



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 çalışmada, 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)

GİRİŞ

Eğitim; bireylerin gelişimini olumlu yönde etkileyen, kişinin ilgi alanına göre, teorik ve pratik yönden beceri kazandıran, seçilen mesleğe hâkim kişiler yetiştiren, toplum ve çevre bilinci kazandıran, sosyal iletişim becerilerini geliştiren bir süreçtir (Orhaner & Tunç, 2001; Ünlüöner, Temizkan & Eivazi Gharamaleki, 2010, s. 145). Günümüz turizm dünyasında rekabetin gün geçtikçe artması, ulusal ve uluslararası seviyelerde faaliyet gösteren işletmelerce, nitelikli ve eğitimli personelin tercih edilmesi, işletme yönetiminin değerlendirdiği önemli konular arasında yerini almıştır. İşletmeler açısından büyük önem taşıyan personel temin ve seçimi bazı nedenlerden dolayı kritik bir öneme sahiptir. Gelişen turizm sektörü ve artan turizm işletmeleri sonucu oluşan rekabet, müşteri beklenti, memnuniyet ve istekleri, müşteri sadakatinin kazanılması ve kaliteli hizmet verilmesi gibi etmenler işletmelerin personel seçimini büyük oranda etkilemektedir. Diğer bir ifadeyle, işletmelerin “emek-yoğun yapısı ve kaliteli hizmet” sağlayabilmesi adına çalışanlar katma değer sağlamakta, (Bae & Rowley, 2001; Erdem, 2016; Festing & Eidems, 2011; Magoshi & Chang, 2009; Nickson, 2007; Valkonen vd., 2013; Welch, 1994; Çakar, 2017, s. 225) dolayısıyla nitelikli personel ihtiyacı oluşmaktadır. Personelin niteliğinin belirlenmesinde kişinin almış olduğu eğitim göz önüne alınmaktadır (Erdem, Akgöz ve Gündoğdu, 2018, s.75).

Turizm, hizmet temelli bir sektör olması nedeniyle hizmet veren personel, misafirlerle doğrudan iletişim halindedir. Dolayısıyla personelin, misafirlere karşı olan tutum ve davranışları misafirlerin, memnuniyet derecesini belirlemede ve işletmeleri eğitimli personel arayışına yöneltmektedir (Kuşluyan & Kuşluyan, 2000; Üzümcü, 2015; Erdem, 2016; Günay & Akıncı, 2017; Koçak, Hazarhun & Enser, 2019, s. 703).

Turizm sektörünün gelişebilmesi ve kalitesinin artırılabilmesi adına ülkemizde çeşitli düzeylerde mesleki eğitim veren kurumlar bulunmaktadır. Bu kurumlarda, hem alan hakkında teorik bilgi hem de öğrencinin pratik kazanması adına uygulamalı eğitimler verilmektedir. Ek olarak sektöre uyum sağlayabilmesi ve kendini geliştirebilmesi için zorunlu staj süreci bulunmaktadır (Pelit & Güçer, 2006, s. 140).

Konu ile ilgili literatür incelendiğinde eğitimin, pratik öğretim modeli işe koşularak öğrenciye aktarılması gerektiğini, bu yöntemle öğrencinin ileride karşılaşacağı sorunların çözümü ve mevcut becerisinin gelişebilmesi adına önem taşıdığı vurgulanmaktadır. Lave ve Wenger (1991) alanında deneyim kazanmış kişilerce becerilerin aktarılması olarak bilişsel çıraklık yöntemini önermektedir. Bu yöntem ile usta çırak ilişkisi kurularak ustanın, çırağına rehberlik edeceği ve öğrencinin doğrudan gözlem ve uygulama imkânıyla deneyim kazanacağını savunmaktadır. Kangas ve arkadaşları (2017), öğretmen tarafından oluşturulan ilgi çekici bir ortam ile öğrencinin duygusal olarak derse motive edildiğinde, öğrenme isteğinin arttığını, dolayısıyla eğitim alanı, eğitim yöntemi ve öğrenme doyum derecesi arasında oluşan bağlantıyı onayladığını belirtmektedir. Sonuç olarak pratik öğretim yönteminin, geleneksel olarak verilen teorik eğitimin önüne geçebileceği varsayılmaktadır (Schwartz, 2019; Scherpereel, Williams & Hoefle, 2019; Quick & Blue, 2019; Tsui & Cheng, 2020).

Araştırma kapsamında Bolu ilinde bulunan turizm otelcilik ve meslek liselerinde uygulanan aşıcılık eğitimi kapsamında verilen, teorik ve pratik eğitimde oluşan sorunların tespit edilmesi ve bu sorunlara yönelik çözüm önerilerinin geliştirilmesi araştırma amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla çalışma, mevcut literatüre katkı sağlayacağı ve meslek okullarının geliştirilmesi adına bir kılavuz niteliği taşıyacağı düşünülmektedir.

Mesleki Turizm Eğitimi

Günümüzde turizm eğitimi kapsamında verilen mesleki eğitimde, teorik eğitimin yanı sıra pratik eğitime de önem verilmektedir. Mesleki eğitim, öğrencilerin belirli bir alana yönelimlerini desteklemek ve bu alan hakkında hem teorik bilgileri hem de pratik yeteneklerinin gelişmesini amaçlamaktadır. Mesleki eğitim, “*bilgi, beceri ve pratik uygulama yetenekleri kazandırmak*”, öğrencinin mesleki alanda gelişmesine ek olarak entelektüel, sosyal, meslek ahlakı ve temel mesleki prensiplerin oluşum süreci olarak nitelendirilmektedir (Aksu & Bucak, 2012; Aymankuy & Aymankuy, 2002; Bayram & Bayraktar, 2018; Hacıoğlu, 1992). Turizm mesleki eğitimi ise öğrencilere, “*teorik ve pratik öğrenimden, meslek ahlakına ve mesleğin temel prensiplerine kadar uzanan çeşitli disiplinlerin verildiği*” ve turizm için nitelikli personel yetiştirilmesi için gerekli bir eğitimdir (Üzümcü & Bayraktar, 2004).

Mesleki turizm eğitiminin amacı, sektörde bulunan işletmelerin verimliliğinin artırılması adına bilimsel yöntemlere başvurulması, turizm sektörünün eksikliklerinin araştırılması ve bu doğrultuda çözüm önerilerinin geliştirilmesi ile sektörün eksikliklerinin planlı bir şekilde giderilmesi için nitelikli personel yetiştirmektir (Hacıoğlu vd., 2008; Üzümcü & Alyut, 2017, s. 68-69). Ülkemizde mesleki turizm eğitimi; örgün ve yaygın eğitim olarak verilmektedir. Örgün mesleki turizm eğitimi, ortaöğretim ve yüksek öğretim kurumlarında verilmekte iken yaygın turizm eğitimi ise hem resmi hem de özel kurumlar aracılığıyla verilen “*kurslar niteliğinde bir görünüm*” taşımaktadır (Baltacı vd., 2012; Üzümcü, Alyakut & Günsel, 2015, s. 182).

Mesleki turizm eğitimi, günümüz toplumunda yalnızca otelcilik alanında tanınırlık kazanmış olmasına rağmen “*seyahat, rehberlik ve yiyecek-içecek*” alanlarında da eğitim verilmektedir (Üzümcü & Bayraktar, 2004, s. 81). Bu alanlara ek olarak önbüro, eğlence (animasyon), kat hizmetleri departmanlarına yönelik eğitimlerde verilmektedir (Hacıoğlu vd., 2008; Kutukız, Akyürek & Özdemir, 2018, s. 127-128).

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Eğitimi ve Tarihi

Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin, yiyecek ve içecek bölümünde görevlendirilmek üzere nitelikli ve eğitimli personelin yetiştirilmesi, büyük bir ihtiyaç olarak görülmektedir (Ninemeier, 1991; Hughes, 2003; Özdemir, Aktaş & Altıntaş, 2005; Yılmaz, 2019). Turistik açıdan bakıldığında, cezp edici bir özellik taşıyan yiyecek ve içecek sektörü, bu özelliğinin yanı sıra büyük bir istihdam kaynağı oluşturmaktadır. Dolayısıyla mesleki turizm eğitimi kapsamında teorik ve pratik eğitimini tamamlamış, yeniliğe açık vizyon sahibi, disiplinli ve ahlaklı kişilerin yetiştirilmesi, yiyecek ve içecek sektörünün gelişmesi adına büyük bir önem taşımaktadır. Bu özelliklerin personelde bulunmasının en önemli sebeplerinden bir tanesi ise personelin, yalnızca kendisini temsil etmediği, aynı zamanda ülkesini ve kültürünü temsil etmesidir (Yurday, 2019).

Yiyecek ve içecek eğitimi, insan sağlığının korunabilmesi, mevcut sağlığının sürdürülebilmesi, yiyeceğin besin görevine ek olarak görsel ve tat duyularına hitap edebilmesi amacını taşımaktadır. Yiyecek ve içecek eğitimi kapsamında öğrencilere, sağlık bilgisi (hijyen) kuralları, yiyeceğin hazırlama, pişirme, sunum ve saklama yöntemlerinin yanı sıra yiyeceklerin besin öğelerinin tanıtılması gibi teorik konular öğretilmektedir. Ayrıca mesleki turizm eğitiminde, öğrenciler besinlerin uygun şartlarda hazırlama, pişirme ve saklama aşamalarını doğru yöntemlerle öğretebilmekte, estetik olarak göze hitap edebilecek sunumlar hakkında bilgi sahibi olabilmektedir (Gustafsson, 2004; Aslan, 2010; Condrasky & Hegler, 2010; Hegarty, 2011; Çarbuğa & Memiş Kocaman, 2019, s. 144).

Yiyecek eğitimi, ilk olarak Paris'te kaz kavurucuları ve çeşitli yiyecek loncalarının tek bir çatı altında toplanabilmesi amacıyla Fransa kralı IX Louis'in talimatıyla 1248 yılında kurulan "*Chaine Des Rottisseurs*" gastronomi topluluğunca verilmiştir. Chaine Des Rottisseurs gastronomi topluluğu, yiyeceklerin iyi hazırlanması ve sofraya zevkinin sürdürülebilmesi amacıyla oluşturulmuştur. Bu amaç doğrultusunda usta-çırak ilişkisi taşıyan, pratik yönetime dayalı bir eğitim benimsemiştir. Günümüzde aktif olarak devam eden topluluğun, 80'den fazla ülkede yaklaşık 25 bin üyesi bulunmaktadır (Chaine des Rotisseurs, 2021). Benzer şekilde aşçı ve aşçılık mesleğinin gelişimi amacıyla taşıyan, "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*" 1883 yılında Paris'te, "*National Training School of Cookery*" 1883 yılında Londra'da (Danaher, 2012) ve "*Le Cordon Bleu*" 1895 yılında Paris'te (Le Cordon Bleu, 2021) kurulmuş ve yiyecek eğitimi alanının öncüleri haline gelmiştir. Fransa'da uygulanan yaygın ve örgün yiyecek eğitimi, 1990 yılında "*Otel – Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları*" okulu ile lisans seviyesine yükselmiştir (Hertzman, 2007). Bu doğrultuda aşçılık mesleği geleneksellikten profesyonelliğe doğru geçiş sağlamıştır. (VanLandingham, 1995; Sezen, 2018, s. 25). Yiyecek eğitiminde ilk yüksek lisans eğitimi, 1990 yıllarında Boston ve Adelaide Üniversitesi'nde, ilk Doktora eğitimi ise New York Üniversitesi'nde verilmiştir (Allen, 2003; Karaca, 2018; Yıldız & Aslan, 2019, s. 1126).

Ülkemizde ise yiyecek eğitimi; lise, önlisans, lisans ve yüksek lisans düzeyinde verilmektedir (Boyras, vd.). Çeşitli düzeylerde eğitim verilen kurumlar sırasıyla; 1985 yılında lise düzeyinde açılan "Mengen Aşçılık Meslek Lisesi" (Kurnaz, Akyurt-Kurnaz ve Kılıç, 2014), 1997 yılında ön lisans düzeyinde "Abant İzzet Baysal Üniversitesi" bünyesinde kurulan "Aşçılık bölümü" Bolu ilinde açılmıştır. 2003 yılında Lisans düzeyinde "Yeditepe Üniversitesi" bünyesinde açılan "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü" İstanbul'da açılmıştır (Görkem & Sevim, 2016). 2012 yılında yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi Mardin Artuklu Üniversitesi bünyesinde açılan Gastronomi Turizmi Yüksek Lisans Programı Mardin'de açılmıştır. Lakin ilerleyen yıllarda öğrenci alımı yapılmamıştır. Gastronomi eğitiminde Doktora düzeyinde eğitim ise 2014 yılında Gazi Üniversitesi'nce açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ankara'da açılmıştır (Şengün, 2017). Bahsi geçen kurumlar eğitim düzeyine göre çeşitlilik gösterse de yiyecek eğitiminde öncü okullar olmuştur.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Bolu ilinde bulunan mesleki ve teknik anadolu liseleri yiyecek içecek hizmetleri dalında yaşanan eğitim sorunlarının belirlenmesi ve elde edilen sorunlara yönelik bir çözüm önerisi geliştirmektir. Çalışma kapsamında birincil ve ikincil veri kaynaklarından faydalanılmıştır. İkincil kaynak olarak elektronik veri tabanları taranmıştır. Birincil kaynak olarak ise belirlenen sorulara ait verilerin toplanabilmesi adına anket tekniğine başvurulmuştur. Dolayısıyla çalışma, nicel yöntem benimsenerek hazırlanmıştır. Yapılan çalışmada, verilerin elde edilebilmesi adına etik kurul izin belgesi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 25.03.2021 tarihi ve 73/1 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Çalışmanın evrenini, Bolu ilinde bulunan otelcilik ve turizm meslek liseleri, örneklemini ise staj dönemini tamamlamış 11. ve 12. sınıf öğrencileri oluşturmaktadır. Nisan 2021-Haziran 2021 tarihleri arasında 160 katılımcıya online anket uygulanmıştır. Katılımcılara 16 sorudan oluşan bir anket yöneltilmiştir. Katılım gösteren veri sayısının yeterli sayıda olduğuna inanılmaktadır. Gerekeçesi ise (Kerlinger, 1978), (Hair vd., 1998) ve (Kline, 2011) güvenilirliğin sağlanmasında anketin var olan, ifade sayısının 10 katının yeterli olacağını savunmaktadır (Pamukçu vd., 2021). Araştırmada Yurday'ın (2019) kullanmış olduğu ölçekten yararlanılmıştır. Araştırma evreni olarak Bolu

ilinin seçilmesinde başlıca sebepler, Bolu'nun köklü aşçılık tarihinin bulunmasına ek olarak lise (1985) ve önlisans (1997) düzeyinde eğitim verilmek üzere ilk resmi kurumların burada açılmış olmasıdır. Örneklemde geçerli ve güvenilir yanıtlar bulabilmek adına 11. ve 12. sınıf öğrencileri tercih edilmiştir. Tercih nedeni ise teorik eğitimin yanı sıra uygulamalı (staj) eğitimini tamamlamış olmalarıdır.

Çalışma dâhilinde kullanılan anket 2 bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde yaş, cinsiyet ve eğitim seviyesinin belirlenmesine yönelik demografik bilgilerine ek olarak öğrencilerin, aşçılık bölümünü tercih etme nedenleri ve mezuniyet sonrası mutfak bölümünde çalışma düşüncesinin saptanabilmesi adına sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde ise meslek dersleri eğitiminde yaşanan muhtemel problemlere yönelik sorular oluşturmaktadır. Yöneltilen sorular 5'li likert olarak "kesinlikle katılmıyorum", "katılmıyorum", "orta düzeyde katılıyorum", "katılıyorum" ve "kesinlikle katılıyorum" olarak iletilmiştir. Anket ifadelerinin dikkatli okunabilmesi adına ifade sıralaması rastgele olarak yöneltilmiştir. Toplanan verilerin tamamı istatistikî paket programları (SPSS) ile analiz edilmiştir. SPSS çoğunlukla "Sosyal Bilimler" dalında başvurulan istatistikî analiz yöntemidir.

Bulgular

Reliability Statistics		
Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
,922	,923	16

Anketin güvenilirliğinin saptanmasına yönelik güvenilirlik testi (Cronbach's Alfa) yapılmıştır. Cronbach'a ait güvenilirlik (Cronbach, 1951) sosyal bilimlerde en çok tercih edilen güvenilirlik yöntemlerinden biridir. Çalışmada kullanılan tüm ölçekler Cronbach's Alpha değeri 0.70'in üzerinde olduğu saptanmıştır. Bu durum çalışma ölçeğinin güvenilirliğini kanıtlamaktadır (Nunnally, 1978; Pamukçu, vd., 2021).

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Değişkenlerine İlişkin Bulgular

Değişken	N	%
Cinsiyet	39	24,2
Kadın	121	75,2
Yaş		
17. Yaş		
18. Yaş	88	55,0
Sınıf	72	45,0
11. sınıf		
12. sınıf	76	47,5
Yabancı Dil	84	52,5
İngilizce		
Almanca	140	87,5
Diğer	6	3,8
	14	8,8

Anket verileri incelendiğinde % 24,2 oranla kadın öğrencilerin olduğu görülmektedir. Kadınların, ev mutfağında erkeklere göre daha fazla vakit geçirmesine rağmen mutfak eğitimine olan kadın ilgisinin yeterli sayıda olmadığı gözlemlenmiştir. Bunu çeşitli varsayımlarla açıklayabiliriz. İlk olarak otel ve restoran mutfaklarında hazırlanan yiyecek miktarının fazlalığı nedeniyle kullanılan araç ve gerecin boyutunun büyük ve kütesinin ağır olması olası bir kas gücüne ihtiyaç duyulmasına yol açmaktadır. Diğer varsayım ise geçmişten günümüze aşçılık mesleğinin bir ata mesleği olarak erkekler tarafından benimsenmesi olarak yorumlanabilir.

Katılımcı yaşları incelendiğinde 17 yaşındaki katılımcılar %55’lik dilimi oluştururken 12.sınıf öğrencileri ise % 52,5’lik oranda olduğu görülmektedir. Ayrıca öğrencilerin, % 87,5’i yabancı dil olarak İngilizce eğitim aldığını belirtmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Mutfak Bölümüne Ait Düşüncelerine İlişkin Bulgular

Değişken	N	%
Okul seçimini belirleyen etmenler		
Aile	23	14,4
Arkadaşlar	5	3,1
Öğretmenler	11	6,9
Televizyon programları	4	2,5
Bölümün kolay olduğunu düşünmek	6	3,8
Almış olduğum puanın bu bölüme yeterli olması	16	10,0
Mesleki yeteneğimin olduğunu düşünmem	89	55,6
Diğer	6	3,8
Mutfak bölümünü değiştirme düşüncesi		
Evet	17	10,6
Hayır	109	68,1
Belki	34	21,3
Mezun olduktan sonra mutfak bölümünde çalışma düşüncesi		
Evet	104	65,0
Hayır	15	9,4
Belki	41	25,6

Günümüzde aşçılık mesleğinin bir iş kolundan öte bir sanat olarak görülmeye başlanması (Barrows ve Shapleigh, 1915; Suna ve Uçak, 2018, s. 104) ve ailelerin, çocuklarının hayallerini desteklemesi sonucu bireyler okul seçimlerinde kendi yetenek, istek ve hayalleri doğrultusunda okul seçimi yapmaktadır. Elde edilen %55,6 oranla “yeteneğimin olduğunu düşünmem” seçeneği belirtilen düşüncüyü doğrular niteliktedir. Günümüzde yayınlanan çeşitli yemek programlarının, aşçılık mesleğine yönelimi arttırdığı düşünülse de %2,5 oranla “Televizyon Programları”nın bir etkisinin olmadığı belirlenmiştir.

Öğrencilere yöneltilen bölüm değişimi hakkında olan ifadeye %68,1 oranla “hayır” cevabı verilmiştir. Mezuniyet sonrası mutfak bölümünde çalışma düşüncesi ile ilgili olan son soruda ise %65 oranla öğrencilerin, mutfak bölümünde çalışmaya istekli oldukları belirlenmiştir. Genel olarak öğrencilerin, buldukları mutfak bölümünde gelecekte çalışma düşüncesinde oldukları ve bölümlerinden memnun oldukları saptanmıştır.

Tablo 3. Aşçılık Meslek Okullarında Yaşanan Sorunlar Ölçeğinin Faktör Analizi

	Ort.	Std. Sap.	Fakt. Yüğü	Açıkl.Vary.
Teorik Eğitim	2,444	1,255	0,631	46,805
Meslek dersleri modülleri güncel değildir.	2,550	1,175	0,763	
Meslek dersleri modüllerinin içeriğı yeterli ve açıklayıcı değildir.	2,368	1,147	0,716	
Dersler anlayacağımız şekilde, seviyemize uygun anlatılmamaktadır.	2,118	1,089	0,714	
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek için haftalık ders saatleri yeterli değildir.	2,493	1,322	0,647	
Okulda verilen teorik eğitim yeterli düzeyde değildir.	2,518	1,331	0,629	
Okulda aldığım yabancı dil eğitimi yeterli değildir.	2,856	1,444	0,610	
Okulumuzdaki atölye ve uygulama alanları yeterli düzeyde değildir.	2,262	1,261	0,547	
Staj eğitiminde öğretmenlerimiz denetimlerini yeterli sıklıkta yapmamaktadır.	2,387	1,273	0,425	
Pratik Eğitim	2,337	1,250	0,602	9,297
Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek için haftalık ders saatleri yeterli değildir.	2,493	1,322	0,441	
Okulda aldığım yabancı dil eğitimi yeterli değildir.	2,856	1,444	0,473	
Uygulama derslerinde özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmemektedir.	2,268	1,242	0,790	
Teorik dersler için yapılan sınavlar işlenen konularla örtüşmemektedir.	2,043	1,017	0,712	
Staj eğitimi, mesleki bilgime yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır.	2,143	1,159	0,702	
Staj eğitiminden önce stajyer hakları ve staj konusunda genel bilgiler verilmemektedir.	2,193	1,266	0,623	
Staj eğitimi esnasında bölümümüze uygun yerlerde çalışma imkânı sunulmamaktadır.	2,218	1,226	0,583	
Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	2,487	1,331	0,492	
Staj Uygulaması	2,357	1,255	0,604	6,820
Staj eğitimi, mesleki bilgime yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır.	2,143	1,159	0,416	
Staj eğitimi esnasında bölümümüze uygun yerlerde çalışma imkânı sunulmamaktadır.	2,218	1,226	0,522	
Öğretmenlerimizin mesleki eğitimleri yeterli düzeyde değildir.	2,006	1,055	0,782	
Uygulama için malzeme temini kendi imkânlarımızla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.	2,906	1,487	0,724	
Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	2,487	1,331	0,622	
Staj eğitiminde öğretmenlerimiz denetimlerini yeterli sıklıkta yapmamaktadır.	2,387	1,273	0,563	

Açıklanan Varyans: 62,922, Ki-kare: 1365,746, Serbestlik derecesi: 120, KMO: 0,890 Barlett Testi, $p < ,000$

Verilen tablo 3'te faktör analizi sonuçlarına yer verilmiştir. 3 boyuttan oluşan faktör analizinin doğruluğunu kanıtlamak adına Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ölçüsünden yararlanılmış ve KMO değeri, 0,890 olduğu saptanmıştır. Belirlenen değerlerin uygun olduğuna inanılmaktadır (Coşkun vd., 2017; Yurday, 2019).

Faktör analizinden elde edilen verilere göre ölçek 3 boyuttan ve 16 ifadeden meydana gelmektedir. Belirlenen 3 boyut: Teorik Eğitim, Pratik Eğitim ve Staj Uygulaması olarak nitelendirilmiştir. Belirlenen 3 boyutun toplam varyansı açıklama oranı % 62,922 olmuştur.

Saptanan verilere ilişkin ortalamalara göre en yüksek değer teorik eğitim (2,44) olurken, onu staj uygulaması (2,34) takip etmiştir. En düşük oran ise pratik eğitim (2,33) olmuştur. Elde edilen değerlerin boyutunun düşüklüğü, eğitimden alınan düzeyin memnuniyeti ile değerlendirilmektedir. Boyutlar arasında memnuniyet seviyesi en yüksek, mesleki eğitimi veren öğretmenlerin alan hakkında tecrübeleri olurken, eğitim süresince yaşanan en büyük sorunun pratik öğrenmeye dayalı uygulama derslerinde temin edilen ham madde zorluğu olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin ekonomik bir kazançlarının olmayışı ve uygulama için istenilen malzemelerin temininin zorluğu, öğrencileri kısıtlaması nedeniyle bu ifade makul görülmektedir.

Aşçılık Programı Kapsamında Eğitim Gören Öğrencilerin Teorik Eğitim, Pratik Eğitim ve Staj Uygulaması Sorunlarına Yönelik Farklılık Analizleri

Araştırma kapsamında araştırılan sorunlara yanıt bulabilmek adına başvurulmuş karşılaştırmalı testlerin yapılabilmesi için verilerin normal bir dağılım göstermesi gerekmektedir. Dolayısıyla çalışma kapsamında yapılan ölçek normallik testine dâhil edilmiştir. Test edilen verilerin normal dağılıp dağılmadığı, çarpıklık ve basıklık değerleri değerlendirilmiş ve normal dağılım gösterdiği sonucuna varılmıştır. Çarpıklık ve basıklık katsayısının %5 güvenirlilik oranında istatistiksel değer oranı ± 2.58 , %1 güven oranında ise bahsi geçen değerlerin ± 1.96 oranında olması gerekmektedir (Liu vd., 2005; Yücenur vd., 2011). Verilerin basıklık değerinin 3'ten küçük olması verilerin basık olduğunu; 3'ten büyük olması ise gerektiğinden daha dik olduğunu belirtmektedir (Pamukçu, 2017). Çarpıklık değerlerinin incelenmesinde ise değerlerin sıfır olması normal bir dağılım olduğunu göstermektedir. Ancak belirlenen değer sıfırdan büyük olduğunda seri pozitif (+) doğrultuda çarpık; sıfırdan küçük olduğunda ise negatif (-) doğrultuda çarpıktır (Şenesen, 2006; Yaşarsoy & Oktay, 2020). Verilerin normal dağılım göstermesinden dolayı çalışmada, parametrik test (Independent T- Test) uygulanmıştır.

Tablo 4. Boyutların Yaş Faktörüne Göre Farklılık Analizi

Boyut	Değişken	N	Ortalama	Std. Sapma	T	P
Teorik Eğitim	17 Yaş	88	18,511	6,596	-2,049	0,042
	18 Yaş	72	20,833	7,735		
Pratik Eğitim	17 Yaş	88	17,954	6,785	-1,503	0,134
	18 Yaş	72	19,625	7,239		
Staj Uygulaması	17 Yaş	88	13,102	5,044	-2,725	0,007
	18 Yaş	72	15,430	5,755		

$p < ,05$ =fark var; $p > ,05$ =fark yok

Boyutların, yaş faktörüne göre bir farklılık gösterip göstermediğinin belirlenebilmesi için karşılaştırmalı t-testi yapılmıştır. Tablo 4 incelendiğinde "Pratik Eğitim" boyutunun yaş faktörüne göre bir farklılık göstermediği

belirlenmiştir. “Teorik Eğitim” ve “Staj Uygulaması” boyutlarının yaş faktörüne göre anlamlı bir farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Tablo 5. Boyutların Cinsiyet Faktörüne Göre Farklılık Analizi

Boyut	Değişken	N	Ortalama	Std. Sapma	T	P
Teorik Eğitim	Kadın	88	18,076	6,642	-1,480	0,140
	Erkek	72	20,033	7,335		
Pratik Eğitim	Kadın	88	18,307	7,182	-0,406	0,684
	Erkek	72	18,834	6,993		
Staj Uygulaması	Kadın	88	13,974	5,640	-0,229	0,818
	Erkek	72	14,206	5,454		

$p < 0,05$ =fark var; $p > 0,05$ =fark yok

Boyutların, cinsiyet faktörüne göre farklılık gösterip göstermediğinin belirlenebilmesi için karşılaştırmalı t-testi yapılmıştır. Tablo 5 incelendiğinde boyutların “Cinsiyet” değişkenine göre bir farklılık göstermediği belirlenmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Çalışmadan elde edilen verilere göre; erkek öğrenciler %75,2’lik bir orana sahiptir. Yurday’ın (2019) yapmış olduğu çalışmasında da benzer sonuçlara rastlanılmaktadır. İş gücünün yoğun olduğu ve mutfakta belirli bir kas gücü ihtiyacı gereksinimi sonucu bu durum olağan görülmektedir. Belirli bir düzen içerisinde ilerleyen diğer departmanlara göre mutfak; her farklı işletme, konsept ve sezonluk ürünlere göre şekillenen menüsü ile mutfak çalışanlarının fazladan bilgi ve eğitime zorlamaktadır. Bu noktada Çılgınoğlu ve Aytuğar’ın (2021) standart reçetelendirilmenin önemi konulu çalışması örnek alınarak yemeklerin, aslına uygun olarak reçetelendirilmesi ile mutfak bölümü çalışanlarının bu zorlu süreçlere adapte olabilmelerini kolaylaştırabilecek ve düzeyi ne olursa olsun mutfak eğitimi alan bireylere örnek ve rehber olabileceği düşünülmektedir.

Öğrencilerin mutfak bölümüne olan tutumları göz önüne alındığında, almış oldukları mutfak eğitiminden ortalamanın üstünde memnun oldukları görülmektedir. Ancak uygulamalı eğitimde ham maddenin temininde yaşanan zorluklar göz önüne alınmalıdır. Çünkü Türk mutfağının yanı sıra çeşitli sos, meze, zeytinyağlı veya çeşitli mutfaklara ait yemeklerin hazırlama aşamasında hammadde temininin güçlüğü öğrencileri olumsuz etkilemekte hem maddi hem de malzemeyi nereden bulacakları konusunda zor duruma düşürmektedir. Bu konuda okul yönetiminin öğrencilere maddi kaynakları ile destek olması gerektiği veya malzemeleri toptan fiyatına alımında yardımcı olmaları gerektiği düşünülmektedir.

Mutfak eğitiminde, yerel mutfağın dışında uluslararası mutfakların incelenmesi, anlaşılabilirliği ve ilham kaynağı olabilmesi adına büyük bir önem taşıyan yabancı dil eğitimi (2,85) oranla ortalamanın biraz üstünde memnuniyet değeri almıştır. Öğrencilerin kendini geliştirilebilmesi ve uluslar arası pazarda hem kendini hem ülkemizi tanıtabilmesi adına yabancı dil eğitimi büyük bir önem taşımaktadır. Bu doğrultuda genel yabancı dil eğitimine ek olarak mesleki yabancı dil eğitiminde, öğrencilere uygun şartların oluşturulması ve öğrenebilmelerini kolaylaştırabilmek adına eğitim sürecinin, mümkün olan en uygun şekilde gerçekleştirilmesi gerektiğine inanılmaktadır (Schwartz, 2019; Scherpereel, Williams & Hoefle, 2019; Quick & Blue, 2019; Tsui & Cheng, 2020).

Staj dönemi sürecinde yaşanan sorunların başında çalışma saatleri gelmektedir. Gereğinden fazla çalışma saati uygulayan işletmelere, sorumlu öğretmenlerin yeterli sıklıkta ziyareti ve kontrolü bu sorunun çözümü açısından önem taşımaktadır. Ancak öğretmenler her bölgeyi yeterli sıklıkta kontrol edememektedir. Bu noktada okul yönetiminin,

uygun bir plan ve program hazırlaması hem öğretmenlerin hem de öğrencilerin açısından olumlu sonuçlar oluşturacağına inanılmaktadır.

Genel olarak Bolu ilinde bulunan mutfak eğitimi veren orta öğretim düzeyindeki okulların ortalamasının üstünde bir memnuniyet oranı aldığı saptanmıştır. Ancak belirli alanlarda (teorik, yabancı dil, staj eğitimi) geliştirilmeye ihtiyacı olduğu görülmektedir. Alanında uzman kişiler, öğretmenler ve yöneticiler ile ortaklaşa bir bilgi alışverişi sonucu oluşturulacak çözüm önerileri ve iyileştirmeler ile bu sorunların çözülebilmesi gayet mümkün görülmektedir.

Mutfak kültürü ilk üç zengin mutfak arasında bulunan Türk mutfağının (Şanlıer, 2005; Çakıcı & Eser, 2016; Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014; Ertaş & Karadağ, 2013; Özdemir & Kınay, 2012), öğrencilere aktarılması ve uluslararası mutfaklardan önce ilk olarak Türk mutfağının tanıtılması ve öğretilmesi gerektiğine inanılmaktadır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Yapılan çalışmada, verilerin elde edilebilmesi adına etik kurul izin belgesi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 25.03.2021 tarihi ve 73/1 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aksu, A., & Bucak, T. (2012). Mesleki turizm eğitimi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 7-18.
- Allen, G. (2003). Education about food. *Encyclopedia of Food and Culture*, 1, 556-558.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi-bir uygulama* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2002). *Önlisans ve lisans düzeyindeki turizm eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının buldukları yerlerin analizi ve turizm eğitimi için öneri bir model*. Turizm Eğitimi Konferansı/Workshop 11-13 Aralık, 29-42, Ankara.
- Bae, J., & Rowley, C. (2001). The Impact of Globalization on HRM: The Case of South Korea. *Journal of World Business*, 36(4), 402-428.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, O. N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açıların belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Barrows, A., & Shapleigh, B. (1915). *An Outline on The History of Cookery*. New York: Teachers College Columbia University.
- Bayram, H. B., & Bayraktar, S. (2018). Meslek yüksekokulları öğrencilerinin eğitim aldıkları sektörün çalışma koşulları algısı ve kariyer beklentisi. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 216-224.

- Boyras, M., Çetin, A., Mutlu, H., & Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 132-149.
- Chaine Des Rotisseurs (2021). Retrieved from: <https://www.Chainedesrotisseurs.Com/base.php?code=12>, [Erişim Tarihi: 15.05.2021].
- Condrasky, M. D., & Hegler, M. (2010). How culinary nutrition can save the health of a nation. *Journal of Extension*, 48(2), 1-6.
- Coşkun, R., Altunışık, R., & Yıldırım, E. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri, SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Cronbach, L. J. (1951). Coefficient Alpha and the Internal Structure of Tests. *Psychometrika*, 16, 297-334.
- Çakar, K. (2017). Employee recruitment and selection process within hotel establishments: A comparative case study. *Tourism Research: IWACT 2017 International West Asia Congress of Tourism Research 28 Sept – 01 Oct*, Van- Turkey.
- Çakar, K. (2017, September). *Employee Recruitment and Selection Process within Hotel Establishments: A Comparative Case Study*. Tourism Research, (IWACT) International West Asia Congress Of Tourism Research, Van, Turkey.
- Çakıcı, C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1*, 215-227.
- Çarbuğa, Ü., & Memiş Kocaman, E. (2019). Türkiye’de ve Dünyada yiyecek içecek sektörüne yönelik eğitim veren lisans programlarının kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.
- Çılgınoğlu, H., & Aytuğar, S. (2021). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Bolu Mutfağı Örneği. *IV. International Ankara Conference on Scientific Research April 10-11, Ankara*.
- Danaher, P. (2012). *An Investigation of the Current Course Content on the Ba (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders*. (Masters Dissertation). Dublin Institute of Technology, Ireland.
- Erdem, B. (2016). *Temin, seçim ve işe alma*. Muharrem, T. (Ed.), İnsan Kaynakları Yönetimi (İçinde) 160-227. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdem, B., Akgöz, E., & Gündoğdu, İ. (2018). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin uluslararası staj deneyimlerine ilişkin memnuniyet alguları: Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 74-98.
- Ertas, Y., & Karadağ, M. (2013) Sağlıklı beslenmede türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1) s. 117-136
- Festing, M., & Eidems, J. (2011). A Process Perspective on Transnational HRM Systems: A Dynamic Capability-Based Analysis. *Human Resource Management Review*, 21(3), 162-173.

- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gustafsson, I. B. (2004). Culinary Arts and Meal Science—A New Scientific Research Discipline. *Food Service Technology*, 4(1), 9-20.
- Günay, İ., & Akıncı, Z. (2017). Turizmde sürdürülebilirlik açısından öğrencilerin sektöre karşı tutumlarının mezuniyet sonrası kariyer planlaması ve seçimine etkisi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20): 18-19.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı M., Şahin S., & Tetik N. (2008). *Türkiye 'de turizm eğitimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hacıoğlu, Necdet (1992). *Yükseköğretimde mesleki turizm eğitim geliştirme perspektifi*. Turizm Eğitimi konferans/Workshop, 9-11 Aralık, Ankara
- Hair, J. F., Anderson, R. E., Tatham, R. L., & Black, W. C. (1998). *Multivariate data analysis*. (5th ed.), New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(2), 55-65.
- Hertzman, J. L. (2007). *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry* (Doctoral Dissertation). University of Nevada, Las Vegas.
- Hughes, M. (2003). *Culinary professional training: Measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary arts institute* (Doctorate Dissertation). Auburn University, Alabama.
- Kangas, M., Siklander, P., Randolph, J., & Ruokamo, H. (2017). Teachers' Engagement and Students' Satisfaction With A Playful Learning Environment. *Teaching and Teacher Education*, 63, 274-284.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırmalı analizi* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Kerlinger, F. N. (1978). *Foundations of behavioral research*. New York: McGrawHill.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3), 191-210.
- Kline, R. B. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. (3rd ed.), New York, NY: Guilford Press.
- Koçak, Y., Hazarhun, E., & Enser, İ. (2019). üniversite öğrencilerinin zorunlu staj tecrübeleri ve turizm kariyerine bakış açıları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 702-722.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz., H., & Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Kuşlivan, S., & Kuşlivan, Z. (2000). Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Towards Working in the Tourism Industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), 251-269.

- Kutukız, D., Akyürek, S., & Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan orta öğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 125-146.
- Lave, J., & Wenger, E. (1991). *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge, UK: Cambridge university press.
- Le Cordon Bleu (2021). *Our Story*. Retrieved from: <https://www.Cordonbleu.edu/home/en>, [Erişim Tarihi: 15.05.2021].
- Liu, C., Marchewka, J.T., Lu, J., & Yu, C.S. (2005). Beyond Concern: A Privacy-Trust Behavioral Intention Model of Electronic Commerce, *Information & Management*, 42(2), 289-304.
- Magoshi, E., & Chang, E. (2009). Diversity Management and the Effects on Employees' Organizational Commitment: Evidence from Japan and Korea. *Journal of World Business*, 44(1), 31-40.
- Nickson, D. (2007). *Human Resource Management for the Hospitality and Tourism Industries*. USA: Elsevier.
- Ninemeier, J. (1991). *Management of Food and Beverage Operations*. Florida: Educational Institute of the American Hotel Motel Association.
- Nunnally, J. C. (1978). *Psychometric theory* (2nd ed.). New York: McGraw-Hill.
- Orhaner, E., & Tunç, A. (2001). *Ticaret ve turizm eğitiminde özel öğretim yöntemleri*. Ankara: Gazi Kitapevi.
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58
- Pamukçu H., Saraç Ö., Aytuğar S., & Sandıkçı M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Pamukçu, H. (2017). *Konaklama işletmelerinde helâl turizm standardizasyonu önerisi* (Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Pelit, E., & Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (1), 139-164.
- Quick, K. K., & Blue, C. M. (2019). Using Situated Learning Theory to Build an Interactive Learning Environment to Foster Dental Students' Professionalism: An Ignite Project. *Journal of Dental Education*, 83(3), 334-341.
- Scherpereel, C. M., Williams, S. K., & Hoefle, S. E. (2019, March). *Learning Transfer from a Business Simulation: How are you situated?*. In Developments in Business Simulation and Experiential Learning: Proceedings of the Annual ABSEL conference, (46), 213-221.

- Schwartz, G. J. (2019). An Examination of Key Factors That Influence Employee Learning in the Workplace. *The Wiley Handbook of Global Lorkplace Learning*, 477-500.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Suna, B., & Uçuk, C. (2018). Coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227
- Şenesen, Ü. (2006). *İstatistik: Sayıların arkasını anlamak*. İstanbul: Literatür Yayınları.
- Şengün, S. (2017). *Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer*, Sarıışık, M. (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi (İçinde) 170-185. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tsui, P. L., & Chen, Y. C. (2020). Sustainable development of hotel food and beverage service training: Learning satisfaction with the situated cognitive apprenticeship approach. *Sustainability*, 12(5), 1951.
- Ünlüöner, K., Temizkan, R., & Eivazi Gharamaleki, M. R. (2010). Turizm işletmeciliği öğretmenlik programlarının öğrenci beklentileri ve algılamaları açısından karşılaştırılması 1998-1999, 2003-2004 ve 2008-2009 Öğretim Yılları. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 144-159
- Üzümcü, T. P. (2015). Otel yöneticilerinin turizm eğitimine yönelik algıları: Kocaeli ili otel yöneticileri üzerinde bir araştırma. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (30), 123-150.
- Üzümcü, T. P., & Alyakut, Ö. (2017). Eğitimciler, Sektör temsilcileri ve öğrenciler perspektifinden mesleki turizm eğitimine yönelik yapılan çalışmaların değerlendirilmesi. *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 67-84.
- Üzümcü, T. P., & Bayraktar, S. (2004, Kasım). *Türkiye'de turizm otel işletmeciliği alanında eğitim veren yükseköğretim kuruluşlarındaki eğitimcilerin turizm mesleki eğitiminin etiksel açıdan incelenmesine yönelik bir alan araştırması*. 3.Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi Bildiri Kitabı, Eskişehir, 80.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., & Günsel, A. (2015). Turizm eğitimi alan öğrencilerin, mesleğin geleceğine ilişkin bakış açıları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(33), 179-199.
- Valkonen, J., Huilaja, H., & Koikkalainen, S. (2013). Looking for the Right Kind of Person: Recruitment in Nature Tourism Guiding. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 13(3), 228-241.
- Vanlandingham, P. G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America. *Eric*, 1-11.
- Welch, D. (1994). HRM Implications of Globalization. *Journal of General Management*, 19(4), 52-68.
- Yaşarsoy, E., & Oktay, K. (2020). Destinasyonda markalaşma yolunda şanlıurfa için bir model önerisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 234-258.
- Yıldız, M., & Aslan, Z. (2019). Yiyecek-İçecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141.

- Yılmaz, G. (2019). Gastronomi eğitiminin ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- Yurday, Y. İ. (2019). *turizm otelcilik meslek liseleri aşcılık programlarında yaşanan eğitim sorunları ve çözümler önerileri* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Yücenur, G. N., Demirel, N. Ç., Ceylan, C., & Demirel, T. (2011). Hizmet değerinin müşterilerin davranışsal niyetleri üzerindeki etkisinin yapısal eşitlik modeli ile ölçülmesi, *Dođuř Üniversitesi Dergisi*, 12(1), 156-168.

Bolu Province Vocational and Technical Anatolian High Schools Food and Beverage Services Educational Problems in the Kitchen Branch and Solution Suggestions

Hakki ÇILGINOĞLU

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Sercan AYTUĞAR

Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

Literature Review

Today, in the vocational education given within the scope of tourism education, practical education is given importance as well as theoretical education. Vocational education aims to support students' orientation to a particular field and to develop both theoretical knowledge and practical skills about this field. Vocational education is defined as the process of “gaining knowledge, skills and practical application abilities”, the formation of intellectual, social, professional ethics and basic professional principles in addition to the development of the student in the professional field (Aksu & Bucak, 2012; Aymankuy & Aymankuy, 2002; Bayram & Bayraktar, 2018; Hacıoğlu, 1992). Tourism vocational education, on the other hand, is a necessary education for the training of qualified personnel for tourism, where various disciplines ranging from theoretical and practical learning to professional ethics and the basic principles of the profession are given (Üzümcü & Bayraktar, 2004).

Food and beverage education, on the other hand, aims to protect human health, maintain current health, and appeal to visual and taste senses in addition to the task of food. Within the scope of food and beverage education, theoretical subjects such as health information (hygiene) rules, food preparation, cooking, presentation and storage methods, as well as introducing the nutritional elements of food are taught. In addition, in vocational tourism education, students can teach the stages of preparing, cooking and storing foods in suitable conditions with the right methods, and they can have information about presentations that are aesthetically pleasing to the eye (Gustafsson, 2004; Aslan, 2010; Condrasky & Hegler, 2010; Hegarty, 2011; Çarbuğa & Memiş Kocaman, 2019, p. 144).

Methodology

The aim of this study is to determine the educational problems experienced in the food and beverage services in the culinary branch of vocational and technical anatolian high schools in Bolu and to develop a solution proposal for the problems obtained. Within the scope of the study, primary and secondary data sources were used. Electronic databases were scanned as a secondary source. As the primary source, the questionnaire technique was used in order to collect the data of the determined questions. Therefore, the study was prepared by adopting the quantitative method.

The universe of the study consists of vocational and technical anatolian high schools in Bolu, and the sample consists of 11th and 12th grade students who have completed their internship period. An online questionnaire was applied to 160 participants between April 2021 and June 2021. A questionnaire consisting of 16 questions was directed to the participants. It is believed that the number of participating data is sufficient. The rationale is that

(Kerlinger, 1978), (Hair et al., 1998) and (Kline, 2011) argue that 10 times the number of statements in the questionnaire will be sufficient to ensure reliability (Pamukçu et al., 2021). The scale used by Yurday (2019) was used in the research. The main reasons for choosing the province of Bolu as the research universe are that, in addition to Bolu's deep-rooted culinary history, the first official institutions were opened here to provide education at high school (1985) and associate degree (1997). In order to find valid and reliable answers in the sample, 11th and 12th grade students were preferred. The reason for preference is that they have completed practical (internship) education as well as theoretical education.

Conclusion

According to the data obtained from the study, male students have a rate of 75.2%. As a result of the intense labor force and the need for a certain muscle power in the kitchen, this situation seems normal. According to the other departments progressing in a certain order, the kitchen; With its menu shaped according to each different business, concept and seasonal products, it forces the kitchen staff to have extra knowledge and training. At this point, it is thought that by taking the study of Çilginoğlu and Aytuğar (2021) on the importance of standard prescribing as an example, it can be an example and guide for the individuals who receive culinary education, regardless of their level, that can facilitate the adaptation of the kitchen staff to these difficult processes by prescribing the meals in accordance with the original.

Considering the attitudes of the students towards the department, it is seen that they are more than average satisfied with the culinary education they have received. However, the difficulties experienced in the supply of raw materials should be taken into account in practical training. Because, in addition to Turkish cuisine, the difficulty of obtaining raw materials during the preparation of various sauces, appetizers, olive oil and dishes from various cuisines negatively affects students, making it difficult for them to find both material and material.

In culinary education, foreign language education, which is of great importance in terms of examining, understanding and being a source of inspiration for international cuisines apart from local cuisine, received a satisfaction value slightly above the average compared to (2,85) Foreign language education is of great importance in order for our students to develop themselves and to introduce themselves and our country in the international market.

Working hours are one of the main problems encountered during the internship period. Frequent visits and control of responsible teachers to businesses that employ more than necessary working hours is important in terms of solving this problem. However, the fact that teachers cannot control each region frequently enough leads to the continuation of this problem. At this point, it is believed that the school administration's preparation of a suitable plan and program will create positive results for both teachers and students.

In general, it has been determined that secondary education schools in Bolu province that provide culinary education have a satisfaction rate above the average. However, it is seen that there is a need for improvement in certain areas (theoretical, foreign language, internship training). It seems quite possible to solve these problems with solutions and improvements that will be created as a result of a joint exchange of information with experts in the field, teachers and administrators.