşleri arasındaki ilişki*. XIII. Ulusal Eğitim Bilimleri Kurultayında sunuldu, Malatya. Web: <http://www.pegem.net/dosyalar/dokuman/322.pdf> adresinden 22 Şubat 2009'da alınmıştır.
- Gürol, M. (1997). *Okul sanayi işbirliği*. Ankara: Pegem Yayınları.
- Gürsel, M. (2003). Endüstri meslek lisesi müdürlerinin yeterliklerine ilişkin bir araştırma. *Eğitim yöneticisi yeterlikleri*. Konya: Eğitim Kitabevi.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gvion, L. and Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: the changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal of Popular Culture*, 41 (6), 950-974.
- Hatipoğlu, A. (2008). Türk mutfağının dünya mutfağındaki yeri. Web: www.foodinlife.com/makale.php?i=122 adresinden 22 Aralık 2008'de alınmıştır.
- Haydaroğlu, İ. (2003). *Osmanlı saray mutfağından notlar*. Web: http://www.ankara.edu.tr/kutuphane/TarihArastirmalari/TarihArastirmalari_2003_c22_s34/1_ilknur_haydaroglu.pdf adresinden 07 Kasım 2008'de alınmıştır.
- Hertzman, J. L. and Stefanelli, J. M. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: a survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9 (2), 135-158
- Hızal, A. (1983). *Uzaktan eğitim süreçleri ve yazılı gereçler*. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yayınları.
- Hughes, M. H. (2003). *Culinary professional training: measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary arts institute*. Unpublished Ph.D. Doctorial Thesis, University of Alabama.
- Hurst, J. B. (2008). *An assessment of the workplace readiness skills desired by industries and perceived by college personnel in Alabama*. Unpublished Ph. Doctorial Thesis, Mississippi State University.

- Işık, N. (2006). *Konya ili Çumra ve Karapınar ilçelerinde türkmen yemekleri ve yemek kültürü üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- İçöz, O. (1994, 23-25 Eylül). *Türkiye’de turizm eğitimi veren yüksek okulların temel sorunları ve öğrencilerin okul sonrası mesleki yaşama uyumu konusunda bir değerlendirme*. Dört Yıllık Turizm Yüksekokullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları Hafta Sonu Semineri I’de sunuldu, Nevşehir.
- Kantarcı, K. (1992). *Türkiye’de turizm eğitimi ve konaklama sektörüne yönelik personel eğitimi için bir model önerisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Kaptan, S. (1998). *Bilimsel araştırma ve istatistik teknikleri*. Ankara: Tekışık Matbaası.
- Karaağaçlı, M. (1995). *Avrupa birliği ülkelerinde uygulanan meslek standartları ile Türkiye’deki mesleki yeterliklerin karşılaştırılması (Ankara ili örneği)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Karaağaçlı, M. (2002). *Mesleki eğitim ve teknoloji eğitiminde özel öğretim yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Karaman, C. (2008). Ahilik ve mesleki eğitim. *TESK Aylık Elektronik Haber Bülteni*, Web: http://www.tesk.org.tr/tr/yayin/ebulten/genel/mayis_2008.pdf adresinden 21 Kasım 2008’de alınmıştır.
- Karasar, N. (1995). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık Ltd.
- Karim, S., A. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination’s food image and information sources*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis, Oklahoma State University.
- Karslı, M. D. (2003). *Öğretmenliğin temel kavramları, (öğretmenlik mesleğine giriş)*. Ankara : Pegem Yayıncılık.
- Kayayurt, Y. (2002). *Dört-beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama konusundaki bilgi düzeylerinin tespiti ve buna uygun hizmet içi eğitim programı önerisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kaynakhan, S. (2007). *Bazı Avrupa ülkelerinde yaygın eğitim uygulamalarına ilişkin halk eğitimi merkezi yönetici görüşleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Kırıkkale.
- Keiser, J. C., Lawrenz, F. and Appleton, J. J. (2004). Technical education curriculum assessment. *Journal of Vocational Education Research*, 29 (1), 181-194.

- Kılıç, İ. ve Pelit, E. (2004). Yerli turistlerin memnuniyet düzeyleri üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5, (2),113-124.
- Kinton, R. and Ceserani, V. (1987). *The theory of catering*. London: Hodder Arnold H&S.
- Kivela, J. and Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Koçak, N. (1997). *Yiyecek içecek işletmelerinde toplam kalite yönetimi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Kodrzycki, Y. (2002). *Social and nonmarket benefits from education in an advanced economy*. Conference Series 47. Education in the 21'st Century: Meeting the Challenges of a Changing World. Boston: Federal Reserve Bank of Boston Publishing.
- Korkmaz, S. (2005). Fast food (hızlı yemek) pazarında rekabetçi stratejilerin etkinliği: üniversite gençlerinin tercihlerinin analizi. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 24-43.
- Koşan, A. (2003). Eğitimde okul-endüstri işbirliği. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2 (1): 107-130
- Lang, T. and Caraher, M. (2001). Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of The HEIA*, 8 (2), 1-14.
- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. Lexington: University Press of Kentucky.
- Lowenberg, M. (1970). Socio-cultural basis of food habits. *Food Technology*, 24, 27-32.
- MacDonald, H. (2001, 11-13 June). *Recipes for success*. National Tourism & Cuisine Forum, Halifax.
- Madenoğlu, K. (2003) İşgücünün niteliklerinin ölçülebilir ve karşılaştırılabilir olması, rekabet koşullarının gerektirdiği bir olgudur. *İşveren Dergi*. Web: http://www.tisk.org.tr/veren_sayfa.aspx?yazi_id=848&id=5.htm adresinden 07 Temmuz 2006'da alınmıştır.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEB (2000). Ticaret ve turizm öğretimi okulları Türk mutfağı ve uygulaması I-II seçmeli dersi öğretim programı. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı.

- MEB (2002). Mesleki ve teknik eğitim yönetmeliği. Web: http://idb.meb.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/METE_yonetmeliği.htm adresinden 03 Nisan 2007'de alınmıştır.
- MEB. (2005). Milli Eğitim Bakanlığı mesleki açık öğretim lisesi yönetmeliği. Web: <http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/24571.html> adresinden 20 Aralık 2009'da alınmıştır.
- MEB (2007). T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı. Web: <http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html> adresinden 24 Haziran 2007'de alınmıştır.
- MEB (2010). *Millî eğitim istatistikleri, Örgün eğitim 2009-2010*. Ankara: Yayınlar Dairesi Başkanlığı.
- MEGEP (Mesleki Eğitim Ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), (2007). Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı. Web: http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/program_pdf/cerceve_programlar/cerceve_yiyecek.pdf adresinden 07 Aralık 2008'de alınmıştır.
- Michaud, P. (2007). *Development and evaluation of instruments to measure the effectiveness of a culinary and nutrition education program*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis, Clemson University.
- Mısırlı, İ. (1998). *Türkiye'de ulusal meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemi (turizm sektörü örneği)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Mil, B. (2009) *Yemek pişirmeden gastronomiye uzanan bakış açısıyla küreselleşen yemek*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumunda sunuldu, Antalya.
- Mndebele, C., S. and Dlamini, E. (2008). High school vocational programmes: Self-reported perceptions of vocational teachers in Swaziland, *Journal of Vocational Education and Training*, 60 (3), 315-325.
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: the cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10 (1), 77-93.
- Mondy, R. W., Charlun, A. and Premeaux, S. R. (1990). *Supervision*. Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.
- Morrison, K. (1998). *Management theories for educational change*. London: Paul Chapman Publishing Ltd.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1994). *Mutfak hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, Yayın No: 397.
- NEA (National Education Association), (1965). *Sampling and statistic handbook for surveys in education*. Washington: National Education Association Press.

- OECD, (2010). *Education at a glance 2010*. Paris: OECD.
- Oktik, Ş. (2007). *Yükseköğretim yeterlilikler çerçevesi*. Ankara: Yükseköğretim Yeterlilikler Komisyonu. Web: http://www.yok.gov.tr/duyuru/yytk_Bilginotu.doc adresinden 22 Şubat 2008’de alınmıştır.
- Okumuş, B., Okumuş, F. and McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Olalı, H. (1983). *Dış tanıtım ve turizm*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür yayınları.
- O’lawrence, S. and O’lawrence, H. (2006). World poverty, hunger, and effect of welfare-to-work legislation in the United States: A review of the literature. *International Journal of Vocational Education and Training*, 14 (1), 101-111.
- Orhaner, E. ve Hussein Tunç, A. (2007). *Ticaret ve turizm eğitiminde özel öğretim yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 35, 160-176.
- Öncüer, M., E. (2006). *Avrupa Birliği eğitim politikasında mesleki turizm eğitimi yaklaşımı ve Türk turizm eğitimine uygulanabilirliği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Öngel, E. (1983). *A review of research concepts for practitioners of the social sciences*. Riyadh: Institut of Public Administration.
- Özdamar, K. (2001). *SPSS ile biyoistatistik*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (all inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Özguven, E. (1997). *Yüksek öğretimde niteliği geliştirme, yüksek öğretimde sürekli kalite iyileştirme*. Ankara: Haberal Eğitim Vakfı Yayını.
- Özilgen, S. (2009). Moleküler gastronomi: nedir? ne değildir? *Yemek ve Kültür*. Web: <http://www.sibelozilgen.com/?p=66> adresinden 17 Mart 2009’da alınmıştır.
- Özsoy, C. (2007). *Türkiye’de mesleki ve teknik eğitimin iktisadi kalkınmadaki yeri ve önemi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Öztürk, Y. ve Yazıcıoğlu İ. (2002). Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 183-195.
- Pauze, E. F. (1993), Time for a new mission in hospitality education. *Hospitality Tourism Educators*, 5 (3), 61-62.

- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139-168
- Pratten, J. and Curtis, S. (2002). Attitudes towards training in UK licensed retail: An exploratory case study. *Hospitality Management*, 21(4), 393-403.
- Preston, J. and Green A. (2003). *The macro-social benefits of education, training and skills in comparative perspective*. London: The Center Research on The Wider Benefits of Learning Institute of Education Publishing, No: 9.
- Pyo, S., Uysal, M. and McLellan, R. (1991). A linear expenditure model for tourism demand. *Annals Of Tourism Research*, 18 (2), 443-454.
- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experience in tourism, *Tourism Management*, 25 (3), 297-305.
- Raybould, M. and Wilkins, H. (2006). Generic skills for hospitality management: A comparative study of management expectations and student perceptions. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 13 (2), 177-188.
- Resmi Gazete (2006a). *Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu*. 07. 10. 2006 / 26312.
- Resmi Gazete (2006b). *Millî Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği*. 14. 02. 2006 / 26080.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption*. London: Routledge.
- Robinson, R. N. S. and Barron, P. E. (2007). Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turnover and attrition of chefs. *Hospitality Management*, 26, 913-926.
- Rodriguez, C. M. and Gregory, S. (2005). Qualitative study of transfer of training of student employees in a service industry. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 29(1), 42- 66.
- Rutter, D. (1991) Catering education and training in France and Britain: Some implications for productivity. *Tourism Management* 12, (4), 356-360
- Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi (2002). *Toplumun beslenmede bilinçlendirilmesi, saha personeli için toplum beslenmesi programı eğitim materyali*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007, 4-5 Mayıs). *Füzyon mutfak uygulamaları ve misafir memnuniyeti açısından önemi*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerde sunuldu, Antalya.

- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and atraining. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5 (6), 53-58. Web: <http://www.Humanities-Journal.com> adresinden 18 Temmuz 2008'de alınmıştır.
- Saraçoğlu, E. (2007). *Mesleki eğitim ve mesleki eğitimi geliştirme projesi (MEGEP) uygulamaları: İstanbul'da bir araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Saygılı, Ş., Cihan, C. ve Yavan, Z. A. (2005, 17 Haziran). *Eğitim ve büyüme*. Türkiye İçin Sürdürülebilir Büyüme Konferansında sunulmuştur, İstanbul.
- Sezgin, S. İ. (1980). *Becerili insan gücünün yetiştirilmesi araştırması*. Ankara : Milli Eğitim Bakanlığı Etüt ve Programlama Dairesi Yayını.
- Seyidoğlu, H. (1995). *Bilimsel araştırma ve yazma el kitabı*. İstanbul: Güzem Yayınları.
- Shenoy, S., S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis, Clemson University.
- Sipahi, İ. (2006). Rekabetçi ekonominin temeli mesleki yeterlikler. *İşveren Dergi*. Web: http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=1502&id=81 adresinden 17 Mart 2008'de alınmıştır.
- Şahin, A. E. (2004). Öğretmen yeterliklerinin belirlenmesi. *Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim Dergisi*, Sayı: 58. Web: <http://yayim.meb.gov.tr/dergiler/sayi58/sahin.htm> adresinden 18 Temmuz 2007'de alınmıştır.
- Şanal, M. ve Güçlü, M. (2007). Bir toplumsallaştırma aracı olarak ahilik. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23 (2), 379-390.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı, Osmanlı devletinin 700. kuruluş yıl dönümü*. İstanbul: Detay Baskı.
- Şener, S. A. (1997). *Dikmen Türk-Alman mesleki eğitim merkezi öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin Alman standartları ile karşılaştırılması*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şimşek, M. ve Gök, İ. (2005, 07-08 Haziran). *Mesleki teknik eğitimde politika ve stratejiler*. AB Kopenhag Süreci ve Maastricht Bildirgesi Açısından Türkiye'de Mesleki Öğretim ve Eğitimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansında sunuldu, Ankara.
- Şimşek, M. (2002). *Toplam kalite yönetimi ve tarihteki bir uygulaması: ahilik*. İstanbul: Hayat Yayınları.

- Talas, M. (2006). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Tayfun, A. ve Tokmak, C. (2007). Tüketicilerin Türk usulü fastfood işletmelerini tercih etme sebepleri üzerine bir araştırma, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (22), 169-183.
- Tezcan, M. (1982). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Tezcan, M. (1996). *Eğitim sosyolojisi*. Ankara: Feryal Matbaası.
- Timur, A. (1994, 23-25 Eylül). *Turizm eğitiminde darboğazlar*. Dört Yıllık Turizm Yüksekokullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları, Hafta Sonu Semineri I'de sunuldu, Nevşehir.
- Turan, K. (1996). Ahilikten günümüze mesleki ve teknik eğitimin tarihsel gelişimi. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları, Yayın No:129.
- Unan, F. (2000). Osmanlı Devleti'nde mesleki ve teknik eğitim çerçevesinde ahilik. *Türk Yurdu Dergisi* (700. Yılında Osmanlı özel sayısı), Aralık 1999-Ocak 2000, 192-197.
- UNESCO (1997). *International standard classification of education ISCED 97*. Paris: UNESCO.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2005). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi (SPSS 12.0 For Windows)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünal, C. (2006). *Bazı AB ülkelerindeki halk eğitim ve mesleki eğitim uygulamaları ve ülkemizin halk eğitim ve mesleki eğitim uygulamaları açısından AB'ye uyumlulaştırılması*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Ünlüöner, K. (1993). Türkiye'de yüksek öğretim düzeyinde turizm eğitim ve öğretimi. *Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 6, 497-521.
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005a). Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde öğrenim gören öğrencilerin beklenti ve algılamalarındaki değişimin karşılaştırılması (2000 – 2001 ve 2003 – 2004 öğretim yılları). *Milli Eğitim Dergisi*, Yıl: 33, Sayı: 166. Web: <http://yayim.meb.gov.tr/dergiler/166/index3-boylu.htm> adresinden 12 Ocak 2008'de alınmıştır.
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005b). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Bahar, 11-32.

- Wolf, E. (2002). *Culinary tourism: A tasty economic proposition*. Web: <http://www.culinarytourism.org> adresinden 12 Haziran 2007'de alınmıştır.
- Wolf, E. (2005, April 30 – May 3). *Introduction to culinary tourism*. Second International Conference on Culinary Tourism, San Francisco.
- Wolfe, B. and Haveman R. (2002). *Social and nonmarket benefits from education in an advanced economy*. Conference Series 47 Education in the 21st Century: Meeting the Challenges of a Changing World. Boston: Federal Reserve Bank of Boston Publishing.
- Yağcızeybek, S. (2006). Yeterliliğe dayalı eğitim: mesleki eğitime etkili ve gerçekçi bir yaklaşım. *Eğitim-Öğretim Dergi*. Web:<http://ankara.meb.gov.tr/dergi/4716.pdf> adresinden 29 Ekim 2008'de alınmıştır.
- Yenen, Ş. (2007). Türk mutfağı ve turizm. *Akşam*. Web:<http://www.aksam.com.tr/yazar.asp?a=39396,10,130> adresinden 05 Nisan 2007'de alınmıştır.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yeşilmen, N. (2002). Ulusal meslek standartları. *İşveren Dergi*. Web:http://www.tisk.org.tr/isveren_sayfa.asp?yazi_id=501&id=30 adresinden 22 Haziran 2007'de alınmıştır.
- Yıldırım, Ş. (2002). *Teknik eğitim fakülteleri talaşlı üretim anabilim dalı mezunu öğretmenlerin mesleki yeterliklerinin belirlenmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- YÖK (Yüksek Öğretim Kurulu). (2009). *Türkiye yüksek öğretim ulusal yeterlikler çerçevesi*. Yüksek Öğretim Ulusal Yeterlikler Çerçevesi Komisyonu ve Çalışma Grubu Ara Raporu, Ankara.
- <http://ttkb.meb.gov.tr/indir/ttkb/rogramlar/ptituok/turkmutfagi.pdf> (21.06.2007)
- <http://www.istatistikmerkezi.com/makale,istatistik-korelasyonanalizi,147.html> (08.03.2008)
- http://www.istatistikanaliz.com/varyans_analizi.asp (17. 03. 2008)
- <http://www.tdksozluk.com> (25. 12. 2007)
- <http://euroguidance.ua.gov.tr/files/mustafa-balci.ppt#268,8> (03.07.2007)
- [http://euroguidance.ua.gov.tr/files/mustafa-balci.ppt#267,7,Slayt 7](http://euroguidance.ua.gov.tr/files/mustafa-balci.ppt#267,7,Slayt%207) (03.07.2007)
- <http://www.tdksozluk.com/sozara.php?qu=YETERL%DDK&ne=a> (25. 12. 2007)

http://www.saudek.sakarya.edu.tr/egit_ogret/guncelleme_rehberi_07Subat2008.doc?PH_PSESSID=b72131a3160bc51bfeb35ea5d4ffdf0 (02.08.2008)

<http://tekev.org/ecvet> (19.09.2007)

http://www.yerelsen.org.tr/_resimler_/haberler/OsmanYildiz.doc (15.10.2007)

<http://ttogm.meb.gov.tr/ticar/istatistik.htm> (03.12. 2007)

http://ttogm.meb.gov.tr/ticar/anadolu_otelcilik.htm (03.12. 2007)

<http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html> (29.02.2008)

www.iskur.gov.tr (15. 11. 2007)

<http://tr.wikipedia.org/wiki/A%C5%9F%C3%A7%C4%B1%C4%B1k> , (14. 06. 2008)

http://www.meb.gov.tr/Stats/Apk2002/3_2.htm. (09. 05. 2008)

<http://www.yeditepe.edu.tr/yeditepe/Yeditepe%20UniverSiteSi/EGitim/LiSanS/Guzel%20Sanatlar%20FakulteSi/GaStronomi%20ve%20Mutfak%20Sanatlari/Genel>
(11. 04. 2008)

<http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html> (29.02.2008)

<http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf> (12.06.2008)

http://www.myk.gov.tr/images/articles/editor/Meslek_Standardi_Formati_1.doc
(01.05.2008)

http://etogm.meb.gov.tr/index.asp?sayfa_id=100&konu=tarihce (29.03.2008)

http://cam.sams.ieu.edu.tr/?page_id=2 (22. 08. 2008)

http://etogm.meb.gov.tr/index.asp?sayfa_id=210&konu=metem (02. 05. 2008)

http://etogm.meb.gov.tr/index.asp?sayfa_id=210&konu=yetem (02. 05. 2008)

http://etogm.meb.gov.tr/index.asp?sayfa_id=210&konu=pkso (02. 05. 2008)

<http://iovapratikkizsanat.meb.k12.tr> (30.04. 2008)

http://etogm.meb.gov.tr/index.asp?sayfa_id=210&konu=mem (02. 05. 2008)

http://maol.meb.gov.tr/tanitim/tanitim_index.html (02. 05. 2008)

<http://ttogm.meb.gov.tr/ticar/turem.htm> (08. 12. 2007)

<http://www.umraniyehem.gov.tr/default.asp?Mode=1&CatID=55&SubCatID=127&PR ef=0&Cm=2> (02. 05. 2008)

- <http://cygm.meb.gov.tr/birimler/program/programhem.pdf> (12. 06. 2008)
- <http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html> (29.02.2008)
- <http://www.otmlankara.k12.tr/okulumuz.php> (25. 07. 2008)
- <http://www.ascilikokulu.com/index2.html> (25. 07. 2008)
- http://ec.europa.eu/education/policies/educ/eqf/index_en.html (19. 10. 2008)
- <http://www.myk.gov.tr/images/articles/editor/AYC.doc> (19. 02. 2009)
- <http://kygm.kulturturizm.gov.tr/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF71BE64510F6C8BC9BB4CD394874238F9> (18. 10. 2008)
- <http://www.mu.edu.tr/t/akademik/meslekyuksekokullari/datca/asci/> (28. 10. 2008)
- <http://www.iskur.gov.tr/mydocu/mevzuat/kanun9.htm> (08.02.2008)
- <http://ttogm.meb.gov.tr/news.php?go=fullnews&newsid=41> (23. 10. 2009)
- <http://www.tuik.gov.tr/SagMenu/guncel/guncel.xml> (11. 11. 2010)

EKLER

EK-1 : Öğrenci Anket Formu

Sevgili Öğrenci,

Bu anket, Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği'ni belirlemeyi amaçlayan **doktora tezi** için veri toplama aracı olarak hazırlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar, bilimsel bir çalışmada kullanılacağından isim belirtmenize gerek olmayıp, elde edilen bilgiler kesinlikle araştırmanın amacı dışında kullanılmayacaktır.

Ankette yer alan ifadelere ilişkin belirtmiş olduğunuz görüşlerin doğru ya da yanlışlığı kesinlikle sorgulanmayacak olup, anketteki her bir ifadeye ilişkin vereceğiniz en doğru cevap, sizin mevcut durum hakkındaki görüşünüz olacaktır. Vereceğiniz cevapların gerçek durumu yansıtıcı olması araştırmanın amacına ulaşmasında önemli ölçüde katkı sağlayacaktır. Katkılarınızdan dolayı şimdiden teşekkür eder, derslerinizde başarılar dileriz.

Onur GÖRKEM Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü GSM: 0. 505. 257 12 55 E-posta: onurgorkem2000@yahoo.com	Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi GSM: 0. 533. 423 64 89 E-posta: oyuksel@gazi.edu.tr
--	---

I. BÖLÜM: BİREYSEL VE OKULA AİT BİLGİLER

- Cinsiyetiniz? Kız Erkek
- Öğrenim gördüğünüz okulun uygulama oteli var mı? Evet Hayır
- Okulunuzun bulunduğu coğrafi bölgeyi belirtiniz?
 Marmara Bölgesi Ege Bölgesi Akdeniz Bölgesi İç Anadolu Bölgesi
 Karadeniz Bölgesi Doğu Anadolu Bölgesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi
11. sınıf stajınızı yaptığınız departmanı belirtiniz?
 Mutfak Pastane Servis - Bar
 Diğer (Lütfen belirtiniz)
- Mutfak dalmı kendi isteğinizle mi seçtiniz? Evet Hayır
- Mezuniyet sonrası aşçı olarak çalışmayı düşünüyor musunuz?
 Evet Hayır

II. BÖLÜM: TEORİ YETERLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıda aşçılık meslek standardı teori yeterlikleri sıralanmıştır. İlgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduğunuza dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz.	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM					
1. Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. İşe hazırlık yapmayı (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Hijyen kurallarını teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorbaları pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe, scrambled vb) teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20. Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22. Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23. Salata sosları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Süt lü tatlılar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

III. BÖLÜM: PRATİK YETERLİĞE İLİŞKİN BİLGİLER

<p>Aşağıda aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri sıralanmıştır. İlgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduğunuza dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz.</p> <p>1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILIYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILIYORUM, 4 = ÇOK KATILIYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILIYORUM</p>	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILIYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILIYORUM (3)	ÇOK KATILIYORUM (4)	TAMAMEN KATILIYORUM (5)
	1. Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yaparım.	(1)	(2)	(3)	(4)
2. İşe hazırlık (üniformalar giyme, araç gereç temin etme vb.) yaparım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

3. Hijyen kurallarını uygulayım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlerim.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin kaynaklarını seçerim.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlerim.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Sebzele uluslararası şekillerde doğrarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürlerini hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorba çeşitleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta (omlet, poşe vb) hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları (bechamel, demi glace, hollandaise vb.) hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlarım (gövde etlerini eklemelerden ayırma vb).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri çeşitli pişirme usulleriyle pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünlerini hazırlarım. (su ürünlerini temizleme, marine etme vb).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünlerini pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20. Pilav çeşitleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22. Salata çeşitleri hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23. Salata sosları hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilav çeşitleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişiririm.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yaparım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Sütü tatlılar hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlarım.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Mutfak eğitiminize ilişkin farklı düşünceleriniz varsa lütfen belirtiniz.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

EK- 2: Öğretmen Anket Formu

Değerli Meslektaşım,
 Bu anket, Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği'ni belirlemeyi amaçlayan **doktora tezi** için veri toplama aracı olarak hazırlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar, bilimsel bir çalışmada kullanılacağından isim belirtmenize gerek olmayıp, elde edilen bilgiler kesinlikle araştırmanın amacı dışında kullanılmayacaktır. İstenilmesi halinde araştırma sonuçları tarafınızla paylaşılacaktır.

Ankette yer alan ifadelere ilişkin belirtmiş olduğunuz görüşlerin doğru ya da yanlışlığı kesinlikle sorgulanmayacak olup, anketteki her bir ifadeye ilişkin vereceğiniz en doğru cevap, sizin mevcut durum hakkındaki görüşünüz olacaktır. Vereceğiniz cevapların gerçek durumu yansıtıcı olması araştırmanın amacına ulaşmasında önemli ölçüde katkı sağlayacaktır. Katkılarınızdan dolayı şimdiden teşekkür eder, saygılar sunarız.

Onur GÖRKEM
Gazi Üniversitesi
Eğitim Bilimleri Enstitüsü
GSM: 0. 505. 257 12 55
E-posta: onurgorkem2000@yahoo.com

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK
Gazi Üniversitesi
Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
GSM: 0. 533. 423 64 89
E-posta: oyuksel@gazi.edu.tr

I. BÖLÜM: BİREYSEL VE OKULA AİT BİLGİLER

- Cinsiyetiniz? Kadın Erkek
- Görev yaptığınız okulun uygulama oteli var mı? Evet Hayır
- Görev yaptığınız okulun bulunduğu coğrafi bölgeyi belirtiniz.
 Marmara Bölgesi Ege Bölgesi Akdeniz Bölgesi İç Anadolu Bölgesi
 Karadeniz Bölgesi Doğu Anadolu Bölgesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi
- Görev yaptığınız okulun eğitim öğretime başlama yılını belirtiniz.
 1970 ve öncesi 1971 – 1980 arası 1981 – 1990 arası 1991 – 2000 arası
 2001 ve sonrası
- Görev yaptığınız okulun kantin işletmeciliği kim tarafından yapılmaktadır?
 Özel girişimci Okul döner sermayesi Diğer.....(Lütfen belirtiniz)

II. BÖLÜM: MUTFAK EĞİTİMİ YETERLİĞİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERE İLİŞKİN DEĞERLENDİRMELER

Lütfen aşağıda belirtilen ifadelere katılma derecenizi, verilen puanlamaya göre sizin için uygun olan seçeneği işaretleyerek belirtiniz. 1 = HIÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM	HIÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
1. Görev yaptığım okulda yeterli sayıda mutfak öğretmeni vardır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına teorik olarak hakimdir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri modül konularına pratik olarak hakimdir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri yeterli sektör deneyimine sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Görev yaptığım okulda mutfak öğretmenleri sektörle ilgili yenilikleri takip eder.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

6. Görev yaptığım okul yeterli sayıda mutfak atölyesine sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Görev yaptığım okulda mutfak atölyeleri öğrenci sayısına göre yeterince geniştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Görev yaptığım okul atölyeleri yeterli ekipmana (ocak, fırın, soğutucu, blender vb.) sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Görev yaptığım okulda atölye ekipmanları teknolojik olarak sektör mutfağına uygundur.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Görev yaptığım okul uygulama dersleri için yeterli miktarda malzeme(et, balık, vb) temin eder.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Mutfak atölyelerinde modül konularının tamamının uygulaması yapılır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Ders konuları öncelikle öğretmen tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Ders konuları her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Öğrenci uygulamaları tek tek öğretmen tarafından değerlendirilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Uygulaması başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Staj yerlerindeki usta öğreticiler modül konularına hakimdir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Staj yerlerindeki usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Staj yerlerinde öğrencilere okulun verdiği program doğrultusunda eğitim verir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

III. BÖLÜM: TEORİ YETERLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıda aşçılık meslek standardı teorik yeterlikleri sıralanmıştır. Mutfak dalı 12. sınıf öğrencilerinizin ilgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduklarına dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz. 1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILIYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILIYORUM, 4 = ÇOK KATILIYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILIYORUM Okulumuz 12. sınıf mutfak dalı öğrencileri;	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILIYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILIYORUM (3)	ÇOK KATILIYORUM (4)	TAMAMEN KATILIYORUM (5)
1. Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. İşe hazırlık yapmayı (üniformalar giyme vb.) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Hijyen kurallarını teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorbaları pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe, scrambled vb) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20. Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22. Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

23. Salata sosları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Süt lü tatlılar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

IV. BÖLÜM: PRATİK YETERLİĞE İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıda aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri sıralanmıştır. Mutfak dalı 12. sınıf öğrencilerinizin ilgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduklarına dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz.	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM					
Okulumuz 12. sınıf mutfak dalı öğrencileri;					
1. Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. İşe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Hijyen kurallarını uygular.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirler.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin kaynaklarını seçer.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirler.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürlerini hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorba çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta (omlet, poşe vb) hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlar (eklemlerinden ayırma, porsiyonluk doğrama vb.).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri çeşitli pişirme usulleriyle pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünlerini hazırlar (temizleme, marine etme vb.).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünlerini pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

20. Pilav çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22. Salata çeşitleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23. Salata sosları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Süt lü tatlılar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Mutfak eğitimine ilişkin farklı düşünceleriniz varsa lütfen belirtiniz.....
.....
.....
.....
.....
.....

Anket sonuçlarına ulaşmak istiyorsanız e-posta adresiniz?.....

EK-3: Sektör Temsilcisi Anket Formu

Sayın Katılımcı,

Bu anket, "Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği"ni belirlemeyi amaçlayan **doktora tezi** için veri toplama aracı olarak hazırlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar, bilimsel bir çalışmada kullanılacağından isim belirtmenize gerek olmayıp, elde edilen bilgiler kesinlikle araştırmanın amacı dışında kullanılmayacaktır. İstenilmesi halinde araştırma sonuçları tarafınızla paylaşılacaktır.

Ankette yer alan ifadelere ilişkin belirtmiş olduğunuz görüşlerin doğru ya da yanlışlığı kesinlikle sorgulanmayacak olup, anketteki her bir ifadeye ilişkin vereceğiniz en doğru cevap, sizin mevcut durum hakkındaki görüşünüz olacaktır. Vereceğiniz cevapların gerçek durumu yansıtıcı olması araştırmanın amacına ulaşmasında da önemli ölçüde katkılar sağlayacaktır. Katkılarınızdan dolayı şimdiden teşekkür eder, saygılar sunarız.

Onur GÖRKEM
Gazi Üniversitesi
Eğitim Bilimleri Enstitüsü
GSM: 0. 505. 257 12 55
E-posta: onurgorkem2000@yahoo.com

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK
Gazi Üniversitesi
Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
GSM: 0. 533. 423 64 89
E-posta: oyuksel@gazi.edu.tr

I. BÖLÜM: BİREYSEL VE İŞLETMEYE AİT BİLGİLER

- Cinsiyetiniz? Bayan Erkek
- Göreviniz? Aşçıbaşı Aşçıbaşı Yardımcısı Kısım Şefi
- Eğitim durumunuz?
 Okur-Yazar İlkokul Ortaokul Lise
 Önlisans Lisans Lisansüstü
- Hangi düzeyde aşçılık eğitimi aldınız?
 Almadım Mesleki (Çıraklık) Eğitim Merkezi
 Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Aşçılık Önlisans Gastronomi Lisans
 Gastronomi Lisansüstü Diğer (.....)
- Lütfen, görev yaptığınız işletmenin bağlı olduğu şehri belirtiniz?
 Ankara Antalya
- Lütfen, görev yaptığınız işletmenin türünü belirtiniz?
 Beş yıldızlı otel Dört yıldızlı otel Üç yıldızlı otel

II. BÖLÜM: ÖĞRENCİLERİN BECERİ EĞİTİMİ YETERLİĞİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERE İLİŞKİN DEĞERLENDİRMELER

Lütfen aşağıda belirtilen ifadelere katılma derecenizi, verilen puanlamaya göre sizin için uygun olan seçeneği işaretleyerek belirtiniz. 1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
1. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara teorik olarak hâkimdir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler beceri eğitimi planında yer alan konulara pratik olarak hâkimdir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Görev yaptığım otelde mutfak usta öğreticileri mesleki yenilikleri (yeni tarifler, farklı üretim ve sunum metotları gibi) takip eder.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

4. Görev yaptığım otelde, usta öğreticiler yeterli pedagojik deneyime sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Görev yaptığım otel mutfağı, beceri eğitimi konularının uygulanması için yeterli ekipmana (ocak, fırın vb) sahiptir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Görev yaptığım otel mutfağında, beceri eğitimi planında yer alan konuların tamamının uygulanması yapılır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Beceri eğitimi planında yer alan konular, öncelikle usta öğretici tarafından uygulanarak öğrencilerin izlemesi sağlanır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Beceri eğitimi planında yer alan konular, her öğrenciye ayrı ayrı uygulanır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Öğrenci uygulamaları, usta öğretici tarafından tek tek değerlendirilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Uygulamada başarısız olan öğrencilere tekrar uygulama yaptırılır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Okul yönetimi, staj eğitimi başında beceri eğitimi planını işletmemize verir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Öğrencilere, okul yönetiminin işletmemize verdiği beceri eğitimi planı çerçevesinde eğitim verilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Okul yönetiminin, işletmemize verdiği beceri eğitimi planı, sektör gereksinimlerine uygundur.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

III. BÖLÜM: TEORİ YETERLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıda açıklık meslek standardı teorik yeterlikleri sıralanmıştır. Görev yaptığımız işletmede beceri eğitimi tamamlayan öğrencilerin ilgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduklarına dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz.	HİÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
1 = HİÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM					
Görev yaptığım işletmede beceri eğitimi tamamlayan öğrenciler;					
1. Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. İşe hazırlık yapmayı (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Hijyen kurallarını teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Sebze ve meyveleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorbaları pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe, scrambled vb) teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20. Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22. Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23. Salata sosları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Sütü tatlılar hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak bilir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

IV. BÖLÜM: PRATİK YETERLİĞE İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıda aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri sıralanmıştır. Görev yaptığınız işletmede beceri eğitimi tamamlayan öğrencilerin ilgili yeterliklere hangi düzeyde sahip olduklarına dair belirtilen ifadelere katılma derecenizi, lütfen verilen puanlamaya göre işaretleyiniz. 1 = HIÇ KATILMIYORUM, 2 = AZ KATILYORUM, 3 = ORTA DÜZEYDE KATILYORUM, 4 = ÇOK KATILYORUM, 5 = KESİNLİKLE KATILYORUM	HIÇ KATILMIYORUM (1)	AZ KATILYORUM (2)	ORTA DÜZEYDE KATILYORUM (3)	ÇOK KATILYORUM (4)	TAMAMEN KATILYORUM (5)
Görev yaptığım işletmede beceri eğitimi tamamlayan öğrenciler;					
1. Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2. İşe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3. Hijyen kurallarını uygular.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4. Bulaşık yıkar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirler.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6. Besin öğelerinin kaynaklarını seçer.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirler.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9. Sebze garnitürlerini hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10. Patates garnitürleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Fond hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12. Çorba çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta (omlet, poşe vb) hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
15. Temel sosları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16. Etleri hazırlar (eklemlerinden ayırma, porsiyonluk doğrama vb.).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17. Etleri çeşitli pişirme usulleriyle pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18. Su ürünlerini hazırlar (temizleme, marine etme vb.).	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19. Su ürünlerini pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20. Pilav çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. Makarna çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

22. Salata çeşitleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23. Salata sosları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35. Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41. Sütü tatlılar hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42. Meyve tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43. Tahıl tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44. Hamur tatlıları hazırlar.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Mutfak eğitimi ve öğrenci yeterliğine ilişkin farklı düşünceleriniz varsa lütfen belirtiniz.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Anket sonuçlarına ulaşmak istiyorsanız e-posta adresiniz?.....

EK- 4: 4. Seviye Aşçı Yeterlik Tablosu**AŞÇILIK DALI****MESLEK TANIMI (4.SEVİYE)**

AŞÇI: Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme işlerini yapan mutfak elemanıdır.

YETERLİK TABLOSU

MESLEK	SEKTÖR	ALAN	SEVİYE	KODU	
AŞÇILIK	TURİZM VE GIDA	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ	4		
İŞLER / GÖREVLER	YETERLİKLER	İŞLEMLER			
		1	2	3	4
Ön Hazırlıkları Yapmak	Kişisel bakım yapmak	Vücut temizliği yapmak	El ve ayak bakımı yapmak	Ağız ve diş bakımı yapmak	Saç bakımı yapmak
		Cilt bakımı ve makyaj yapmak	Formunu korumak		
	İşe hazırlık yapmak	İş kıyafetini giymek	Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etmek		
	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak	Yiyecek hijyenini sağlamak	Çalışma ortamı hijyenini sağlamak		
	Bulaşık yıkamak ve çöp atmak	Elde bulaşık yıkamak	Makinede bulaşık yıkamak	Çöp atmak	
	Kritik kontrol noktalarını belirlemek(HACCP)	Kritik kontrol noktalarını saptayarak besinlerin bozulmalarını önlemek	Besinlerin bozulmalarını önleyici tedbirler almak	Çalışma ortamında HACCP kurallarını uygulamak	

Ön Hazırlıkları Yapmak	Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek	Protein kaynaklarını seçmek	Karbonhidrat kaynaklarını seçmek	Yağ kaynaklarını seçmek	Vitamin kaynaklarını seçmek
		Mineral kaynaklarını seçmek	Su ihtiyacını belirlemek		
	Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek	Et, yumurta ve kuru baklagillerin günlük porsiyon miktarlarını belirlemek	Sebze ve meyvelerin günlük porsiyon miktarlarını belirlemek	Süt ve ürünlerinin günlük porsiyon miktarını belirlemek	Tahıl ve ürünlerinin günlük porsiyon miktarını belirlemek
		Yağ ve şekerlerin günlük porsiyon miktarlarını belirlemek	Günlük mönü planlamak		
Servise Hazırlık Yapmak	Servise ön hazırlık yapmak	Masaların hazırlığını yapmak	Sandalyelerin hazırlığını yapmak	Servis arabalarının hazırlığını yapmak	Servantların hazırlığını yapmak
	Masa üstü servis takımlarını hazırlamak	Metal servis takımlarını hazırlamak	Tabakları hazırlamak	Bardakları hazırlamak	Menaj takımlarını hazırlamak
	Masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak	Masa örtülerini hazırlamak	Peçeteleri katlamak		
	Kuver açmak	Tabakları kuvere yerleştirmek	Metal servis takımlarını yerleştirmek	Bardakları yerleştirmek	Menaj takımlarını yerleştirmek
	Taşımak ve boş toplamak	Tepsilerin taşınması	Tabakları taşımak	Boşları toplamak	
Barda Ön Hazırlık Yapmak	Bar ön hazırlıkları yapmak	Bar bankosunu temizlemek	Dolapları temizlemek ve yerleştirmek	Bardakları yerleştirmek	Barda çalışma tezgahını hazırlamak

Sebzeleri Hazırlamak	Sebzeleri, uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak	Ön hazırlık yapmak	Sebzeleri uluslar arası şekillerde doğramak	Lezzet verici karışımları hazırlamak	
	Sebze garnitürleri hazırlamak	Haşlayarak(bouilli)sebze garnitürleri hazırlamak	Buharda pişirerek sebze garnitürleri hazırlamak	Sos içinde pişirerek sebze garnitürleri hazırlamak	Kendi suyunda pişirerek sebze garnitürleri hazırlamak
		Parlatarak (glase)pişirme usulü ile garnitür hazırlamak	Graten (au graten) ederek garnitür hazırlama	Yağda kızartarak (frit pane)garnitür hazırlamak	Sebzeleri sote ederek garnitür hazırlamak
		Sebzeleri ızgara (grill)ederek garnitür hazırlama	Yağda kızartarak (frit pane)garnitür hazırlama	Sebzeleri sote ederek garnitür hazırlamak	Sebzeleri ızgara (grill)ederek garnitür hazırlamak
	Patates garnitürleri hazırlamak	Ön hazırlık yapmak	Bol yağda kızartarak patates garnitürleri hazırlamak	Haşlayarak patates garnitürleri hazırlamak	Sote (saute)ederek patates garnitürleri hazırlamak
		Püre patates garnitürleri hazırlamak	Kroket (croquette)cinsi patates garnitürleri hazırlamak	Fırında pişirerek patates garnitürleri hazırlamak	Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlamak
	Fond ve Çorba Hazırlamak	Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek	Çorba fondları hazırlamak	Çorbalara ön hazırlık yapmak	Berrak çorbalar hazırlamak
Sebze çorbaları hazırlamak			Pürel çorbalar hazırlamak		
Uluslar arası çorbaları pişirmek		Uluslararası ve özel çorbalar hazırlamak	Soğuk çorbalar hazırlamak		

Yumurtadan Yiyecek Hazırlamak	Yumurtadan Yiyecekler Hazırlamak	Yumurtayı pişirmeye hazırlamak	Haşlayarak pişirmek (poche)	Omlet pişirmek	Sahanda yumurta pişirmek	
		Bol yağda pişirmek	Çırpılarak hazırlanan yumurtaları pişirmek (scrambles eggs)	Pankek (pancake) ve krep (crepe) pişirmek		
Etləri Hazırlamak ve Et Yemekleri Pişirmek	Temel sos ve türevlerini hazırlamak	Beşamel (bechamel) sos hazırlamak	Domates - soğuk tereyağ sos hazırlamak	Kahverengi sos (demi glace) hazırlamak	Et ve sebze suyu ile sos velaute hazırlamak	
		Sıvı yağ ile sos hazırlamak (mayonez)	Tereyağ ile sos hazırlamak (Hollandaise)			
	Etləri hazırlamak	Gövde etlerini eklemelerden ayırmak	Sığır ve dana eti parçalarını yemeklik kullanıma hazırlamak	Koyun ve kuzu etini yemeklik kullanıma hazırlamak	Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlamak	
		Sakatatları hazırlamak				
	Etləri pişirmek	Haşlayarak (bouilli) pişirmek	Kavurarak sos içinde pişirmek (braise)	Az yağda uzun süre pişirmek(poelle)	Bol yağda kızartmak(frit)	
		Sote ederek pişirmek(saute)	Buharda ve kendi suyunda pişirmek (etüve ve etüve vapeur)	Fırında pişirmek	Izgarada pişirmek	
		Gratin etmek (au graten)				
	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek	Balıkları pişirmeye hazırlamak	Balıkları pişirmek	Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlamak	Su ürünlerini pişirmek	
	Pilav ve Makarna Pişirmek	Pilav pişirmek	Ön hazırlık yapmak	Farklı pişirme teknikleri ile pilav pişirmek	Uluslararası pilav pişirmek	
		Makarna pişirmek	Ön hazırlık yapmak	Makarna pişirmek	Uluslararası makarna çeşitlerini hazırlamak	

Salata Hazırlamak	Salata ve salata sosları hazırlamak	Salata sosları hazırlamak	Sebzelerle salata hazırlamak	Tahıl ve makarnalarla salata yapmak	Kurubaklagillerle salata yapmak
		Etlerle ve sakatatlarla salata yapmak	Deniz ürünleri ile salata yapmak	Uluslararası salata yapmak	
Açık Büfe Hazırlamak	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak	Kahvaltı büfesi hazırlamak	Açık büfe hazırlamak	Ön hazırlık yapmak	Kokteyl yiyecekleri hazırlama
		Mezeler hazırlamak	Ordövr tabağı hazırlamak		
Türk Mutfağına Özgü Yemekler Pişirmek	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek	Sebzelerle yöresel çorbalar hazırlamak ve pişirmek	Tahıl ürünleri ile yöresel çorbalar pişirmek	Süt ve yoğurt ile yöresel çorbalar hazırlamak	Kuru baklagillerle yöresel çorbalar hazırlamak ve pişirmek
		Etlerle yöresel çorbalar hazırlamak ve pişirmek			
	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek	Sebze yemekleri hazırlamak	Sıcak sebze yemekleri pişirmek	Soğuk sebze yemekleri pişirmek	
	Türk mutfağına özgü kuru baklagillerle yemek pişirmek	Kuru baklagilleri hazırlamak	Kuru baklagillerle yemek pişirmek		
	Türk mutfağına özgü dolma ve sarma pişirmek	Malzeme seçmek ve ön hazırlık	Zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlamak ve pişirmek	Etli dolma ve sarmalar hazırlamak ve pişirmek	Et dolma ve sarmalar hazırlamak ve pişirme
		Kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlamak ve pişirmek			
	Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmek	Pilav malzemeleri hazırlamak	Sebzelerle yöresel pilav pişirmek	Etlerle yöresel pilav pişirmek	Kuru baklagillerle yöresel pilav pişirmek
		Hamur ve yufkalarla yöresel pilav pişirmek			

Türk Mutfağına Özgü Yemekler Pişirmek	Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmek	Kuskus hamuru hazırlama	Kuskus pişirmek	Erişte hamurunu hazırlamak	Erişte çeşitlerini pişirmek, hazırlamak
		Mantı hamuru hazırlamak	Mantı çeşitlerini pişirmek		
	Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirmek	Kebaplar hazırlamak ve pişirmek	Güveç hazırlamak ve pişirmek	Köfteler hazırlamak ve pişirmek	Sakatat yemekleri pişirmek
	Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaf lar hazırlamak	Komposto ve hoşaf lar hazırlamak	Komposto ve hoşaf pişirmek		
Hamur Ürünlerini Hazırlamak	Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak	Malzemeleri seçmek ve ön hazırlık yapmak	Hamuru hazırlamak	İç ve dış gereçleri hazırlamak	Şekil vermek
		Pişirmek	Ürünü servise hazırlamak		
	Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Hamuru hazırlamak	Pişirmek	Islatma şurubu hazırlamak
		Krema ve ara ürünler kullanmak	Sos kullanmak	Servise hazırlamak	
	Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Hamuru pişirmek	Şekil vermek ve pişirmek	Krema kullanmak
		Sos kullanmak	Servise hazırlamak		
	Milföy hamurundan ürünler hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Hamuru hazırlamak	Yağı hazırlamak	İç ve dış gereçleri hazırlamak
		Yağı hamurda kullanmak	Şekil vermek	Pişirmek	Servise hazırlamak

Tatlı Hazırlamak	Basit tatlılar yapmak	Sütlü tatlılar yapmak	Kolay hamur tatlıları yapmak	Hazır ürünleri kullanarak tatlılar yapmak	
	Sütlü tatlılar hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Pişirmek	Karamel hazırlamak	Süslemek ve servise hazırlamak
	Meyve tatlıları hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Taze ve kuru meyvelerden tatlılar hazırlamak	Komposto ve hoşaf lar hazırlamak	
	Tahıl tatlıları hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Pişirmek	Servise hazırlamak	
	Hamur tatlıları hazırlamak	Malzeme seçmek ve ön hazırlık yapmak	Kıyılarak yapılan hamur tatlıları hazırlamak	Pişirilerek yapılan hamur tatlıları hazırlamak	Milföy hamurundan tatlılar hazırlamak
Mayalı hamurdan tatlılar hazırlamak		Özleştirilerek yapılan hamurdan tatlılar hazırlamak	Çırpılarak yapılan hamurdan tatlılar hazırlamak	Tatlıları servise hazırlamak	
Özel Servis Yapmak	Flambe yapmak	Flambe için ön hazırlık yapmak	Et flambesi yapmak	Deniz mahsullerinden flambe yapmak	Kümes hayvanları flambesi yapmak
		Tatlı ve meyve flambeleri yapmak			
	Fondö yapmak	Fondö için ön hazırlık yapmak	Et fondö yapmak	Peynir fondö yapmak	Çikolata fondö yapmak
Yabancı Dildeki Yayınları Takip Etmek	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak				

Kaynak: <http://www.megep.meb.gov.tr/mte%5Fprogram%5Fmodul/>

EK – 5: Türkiye’de Eğitim Veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri

Sıra No	Okul Adı	Kuruluş Yılı
1	Adana Nezihe Yalvaç Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996–1997
2	Adana Ceyhan Biliciler Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1989–1990
3	Adıyaman Kâhta Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2006–2007
4	Afyon E. Murat Özdilek Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996–1997
5	Afyon Sandıklı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003–2004
6	Afyon İhsaniye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2010–2011
7	Aksaray Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1990–1991
8	Amasya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005–2006
9	Ankara Yenimahalle Beşevler Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1960–1961
10	Ankara Kızılcahamam Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1999–2000
11	Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2002–2003
12	Ankara Beypazarı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008–2009
13	Ankara Gölbaşı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2009–2010
14	Antalya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1984–1985
15	Antalya Alanya Ü. Altay Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1989–1990
16	Antalya Manavgat Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1999–2000
17	Antalya Manavgat F.Yılmaz Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2004–2005
18	Antalya Serik İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003–2004
19	Antalya Kaş Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2002–2003
20	Antalya Gazipaşa Av. K. Akça Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2004–2005
21	Antalya Yeşilbayır İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005–2006
22	Antalya Kemer Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005–2006
23	Antalya Merkez Tez-Tour Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008–2009
24	Aydın Kuşadası Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1975–1976
25	Aydın Söke Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1990–1991
26	Aydın Didim Z. M. DÖNMEZ Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996–1997
27	Balıkesir Edremit R. Molvalıoğlu Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1991–1992
28	Balıkesir Ayvalık Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2001–2002
29	Balıkesir Gönen Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997–1998
30	Bartın Amasra Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995–1996
31	Bilecik Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996–1997
32	Bilecik Bozhüyük Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995–1996
33	Bitlis Tatvan Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi	2009–2010
34	Bolu Yeniçağa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008–2009
35	Bolu İ.Baysal Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1979–1980
36	Bolu Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1985–1986
37	Bursa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1986–1987
38	Çanakkale Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1990–1991
39	Çankırı Ilgaz Millî Piyango Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003–2004
40	Çorum Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1998–1999
41	Denizli Akköy Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1991–1992
42	Diyarbakır Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1991–1992
43	Düzce Akçakoca Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2001–2002
44	Edirne Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2002–2003
45	Elazığ Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008–2009
46	Erzincan Hürriyet Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1994–1995
47	Erzurum Dedeman Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1999–2000
48	Eskişehir Ali Güven Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003–2004
49	Gaziantep Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1988–1989
50	Giresun Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2001–2002
51	Gümüşhane Merkez Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007–2008
52	Hatay Antakya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995–1996

Sıra No	Okul Adı	Kuruluş Yılı
53	Isparta Eğirdir Nafiz Yürekli Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1992-1993
54	Isparta Yalvaç Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1998-1999
55	İstanbul Beşiktaş Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1967-1968
56	İstanbul Küçükçekmece İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003-2004
57	İstanbul Zeytinburnu M. İ. M. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1994-1995
58	İstanbul Büyükçekmece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005-2006
59	İstanbul Silivri Selimpaşa İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
60	İstanbul Şile Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
61	İstanbul Tuzla Asım Kibar Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2009-2010
62	İzmir Alsancak Nevvar S.İşgören Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
63	İzmir Çeşme Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1991-1992
64	İzmir Foça H.Foçalı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1994-1995
65	İzmir Menderes T.Çamur Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1994-1995
66	İzmir Selçuk İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2006-2007
67	İzmir N.Salih İşgören Kampusu Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
68	Kahramanmaraş Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995-1996
69	Karabük Safranbolu Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
70	Karaman Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
71	Kars Sarıkamış Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2003-2004
72	Kastamonu Cide B. Yusuf Arslan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
73	Kastamonu İnebolu Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2002-2003
74	Kayseri Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995-1996
75	Kırıkkale Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995-1996
76	Kırklareli Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
77	Kırşehir Dudu-Muzaffer Marşap Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
78	Kilis Y. Aktürk Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1998-1999
79	Kocaeli Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
80	Konya Gazi Mustafa Kemal Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995-1996
81	Kütahya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
82	Malatya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
83	Manisa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
84	Mardin Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2002-2003
85	Mersin Tarsus Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
86	Mersin Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1979-1980
87	Mersin Silifke Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
88	Muğla Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1979-1980
89	Muğla Datça Özcan Yılmaz Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1995-1996
90	Muğla Fethiye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1987-1988
91	Muğla Marmaris İçmeler H.Narin Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997-1998
92	Muğla Dalyan H.-F. Tınaztepe Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997-1998
93	Muğla Bodrum Turgut Reis Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1999-2000
94	Nevşehir Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1987-1988
95	Niğde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
96	Ordu Perşembe-Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1990-1991
97	Ordu Ünye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
98	Rize Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1989-1990
99	Sakarya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1999-2000
100	Samsun Bafra Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
101	Samsun Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1994-1995
102	Siirt Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2007-2008
103	Sinop Gerze Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997-1998
104	Sivas Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2008-2009
105	Şanlıurfa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997-1998
106	Tekirdağ Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1979-1980
107	Tokat Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1989-1990

Sıra No	Okul Adı	Kuruluş Yılı
108	Trabzon Akçaabat Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1996-1997
109	Uşak Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	1997-1998
110	Van Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005-2006
111	Yalova Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2001-2002
112	Yozgat Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2005-2006

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

ÖZGEÇMİŞ

1972 yılında Şereflikoçhisar'da doğan Görkem, 1990 yılı Ankara Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Mutfak Bölümü mezunudur. 1993 yılında Çukurova Üniversitesi Mersin Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik ön lisans programından, 1998 yılında Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Turizm Eğitimi lisans programından mezun olmuştur. 2004 yılında Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalında yüksek lisans öğrenimini tamamlamıştır. Orta öğretim, ön lisans ve lisans öğrenimi boyunca birçok ulusal ve uluslararası zincir konaklama işletmesi mutfak ve servis departmanlarında çalışmıştır. 1998–2010 yılları arasında Aksaray Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde Mutfak ve Servis dersleri vermiştir. Halen İzmir Narlıdere Halk Eğitimi Merkezinde görev yapmakta olan Görkem, evli ve bir çocuk babasıdır.