

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

Yüksel ÖZTÜRK
Gazi Üniversitesi
oyuksel@gazi.edu.tr

Onur GÖRKEM
Narlıdere Halk Eğitimi Merkezi
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.