



Bolu İli Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Mutfak Dalında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözüm Önerileri (Bolu Province Vocational and Technical Anatolian High Schools Food and Beverage Services Educational Problems in the Kitchen Branch and Solution Suggestions)

* **Hakkı ÇILGINOĞLU** ^a , **Sercan AYTUĞAR** ^b 

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.08.2021

Kabul Tarihi: 09.12.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Aşçılık eğitimi

Bolu

Öz

Hızla gelişen turizm pazarında işletmelerin; varlığını sürdürebilmesi, rekabete uyum sağlayabilmesi, misafir memnuniyetini ve sadakatini yakalanabilmesi adına nitelikli personele gereksinim duymaktadır. Bu gereksinim “mesleki ve teknik anadolu liseleri” aracılığıyla giderilmektedir. Bolu, özellikle mutfak alanında bir üne sahip, aşçılık mesleği ile özdeşleşmiştir. Ayrıca belirli bir eğitim standardını yakalamış meslek okullarına sahip bir şehirdir. Ancak meslek eğitimi verilen kurumların; yabancı dil eğitimi, staj eğitimi, uygulamalı derslerde yaşanan ham madde temini gibi konularda iyileştirilmeye ihtiyacı olduğu belirlenmiştir. Yapılan araştırmada, aşçılık programında yaşanan sorunların saptanması ve belirlenen sorunlara, olası önerilerin geliştirilmesi çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda öncelikle alanyazın taranmış ve belirli başlıklar altında konular açıklanmaya çalışılmıştır. Araştırma kapsamında, nicel yöntem benimsenmiş ve anket tekniği işe koşulmuştur. Teorik, pratik ve staj eğitimi kapsamında yaşanan olası sorunların belirlenmesine yönelik sorular öğrencilere yöneltilmiştir. Elde edilen veriler sosyal bilimlerde en sık kullanılan “SPSS” istatistikî programı ile analiz edilmiştir. Bu doğrultuda sırasıyla güvenilirlik analizi, faktör analizi ve bağımsız t-testi yapılmıştır. Araştırma verilerinden elde edilen sonuçlara göre genel memnuniyet derecesi ortalamanın üstünde bulunmuştur.

Keywords

Gastronomy

Cookery training

Bolu

Abstract

Businesses in the rapidly developing tourism market; It needs qualified personnel in order to maintain its existence, adapt to competition, and capture guest satisfaction and loyalty. This requirement is met through “vocational and technical anatolian high schools”. Bolu has become synonymous with the culinary profession, which has a reputation especially in the culinary field. It is also a city with vocational schools that have achieved a certain educational standard. However, the institutions providing vocational training; It has been determined that there is a need for improvement in subjects such as foreign language education, internship training, raw material supply in applied courses. The aim of the study is to determine the problems experienced in the cookery program and to develop possible suggestions for the identified problems. For this purpose, first of all, the literature was scanned and the subjects were tried to be explained under certain headings. Within the scope of the research, the quantitative method was adopted and the survey technique was employed. Questions were asked to the students to determine possible problems experienced within the scope of theoretical, practical and internship training. The obtained data were analyzed with the statistical program "SPSS", which is the most frequently used in social sciences. Accordingly, reliability analysis, factor analysis and independent t-test were performed, respectively. According to the results obtained from the research data, the general satisfaction level was found above the average.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hcilginoglu@kastamonu.edu.tr (H. Çilginoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2021.912