

## Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama

*Evaluation of the Vocational Competence of the Cookery Students:  
A Study on the Students of Hotels and Vocational High Schools*

**Yüksel ÖZTÜRK**  
Gazi Üniversitesi  
[oyuksel@gazi.edu.tr](mailto:oyuksel@gazi.edu.tr)

**Onur GÖRKEM**  
Narlıdere Halk Eğitimi Merkezi  
[onurgorkem2000@yahoo.com](mailto:onurgorkem2000@yahoo.com)

### Özet

Dünyada yaşanan küreselleşme eğilimleri, turizm eğitiminin yapısını 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 mutfak eğitimi, turizm eğitimi kapsamında 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 standardına göre verilmeye başlanmıştır. Bu çalışmanın amacı, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde, öğrencilerin mesleki yeterlik düzeylerinin belirlenmesidir. Bu amaçla, Türkiye genelinde Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören 1014 mutfak dalı son sınıf öğrencisine anket uygulanarak, öğrencilerin teorik ve pratik yeterlik düzeyleri analiz edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklere ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konular; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında yoğunlaşmıştır. Öğrencilerin kendilerini 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 hoşaf hazırlama ve su ürünleri hazırlama konuları olduğu anlaşılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Aşçılık eğitimi, ulusal aşçılık meslek standardı, öğrenci yeterliği.

### Abstract

*The trend of globalization affects the frame of tourism education. The rising competition conditions make the quality of tourism services more important. One of the most important elements of the quality of tourism services is the theoretical and practical competence of labor. From the other point of view, cookery education has an important value in tourism education. Since the school year of 2005-2006, the modular*

*vocational education system has been followed and the cookery education has been given within the frame of National Cookery Vocational Qualification with the support of the EU in Türkiye. The objective of this study is to find out the theoretical and practical competence levels of the cookery students within the frame of National Cookery Vocational Qualification. To serve this purpose, a questionnaire survey was conducted for 1014 cookery students of Hotels and Vocational High Schools in Türkiye and the theoretical and practical competence levels of the students have been analyzed. According to the findings of the study, 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, cooking kinds of soups” subjects than the other subjects. From the other point of view, the students are less competenced on; “designating of daily portion quantities of food groups, cooking special kinds of international soups, cooking offal food particular to Turkish cuisine, preparing stewed fruit particular to Turkish cuisine and preparing seafood” than the other subjects.*

**Key words:** *Cookery education, national cookery vocational qualification, competence of students.*

## Giriş

Toplumların ekonomik ve kültürel sürdürülebilirlikleri eğitime verdikleri önemle doğru orantılıdır. Eğitime ayrılan süre ve finansal kaynaklar arttıkça, eğitimin bireysel ve toplumsal faydalarının da artması beklenmektedir. Preston ve Green’e (2003, s.146) göre, toplumsal uyum kapsamında eğitimin faydaları; bireyin daha fazla gelir elde etmesi, demokratikleşmesi ve yönetime katılması olarak özetlenmektedir.

Toplumun ekonomik gelişiminde mesleki eğitim sistemine önemli görevler düşmektedir. 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 (ETF, 2000, s.2). Ancak verilen eğitimden istenilen faydanın sağlanabilmesi için eğitim sisteminin iyi yönetilmesi gerekmektedir.

Mesleki eğitim; girdi, süreç ve çıktı bileşenlerinden oluşmaktadır. Girdi; ne öğretilmesi gerektiğini tanımlarken, süreç; eğitimin nerede, ne kadar süre ile ve hangi öğretim metotlarıyla yapılacağını tanımlamaktadır. Çıktı ise; öğrencinin sahip olması beklenen yeterlik (bir eğitim standardı için öğrenim çıktılarını veya bir meslek standardı için performans çıktıları) düzeyini tanımlamaktadır (ETF, 2000, s.23).

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 bilinmektedir (Mndebele ve Dlamini, 2008, s.315). 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, s.7).

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, mutfak eğitimi, turizm eğitimi kapsamında önemli bir yere sahiptir. Ancak, Robinson ve Barron'un (2007, s. 913) da ifade ettiği üzere, aşçılık mesleği, kalifiye personel eksikliğinin yaşandığı bir meslek olarak bilinmektedir.

Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde mutfak eğitimi, 2005–2006 öğretim yılından itibaren, ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde verilmeye başlanmış ve 2008-2009 öğretim yılında ilk mezunlarını vermiştir. Yeterlik temelli mesleki eğitim verilen öğrencilerin, edinmeleri gereken aşçı yeterlik kriterlerine (çıktılar) hangi düzeyde sahip oldukları merak konusudur. Bu doğrultuda, araştırmanın temel amacı; 2009-2010 öğretim yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören son sınıf mutfak dalı öğrencilerinin ulusal aşçılık meslek standardı yeterlik düzeylerinin belirlenmesidir.

### 1. Aşçılık Eğitimi

Aşçılık eğitimi gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme ve 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, s. xviii). 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. Gastronomi eğitimi ise, insanlık tarihinde neyin, nasıl, neden yenildiği ve içildiğine odaklanan sosyal bir bilimdir (Santich, 2007, s. 53).

Aşçılık ilk olarak İngiltere'de bir sanat olarak kabul edilmiş, yemeğin miktarından çok lezzetine ve görünümüne önem verilmiştir (Barrows ve Shapleigh, 1915, s. 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, s. 282; Çetin, 1993, s. 17).

Geçmişte bakıldığında mutfak hizmetlerinin, baskıcı bir yönetim sergileyen ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hâkimiyetinde 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, s. 10).

Türkiye'de aşçılar, 1950'li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile 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, s. 16). 1961–1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılması ile aşçılık eğitimi örgün bir

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 dönüştürülmüş ve Otelcilik Okulu adını almıştır ([www.otmlankara.k12.tr](http://www.otmlankara.k12.tr)).

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, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler ve Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, atölye, donanım vb.) mutfak dalı açma hakkı verilmiştir.

## 2. Ulusal Aşçılık Meslek Standardı

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, s. 106).

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 gerçekleştirilmesi ise iş ve işlem analizlerine dayalı olarak geliştirilen meslek standartlarına bağlıdır. 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, s. 5-6). Standartlar eğitimin daha kaliteli olmasını sağlarken, işgücünün de mesleki gelişimini sağlamaktadır (Keiser ve diğerleri, 2004, s. 2).

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 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 (Görkem, 2011, s.79).

Ulusal aşçılık meslek standardına göre aşçı; “belirli bir süre içerisinde kahvaltılar, çorbaları, zeytinyağlı yemekleri, mezeleri, hamur işi yemekleri, salataları, sıcak ve soğuk soslari, kırmızı et, kümes hayvanları, sakatat ve av hayvanları yemeklerini, su ve deniz ürünleri yemeklerini, sebze ve kurubaklagil yemeklerini, pilav ve makarna yemeklerini, tatlıları ve içecekleri, kendi başına hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişi” olarak tanımlanmaktadır (MEB, 2007, s. 12).

Yeterliğe dayalı modüler aşçılık eğitimi süreci sonunda öğrencilerin edinmeleri gereken temel yeterliklerin hangi modüllerle ve öğretim süreleriyle kazandırılabilmesine ilişkin düzenlemeler yapılmıştır. Mutfak dalında, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosunda belirtilmiş olan yeterlikleri kazandırmaya

yönelik eğitim verilmektedir (www.megep.meb.gov.tr). Mutfak dalı zorunlu dersleri; “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.

Ulusal aşçılık meslek standardı yeterliklerinin, öğrencilerin edinmeleri gereken minimum yeterlikleri ifade ediyor olması, gerek verilen eğitimin niteliğinin, gerekse öğrenci yeterliklerinin objektif değerlendirilebilmesi için önemli bir ölçüttür. Alanla ilgili yeterlik kriterlerinin göreceli olmaktan kurtarılması, yapılacak yeterlik değerlendirmelerinin güvenilirliğine de olumlu yansıtacaktır.

### **3. Yöntem**

#### **3.1. Araştırmanın Önemi**

Otel ve diğer turistik işletmelerin mutfaklarında istihdam edilmek üzere, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı öğrencilerinin, dünya mutfağının yanı sıra, Türk kültürünün önemli bir ögesi olan Türk mutfağına ilişkin yemekleri hazırlaması, pişirmesi ve servise hazırlaması beklenmektedir (MEB, 2000, s.1). Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi veren Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ilk mezunlarını 2008–2009 eğitim öğretim yılında vermiştir. Yeni eğitim sistemine (yeterliğe dayalı modüler mesleki eğitim) göre mezun olan öğrencilerin sahip oldukları mesleki yeterlik düzeyleri hem modüler mutfak eğitiminin Türkiye’deki başarısını ölçmek, hem de yetersizliklerin tespit edilerek çözümler önerilmesi açısından önem arz etmektedir. Bu noktadan hareketle, 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.

Araştırmada kullanılan ölçeklerdeki ifadeler, aşçı yeterlik tablosu kriterlerinden oluşturulmuştur. Bu anlamda araştırmayı, mutfak ve turizm eğitimi yeterliği ile ilgili daha önce yapılmış araştırmalardan (Böyükılmaz, 2006; Çetin, 1993; Gömeç, 1995; Fırat, 1997) ayıran en önemli farklılık, öğrenci yeterliklerinin ulusal aşçılık meslek standardı baz alınarak değerlendirilmiş olmasıdır. Söz konusu fark, araştırmaya ayrı bir önem ve anlam kazandırmaktadır.

Aşçılık eğitimi, sadece sektörün işgücü gereksinimlerinin karşılanması için değil, ulusal ve bölgesel mutfak kültürlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için de önemli bir misyonu üstlenmektedir. Dolayısı ile araştırma bulgu ve önerilerinin, mutfak sanatının ekonomik ve kültürel boyutlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

#### **3.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları**

Araştırmada iki ana kavram üzerinde yoğunlaşmıştır. Bunlardan birincisi, “ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterliği”, ikincisi ise; “Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören son sınıf mutfak dalı öğrencilerinin teorik ve pratik yeterlikleri” dir. Öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerinin değerlendirilmesi, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterleri çerçevesinde geliştirilen iki ölçek kapsamında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın uygulama alanı sınırlılığını ise; Türkiye genelinde eğitim veren Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin 2009-2010 öğretim yılı, mutfak dalı son sınıf öğrencileri oluşturmuştur.

### 3.3. Veri Toplama Yöntemi

Uygulamalı bir nitelik taşıyan bu araştırmada; mutfak eğitimi, meslek standartları, ve ulusal aşçılık meslek standardı konularında literatür taraması yapılmıştır. Öğrencilerin mesleki yeterliklerine ilişkin veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak kullanılan anket üç bölümden oluşmaktadır. Anketin birinci bölümünde, bireysel ve öğrenim görülen okula ilişkin altı soru yer almaktadır. Anketin ikinci ve üçüncü bölümünde ise ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik tablosu kriterlerinden oluşan 44 teorik, 44 pratik yeterliğe ilişkin toplam 88 kapalı uçlu ifadeye yer verilmiştir. Öğrencilerin, anketin iki ve üçüncü bölümlerinde yer alan her bir ifadeye katılım düzeyleri 5’li Likert tipi (hiç katılmıyorum=1, az katılıyorum=2, orta düzeyde katılıyorum=3, çok katılıyorum=4, tamamen katılıyorum=5) ölçek ile derecelendirilmiştir.

Araştırma evrenini; 2009 / 2010 eğitim öğretim yılında Türkiye genelinde Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören 6116 son sınıf öğrencisi oluşturmuştur. Örneklem büyüklüğünün tespitinde Özdamar’ın (2001, s.257) aşağıda verilmiş olan formülü kullanılmıştır.

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

**n:** Örneklem büyüklüğü (örnekleme dahil edilecek birey sayısı)

**N:** Evren büyüklüğü

**$\sigma$ :** Standart sapma değeri

**H:** Standart hata değeri – örnekleme hatası

**Z:** Belirli bir  $\alpha$  anlamlılık düzeyine karşılık gelen teorik değer

Araştırmada, evren ve örneklem ortalaması arasında izin verilebilir hata değeri (H)  $\pm 0,10$ , anlamlılık düzeyi ise ( $\alpha$ ) 0,05 alınarak değerlendirilmiştir. 0,05 anlamlılık düzeyi için  $z = 1,96$ ’dır. Formüldeki parametrelerden standart sapma “ $\sigma$ ” değeri, yapılan pilot uygulama (öğrenci anketi için 83) sonucu “ $\sigma = 1$ ” olarak belirlenmiştir.

$$N = 6116$$

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

$$n = 362$$

Araştırmanın örnekleme çerçevesinde 2010 yılı Mart – Haziran ayları arasında dağıtılan 1500 anket formundan 1067’si geri dönmüştür. Anketlerin geri dönüş oranı; %71,1 olarak gerçekleşmiştir. Geri dönen anketlerin değerlendirmesi sonucunda, 1014 anket geçerli kabul edilmiş ve değerlendirmeye alınmıştır. Araştırma evreni göz önüne alındığında, Özdamar (2001, s.257) ve Ural ve Kılıç ‘ın (2006, s.49) da belirttiği üzere, bu sayının belirlenen örneklem formülü varsayımlarına göre, evrene genellenebilmesi açısından yeterli düzeyde olduğu söylenebilir.

Araştırmada, kullanılan teori yeterliği ölçeğine ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach's Alpha)  $\alpha=0,971$ , beceri yeterliği ölçeğine ilişkin güvenilirlik katsayısı ise  $\alpha=0,974$  bulunmuştur. Gökçe'nin (1992, s.43) ifade ettiği üzere güvenilirlik analizi, herhangi 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 amacıyla kullanılmaktadır. Araştırmada gerek teori, gerekse beceri yeterliği ölçeklerine ilişkin güvenilirlik katsayılarının 1'e çok yakın çıkması, her iki ölçeğinde oldukça güvenilir olduğu doğrultusunda yorumlanabilir.

#### 4. Araştırma Bulguları

Bu bölümde, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören son sınıf mutfak dalı öğrencilerinin teorik ve pratik yeterlik düzeylerinin belirlenmesine yönelik olarak uygulanan anket sonucunda elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

##### 4.1. Bireysel ve Öğrenim Görülen Okulun Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan öğrencilerin demografik ve öğrenim gördükleri okulun özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımları Tablo 1'de verilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %82'si erkek, %18'i kız olup, %71,7'sinin öğrenim gördüğü okulun uygulama oteline sahip olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 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 Oteli	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

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. Ankete katılan öğrencilerin coğrafi bölgelere göre dağılımının, okulların coğrafi bölgelere göre dağılımıyla paralellik gösteriyor olması, araştırma bulgularının genellenebilirliği açısından önem arz etmektedir. Katılımcı öğrencilerin 11. sınıf stajını yaptığı departman dağılımında yoğunluğun Mutfak (%65,7) ve Servis - Bar (%24,4) departmanlarında olduğu görülmektedir. Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin yaklaşık %35'inin, mutfak departmanında staj yapmamış olmaları dikkat çekicidir.

Öğrencilerin büyük bir bölümünün (%91,5) mutfak dalını kendi isteğiyle seçtiği anlaşılırken, %25,3'ünün mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşünmediği anlaşılmaktadır. Mutfak eğitimi alan kız öğrenci sayısının, erkek öğrenci sayısına kıyasla açık ara geride olması, evde ağırlıklı olarak yemeği kadınının yapıyor olması geleneğiyle çelişmektedir.

Tablo 2'de görüldüğü üzere, araştırmaya katılan öğrencilerin sahip oldukları teorik yeterliklere ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler, "kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak biliyorum" ( $\bar{x}=4,75$ ), "işe hazırlık yapmayı (üniforma 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 aşçılık meslek standardı teorik yeterlikleri kapsamında en yeterli gördükleri kriterler olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 2. Öğrencilerin Teori Yeterliklerine İlişkin Frekans ve Yüzde Dağılımları ile Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (n=1014)**

Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler	$\bar{x}$	s.s.
1. Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak biliyorum.	4,75	0,54
2. İşe hazırlık yapmayı (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak biliyorum.	4,69	0,61
3. Hijyen kurallarını teorik olarak biliyorum.	4,43	0,72
4. Bulaşık yıkamayı teorik olarak biliyorum.	4,24	0,96
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemeyi teorik olarak biliyorum.	3,80	0,99
6. Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak biliyorum.	3,77	0,92
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak biliyorum.	3,58	1,03
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak biliyorum.	4,04	1,03
9. Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,09	0,97
10. Patates garnitürleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,10	0,98



**Tablo 2'nin devamı**

<b>Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler</b>	$\bar{X}$	S.S.
11. Fond hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,77	1,14
12. Çorbaları pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,22	0,92
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,58	1,07
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe vb) teorik olarak biliyorum.	4,22	0,94
15. Temel sosları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,78	1,07
16. Etleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,87	1,00
17. Etleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,06	0,95
18. Su ürünleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,71	1,06
19. Su ürünleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,77	1,07
20. Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,27	0,89
21. Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,45	0,82
22. Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,28	0,89
23. Salata sosları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,01	0,97
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,71	1,12
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,01	0,99
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,93	1,00
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,91	1,02
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,95	1,03
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,97	1,03
30. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,16	0,93
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4,01	0,98
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3,58	1,13
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,67	1,15
35. Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,70	1,15
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,84	1,05
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,93	1,04

**Tablo 2'nin devamı**

Ulusal Açıklık Meslek Standardı Teori Yeterliklerine İlişkin İfadeler	$\bar{x}$	S.S.
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,97	1,04
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,00	1,04
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak biliyorum.	4,22	0,97
41. Sütlu tatlılar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,18	0,96
42. Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4,02	1,03
43. Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,75	1,13
44. Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3,90	1,09

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” ( $\bar{x}=3,58$ ), ve “Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ( $\bar{x}=3,70$ ) ifadeleridir. Söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini en az yeterli gördükleri kriterler olduğu ifade edilebilir.

Mutfak dalı öğrencilerinin yeterliklerine ilişkin daha önce yapılmış çalışmalar (Hughes, 2003; Büyükyılmaz, 2006; Çetin, 1993; Gömeç, 1995; Fırat, 1997) incelendiğinde öğrencilerin teori yeterliklerinin sektör beklentisinin altında olduğu görülmektedir. Araştırmanın öğrencilerin teorik yeterliklerine ilişkin bulguları, öğrencilerin ulusal açıklık meslek standardına göre yetersiz olduklarını ortaya koymaktadır.

Tablo 3.'te görüldüğü üzere, öğrencilerin teorik yeterlikleri, öğrenim gördükleri okulun bulunduğu bölgeye göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan okullarda öğrenim gören öğrencilerin teorik yeterlikleri diğer bölgelerdeki okullarda öğrenim gören öğrencilerin teorik yeterliklerine oranla daha düşük olduğu görülmektedir. Öğrencilerin teorik yeterlikleri, staj yapılan departmana göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Pastane ve servis–bar departmanlarında staj yapan öğrencilerin teorik yeterlikleri, mutfak ve diğer (resepsiyon, muhasebe vb) departmanlarda staj yapan öğrencilere oranla daha düşük olduğu anlaşılmaktadır. Öğrencilerin teorik yeterlikleri, mutfak dalını isteyerek seçip seçmemelerine göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Mutfak dalını kendi isteğiyle seçen öğrencilerin teorik ( $\bar{x}=4,05$ ) yeterliklerinin, diğer öğrencilerin teorik ( $\bar{x}=3,45$ ) yeterliklerine oranla daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

Öğrencilerin teorik yeterlikleri, mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyip istememelerine göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyen öğrencilerin teorik ( $\bar{x}=4,09$ ) yeterlikleri, mezuniyet sonrası

sektörde çalışmak istemeyen öğrencilerin teorik ( $\bar{x}=3,73$ ) yeterliklerine nispeten daha yüksek olduğu görülmektedir. Son iki bulgudan anlaşıldığı üzere; mesleki sevgi teorik yeterliği olumlu yönde etkilemektedir.

**Tablo 3. Öğrencilerin Teorik Yeterliklerinin Bireysel ve Öğrenim Gördükleri Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması**

BOYUTLAR		TEORİK YETERLİK		
Değişkenler	Gruplar	$\bar{x}$	S.S.	p.
Cinsiyet	Kız	4,08	2,19	0,06
	Erkek	3,98	1,01	
Uygulama Oteli	Var	4,02	1,02	0,16
	Yok	3,95	1,97	
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	4,07 a	3,57	0,00 *
	Ege	4,04 a	2,07	
	Akdeniz	4,05 a	2,06	
	İç Anadolu	4,07 a	2,01	
	Karadeniz	4,00 a	1,61	
	Doğu Anadolu	3,53 b	4,31	
	Güneydoğu Anadolu	3,97 a	3,33	
Staj Yapılan Departman	Mutfak	4,09 a	0,97	0,00 *
	Pastane	3,89 b	3,55	
	Servis - Bar	3,75 b	2,29	
	Diğer	4,16 a	4,81	
Mutfak Dalını Seçme İsteği	Evet	4,05	0,89	0,00 *
	Hayır	3,45	4,25	
Sektörde Çalışma İsteği	Evet	4,09	0,94	0,00 *
	Hayır	3,73	2,19	

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

Araştırmaya katılan öğrencilerin, sahip oldukları pratik yeterliklere ilişkin en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri ifadeler; “kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yaparım” ( $\bar{x}=4,80$ ), “işe hazırlık (üniformalar giyme, iş araç gereci temini vb.) yaparım” ( $\bar{x}=4,75$ ), “hijyen kurallarını uyguluyorum” ( $\bar{x}=4,57$ ), “bulaşık yıkarım” ( $\bar{x}=4,42$ ) ve “makarna çeşitleri pişiririm” ( $\bar{x}=4,28$ ) ifadeleridir. Tablo 4.’te görüldüğü üzere söz konusu yeterliklerin, öğrencilerin kendilerini ulusal aşçılık meslek standardı pratik yeterlikleri kapsamında en yeterli gördükleri kriterler olduğu anlaşılmaktadır.

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 anlaşılmaktadır.

**Tablo 4. Öğrencilerin Pratik Yeterliklerine İlişkin Frekans ve Yüzde Dağılımları ile Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (n=1014)**

<b>Ulusal Açıklık Meslek Standardı Pratik Yeterliklerine İlişkin İfadeler</b>	$\bar{X}$	S.S.
1. Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yaparım.	4,80	0,52
2. İşe hazırlık (üniforma giyme, araç gereç temin etme vb.) yaparım.	4,75	0,58
3. Hijyen kurallarını uygularım.	4,57	0,72
4. Bulaşık yıkarım.	4,42	0,92
5. Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlerim.	4,05	0,98
6. Besin öğelerinin kaynaklarını seçerim.	4,04	0,94
7. Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlerim.	3,67	1,05
8. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrarım.	4,05	0,98
9. Sebze garnitürleri hazırlarım.	4,03	0,95
10. Patates garnitürleri hazırlarım.	4,00	0,97
11. Fond hazırlarım.	3,83	1,09
12. Çorba çeşitleri pişiririm.	4,16	1,54
13. Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlarım.	3,79	1,05
14. Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta (omlet, poşe, scrambled vb) hazırlarım.	4,20	0,95
15. Temel sosları (bechamel, demi glace, mayonnaise, hollandaise vb.) hazırlarım.	3,94	1,01
16. Etleri hazırlarım (gövde etlerini eklemlerden ayırma vb).	3,87	1,05
17. Etleri çeşitli pişirme usulleriyle pişiririm.	3,92	1,03
18. Su ürünlerini hazırlarım (su ürünlerini temizleme, marine etme vb).	3,78	1,10
19. Su ürünleri pişiririm.	3,83	1,09
20. Pilav çeşitleri pişiririm.	4,15	0,93
21. Makarna çeşitleri pişiririm.	4,28	0,89
22. Salata çeşitleri hazırlarım.	4,20	0,93
23. Salata sosları hazırlarım.	4,01	1,01
24. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlayabiliyorum.	3,83	1,11
25. Türk mutfağına özgü çorbalar pişiririm.	4,05	1,00
26. Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişiririm.	3,96	1,02
27. Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişiririm.	3,92	1,04

**Tablo 4.'ün devamı**

Ulusal Açılılık Meslek Standardı Pratik Yeterliklerine İlişkin İfadeler	$\bar{x}$	S.S.
28. Türk mutfağına özgü dolma yemekleri pişiririm.	3,97	1,02
29. Türk mutfağına özgü sarma yemekleri pişiririm.	3,96	1,03
30. Türk mutfağına özgü pilav çeşitleri pişiririm.	4,14	0,96
31. Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişiririm.	4,17	0,94
32. Türk mutfağına özgü et yemekleri pişiririm.	4,01	0,99
33. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişiririm.	3,72	1,14
34. Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlarım.	3,77	1,15
35. Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlarım.	3,78	1,13
36. Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3,88	1,09
37. Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3,97	1,05
38. Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3,98	1,03
39. Milföy hamurundan ürünler hazırlarım.	4,01	1,04
40. Hazır ürünlerden basit tatlılar yaparım.	4,18	0,99
41. Süt lü tatlılar hazırlarım.	4,15	0,98
42. Meyve tatlıları hazırlarım.	4,07	1,04
43. Tahıl tatlıları hazırlarım.	3,86	1,11
44. Hamur tatlıları hazırlarım.	3,95	1,09

Tablo 5.'te görüldüğü üzere, öğrencilerin pratik yeterlikleri, öğrenim gördükleri okulun bulunduğu bölgeye göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlikleri diğer bölgelerdeki okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterliklerine oranla daha düşük olduğu görülmektedir. Öğrencilerin pratik yeterlikleri, staj yapılan departmana göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Pastane ve servis-bar departmanlarında staj yapan öğrencilerin pratik yeterliklerinin, mutfak ve diğer (resepsiyon, muhasebe vb) departmanlarda staj yapan öğrencilere oranla daha düşük olduğu anlaşılmaktadır.

Öğrencilerin pratik yeterlikleri, mutfak dalını isteyerek seçip seçmemelerine göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Mutfak dalını kendi isteğiyle seçen öğrencilerin pratik yeterliklerinin ( $\bar{x}=4,08$ ), diğer öğrencilerin pratik ( $\bar{x}=3,51$ ) yeterliklerine oranla daha yüksek olduğu görülmektedir. Öğrencilerin pratik yeterlikleri, mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyip istememelerine göre anlamlı farklılık ( $p>0,01$ ) göstermektedir. Mezuniyet sonrası sektörde çalışmak isteyen öğrencilerin pratik yeterliklerinin ( $\bar{x}=4,12$ ), mezuniyet sonrası sektörde çalışmak istemeyen öğrencilerin pratik yeterliklerine ( $\bar{x}=3,77$ ) oranla daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 5. Öğrencilerin Pratik Yeterliklerinin Bireysel ve Öğrenim Gördükleri Okulların Özelliklerine Göre Karşılaştırılması**

BOYUTLAR		PRATİK YETERLİK		
Değişkenler	Gruplar	$\bar{x}$	S.S.	p
Cinsiyet	Kız	4,17	2,19	0,00 **
	Erkek	4,00	1,07	
Uygulama Otel	Var	4,06	1,06	0,03 *
	Yok	3,96	2,09	
Okulun Bulunduğu Bölge	Marmara	4,18 a	3,56	0,00 **
	Ege	4,09 a	2,29	
	Akdeniz	4,05 a	2,23	
	İç Anadolu	4,12 a	2,18	
	Karadeniz	4,04 a	1,67	
	Doğu Anadolu	3,51 b	4,21	
	Güneydoğu Anadolu	4,00 a	3,44	
Staj Yapılan Departman	Mutfak	4,12 a	1,03	0,00 **
	Pastane	3,88 b	3,79	
	Servis - Bar	3,82 b	2,41	
	Diğer	4,27 a	5,76	
Mutfak Dalını Seçme İsteği	Evet	4,08	0,94	0,00 **
	Hayır	3,51	4,52	
Sektörde Çalışma İsteği	Evet	4,12	0,97	0,00 **
	Hayır	3,77	2,37	

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

### Sonuç

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 anlaşılmaktadır. Öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklerine ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konular; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında yoğunlaşmaktadır. Öğrencilerin kendilerini gerek teorik, gerekse pratik anlamda en az yeterli buldukları konular ise; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlama ve su ürünleri hazırlama konularında yoğunlaşmaktadır.

Araştırmada, öğrencilerin teorik yeterlikleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık görülmezken, pratik yeterlikleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı farklılık görülmüştür. Kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre pratik yeterliklerinin daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmıştır. Öğrencilerin pratik yeterliklerinin, öğrenim görülen okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı 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 oldukça küçük olması dikkat çekicidir. Söz konusu sonuç, uygulama otellerinin

öğrenci yeterlik düzeylerinde çok küçük bir etkiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak bu sonuç, uygulama otellerinin gereksizliği 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 ver(e)memektedir. Diğer bir ifadeyle öğrenciler okuldayken uygulama otelleri hizmet vermezken, öğrenciler işletmelerde beceri eğitimine (staj) gittiklerinde hizmet sunmaktadır. Dolayısı ile uygulama otelleri sezonluk hizmet anlayışı ile kuruluş amaçlarına uygun olarak işletilememektedir. Uygulama otellerinin, öğrencilerin pratik yeterlik düzeylerinin yükseltilmesi doğrultusunda işlevselleştirilmeleri önem arz etmektedir.

Bir diğer dikkat çekici sonuç, Doğu Anadolu Bölgesinde 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 “İşletmelerde Beceri Eğitimi Yönetmeliği” gereği, öğrencilerin beceri eğitimlerini öğrenim gördükleri dala ilişkin işletme ve bölümlerde tamamlamaları gerekiyor olmasına rağmen, katılımcı mutfak dalı öğrencilerinin yaklaşık %35’inin stajlarını mutfak departmanında yapmamış olması dikkat çekicidir. Ticaret ve Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü’nün, konuya ilişkin yönetmeliğin uygulanması doğrultusunda okulları yönlendirmesi ve denetlemesinin, mutfak eğitimi niteliğinin arttırılmasında etkili olacağı öngörülmektedir.

Mesleki yeterlik, bir mesleğin tam olarak yapılabilmesi için edinilmesi gereken bilgi, beceri, tutum ve davranışları belirleyen en az ölçütler olarak tanımlanmaktadır. Ancak, ortaöğretim kurumlarında öğrencilerin bir modülü geçebilmesi için modül değerlendirme sınavından 45 puan alması yeterli olmaktadır. Diğer bir ifade ile modülde kazandırılmak istenen yeterliğin %55’ine sahip olmayan öğrenciler, ilgili modülden başarılı sayılmakta ve bir sonraki modüle geçmektedir. Görüldüğü üzere modülden başarılı sayılma yeterliği ile ilgili işi yapabilme yeterliği arasındaki fark oldukça büyüktür. Bu nedenle, modül değerlendirme sınavları için başarı barajının 65-70 puana yükseltilmesinin, öğrencilerin yeterlik düzeyine olumlu yansıtacağı düşünülmektedir.

Araştırmada ulaşılan bir diğer sonuç ise, 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. Bilindiği üzere öğrencilerin mesleki ortaöğretim kurumlarına yerleştirilmesi alan tercihi doğrultusunda yapılırken, dal seçimi 10. sınıftan sonra yaptırılmaktadır. Okul yönetimleri, açılacak dallara ilişkin kontenjanları; sektörün personel gereksinimi, okulun atölye ve öğretmen imkanları ile öğrenci tercihleri çerçevesinde belirlemektedir. Ancak zaman zaman öğrenci tercihleriyle kontenjanlar arasında fark doğmakta ve her öğrenci istediği dalı seçememektedir. Öğrenci, istediği dala kontenjan sınırlaması nedeniyle giremeyince mutsuz olduğu gibi başarısız da olmaktadır. Bu sorunun çözümü için öğrencilerin okullara kabulünde, alan tercihi değil,

dal tercihinin baz alınması, öğrencilerin kendi tercih ettikleri dallarda öğrenim görmelerini sağlayacağı gibi, mesleki yeterlik düzeylerini de olumlu etkileyeceği düşünülmektedir.

Mutfak eğitimi, yüksek maliyet gerektiren bir mesleki eğitim türüdür ve ilgili eğitimi almış bireylerin mezuniyet sonrası sektörde çalışmaları son derece önemlidir. Ancak çalışma bulgularına göre öğrencilerin %25,3'ü mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşünmemektedir. Söz konusu öğrencilerin ağırlıklı olarak, mesleki yeterlik düzeylerinin düşük ve mutfak dalını kendi isteğiyle seçmemiş öğrencilerden oluştuğu anlaşılmaktadır. Yukarıda ifade edilen, dal seçimi ve modül başarı barajına ilişkin çözüm önerilerinin, öğrencilerin mezuniyet sonrası sektörde çalışma isteğine de olumlu yansıtacağı düşünülmektedir. Öte yandan, öğrencilerin sektörden kopma nedenleri arasında, sektör kaynaklı nedenlerin de olduğu bilinmektedir. Turizm sektöründe, alana ilişkin eğitim almamış personelin düşük ücretlerle istihdam ediliyor oluşu, mezunların emeklerinin karşılığını alamamalarına ve sektörden kopmalarına neden olabilmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın sektörde eğitimsiz personelin istihdamının engellenmesine yönelik denetimleri yoğunlaştırmasının, eğitilmiş personelin sektöre dönüşünde etkili olacağı düşünülmektedir.

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

- Barrows, A. ve 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\\_onhisto00barrich](http://www.archive.org/details/anoutline_onhisto00barrich/pdf)(pdf) adresinden 08 Aralık 2008’de alınmıştır.
- Böyükıylmaz, S., (2006). Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliği konusunda işverenlerin görüşleri. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- 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.
- Çetin, Ş., (1993). Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- 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.
- Erhun, G., (2003, 20-22 Ekim). “Mesleki ve teknik eğitimde planlı okul gelişim modeli”. Ankara Üniversitesi - IVETA Bölgesel Konferansında sunuldu, Ankara.
- 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.
- <http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html> Erişim tarihi (29.02.2008)
- <http://www.otmlankara.k12.tr/okulumuz.php> Erişim tarihi (25. 07. 2008)
- Hughes, M. H., (2003). Culinary professional training: measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary arts institute. Unpublished Ph.Doctorial Thesis, University of Alabama.
- Fırat, Z., (1997). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde staj faaliyetlerinin organizasyonu sektörün beklentileri ve öğrencilerin tatmin düzeyinin ölçülmesi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gökçe, B., (1992). Toplumsal Bilimlerde Araştırma. 2.Basım. Ankara: Savaş Yayınları.

- Gömeç, İ., (1995). Otel işletmelerinin beklentilerine göre otelcilik okulları mutfak bölümü öğrencilerinin mesleki eğitimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Görkem, O., (2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- 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.
- Keiser, J. C., Lawrenz, F. ve Appleton, J. J., (2004). "Technical education curriculum assessment". *Journal of Vocational Education Research*, 29 (1), 181-194.
- Kinton, R. ve Ceserani, V., (1987). *The theory of catering*. London: Hodder Arnold H&S.
- 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 (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri – Aşçı*. Ankara: MEB.
- Mndebele, C., S. ve 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.
- Özdamar, K., (2001). *SPSS ile biyoistatistik*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.
- Preston, J. ve 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.
- Robinson, R. N. S. ve 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.
- 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.
- Ural, A. ve Kılıç, İ., (2006). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi (SPSS 12.0 For Windows)*. Ankara: Detay Yayıncılık.

## **Evaluation of the Vocational Competence of the Cookery Students: A Study on the Students of Hotels and Vocational High Schools**

**Yüksel ÖZTÜRK**  
Gazi Üniversitesi  
[oyuksel@gazi.edu.tr](mailto:oyuksel@gazi.edu.tr)

**Onur GÖRKEM**  
Narlıdere Halk Eğitimi Merkezi  
[onurgorkem2000@yahoo.com](mailto:onurgorkem2000@yahoo.com)

### **Introduction**

The purpose of the vocational education and training system is to develop sufficient people with the right skills to meet labour market demands. A permanent dilemma for vocational education and training planners is that they are planning the development of people for future labour markets, on the basis of information from past labour markets (ETF, 2000, p.3). But, vocational qualifications are very useful guides for schools to determine what should be taught. Vocational qualifications define the minimum knowledge and skills to perform a profession. Standards are needed to help ensure the quality of education and the development of employees for technical level jobs.

From the other point of view, the vocational education has three components which are input, process and output. The input is the description of what should be learned, the process is a description of the way in which learning will take place (which will include the location and duration of learning, learning methods etc). And the outcome is the level of competence which the learner is expected to achieve (this may be described as learning outcomes for an educational standard or a performance outcome for an occupational standard) (ETF, 2000, p.23).

The trend of globalization effects the frame of tourism education. The rising competition conditions make the quality of tourism services more importante. One of the most important elements of the quality of tourism services is the theoretical and practical competence of labor. From the other side cookery education is an important ingredient for tourism education. But, as Robinson and Barron (2007, p.913) mentioned; the occupation of cookery has been identified as one sharing a shortage of skilled employees.

Cookery education can be definedas as the process of teaching knowledge and skills of preparing, cooking and presenting a wide variety of foods according to industry standards. Cooks generally are employed in restaurants, hotels, hospitals, clubs, central food commissaries, correctional institutions, catering establishments and educational institutions. Cooks can also be employed in the transportation industry aboard ships, trains or airplanes (CCDA, 2003, p.xviii).

Historically, the kitchen trade meant endless toil under imperious chefs who rarely shared their culinary secrets. But the institution of the culinary schools has given those individuals seeking success for the food and beverage industry a solid base of skills that

would have taken years to amass. Culinary schools have not just improved the quality of the labor pool, they have made cooking a profession in the eyes of the public (Hughes, 2003, p.10). Cookery for first time in England regarded as an art and flavor and delicacy more esteemed than mere quantity (Barrows ve Shapleigh, 1915, p.20).

By the foundation of Ankara School of Hotels in the education year of 1961–1962, cookery education had been started to given in a formal education school in Turkey ([www.otmlankara.k12.tr](http://www.otmlankara.k12.tr)). The cookery education at the high school level has been given in the frame of National Cookery Vocational Qualification, since the education year of 2005–2006. And the first students were graduated in the education year of 2008-2009. The theoretical and practical competence levels of the students are wondered as the first outputs of the competence based cookery education system. To serve this purpose, the objective of this study is to find out the theoretical and practical competence levels of the cookery students within the frame of National Cookery Vocational Qualification.

### **Method**

As to fulfill the objective of the study, a survey questionnaire consisting of three sections were used as data collection tool. The first section included 7 questions about individual characteristics of the students. The second section contained 44 close-ended statements (theoretical competences) and the third section contained 44 close-ended statements (practical competences) developed through the competences of National Cookery Vocational Qualification. Each statement was graded via 5 point likert scale as 1=I do not agree at all, 2= I don't agree, 3= I partly agree, 4= I agree, 5=I completely agree. The questionnaires were conducted for 1014 cookery students of Hotels and Vocational High Schools in Turkey. The validity and reliability studies were implemented; following this the questionnaires were applied between March 15 and April 30 to the sample population. Data obtained was analyzed through “frequency”, “percentage”, “t-test for independent sampling”, “one-factor variance (ANOVA) analysis” and Tukey (HSD) test”.

### **The Findings and Conclusion**

Respondents' demographic characteristics are as followed;

- 82% of them are male,
- 91,5% of them are the stutents who have chosen clinary class by themself,
- 71,7% of respondents are the students whose school has the hotel for practice,
- 65,7% of respondents are the students who have fulfilled their apprenticeship in kitchen department,
- 74,7% of respondents are the students who want to work in tourism industry.

According to the findings of the study, 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,

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. The subjects which are less competenced by the cookery students must be taught in efficient methods. All subjects must be applied individually by all students.

The findings of the study shows that there is no significant difference ( $p < 0,05$ ) between, the vocational knowledge competence levels of male ( $\bar{x} = 3,98$ ) and female ( $\bar{x} = 4,08$ ) students. Furthermore, there is significant difference ( $p < 0,01$ ) between, the vocational skill competence levels of male ( $\bar{x} = 4,00$ ) and female ( $\bar{x} = 4,17$ ) students. The vocational skill competence levels of female students are higher than the vocational skill competence levels of male students. From the other point of view, the practical competence levels of the students shows significant difference whether their school has the hotel for practice or not. Practical competence levels of the students ( $\bar{x} = 4,06$ ) whose school has the hotel for practice are higher than the other students ( $\bar{x} = 3,96$ ). As seen in these figures the difference is very narrow. This result mustn't be commented as the hotels for practice aren't necessary, but it can be commented as the hotels for practice aren't operated in functional ways.

There is significant difference ( $p < 0,01$ ) between, the students who have fulfilled their apprenticeship in kitchen department and the other students (who have fulfilled their apprenticeship in service-bar and pastry departments). The students who have fulfilled their apprenticeship in kitchen department are more practice competenced than the other students. It is an expected result, but 35% of respondents are the students who have fulfilled their apprenticeship out of kitchen departments. General Management of Trade and Tourism Education should manipulate the administrations of schools to arrange the apprenticeship as pointed out in written-regulations of apprenticeship.

Cookery education is a spesific education which requires high costs. So the employment rates of graduates of cookery schools should be high in tourism industry. However, as findings of the the study 25,3% of respondents are the students who doesn't want to work in tourism industry. And also these respondents are the students whose vocational competences are less than the other students. This result of the study indicates that developing the competence levels of the students can increase the rates of students who want to work in tourism industry.

National Vocational Qualifications must be renewed within the changing industry needs. And also this kind of studies should be handed periodically for all vocational education levels. So, weaknesses of student competences and educational handicaps can be find out and solutions can be suggested.