

**T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI**

**ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE YEMEK
PIŞIRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİNİN SORUNLARINI
BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA**

145012

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Onur GÖRKEM**

**Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Serdar TARAKÇIOĞLU**

Ankara-2004

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne

Onur GÖRKEM'e ait "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Dönük Bir Araştırma" adlı çalışma jürimiz tarafından Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

Prof. Dr. Burhan ÇİL



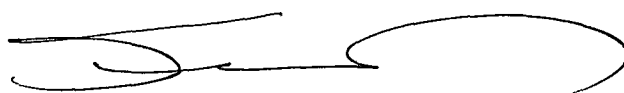
Üye

Yrd. Doç. Dr. Atilla HAZAR



Üye (Danışman)

Yrd. Doç. Dr. Serdar TARAKÇIOĞLU



ÖZET

Bu çalışmanın amacı; turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli ara-kademe mutfak personelinin yetiştirilmesine katkıda bulunan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde (AOTML) verilen Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması (YPTU) eğitiminin sorunlarını belirlemektir. Araştırma; T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdüren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin 52'sinde, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersini veren veya geçmişte vermiş olan 290 öğretmen üzerinde yürütülmüştür. Araştırmacı tarafından veri toplamak amacıyla hazırlanan anket formu ilgili öğretmenler tarafından doldurulmuştur.

Verilerin değerlendirilmesinde Statistical Program for Social Sciences (SPSS) bilgisayar istatistik programından yararlanılmış, χ^2 testi (chi-square test) ile miktar ve yüzde analizleri uygulanmıştır. Bölgeler arası oluşan farkın anlamlılığını belirlemede % 5 önemlilik düzeyi ($p>0.05$) kullanılmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre; öğretmenlerin % 42.1'inin görev yaptığı okullarda mutfak atölyesi yetersizliği, % 53.1'inin mutfak atölyeleri için donanım yetersizliği yaşadığı anlaşılmıştır. Diğer yandan, öğretmenlerin % 46.2'sinin sektör tecrübesi olmadığı, % 70.3'ünün ise mezun olduğu yüksek öğrenim programları ile öğretmenlik yaptıkları bölüm programı arasında uyumsuzluk olduğu anlaşılmıştır.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin verimliliğini artırmak ve turizm işletmelerinin beklentilerini karşılamak amacıyla; uygulama mutfağı ve bu uygulama mutfaklarının donanım yetersizliği tamamlanmalıdır. Ders konularının ihtiyaçlar doğrultusunda çeşitlendirilmesi, okullarda derslere alanında uzmanlaşmış öğretmenlerin görevlendirilmesi, değişen teknoloji ve ihtiyaca göre sektörle yakın işbirliği kurulması ve eğitim programlarının yeniden düzenlenmesi gerekmektedir.

Anahtar kelimeler : Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitimi, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

ABSTRACT

The objective of this study is to determine the problems of The Applied Cooking Techniques Education (ACTE) given by Anatolian Hotel and Tourism Vocational Highschools (AHTVH) which contribute to supply mid-level qualified kitchen personel required by tourism sector. To find out the problems of The Applied Cooking Techniques Education in Anatolian Hotel and Tourism Vocational Highschools which directed by Turkish Ministry of Education, General Directorate of Trade and Tourism Vocational Education. The research has been applied to 290 teachers who works for Applied Cooking Techniques Education in 52 different Anatolion Hotel and Tourism Vocational Highschools. The questionnaire which prepared by the researcher was filled by the teachers.

Statistical Program for Social Sciences for Windows (SPSS) was used to evaluate the datas. Chi square test and quantity and percentage analysis were used and the results were shown in the study. To identify the diserimination between the regions 5 % significance level ($p>0.05$) was used.

The results of the study show that, 42.1 % of teachers were insufficient of practice kitchen atelier in their schools, 53.1 % of them were insufficient of kitchen equipment in their practice kitchen ateliers. It has been identified that 46.2% of the teachers have no sectorial experience and there is incompatibility between the higher education programmes that teachers graduated and the branch programmes that they teach (with 70.8 %).

It is concluded that to increase the educational productivity of Applied Cooking Techniques Education in Anatolian Hotel and Tourism Vocational Highschool and to satisfy the expectations of toursm corporations; the insufficiency of practice kitchen ateliers and equipments must be completed, the kitchen education programs must be diversified, the skilled teachers must be employed, collaboration between schools and tourism sector must be obtained, technological changes and needs must be keep up with.

Key words: Applied Cooking Techniques Education, Anatolian Hotel and Tourism Vocational Highschool

İÇİNDEKİLER

ÖZET	III
ABSTRACT	IV
İÇİNDEKİLER	V
TABLolar LİSTESİ.....	XIII
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	XII
ÖNSÖZ.....	XIII
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

EĞİTİM, MESLEKİ EĞİTİM, MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ KAVRAMLARI VE TÜRKİYE'DE TURİZM EĞİTİMİ

1.1. EĞİTİM VE MESLEKİ EĞİTİM KAVRAMLARI	4
1.2. MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ.....	7
1.3. TÜRKİYE'DE MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ.....	9
1.3.1. Yaygın Turizm Eğitimi	9
1.3.2. Örgün Turizm Eğitimi.....	11
1.3.2.1. Ortaöğretim Düzeyinde Mesleki Turizm Eğitimi	11
1.3.2.2. Yükseköğretim Düzeyinde Mesleki Turizm Eğitimi	13

İKİNCİ BÖLÜM

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE TURİZM EĞİTİMİ

2.1. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNİN TARİHÇESİ.....	17
2.2. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE UYGULANAN PROGRAMLAR	20

2.2.1. Resepsiyon Bölümü.....	21
2.2.2. Servis Bölümü.....	21
2.2.3. Mutfak Bölümü	23
2.2.4. Kat Hizmetleri Bölümü	26
2.2.5.Seyahat Acenteciliği Bölümü.....	26
2.3. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNE ÖĞRENCİ KABULÜ	30
2.4. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE STAJ EĞİTİMİ	33
2.5. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE 2004-2005 ÖĞRETİM YILINDAN İTİBAREN KADEMELİ OLARAK UYGULANACAK ALAN/DAL PROGRAMLARI.....	35

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİ

3. 1. YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİ	49
3.1.1. Yemek Pişirme Teknikleri Kapsamında Okutulan Dersler.....	50
3.1.1.1.Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I Dersi	50
3.1.1.2.Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II Dersi.....	53
3.1.1.3. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III Dersi.....	57
3.1.1.4. Türk Mutfağı ve Uygulaması I-II Dersleri.....	61
3.1.2. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Öğretmenleri	62
3.1.3. Uygulama Atölyeleri ve Malzeme Gereksinimi	66

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE
YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİNİN
SORUNLARINI BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

4.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU VE AMACI.....	67
4.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ.....	67
4.3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	68
4.3.1. Evren	69
4.3.2. Örneklem.....	69
4.3.3. Verilerin Toplanması	70
4.3.4. Verilerin Çözümlemesi	71
4.4. ELDE EDİLEN BULGULAR	71
4.4.1. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul, İdareci ve Öğrencilere İlişkin Dağılımlar	71
4.4.2. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunlara İlişkin Dağılımlar .	75
4.4.3. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Bulunduğu Coğrafi Bölge ile Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunları Arasındaki İlişkiye Dair Dağılımlar.....	88
4.5. SONUÇ VE ÖNERİLER	97
KAYNAKÇA	102
EKLER	
Anket Formu.....	108
Staj Sözleşme Örneği	111

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1: Ticaret Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne Bağlı 2003-2004 Öğretim Yılı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri.....	18
Tablo 2.2: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Öğretim Yıllarına Göre, Öğretmen ve Öğrenci Sayıları.....	20
Tablo 2.3: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Resepsiyon Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi	22
Tablo 2.4: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Servis Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi	24
Tablo 2.5: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Mutfak Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi	25
Tablo 2.6: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Kat Hizmetleri Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi	28
Tablo 2.7: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Seyahat Acenteciliği Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi	29
Tablo 2.8: 2004-2005 Öğretim Yılından İtibaren Uygulanacak Olan Alan ve Dal Programları.....	35
Tablo 2.9: Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı Haftalık Ders Çizelgesi.....	37
Tablo 2.10: Yiyecek – İçecek Hizmetleri alanı Servis Dalı Haftalık Ders Çizelgesi.....	39
Tablo 2.11: Konaklama Hizmetleri Alanı Ön Büro Dalı Haftalık Ders Çizelgesi.....	41
Tablo 2.12: Konaklama Hizmetleri Alanı Kat Hizmetleri Dalı Haftalık Ders Çizelgesi	42
Tablo 2.13: Konaklama Hizmetleri Alanı Otel İşletmeciliği Dalı Haftalık Ders Çizelgesi	43
Tablo 2.14: Konaklama Hizmetleri Alanı Host ve Hosteslik Dalı Haftalık Ders Çizelgesi	44
Tablo 2.15: Seyahat İşletmeciliği Alanı Seyahat Acenteciliği Dalı Haftalık Ders Çizelgesi	46

Tablo 2.16: Seyahat İşletmeciliği Alanı Tur Operatörlüğü Dalı Haftalık Ders	
Çizelgesi.....	47
Tablo 2.17: Seyahat İşletmeciliği Alanı Animatörlük Dalı Haftalık Ders	
Çizelgesi.....	48
Tablo 3.1: Aile Ekonomisi ve Beslenme Bölümü Mezunu Öğretmenlerin	
Maaş Karşılığı Okutacağı Dersler	63
Tablo 3.2: Turizm ve Otelcilik Grubu Öğretmenlerinin Maaş Karşılığı Okutacağı	
Dersler	65
Tablo 4.1: 2003 – 2004 Öğretim Yılında Ticaret ve Turizm Öğretiminde Okul,	
Öğretmen ve Öğrenci Sayıları.....	69
Tablo 4.2: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulların Coğrafi Bölgelere Göre	
Dağılımı	72
Tablo 4.3: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Otelcilik ve Turizm	
Eğitimindeki Hizmet Yılına İlişkin Dağılım.....	72
Tablo 4.4: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Toplam Öğrenci Mevcuduna	
İlişkin Dağılım	73
Tablo 4.5: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Bulunduğu Binaya İlişkin	
Dağılım.....	73
Tablo 4.6: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Uygulama Oteline Sahip	
Olup Olmayışına İlişkin Dağılım	74
Tablo 4.7: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulların Beslenme veya Yemek	
Piştirme Alanında Herhangi Bir Süreli Yayına Aboneliğine İlişkin	
Dağılım.....	74
Tablo 4.8: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul Müdürlerinin Branşlarına İlişkin	
Dağılım.....	75
Tablo 4.9: Öğretmenlerin Sektör Tecrübelerine İlişkin Dağılım	75
Tablo 4.10: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Mutfak Atölyesi Yeterliliğine	
ilişkin Dağılım.....	76
Tablo 4.11: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Mutfak Atölyelerinin Donanım	
Yeterliliğine İlişkin Dağılım	76
Tablo 4.12: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Şehirde Uygulama Malzemelerinin	
Alış-Veriş Merkezlerinde Bulunabilirliğine İlişkin Dağılım	77

Tablo 4.13: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulda Yemek Pişirme Uygulamalarının Yapılış Yöntemine İlişkin Dağılım	77
Tablo 4.14: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulda Uygulama Atölyeleri İçin Öğrenci Mevcuduna İlişkin Dağılım.....	78
Tablo 4.15: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Müfredatlarının Sektöre Uygunluğuna İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	78
Tablo 4.16: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Kitaplarının Güncelliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	79
Tablo 4.17: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II-III Derslerinin Haftalık Ders Saatlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	79
Tablo 4.18: Öğretmenlerin Mutfak Bölümü XI. Sınıf Öğrencilerinin Branşlaştırılmasına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	80
Tablo 4.19: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II Ders Müfredatına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	80
Tablo 4.20: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III Ders Müfredatına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	81
Tablo 4.21: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul Kadrolarındaki Yemek Pişirme Branş Öğretmenlerinin Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılım..	81
Tablo 4.22: Öğretmenlerin Bilgisayarın Mesleki Gelişim Açısından Önemine İlişkin Düşüncelerinin Dağılım	82
Tablo 4.23: Öğretmenlerin Öğrencilerin Bölüm Seçimine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	82
Tablo 4.24: Öğretmenlerin Uygulama Malzemelerinin Öğrenci İmkanlarıyla Karşılanmasına İlişkin Düşüncelerin Dağılım	83
Tablo 4.25: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulların Uygun Staj Yeri Bulabilirliklerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	83
Tablo 4.26: Öğretmenlerin Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Staj Eğitimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	84
Tablo 4.27: Öğretmenlerin Mutfak Bölümünde Öğrenim Gören Kız Öğrencilerin Staj Eğitimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı.....	84

Tablo 4.28: Öğretmenlerin Staj Eğitiminde Yaşanan Sorunlara İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	85
Tablo 4.29: Öğretmenlerin Stajyer Öğrenciler İçin Yapılan İşletme Ziyaretlerinin Sıklığına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	85
Tablo 4.30: Öğretmenlerin Yüksek Öğrenim Programları İle Yemek Piş. Tek. Uygulaması Ders Programlarının Uyumuna İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	86
Tablo 4.31: Öğretmenlerin Uygulamalı Mesleki Yüksek Öğrenimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	86
Tablo 4.32: Öğretmenlerin Hizmet İçi Eğitimlerin Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	87
Tablo 4.33: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okul Yöneticilerinin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Çözme Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı	87
Tablo 4.34: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerinin Yeterliliğine İlişkin Dağılım	88
Tablo 4.35: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerinin Donanım Yeterliliğine İlişkin Dağılım	89
Tablo 4.36: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Uygulama Malzemelerinin Alış-Veriş Merkezlerinde Bulunabilirliğine İlişkin Dağılım	90
Tablo 4.37: Okulların Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerinin Öğrenci Sayısına İlişkin Dağılım	91
Tablo 4.38: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması Dersleri İçin Yeterli Sayıda Branş Öğretmeni Bulunmasına İlişkin Dağılım	92
Tablo 4.39: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Uygun Staj Yeri Bulunabilmesine İlişkin Dağılım	93
Tablo 4.40: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Kız Öğrencilerin İl Dışına Staja Gönderilmelerine Veli Yaklaşımı Dağılımı	94
Tablo 4.41: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Koordinatör Öğretmenlerin İşletme Ziyareti Sıklığına İlişkin Dağılım	95

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1: Türkiye’de Örgün Turizm Eğitimi	12
Şekil 1.2: Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitimi.....	14
Şekil 2.1: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine Kayıt – Kabul ve Öğrenim Süreci	32



ÖNSÖZ

Turizm sektöründe temel öge insandır. Turistik talebin hızla artışı, sektörde hizmet sunan işletmelerin nitelikli ara kademe personel ihtiyacını artırmaktadır. Turizm eğitimi verilen kurumlarda, turizm sektörünün ihtiyaçlarına uygun elemanların eğitilmesi ve mesleki bilgi ve beceriye sahip nitelikli insan gücünün sektörde istihdam edilmesiyle maksimum verimlilik elde edilebilmektedir.

Bu araştırma Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunlarını belirlemek, sektörün beklentilerine ve ihtiyaçlarına daha etkin cevap verilebilmesi doğrultusunda nitelikli, ara kademe mutfak personeli yetiştirmek amacıyla yapılmıştır.

Araştırmanın gerçekleştirilmesinde bilgisi ve yapıcı eleştirisiyle destek olan danışmanım Yrd. Doç. Dr. Serdar TARAKÇIOĞLU'na, yardımlarını esirgemeyen Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Araştırma Görevlisi Dr. Yasin BOYLU ve Hakan KOÇ'a ve meslektaşım İbrahim UZAN'a teşekkürlerimi sunarım.

Araştırma anketlerine cevap veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması derslerini veren öğretmenlere ve araştırma sürecinde desteğini esirgemeyen eşim Selda GÖRKEM'e teşekkür ederim.

Onur GÖRKEM

Mayıs, 2004

GİRİŞ

Yerel ve uluslararası turizm piyasasında çok çetin bir rekabet yaşanmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde teorik ve uygulamalı turizm eğitiminin yetersiz kalması, turizm sektörünün gereksinim duyduğu kaliteli hizmetin istenilen standartlardan uzak kalmasına, bu da tüketici tatminsizliğine neden olmaktadır.

Turizm sektöründe önemli bir istihdam kaynağı olan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin sektörün taleplerine cevap verebilecek bilgi ve beceri ile donatılarak yetiştirilmeleri başta uygulama atölyeleri olmak üzere okulun bütün birimlerinin günün şartlarına uygun olarak dizayn edilmesi ve eğitim öğretim koşullarının değişen ve gelişen turizm endüstrisi açısından değerlendirilmesi ile mümkün olabilecektir.

Bu çalışmanın amacı; Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin sorunlarını belirlemektir.

Araştırmanın evrenini Ticaret ve Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğüne Bağlı Toplam 78 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi oluşturmaktadır.

Araştırma için gerekli veriler anket uygulaması yoluyla elde edilmiştir. Anket formları posta ile okullara gönderilmiş ve Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersini veren veya geçmiş yıllarda bu dersi okutmuş olan öğretmenlerin cevaplaması istenmiştir.

Araştırmada verilerin çözümlenmesinde betimsel ve anlam çıkartıcı istatistik teknikleri kullanılmıştır. Sorulara verilen yanıtların frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmış ve okulların bulunduğu coğrafi bölge ile Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitime ilişkin sorunlar arasında χ^2 analizleri uygulanmıştır.

Turizm ve seyahat endüstrisinin dünya ekonomisinde giderek artan bir önem kazanması; iş amaçlı yapılan seyahatler ve turistik organizasyonlardan, tatil amaçlı turistik gezilere, insanların değişik ülkelerdeki kültürel etkinlikleri ve değerleri görmek amacıyla yapmış oldukları seyahatlere ve daha bir çok alternatif aktivitelere katılımlarından ortaya çıkan türlü etkileşimlere kadar yaratmış olduğu gelir hacmi ile ortadadır. Ulaşım, konaklama, tur operatörlüğü ve direkt ilişkisi olan sektörlerle hizmet veren tüm ekonomik ögeler bu faaliyetler sonucunda, büyük bir talep yaratarak, yüksek gelirlerin ortaya çıkmasına ve önemli sayıda istihdam sağlanmasına neden olmaktadır. Bu süreçte sağlanan istihdamın kalitesi önem arz etmektedir. İstihdam da sağlanacak kalite artışı ise elbette ki o sektöre yönelik mesleki eğitim veren okul, kurslar ve benzeri gibi eğitim kurumlarının niceliği ve niteliği ile ilgilidir (Demirkol ve Pelit, 2000:126).

Ancak, uzun yıllardır hem uluslar arası düzeyde hem de ülkemizde turizm sektörü nitelikli insan gücünü sektörün başarı ve karlılığını sağlayacak yatırım aracı olarak değil, sadece bir maliyet unsuru olarak görmüştür. Bu yaklaşımın sonucunda turizm, özellikle kitle turizminin yoğun olduğu yerlerde farklı sektörlerden gelen çok da nitelikli olmayan elemanlar elinde kalmış, hizmetin kalitesi de olması gereken seviyeye ulaşamamıştır. Dünya varış noktaları arasında çok ciddi boyutlarda rekabetin gözlendiği son yıllarda nitelikli insan kaynağının da bu rekabette ne kadar önemli bir rol oynadığı giderek daha iyi anlaşılmaktadır (Kocaoğlu, 2002:161).

Turizm eğitim ve öğretiminin günümüz ve yarının koşullarında taleplere uyum göstermesi ve verimli bir şekilde kaliteli insan gücü üretmesi arzu ediliyorsa kavramsal bir düzeyde değil, gerçek ihtiyaç ve beklentilere cevap verebilir bir düzeyde daha verimli yöntem ve süreçlere dayanması gerekmektedir. Turizmde gerçek rekabeti yakalayabilecek düzeyde eğitim ve öğrenim programlarının geliştirilebilmesi amacıyla Dünya Turizm Örgütü tarafından 1995 yılında bazı kriterler ortaya konmuştur (Kocaoğlu, 2002:163);

Bunlar ;

- Eğitim ve öğrenim yöntem ve süreçlerinin sunacağı bilgi ve beceriler iç ve dış tüketicilerin gerçek ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayabilecek düzeyde olmalı,
- Turizm eğitimi ve öğrenimi doğru zamanda verilmeli,
- Turizm eğitimi ve öğretimi talep edenlere gerçek hedeflerin neler olduğu açıklanmalı.
- Verimliliği garantilemek için kaynaklar optimal düzeyde kullanılmalı.
- Eğitim programlarının içeriğinin sürekli olarak yenilenmesi ve mevcut eğitim yönetiminin etkinliğinin denetlenmesi için belli aralıklarla değerlendirmelerin yapılmasıdır.

Türkiye turizmine nitelikli personel yetiştirmek üzere kurulmuş birçok eğitim kurumu faaliyet göstermektedir. Örgün ve yaygın eğitim yöntemleriyle teşekkül edilen bu kurumlar, farklı düzeylerde personel yetiştirilmesini amaçlamaktadır. Örgün eğitim kurumları, ortaöğretim, ön lisans ve lisans düzeyinde eğitim vermektedir. Ortaöğretim kurumları, sektörün alt kademe, ön lisans eğitim kurumları orta kademe ve lisans programları ise, üst kademe personel, araştırma ve planlamacıları yetiştirmek maksadıyla kurulmuştur (Tuna, 2002:43).

Ortaöğretim seviyesinde turizm eğitimi veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin en önemli amaçlarından biri turizm sektörüne nitelikli ara kademe mutfak personeli yetiştirmektir.

Nitelikli, sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin verilmesi üretim verimliliğini ve hizmet kalitesini arttırarak, müşteri memnuniyeti sağlayacaktır. Dolayısıyla ülkemizin dünya turizm gelirlerinden alacağı payın büyümesine katkı sağlanmış olunacaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

EĞİTİM, MESLEKİ EĞİTİM, MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ

KAVRAMLARI VE

TÜRKİYE'DE TURİZM EĞİTİMİ

1. 1. EĞİTİM VE MESLEKİ EĞİTİM KAVRAMLARI

Eğitim, her sisteme ve yaklaşıma göre değişik şekillerde tanımlanmıştır. Yapılan her tanım, eğitime farklı bir amaç ve farklı bir işlev yüklemiştir. Bununla birlikte, çeşitli eğitim tanımlarının bağdaştıkları belli noktalar vardır. Farklı eğitim görüşlerine sahip eğitimcilerin eğitimi bir süreç olarak görmeleri bu noktalardan birincisidir. İkinci ortak nokta ise, bireyin mevcut haliyle yetersiz olduğu ve belli ölçütlere göre yeterli hale gelebilmesi için mutlaka bir değişimin meydana gelmesinin gerekliliğidir.

Eğitim, genel olarak bireyin yaşadığı toplumda yeteneğini, tutumlarını ve olumlu değerlerdeki diğer davranış biçimlerini geliştirdiği süreçler toplamıdır (Tezcan, 1996:3). Eğitim, aynı zamanda toplumun gelişme düzeyini gösteren, kalkınmanın temel güdüleyici bir ögesi olan, toplumdaki aydın tabakanın miktarını artıran, bu insanların karakterlerini geliştiren, milli birliği sağlayan önemli ve vazgeçilmez bir öge olarak kabul edilmektedir (Ataklı, 1992:64).

Eğitim; süreci, içeriği, hedefleri ve görevleri açısından bütün olarak ele alındığında “genel” ve “mesleki” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Ancak bu ayrımın nerede başlayıp nerede bittiği konusunda bir kesinlik bulunmamaktadır. Bir eğitim programının yada becerinin mesleki yada genel olması, toplumsal, ekonomik ve kültürel yaşamdaki gelişmelere bağlı olarak zaman içinde değişebilmektedir (Browman, 1990:284).

Baş döndürücü bir hızla değişim sürecinin yaşandığı çağımızda; geniş kapsamlı, çok yoğun ve hızlı bir şekilde bilgi üretilmektedir. Üretimin en önemli girdisi olan bilginin üretilmesi kadar; yönetilmesi, kullanılması ve paylaşılması da

büyük önem taşımaktadır. Bilgiyi üretme ve uygulamaya koyma hızı, normalin çok üstüne ulaşmıştır. Bunun sonucu olarak da sanayi ve hizmet sektörlerinde çalışan insan gücünde aranılan yeterliliklerde de temel değişikliklerin olduğu görülmektedir (Temel, 2002:39).

Dünyada ekonomisine yön veren endüstriler, bilgiyi doğru kullanarak ve üretime yansıtarak, daha çok ve kaliteli çıktıyı daha az bir maliyet ve zamanla elde etme rekabetine girmişlerdir. Bu noktada karşımıza “nitelik” olgusu çıkmaktadır. Üretimde kullanılan insan gücünün niteliği ne denli bilgi yoğun olursa, bir işin yapılması için gerekli olan zaman, sorumluluk, işi doğru yapabilme gibi faktörler de o denli doğru ve ekonomik olarak gerçekleşecektir.

İşletmeler ne kadar gelişmiş teknolojiye sahip olurlarsa olsunlar onları kullanacak ve üretime koşacak iş görenlere gereksinim duyarlar. İşgörenlerin mesleki bilgi ve becerileri (nitelikleri), üretilen mal ve hizmetin kalitesinde önemli rol oynar. Bu nedenle, hedefi daha kaliteli mal ve hizmet üretmek olan işletmeler, daha nitelikli işgören çalıştıran, onların eğitimine daha fazla önem veren ve kaynak ayıran işletmelerdir (Çınkır, 2000:85).

Bir ülkenin işgücü, kazanabileceği vasıf oranında üretim verimliliğini artıracaktır. Unutulmamalıdır ki, her şeyden önce global işgücü piyasalarında gittikçe artan oranlarda vasıflı işgücü rekabeti yaşanmaktadır (Zengingönül, 1998:2).

Eğitimin bir türü olarak mesleki eğitim; çalışanların ihtiyaç duyduğu genel ve mesleki bilgileri kapsayan, bilgi, beceri, yeterlilik, anlayış, tavır ve iş alışkanlığı geliştirmek için düzenlenmiş eğitimidir (Ünlüöner, 2000:219).

Mesleki eğitim ve yetiştirme, yalnızca belli alanlarda uzmanlığı değil, aynı zamanda açık yada üstü kapalı bir biçimde işteki başarıyı destekleyecek, işe karşı tutumları da aktarır. Çıktının niteliğindeki artış, kendine güven, yeni durumlara uyarlanabilme esnekliği sıkça söz konusu olur (Lane, 1989:62).

Mesleki eğitim; işletmelerin yeni ekonomik, sosyal ve teknolojik koşullara uyarlanabilmelerinde önemli ve yararlı bir etmen olarak görülmektedir. Bunun için mesleki eğitimin yarının ustalarını yetiştirmesi, mesleki uzmanlaşma ile paralel değişmesi gerektiği düşünülmektedir (Germe, 1990:1).

Mesleki eğitimin başlıca amacı, bireye iş piyasasında geçerliliği olan bir işe girebilmesi ve bu işte ilerleyebilmesi için gerekli olan temel davranışları kazandırmaktır. Mesleki eğitimin verimli olabilmesi, iş ile birey arasındaki uyuma bağlıdır. İş ile birey arasındaki uyum derecesi, yapılan eğitimin verimliliğinin, uyumsuzluk ise verimsizliğin bir göstergesidir. Eğitim sürecinde bireye kazandırılacak tecrübelerin gerçekçi olarak belirlenebilmesi, işin öğretilebilecek unsurlarına doğru olarak ayrıştırılmasına bağlıdır (Sezgin, 2000:1).

“İnsan sermayesi birikiminin, eğitim sisteminden yeni mezun olanların işgücüne net eklentileri” ile değiştiğini kabul eden Psacharopoulos ve Arrigate’e göre, bir ülkenin belli bir zamandaki üretim kapasitesi; üretim alanları, varolan fiziksel sermayesinin büyüklüğü ve işgücünde somutlaşan insan sermayesinin büyüklüğü gibi etmenlerle belirlenmektedir (Psacharopoulos ve Arrigate, 1991:87-88). Böylece, bir ülkenin üretken kapasitesindeki artış, ülkenin eğitim sisteminin çeşitli düzeylerdeki gelişimi, yani okullaşma oranları ile değil, mezunların işgücü piyasasında yer almaları, istihdam edilmeleri ile ilişkilendirilmektedir.

Toplumun üretim kapasitesi ve işgücü verimliliğinin artırılması için işgücünün eğitilmesi gerektiği konusundaki görüşlerin ağırlık kazandığı görülmektedir. Bilimsel teknik gelişmelerin, yetişkinlerin kazandıkları bilgi ve deneyimlerin kısa sürede eskimesi ve yetersiz kalmasına neden olduğu da belirtilmektedir (Yücel, 1990:2). Bazı araştırmalarda ortaya konan yetişmiş insan gücü gereksinmesinin karşılanamaması da, gerçekte bir işgücü eksikliğidir.

Türkiye’de eğitim sisteminin iş yaşamının isteklerine yeterince duyarlı olmaması, iş hayatının ihtiyaçlarına beklenen hızda ve çeşitlilikte cevap verememesi eğitimin etkinliğini azaltan en önemli unsurdur. Meslek eğitiminin

işgücü piyasasının taleplerine uygun nitelik ve nicelikte işgücü yetiştirememesi ve eğitim sonucu verilen belgelerin geçerliliklerinin tatmin edici ölçülere dayanmaması, çözülmesi gereken sorunların başında gelmektedir (Demirezen, 2002:214).

1. 2. MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ

Turizm eğitimi; toplumda turizm ve turizm kaynaklarını koruma bilincini geliştirmek, turiste hizmet edenlere; ekonomik, ırk, din, dil, statü, ahlak, namus ve siyasal ayırım yapmadan hizmet etme ahlakını ve terbiyesini vermek, turizmin sağladığı uzun vadeli çıkarlar üzerine dikkati çekerek saygıya ve konukseverliğe dayalı davranış düzeni yerleştirmektir (Bayer, 1998;145).

Mesleki turizm eğitimi ise, turizm işletmelerinin ihtiyaç duydukları teorik, pratik bilgi ve becerilere sahip personeli yetiştirmek, personele işini daha iyi yapabilmesi için gerekli bilgileri sistemli bir şekilde kazandıran süreçtir. Mesleki turizm eğitimi turizm işletmelerinin bu gün sıkça telaffuz ettikleri kalite, hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti, verimlilik, karlılık vb. amaçlarını gerçekleştirmede üzerinde önemle durmaya başladıkları bir olgu haline gelmiştir. Bu durum yukarıda sıralanan ve günümüzün modern işletmecilik anlayışının vazgeçilmez hedeflerine ancak yeterli seviyede eğitilmiş bir işgücü ile ulaşabileceği gerçeğinin, turizm işletmelerince de algılanmaya başladığını ortaya koymaktadır. (Akmankuy, 2002:30).

Turizm, özellikle İkinci Dünya Savaşından sonra hızla gelişmiş ve en önemli endüstrilerden birisi haline gelmiştir. Bu endüstri; yarattığı katma değer, istihdam ve yatırımlar bakımından dünya hizmet endüstrisi içerisinde en büyük paya sahiptir (Theobald, 1994:4). Bir çok ülke, hızla gelişen turizm endüstrisinin dünya ekonomisinde yarattığı pastadan pay alabilmek için bu endüstriyi desteklemiştir. Turizm endüstrisi, özellikle sanayileşmekte güçlük çeken gelişmekte olan ülkeler için alternatif bir endüstri olarak gösterilmiştir (Dieke, 1998:41). Bunun nedenleri ise, turizmin ödemeler dengesine yaptığı olumlu etkiler ve emek – yoğun olma

özelliğinden kaynaklanan işsizlik probleminin çözümüne katkıda bulunması gösterilebilir.

Türk turizm sektörü; personel kalitesi, eğitimi ve istihdamı bakımından önemli bir darboğazla karşı karşıyadır. Bir taraftan, turizm eğitim ve öğretim potansiyeli sektörün nitelikli personel ihtiyacını karşılamak imkanından yoksun iken, diğer taraftan sektör, mesleki eğitim almış personeli istihdam etmekte çekimser davranmaktadır (Olalı, 1990:306). Bu çekimserlik, turizm eğitim ve öğretim kurumlarının, sektörün aradığı nitelikli elemanı yetiştirip yetiştirmediği konusunu gündeme getirmektedir. Bu nedenle, Türkiye’de turizm eğitimi, kalitesi yönünden incelenmelidir.

Turizm bir çok gelişmiş ülkede ekonomik ve sanayi hamleleri ile birlikte önemli bir yer tutmaktadır. İleri ülkelerin gelişmişlik düzeyine ulaşabilmesi için gelişmekte olan ülkelerin ekonomi, sanayi ve tarım politikalarının yanı sıra turizme ve turizm alanındaki her türlü yatırıma önem vermesi gerekmektedir. Gelişmekte olan bir ülke olarak Türkiye’nin de ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınması için turizm eğitime ve kamuoyunun bu konuda bilinçlenmesine büyük önem vermesi bir zorunluluktur (Avcıkurt ve Köroğlu, 2002:3).

Eğitimin temel amacı, insanların bilgi ve becerilerinin arttırılması, topluma yararlı olarak yetiştirilmesidir. Turizm eğitimini de bu amaçlar dışında düşünmek mümkün olmamakla birlikte; turizm eğitiminin sektörel amaçları da şöyle sıralanabilir : (Öztaş, 2002:93)

- ◆ Turizm sektörüne nitelikli eleman yetiştirmek,
- ◆ Teorik ve pratik eğitimi birlikte yürütmek,
- ◆ Turizm sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak,
- ◆ Farklı toplum ve kültürlerle hoşgörüyle bakmak,
- ◆ Turizmin ekonomi içindeki önemini vurgulamak,
- ◆ Toplumsal turizm bilincini geliştirmek,
- ◆ Turizmin beşeri özelliğini ön plana çıkarmak,

- ◆ Diğer sektörlerle olan işbirliğini vurgulamak ve gerekli bilgileri aktarmak,
- ◆ Turistik arz potansiyellerini belirlemek ve bunları korumak için gerekli unsurları öğretmek,
- ◆ Turizm eğitiminin diğer bir amacı da turizm sektörünün karşılaştığı problemleri değerlendirmek, objektif çözümler geliştirmek, sonuçları kontrol etme yeteneği kazandırmaktır.

1. 3. TÜRKİYE'DE MESLEKİ TURİZM EĞİTİMİ

Türkiye'de mesleki turizm eğitimi; örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir. Örgün turizm eğitimi veren öğretim kurumları, ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde mesleki turizm eğitimi veren okullardan oluşmaktadır. Yaygın turizm eğitimi ise; gerek resmi gerekse özel kurumlar tarafından verilen kısa süreli mesleki kurslar niteliğinde bir görünüm arz etmektedir.

1. 3. 1. Yaygın Turizm Eğitimi

Toplumsal düzeyde yapılan turizm eğitimi çalışmaları ile turizm işletmelerinde çalışmalarına rağmen mesleki turizm eğitimleri olmayan kişilere meslekleri ile ilgili bilgilerin verilmesi, yeteneklerin kazandırılması yönünde yapılan eğitim olup, geniş halk kitlelerinin turizmle ilgili belirli konularda eğitilmesidir. Yaygın eğitim, Milli Eğitim Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, üniversiteler, TUGEV ve özel bazı kuruluşlarca gerçekleştirilen mesleki turizm eğitimi ve işbaşı sektörel kursları içermekte ve bu kurslara katılarak başarı ile tamamlayanlara sertifika verilmektedir.

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli elemanları kısa süreli kurslarla yetiştirmeyi amaçlayan sertifika programları uygulayan çeşitli kuruluşlar bulunmaktadır. En az lise eğitimi almış kişilere yönelik 6 – 12 ay arasında değişen

sürelerde eğitim verilen sertifika programlarının çoğunluğu üniversiteler bünyesinde yer almaktadır (Tekin, 2002:168).

Türkiye’de yaygın turizm eğitimi konusunda Milli Eğitim Bakanlığı’nın Mesleki Eğitim Merkez’lerinde verilen kurslar, Halk Eğitimi Merkez’lerinde organize edilen turizm meslek kursları, çeşitli sendika ve derneklerin organize ettiği turizm kursları, ticari amaçlı olarak faaliyet gösteren turizm eğitim kursları ve turizm işletmelerinin bünyelerinde personele yönelik uyguladığı turizm meslek kursları da bulunmaktadır. Bu tip kurslarda verilen eğitimler için Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi meslek dersleri öğretmenlerinden, üniversitelerde görev yapan öğretim elemanlarından ve sektör çalışanlarından yararlanıldığı bilinmektedir.

Yaygın turizm eğitimi kapsamında, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Türkiye Rehberler Odası himayesinde organize edilen “profesyonel turist rehberliği” kursları da belirtilebilir. Bu kurslara katılabilmek için yabancı dil bilgisi, üniversite mezunu olmak, sağlık durumunun elverişli olması gibi şartlar aranmaktadır. Bazı özel kuruluşların düzenlendiği tur operatörlüğü, turist rehberliği gibi meslek kurslarından sertifika alanlar da, Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın yapmış olduğu sınava katılarak “rehber kokartı”, “enformasyon memuru belgesi” gibi belgeleri almaları gerekmektedir.

Çeşitli yaygın mesleki eğitim programlarının genel özelliklerini aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür (Demirkol ve Pelit, 2002);

- ◆ Bu tür programlar lise seviyesinde temel turizm becerilerini vermek amacıyla faaliyet gösterir.
- ◆ Eğitim sonrasında hemen iş bulma olanağı veren pratik turizm eğitimi, faaliyetlerin temelini oluşturur.
- ◆ Beceri eğitimleri üretim ve servisi, kat hizmetleri, bilet kesme ve çevre düzenleme gibi işleri içerir.

- ◆ Eğitim süreleri altı ay ile üç yıl arasında değişir ve eğitim programlarını bitirenlere sertifika verilir.
- ◆ Bu tür programlarda eğiticiler sektörde çalışmış yada çalışmakta olan pratik, tecrübeye sahip olan kişilerdir.

1. 3. 2. Örgün Turizm Eğitimi

Örgün eğitim, bir diploma almaya yönelik olarak eğitim – öğretim kurumlarında yapılan belli yaşlarda ve belli kurallara göre özel tesis ve organizasyonlarla verilen formal eğitim türüne denir (Elgin, 1992:339).

Türkiye’de örgün mesleki ve teknik turizm eğitim – öğretimi; Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı liselerde ve T.C. Yükseköğretim Kurulu’na bağlı üniversitelerde 4 – 5 yıl süre ile öğretim veren turizm programlarında ve 2 – 3 yıl süreyle öğretim veren Meslek Yüksekokulları ile üniversitelerin Master ve Doktora seviyesinde gerçekleştirilmektedir (Akmankuy, 2002).

1. 3. 2. 1. Ortaöğretim Düzeyinde Mesleki Turizm Eğitimi

Ortaöğretim düzeyinde mesleki turizm eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Özel Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Ticaret Meslek Liseleri (Turizm Bölümü) ve Anadolu (Kız) Meslek Liselerinde (Turizm Bölümü) verilmektedir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri turizm ve otelcilik sektörünün ihtiyaç duyduğu, yabancı dil bilen, nitelikli ara eleman yetiştiren, öğrencileri hem mesleğe, hem de yüksek öğretime hazırlayan, bir yılı hazırlık sınıfı olmak üzere ilköğretimden sonra dört yıl süren mesleki eğitimi içermektedir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mesleki turizm eğitimi, çalışmanın II. Bölümünde ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır.

Şekil 1.1 : Türkiye'de Örgün Turizm Eğitimi



Kaynak : Gürdal, 2002:394

Anadolu Ticaret Meslek Liseleri (Turizm Bölümü) turizm sektörünün ihtiyacı olan nitelikli ve yabancı dil bilen ara elamanların yetiştirilmesini amaçlayan ilköğretimden sonra bir yılı hazırlık sınıfı olmak üzere dört yıllık bir eğitimi içermektedir.

Anadolu (Kız) Meslek Liseleri (Turizm Bölümü) turizm ve otelcilik sektörünün ihtiyaç duyduğu, yabancı dil bilen, nitelikli ara elaman yetiştiren, öğrencileri hem mesleğe hem de yüksek öğretime hazırlayan, ilk öğretimden sonra bir yılı hazırlık sınıfı olmak üzere dört yıl süren mesleki eğitimi içermektedir.

1. 3. 2. 2. Yükseköğretim Düzeyinde Mesleki Turizm Eğitimi

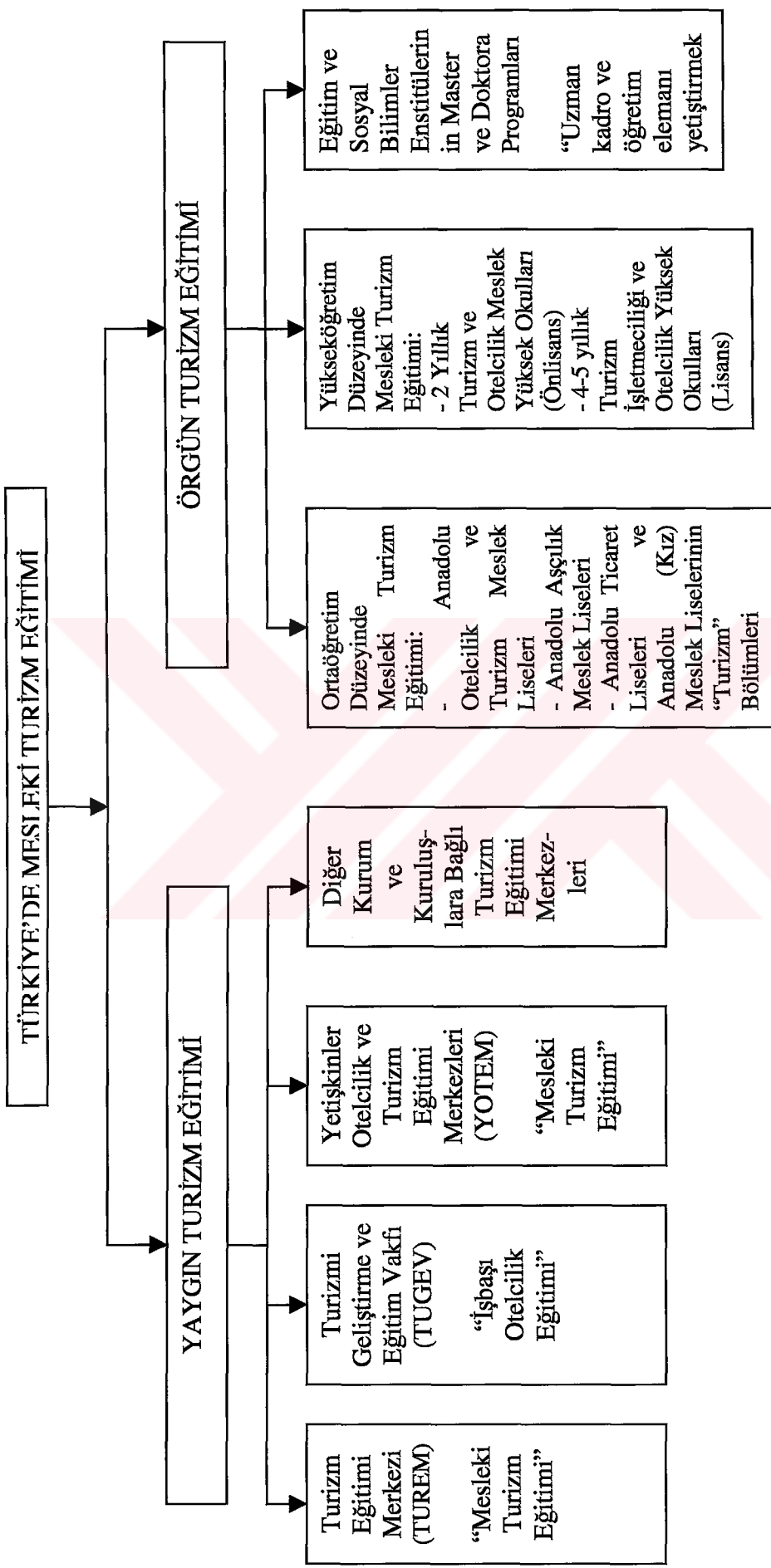
Yükseköğretim düzeyinde mesleki turizm eğitimi, Yükseköğretim Kurulu'na bağlı üniversiteler bünyesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora seviyelerinde verilmektedir.

Ön lisans düzeyinde mesleki turizm eğitiminin amacı, turizm sektörünün gereksinin duyduğu orta kademe yöneticileri yetiştirmektir (Timur, 1992 : 50).

Gerçekte ön lisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin amacı; öğrencilere bilgi ve beceri bileşenini vererek, onlara turizm sektöründe çalışan ara kademe personelin sahip olması gereken nitelikleri kazandırmaktır (Rutter, 1991:356).

Türkiye’de ön lisans düzeyinde toplam 121 turizm programı bulunmaktadır ve bu programların 110’u devlet üniversiteleri bünyesinde, 11’i ise vakıf üniversiteleri bünyesinde bulunmaktadır. Bu programların 2003 yılı toplam yeni kayıt öğrenci kontenjanı 9.743’tür. Bu rakamın 6.803’ü normal öğretim, 2.940’ı ise ikili öğretimde öğrenim görecektir öğrencilere ayrılmıştır. Toplam sayı içerisinde 1.053 kişilik öğrenci kontenjanı vakıf üniversitelerinin ön lisans programlarından oluşmaktadır (Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu, 2003).

Şekil 1.2 : Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitimi



Kaynak : Gürdal, 2002

Lisans eğitimi, ortaöğretimden sonra en az sekiz yarıyl ve dört yılı kapsayan yükseköğretim türüdür. Bu eğitimin amacı; turizm sektörüne başlangıç düzeyinde yöneticiler yetiştirmektir (Pauze, 1993:61).

Timur (1992), üniversite düzeyinde turizm eğitiminin amacını, modern turizm sosyal, ekonomik ve teknik özellikteki karmaşık sorunları çözebilecek teorik ve pratik bilgi ve becerilerle donatılmış, turizm sektöründe istihdam edilmek üzere yetenekli, yabancı dil bilen ve yüksek düzeyde bilgi, beceri ve yöneticilik yeteneği olan, değişik olaylar karşısında objektif ve somut karar verebilen personelin yetiştirilmesi olarak belirtmektedir (Timur, 1992:50).

2003 yılı itibariyle Türkiye’de 15’i devlet üniversitesi, 7’si vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 22 üniversitede 32 lisans düzeyinde turizm programı uygulanmaktadır. Bu programların toplam öğrenci kontenjanı 2006’dır. Bu sayının 1586’sı normal öğretim, 420’si de ikinci öğretim kapsamındadır. Toplam sayı içerisinde 381 kişilik öğrenci kontenjanı vakıf üniversitelerinin lisans programlarından oluşmaktadır (Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu, 2003).

Lisansüstü düzeyde turizm eğitimi, öğrencilerin bir kariyere yönlendirilmiş bireyler olarak eğitimci veya turizm endüstrisine yönetici, uzman, araştırma ve planlama faaliyetlerinde görev alabilen elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Olsen ve Khan (1989), lisansüstü turizm eğitiminin temel amacını yüksek lisans ve doktora olmak üzere iki aşamada ele almaktadır. Buna göre, yüksek lisans düzeyindeki turizm eğitiminin iki genel amacı vardır. Bunlardan birincisi; öğrencilere kariyer kazandırmak, ikincisi ise turizm sektöründe orta ve üst düzey yönetici, eğitimci, danışman ve araştırmacı yetiştirmektir. Doktora düzeyindeki turizm eğitiminin temel amacı ise; bir disiplin olarak turizmle ilgili akademik araştırmalar yapmak, problem çözmek ve öğretim – iletişim yeteneklerini geliştirmektir (Olsen and Khan, 1989:16).

Yüksek lisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin süresi asgari olarak iki yıldır. Yüksek lisans bir uzmanlık ünvanı olarak görülebilir.

Doktora düzeyinde verilen turizm eğitiminin süresi ise, asgari dört yıldır. Doktora yapan kişi üst kademe yönetici yada bu alanda eğitim vermekte olan üniversitelerde öğretim üyesi olarak görev yapabilmektedir.



İKİNCİ BÖLÜM

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE TURİZM EĞİTİMİ

2.1. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNİN TARİHÇESİ

Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri 1960'lı yılların başlarında Türkiye'de iç ve dış turizm hareketlerindeki yoğunlaşmaya paralel olarak bu alanda istihdam edilecek vasıflı personel ihtiyacını karşılamak amacı ile “Otel Teşkilatı ve Eğitimi” adı ile yeni bir mesleki eğitim modeli 1961 – 62 öğretim yılında eğitim öğretime Ankara'da başlamıştır. Bir yıl eğitim sürelili bu okulun, 1963 – 1964 öğretim yılında eğitim süresi üç yıla çıkartılmış ve adı “Otelcilik Okulu” olarak değiştirilmiştir. (Ticaret ve Turizm Öğretimi Mevzuatı I, 1995:13).

1967 – 68 öğretim yılında İstanbul Otelcilik Okulu açılmış, 1973 – 1974 öğretim yılında eğitim programı ile birlikte okulun adı da değiştirilerek “Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olmuştur.

1979 yılına kadar sadece Ankara, İstanbul ve Aydın-Kuşadası'nda sürdürülen otelcilik ve turizm eğitimi faaliyetleri, bu yılda açılan Muğla, Bolu, Bursa, Tekirdağ, İçel-Mersin Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile birlikte sekiz ayrı lisede sürdürülmeye çalışılmıştır. 1980'li yılların ortalarına kadar sayısı sadece sekiz olan bu okulların sayısı 1992-1993 ders yılındaki sayısı 27'ye yükselmiştir (Çam; 1993:8).

Mezunlarına, 1975 yılında üniversiteye giriş hakkı verilen Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, 1984-1985 eğitim-öğretim yılında turizm alanında görev alacak personelin en az bir yabancı dili iyi bilmesi gereğinin anlaşılması sonucu, bir kısım derslerin öğretimini yabancı dille yapan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek

Liselerine dönüştürülmüş, hazırlık sınıfı ilave edilerek eğitim süresi dört yıla çıkarılmıştır (Çam; 1993).

2003-2004 eğitim-öğretim yılında eğitime açılan 6 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ile ülkemizde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi sayısı 78'e ulaşmıştır. Tablo 2.1'de bu okullar sıralanmıştır.

Tablo 2.1. Ticaret Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne Bağlı 2003-2004 Öğretim Yılı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri

S.NO	İL	İLÇE	OKULUN ADI
1	ADANA	CEYHAN	Biliciler And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis.
2	ADANA	SEYHAN	Nezihe Yalvaç And. Otel.veTur.Mes.Lis
3	AFYON	MERKEZ	Emir Murat Özdilek And. Otel.veTur.Mes.Lis
4	AFYON	SANDIKLI	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
5	AKSARAY	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
6	ANKARA	ÇANKAYA	Çankaya And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis.
7	ANKARA	KIZILCAHAMAM	Kızılcahamam And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis.
8	ANKARA	YENİMAHALLE	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
9	ANTALYA	ALANYA	Ümit Altay And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis
10	ANTALYA	KAŞ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
11	ANTALYA	MANAVGAT	Manavgat And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis
12	ANTALYA	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
13	ANTALYA	SERİK	İMKB And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
14	AYDIN	DİDİM	Didim And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
15	AYDIN	KUŞADASI	Kuşadası And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis
16	AYDIN	SÖKE	Ticaret Odası Suat Orhon And.Otel.ve TML
17	BALIKESİR	EDREMIT	Remzi Molvalıoğlu Tic.M.L. And.Ote.Tur.M.L.
18	BALIKESİR	GÖNEN	Gönen And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
19	BARTIN	AMASRA	Amasra And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
20	BİLECİK	BOZÜYÜK	Selahattin Şeker And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lis
21	BİLECİK	MERKEZ	Tic.Mes.Lis.And.Tic.M.L.And.Otel.Tur. M.L.
22	BOLU	MENGEN	Aşçılar And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
23	BOLU	MERKEZ	İzzet Baysal And. Otel.veTur.Mes.Lis
24	BURSA	OSMANGAZİ	Osmangazi And. Otel.veTur.Mes.Lis
25	ÇANAKKALE	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
26	ÇANKIRI	ILGAZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
27	ÇORUM	MERKEZ	And. Otel.veTur.Mes.Lis. ve And. Aşç. Lis.
28	DENİZLİ	AKKÖY	Akköy And.Otelcilik ve Tur.Mes.Lisesi
29	DİYARBAKIR	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
30	DÜZCE	AKÇAKOCA	Akçakoca And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
31	EDİRNE	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
32	ERZİNCAN	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
33	ERZURUM	MERKEZ	Erzurum And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
34	ESKİŞEHİR	HIZIRBEY	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
35	GAZİANTEP	ŞEHİTKAMİL	Şehitkamil And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
36	HATAY	ANTAKYA	Antakya And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
37	ISPARTA	EĞİRDİR	Eğirdir And. Otel.veTur.Mes.Lisesi

38	ISPARTA	YALVAÇ	Yalvaç And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
39	İÇEL	MERSİN	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
40	İÇEL	SİLİFKE	Silifke And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
41	İSTANBUL	BEŞİKTAŞ	Etiler And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
42	İSTANBUL	ZEYTİNBURNU	Mehmet İhsan Mermerci And.Otel.Tur. M.L.
43	İSTANBUL	K.ÇEKMECE	İMKB And. Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
44	İZMİR	ÇEŞME	Çeşme And. Otel.veTur.M.L. ve And. Aşc. Lis
45	İZMİR	FOÇA	Halim Foçalı And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
46	İZMİR	KONAK	Nevvar Salih İlgören And.Otel.ve Tur. M.L.
47	İZMİR	MENDERES	Özdere Tahir Çamur And.Otel.Tur. ve M.L.
48	K.MARAŞ	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
49	KARS	SARIKAMIŞ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
50	KASTAMONU	CİDE	Bayram Yusuf Aslan And.Otel.Tur. ve M.L.
51	KASTAMONU	İNEBOLU	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
52	KAYSERİ	MELİKGAZİ	Melikgazi And. Otel. ve Turizm Meslek Lisesi
53	KIRIKKALE	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
54	KIRKLARELİ	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
55	KİLİS	MERKEZ	Yaşar Aktürk And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
56	KONYA	KARATAY	Gazi Mustafa Kemal And.Otel.Tur. ve M.L.
57	MALATYA	MERKEZ	Malatya And. Otel. ve Turizm Meslek Lisesi
58	MARDİN	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
59	MUĞLA	BODRUM	Turgutreis And. Otel.veTur.Mes.Lisesi
60	MUĞLA	DATÇA	Datça And. Otel. ve Turizm Meslek Lisesi
61	MUĞLA	FETHİYE	Fethiye Tic.Mes.Lis.ve And.Otel.Tur. ve M.L.
62	MUĞLA	MARMARİS	İçmeler Halit Narin And.Otel.Tur. ve M.L.
63	MUĞLA	MERKEZ	And.Otel.Tur. ve M.L. ve And. Aşc. Mes. Lis
64	MUĞLA	ORTACA	Dalyan And. Otel. ve Turizm Meslek Lisesi
65	NEVŞEHİR	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
66	ORDU	PERŞEMBE	Perşembe And. Otel. ve Tur. Meslek Lisesi
67	RİZE	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
68	SAKARYA	ADAPAZARI	Sakarya And. Otel. ve Tur. Meslek Lisesi
69	SAMSUN	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
70	SİNOP	MERKEZ	Gerze And. Otel. ve Tur. Meslek Lisesi
71	ŞANLIURFA	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
72	TEKİRDAĞ	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
73	TOKAT	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
74	TRABZON	AKÇAABAT	Akçaabat And. Otel. ve Tur. Meslek Lisesi
75	UŞAK	MERKEZ	Tic.Mes.Lis.ve And.Otel.Tur. ve Mes.Lis
76	BALIKESİR	AYVALIK	Ayvalık And. Otel. ve Tur. Meslek Lisesi
77	GİRESUN	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
78	YALOVA	MERKEZ	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr> , 27.02.2004.

Okul sayısındaki artışa paralel olarak öğrenci ve öğretmen sayısında da önemli artış olmuştur. Tablo 2.2’de yıllar itibariyle okul, öğretmen ve öğrenci sayılarındaki artış görülebilir.

Tablo 2.2 : Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Öğretim Yıllarına Göre Okul, Öğretmen ve Öğrenci Sayıları

Öğretim Yılı	Okul Sayısı	Öğrenci Sayısı	Öğretmen Sayısı
1961-1962	1	89	12
1967-1968	2	186	12
1975-1976	3	742	51
1980-1981	8	1.311	157
1990-1991	19	5.008	310
1995-1996	38	9.466	812
2001-2002	67	13.894	1.246
2002-2003	72	15.130	1.312
2003-2004	78	18.217	1.355

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 27.02.2004

2.2. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE UYGULANAN PROGRAMLAR

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin 9. sınıflarında tüm öğrenciler aynı ortak dersleri almaktadırlar. 9. sınıfı başaran öğrenciler, 10. sınıfa geçtiklerinde bölüm seçimi yapmaktadırlar. (<http://ttogm.meb.gov.tr>) 27.02.2004

Turizm eğitiminde, 43 yıllık geçmişi olan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde ;

1975-1976 öğretim yılında ; “Resepsiyon” , “Servis” , “Mutfak” bölümleri olmak üzere (3) ,

1987-1988 öğretim yılında ; “Resepsiyon” , “Servis” , “Mutfak” , “Kat Hizmetleri” bölümleri olmak üzere (4) ,

1993-1994 öğretim yılından itibaren ise ; “Resepsiyon” , “Servis” , “Mutfak”, “Kat Hizmetleri” , “Seyahat Acenteciliği” bölümleri olmak üzere 5 bölüm programı uygulanmaktadır (İnce, 2002 ; 200).

2. 2. 1. Resepsiyon Bölümü

Otel ve diğer turistik tesislerin resepsiyon, ön büro, muhasebe bölümlerinde istihdam edilmek üzere elaman yetiştirmeyi amaçlar. Bu bölümde Turizm Mevzuatı, İnsan İlişkileri, Resepsiyon – Muhasebe Teknikleri ve Uygulaması, Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması dersleri, genel bilgi dersleri ile birlikte okutulmaktadır (Gürel, 2000:725).

Tablo 2.3’de A.O.T.M.L. “Resepsiyon” bölümünde okutulan dersler görülmektedir. Resepsiyon bölümü öğrencilerinin hazırlık sınıfını başarıları durumunda mezun oluncaya kadar baraj dersleri, “Türk Dili ve Edebiyatı” ve “Resepsiyon – Muhasebe Teknikleri ve Uygulaması” dersleridir. Öğrenciler, diğer derslerin ağırlıklı aritmetik ortalaması yüksek dahi olsa, bahsedilen iki dersi başarmadan bir üst sınıfa geçememekte ve mezun olamamaktadır. Yine bu bölüm öğrencilerinin, işletmelerdeki beceri eğitimlerinin de “Resepsiyon – Muhasebe Teknikleri ve Uygulaması” dersi çerçevesinde gerçekleştirmesi gerekmektedir.

2. 2. 2. Servis Bölümü

Otel ve diğer turistik tesislerin restoran ve kat hizmetlerinde servis elemanı olarak istihdam edilecek personelin yetiştirilmesini amaçlar. Bu bölümde Servis Teknikleri ve Uygulama dersi içeriğinde yer alan ana ünite konuları; servisin anlamı, kapsamı, önemi, servant, servis takımları, kokteyl ve alkollü, alkolsüz içki hazırlanması ve servisi, barın tanımı, tarihçesi, çeşitleri gibi bilgiler teknik olarak verilip uygulama ile pekiştirilir (Bulduk ve Aycan, 2002 – 2003:1-7).

Tablo 2.3 : Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Resepsiyon Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi

DERS KATEGORİLERİ	D E R S L E R	HAZ. SINIF	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	TÜRKÇE	4	-	-	-
	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	-	4(*)	2(*)	2(*)
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	-	1	1	1
	TARİH	-	3	-	-
	T.C. İNK. TAR. VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	FELSEFE	-	-	-	2
	MATEMATİK	-	4	-	-
	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ	-	2	-	-
	FİZİK	-	2	-	-
	KİMYA	-	2	-	-
	YABANCI DİL	24	6	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ	2	-	-	-
	MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	-	1	-
TOPLAM		30	26	8	11
BÖLÜM DERSLERİ	TÜRKİYE’NİN BEŞ.EKO.COĞRAFYASI	-	-	-	2
	TURİZM	-	-	2	-
	İNSAN İLİŞKİLERİ	-	1	-	-
	BİLGİSAYAR	-	-	5	3
	RESEPSİYON MUH.TEK. VE UYG.	-	3	8	8(*)
	SERVİS TEKNİKLERİ VE UYG.	-	4	4	4
	YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	-	-
	KAT HİZMETLERİ TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	3	3
	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	-	-	-	2
	TURİZM HUKUKU	-	-	-	2
TOPLAM		-	14	22	24
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ		4	-	5	2
SEÇMELİ DERSLER		-	-	5	3
GENEL TOPLAM		34	40	40	40
REHBERLİK		-	1	1	1

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliğinin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

-IX. X. Sınıflarda bölümün işletmelerde uygulama dersi bu madde kapsamındadır.

Kaynak :T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar Ankara, 2002, s.2.

Tablo 2.4’de A.O.T.M.L. “Servis” bölümünde okutulan dersler görülmektedir. Servis bölümü öğrencilerinin hazırlık sınıfını başarmaları durumunda mezun oluncaya kadar baraj dersleri, “Türk Dili ve Edebiyatı” ve “Servis Teknikleri ve Uygulaması” dersleridir. Öğrenciler, diğer derslerinin ağırlıklı aritmetik ortalaması yüksek olsa dahi, bahsedilen iki dersi başarmadan bir üst sınıfa geçememekte ve mezun olamamaktadır. Yine bu bölüm öğrencilerinin, işletmelerdeki beceri eğitimlerinin de “Servis Teknikleri ve Uygulaması” dersi çerçevesinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

2. 2. 3. Mutfak Bölümü

Otel ve diğer turistik işletmelerin mutfaklarında istihdam edilecek vasıflı insan gücünün yetiştirilmesini amaçlar. Bölümde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders müfredatında beslenme, besin grupları, öğeleri, maddeleri, sindirimi, otel mutfağının tanıtımı, organizasyonu, sebzeler, çorbalar, garnitürler, soslar, ordövrler, partiler, uluslararası mutfaklar ve diyet yemekleri konuları verilmektedir (Gürman, 2000:2-3).

Tablo 2.5’te A.O.T.M.L. “Mutfak” bölümünde okutulan dersler görülmektedir. Mutfak bölümü öğrencilerinin hazırlık sınıfını başarmaları durumunda mezun oluncaya kadar baraj dersleri, “Türk Dili ve Edebiyatı” ve “Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması” dersleridir. Öğrenciler, diğer derslerin ağırlıklı aritmetik ortalaması yüksek olsa dahi, bahsedilen iki dersi başarmadan bir üst sınıfa geçememektedir.

**Tablo 2.4 :Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Servis Bölümü
Haftalık Ders Çizelgesi**

DERS KATEGORİLERİ	D E R S L E R	HAZ. SINIF	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	TÜRKÇE	4	-	-	-
	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	-	4(*)	2(*)	2(*)
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	-	1	1	1
	TARİH	-	3	-	-
	T.C. İNK. TAR. VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	FELSEFE	-	-	-	2
	MATEMATİK	-	4	-	-
	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ	-	2	-	-
	FİZİK	-	2	-	-
	KİMYA	-	2	-	-
	YABANCI DİL	24	6	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ	2	-	-	-
	MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	-	1	-
TOPLAM		30	26	8	11
BÖLÜM DERSLERİ	TÜRKİYE’NİN BEŞ.EKO.COĞRAFYASI	-	-	-	2
	TURİZM	-	-	2	-
	İNSAN İLİŞKİLERİ	-	1	-	-
	BİLGİSAYAR	-	-	5	3
	RESEPSİYON MUH.TEK. VE UYG.	-	3	2	-
	SERVİS TEKNİKLERİ VE UYG.	-	4	10	10(*)
	YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	4	4
	KAT HİZMETLERİ TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	-	-
	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	-	-	-	2
	TURİZM HUKUKU	-	-	-	2
TOPLAM		-	14	23	23
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ		4	-	4	2
SEÇMELİ DERSLER		-	-	5	4
GENEL TOPLAM		34	40	40	40
REHBERLİK		-	1	1	1

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliğinin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

-IX. X. Sınıflarda bölümün işletmelerde uygulama dersi bu madde kapsamındadır.

Kaynak :T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar Ankara, 2002, s.3.

Tablo 2.5 :Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Mutfak Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi

DERS KATEGORİLERİ	D E R S L E R	HAZ. SINIF	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	TÜRKÇE	4	-	-	-
	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	-	4(*)	2(*)	2(*)
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	-	1	1	1
	TARİH	-	3	-	-
	T.C. İNK. TAR. VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	FELSEFE	-	-	-	2
	MATEMATİK	-	4	-	-
	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ	-	2	-	-
	FİZİK	-	2	-	-
	KİMYA	-	2	-	-
	YABANCI DİL	24	6	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ	2	-	-	-
	MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	-	1	-
TOPLAM		30	26	8	11
BÖLÜM DERSLERİ	TÜRKİYE’NİN BEŞ.EKO.COĞRAFYASI	-	-	-	2
	TURİZM	-	-	2	-
	İNSAN İLİŞKİLERİ	-	1	-	-
	BİLGİSAYAR	-	-	5	3
	RESEPSİYON MUH.TEK. VE UYG.	-	3	2	-
	SERVİS TEKNİKLERİ VE UYG.	-	4	4	4
	YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	10	10(*)
	KAT HİZMETLERİ TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	-	-
	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	-	-	-	2
	TURİZM HUKUKU	-	-	-	2
TOPLAM		-	14	23	23
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ		4	-	4	2
SEÇMELİ DERSLER		-	-	5	4
GENEL TOPLAM		34	40	40	40
REHBERLİK		-	1	1	1

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliğinin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

-IX. X. Sınıflarda bölümün işletmelerde uygulama dersi bu madde kapsamındadır.

Kaynak :T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar Ankara, 2002, s.4.

2. 2. 4. Kat Hizmetleri Bölümü

Otel ve diğer turistik işletmelerde kat hizmetlerinde istihdam edilecek personelin yetiştirilmesini amaçlar. Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması dersi kapsamında yer alan konular; personelin özellikleri, temizlik araç ve gereçleri, temizlik usulleri, çamaşırhane, müşteri çamaşırlarının temizliği gibi ünite başlıkları teorik olarak verilerek, otellerde uygulaması yapılır (Sönmez, 1999:9-29).

Tablo 2.6’da A.O.T.M.L. “Kat Hizmetleri” bölümünde okutulan dersler görülmektedir. Kat Hizmetleri bölümü öğrencilerinin hazırlık sınıfını başarmaları durumunda mezun oluncaya kadar baraj dersleri, “Türk Dili ve Edebiyatı” ve “Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması” dersleridir. Öğrenciler, diğer derslerinin ağırlıklı aritmetik ortalaması yüksek olsa dahi, bahsedilen iki dersi başarmadan bir üst sınıfa geçememekte ve mezun olamamaktadırlar. Yine bu bölüm öğrencilerinin, işletmelerdeki beceri eğitimlerinin de “Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması” dersi çerçevesinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

2. 2. 5. Seyahat Acentacılığı Bölümü

Gelişen turizm hareketleri ile önem kazanan seyahat acentelerinde istihdam edilecek nitelikli insan gücünün yetiştirilmesini amaçlayan bölümdür.

Öğrencilere 9. sınıfta verilen genel bilgi ve bölüm derslerine ilave olarak Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü Teknikleri ve Uygulaması, Acente Muhasebesi, Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması, Bilgisayar, Turizm, Ulaştırma, Animasyon, Otel İşletmeciliği, Turizm Pazarlaması, Turizm Hukuku, İnsan İlişkileri dersleri ile öğrencilerin ilgi ve becerilerine göre seçecekleri diğer dersler okutulmaktadır.

Tablo 2.7’de A.O.T.M.L. “Seyahat Acentacılığı” bölümünde okutulan dersler görülmektedir. Seyahat Acentacılığı bölümü öğrencilerinin hazırlık sınıfını başarmaları durumunda mezun oluncaya kadar baraj dersleri, “Türk Dili ve

Edebiyatı” ve “Seyahat Acentacılığı – Tur Operatörlüğü Teknikleri ve Uygulaması” dersleridir. Öğrenciler, diğer derslerinin ağırlıklı aritmetik ortalaması yüksek olsa dahi, bahsedilen iki dersi başarmadan bir üst sınıfa geçememekte ve mezun olamamaktadırlar. Yine bu bölüm öğrencilerinin, işletmelerdeki beceri eğitimlerinin de “Seyahat Acentacılığı – Tur Operatörlüğü Teknikleri ve Uygulaması” dersi çerçevesinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.



Tablo 2.6 :Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Kat Hizmetleri Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi

DERS KATEGORİLERİ	D E R S L E R	HAZ. SINIF	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	TÜRKÇE	4	-	-	-
	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	-	4(*)	2(*)	2(*)
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	-	1	1	1
	TARİH	-	3	-	-
	T.C. İNK. TAR. VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	FELSEFE	-	-	-	2
	MATEMATİK	-	4	-	-
	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ	-	2	-	-
	FİZİK	-	2	-	-
	KİMYA	-	2	-	-
	YABANCI DİL	24	6	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ	2	-	-	-
	MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	-	1	-
TOPLAM		30	26	8	11
BÖLÜM DERSLERİ	TÜRKİYE’NİN BEŞ.EKO.COĞRAFYASI	-	-	-	2
	TURİZM	-	-	2	-
	İNSAN İLİŞKİLERİ	-	1	-	-
	BİLGİSAYAR	-	-	5	3
	RESEPSİYON MUH.TEK. VE UYG.	-	3	4	4
	SERVİS TEKNİKLERİ VE UYG.	-	4	2	-
	YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	-	-
	KAT HİZMETLERİ TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	10	10(*)
	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	-	-	-	2
	TURİZM HUKUKU	-	-	-	2
TOPLAM		-	14	23	23
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ		4	-	4	2
SEÇMELİ DERSLER		-	-	5	4
GENEL TOPLAM		34	40	40	40
REHBERLİK		-	1	1	1

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliğinin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

-IX. X. Sınıflarda bölümün işletmelerde uygulama dersi bu madde kapsamındadır.

Kaynak :T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar Ankara, 2002, s.5.

Tablo 2.7 :Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Seyahat Acentacılığı Bölümü Haftalık Ders Çizelgesi

DERS KATEGORİLERİ	D E R S L E R	HAZ. SINIF	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	TÜRKÇE	4	-	-	-
	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	-	4(*)	2(*)	2(*)
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	-	1	1	1
	TARİH	-	3	-	-
	T.C. İNK. TAR. VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	FELSEFE	-	-	-	2
	MATEMATİK	-	4	-	-
	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ	-	2	-	-
	FİZİK	-	2	-	-
	KİMYA	-	2	-	-
	YABANCI DİL	24	6	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ	2	-	-	-
	MİLLİ GÜVENLİK BİLGİSİ	-	-	1	-
TOPLAM		30	26	8	11
BÖLÜM DERSLERİ	TÜRKİYE’NİN BEŞ.EKO.COĞRAFYASI	-	-	-	2
	TURİZM	-	-	2	-
	İNSAN İLİŞKİLERİ	-	1	-	-
	BİLGİSAYAR	-	-	5	3
	RESEPSİYON MUH.TEK. VE UYG.	-	3	-	-
	SERVİS TEKNİKLERİ VE UYG.	-	4	-	-
	YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	-	-
	KAT HİZMETLERİ TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI	-	3	2	-
	SEYAHAT	-	-	-	-
	ACENT.TUR.OP.TEK.UYGULAMASI	-	-	10	10(*)
	ACENTE MUHASEBESİ	-	-	4	-
	TURİZEM PAZARLAMASI	-	-	-	2
	ANİMASYON	-	-	-	2
	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	-	-	-	2
	ULAŞTIRMA	-	-	-	2
TOPLAM		-	14	23	23
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ		4	-	4	2
SEÇMELİ DERSLER		-	-	5	4
GENEL TOPLAM		34	40	40	40
REHBERLİK		-	1	1	1

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliğinin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

-IX. X. Sınıflarda bölümün işletmelerde uygulama dersi bu madde kapsamındadır.

Kaynak : T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar Ankara, 2002, s.6.

2. 3. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNE ÖĞRENCİ KABULÜ

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine; ilköğretim okulu mezunu öğrenciler merkezi sınav sistemi ile kabul edilmektedir. Ortaöğretim Kurumları Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavında başarılı olan öğrenciler ayrıca mülakata tabi tutulurlar. Ortaöğretim Kurumları Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı ile öğrenci alan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin pansiyonu bulunması halinde bu okulları kazanarak kayıt yaptıran ve parasız yatılı olarak öğrenim görmek isteyen öğrencilerden parasız yatılı ve burslu okuma şartlarını taşıyanlara, cinsiyetlerine uygun pansiyon bulunması halinde, yatılılık kontenjanı çerçevesinde ilgili yönetmelik hükümleri gereğince bu sınavda aldıkları puana göre yapılacak seçme ve sıralama ile parasız yatılı okuma hakkı sağlanır. Cinsiyetlerine uygun pansiyon bulunmaması halinde bu haktan yararlanamazlar. Burslu okumak isteyenlerin ise ayrıca Devlet Parasız Yatılılık ve Bursluluk sınavına girip başarılı olmaları gerekir (<http://ttogm.meb.gov.tr/okultanimit/...27.02.2004>). A.O.T.M.L kayıt kabul şekil 2.1’de görülmektedir.

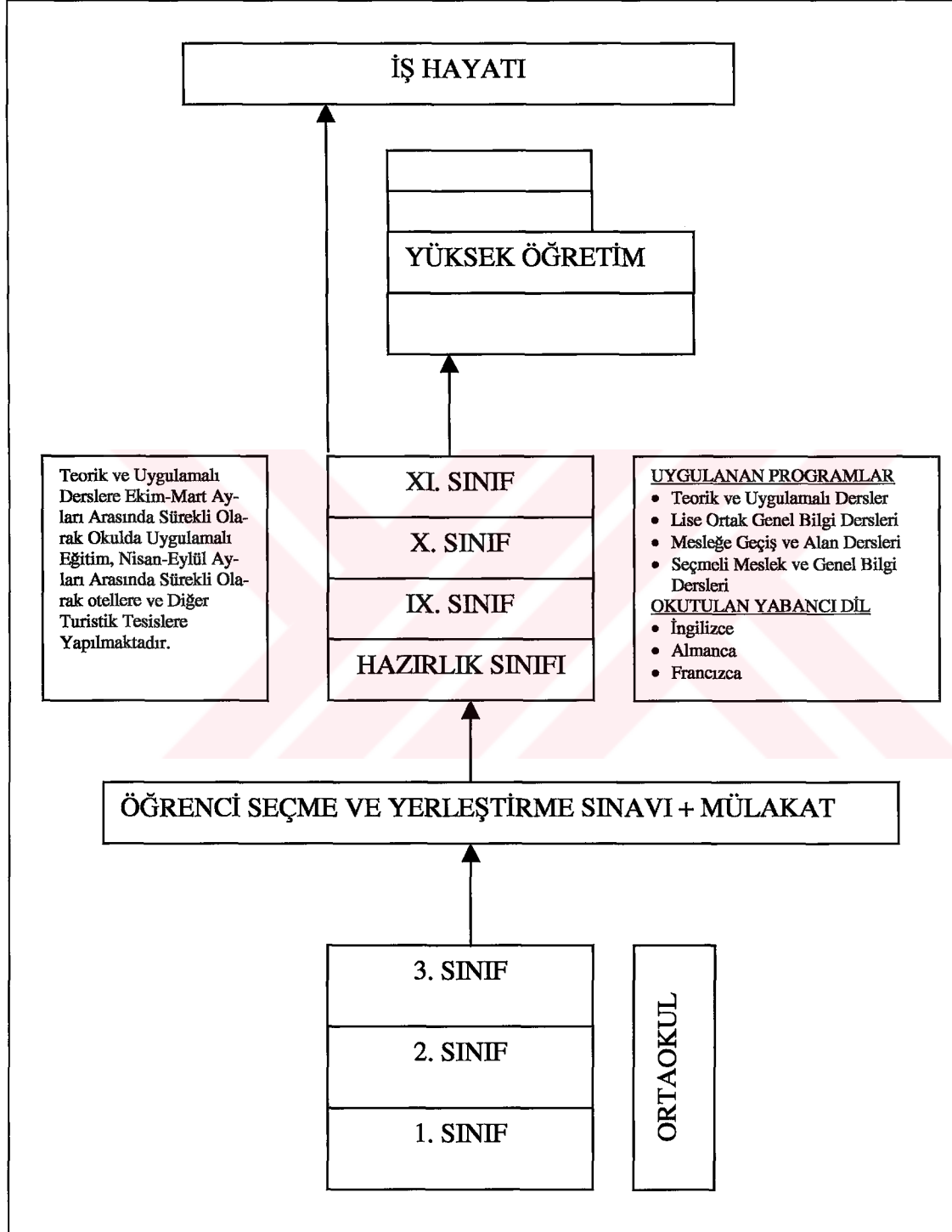
Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine alınacak öğrencilerin aşağıdaki şartları taşımaları gerekmektedir :

- Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmak,
- İlköğretim okulu mezunu olmak,
- Ortaöğretim Kurumları Öğrenci Seçme ve Yerleştirme sınavında başarılı olmak,
- Sağlıklı ve fiziki durumu otelcilik ve turizm eğitime ve bu sektörde görev yapmaya uygun olmak,
- Okul müdürlüğünce yapılacak mülakatta başarılı olmak,
- İlköğretimden sonra öğrenimine ara vermemiş olmak,
- Ortaöğretim seviyesinde herhangi bir okula devam etmemiş olmak.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin hazırlık sınıflarında okuyan öğrencilere yoğun yabancı dil eğitimi verilmektedir. Hazırlık sınıfı okuyan öğrencilerin bir üst sınıfa devam edebilmeleri için, hazırlık sınıfının sonunda yapılan ve öğrenim görülen yabancı dili içeren yazılı ve sözlü sınavı başarmaları gerekmektedir. Bu sınav, okulun yabancı dil öğretmenlerinden oluşan bir komisyon tarafından yapılmakta ve bir üst sınıfa devam edilebilmesi için baraj niteliği taşımaktadır. Hazırlık sınıfının sonunda yapılan yabancı dil sınavlarında başarısız olan öğrencilerin okulla ilişkileri kesilmektedir. Okuldan bu nedenle ilişkisi kesilen öğrenciler, herhangi bir liseye kaydolabilmektedirler ancak, herhangi bir Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesine kaydolamamaktadırlar.



Şekil 2. 1 : Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine Kayıt – Kabul ve Öğrenim Süreci



Kaynak: MEB, Ticaret ve Turizm Eğitim Öğretimi Genel Müdürlüğü, Tanıtım ve Çalışmalar, Ankara, 1996: s.34

2. 4. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE STAJ EĞİTİMİ

Hazırlık sınıfını başarıyla tamamlayan öğrenciler, 9. sınıfa devam etmekte ve genel kültür, yabancı dil ve genel mesleki dersler almaktadırlar. 9. sınıfın sonunda öğrenciler beceri eğitimi kapsamında staj eğitimine başlamaktadırlar.

3308 sayılı Meslek Eğitimi Kanunu hükümleri gereğince meslek liselerinde sürdürülen uygulamalı eğitim Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde sektörün özelliği dikkate alınarak ; turizm bakımından hareketsiz olan Ekim – Mart ayları arasındaki altı aylık sürede okulda ; Nisan – Eylül arasındaki ikinci altı aylık dönemde ise uygulamalı (beceri) eğitim bu alanda faaliyet gösteren otellerde veya diğer turistik tesislerde yapılmaktadır.

Öğrencilerin hangi işletmelerde meslek stajı yapacaklarını, okul staj komisyonu düzenlemektedir. Okul staj komisyonu; okulda görev yapan idareci ve öğretmenlerden oluşan 3 kişilik bir komitedir. Bu komite, öğrencilerin meslek stajı için gidecekleri işletmeleri, işletmelerden gelen teklifler arasından belirlemektedir. Bu noktada; meslek stajı için öğrenci gönderilecek işletmelerle okul arasında bir sözleşme yapılmakta ve sözleşmede tarafların sorumlulukları ayrıntılı bir şekilde belirtilmektedir. Staj sözleşme örneği Ek-2’de görülebilir. Eğer ilgili okul, bir uygulama oteline sahipse; staj komisyonu belli oranda öğrenciyi meslek stajlarını tamamlamaları için uygulama otelinde de istihdam edebilmektedir.

Okul müdürlüğü ve staj komisyonu tarafından görevlendirilen koordinatör öğretmenler, öğrencilerin staj yaptıkları işletmeleri belli aralıklarla ziyaret etmekte ve işletme sahip ve yöneticileriyle, stajyer öğrencilerin durumları hakkında görüş alışverişinde bulunmaktadırlar (Boylu, 2004).

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerindeki meslek stajı, okulun eğitim öğretim faaliyetlerinin belki de en can alıcı noktasını oluşturmaktadır. Zira, bu stajlar sayesinde öğrenciler, sektörü ve mesleği tanıma fırsatı bulmaktadırlar.

Yaklaşık 6 ay süren meslek stajının bitiminde okula dönen öğrencilerin, okul staj komisyonunun yaptığı staj değerlendirme sınavını başarmaları gerekmektedir. Bu sınavı başaran öğrenciler, bir üst sınıfa devam edebilirler. Sınavda başarısız olan öğrenciler ise 9. sınıfı yeniden okumak ve meslek stajlarını yeniden yapmak durumundadırlar.

Öğrenciler 9. sınıftan 10. sınıfa geçerken, bir önceki bölümde bahsedilen “Resepsiyon”, “Servis”, “Mutfak”, “Kat Hizmetleri” yada “Seyahat Acentacılığı” bölümlerinden birini seçerek 10. sınıfa devam etmektedirler. Öğrencilerin hangi bölüme devam etmeleri gerektiği konusunda nihai karar, okul müdürlüğünde bulunmaktadır.

10. sınıfın sonunda öğrenciler 9. sınıfın sonunda olduğu gibi meslek stajı yapmak üzere turistik işletmelere gitmektedirler. Bu noktada da staj süreci, yukarıda bahsedildiği şekilde işlemektedir. Ancak staja gidecek 10. sınıf öğrencilerinin staj yapacakları yerlerin, okumakta oldukları bölümlerle örtüşmesi gerekmektedir. Meslek stajı sonunda okula dönen öğrenciler, yapılan staj değerlendirme sınavını başardıkları takdirde 11. sınıfa devam edebilmektedir (Boylu, 2004).

11. sınıfı başarıyla tamamlayan öğrenciler, meslek stajına gönderilmemekte ve kendilerine “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Diploması” verilmektedir. Bu diplomayı alarak mezun olan öğrenciler, sektörde çalışabilecekleri gibi yapılan merkezi sınavı başarmaları durumunda yükseköğrenime de devam edebilmektedirler.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mezunları, meslek yüksek okullarının turizmle ilgili ön lisans programlarına sınavsız geçiş imkanına sahiptirler. Bunun yanı sıra, Öğrenci Seçme Sınavı (ÖSS) ile diğer ön lisans programları ile lisans programlarına yerleştirilme şansına da sahiptirler.

2. 5. ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE 2004-2005 ÖĞRETİM YILINDAN İTİBAREN KADEMELİ OLARAK UYGULANACAK ALAN/DAL PROGRAMLARI

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde uygulanmakta olan Mutfak, Servis, Kat hizmetleri, Resepsiyon ve Seyahat Acentacılığı programları 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren kademeli olarak; Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı (Mutfak Dalı, Servis Dalı), Konaklama Hizmetleri Alanı (Ön Büro Dalı, Kat Hizmetleri Dalı, Otel İşletmeciliği Dalı, Host ve Hosteslik Dalı), Seyahat İşletmeciliği Alanı (Seyahat Acentacılığı Dalı, Tur Operatörlüğü Dalı, Animatörlük Dalı) şeklinde değiştirilerek uygulanacaktır. Tablo 2.8’de 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren uygulanacak olan alan ve dal programları görülmektedir.

Tablo 2.8 : 2004 – 2005 Öğretim Yılından İtibaren Uygulanacak Olan Alan ve Dal Programları

KADEMELİ OLARAK UYGULAMADAN KALDIRILAN BÖLÜM / ALANLAR	2004-2005 ÖĞRETİM YILINDAN İTİBAREN KADEMELİ OLARAK UYGULANACAK OLAN ALAN VE DAL PROGRAMLARI
MUTFAK	<u>YIYECEK – İÇECEK HİZMETLERİ ALANI</u>
SERVİS	▪ Mutfak Dalı ▪ Servis Dalı
KAT HİZMETLERİ	<u>KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI</u>
RESEPSİYON	▪ Ön Büro Dalı ▪ Kat Hizmetleri Dalı ▪ Otel İşletmeciliği Dalı ▪ Host ve Hosteslik Dalı
SEYAHAT ACENTECİLİĞİ	<u>SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ ALANI</u>
	▪ Seyahat Acenteciliği Dalı ▪ Tur Operatörlüğü Dalı ▪ Animatörlük Dalı

Kaynak: <http://ttogm.meb.gov.tr> , 14.02.2004

Tablo 2.9’da 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulanacak olan Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı haftalık ders çizelgesi görülmektedir.

Ortak genel kültür dersleri ve haftalık ders saatleri Tablo 2.9’da da görüleceği gibi mevcut mutfak bölümü haftalık ders çizelgesiyle farklılık arz etmemektedir.

Ortak meslek dersleri grubunda ise çeşitli değişiklikler yapılmıştır. Halen X. sınıf programında yer alan Turizm dersi IX. Sınıf programına alınmıştır. IX. Sınıf programında yer alan Servis Teknikleri ve Uygulaması I dersinin haftalık ders saati 4’ten 3’e indirilmiştir. Yine IX. Sınıf programında yer alan Resepsiyon Muhasebe Teknikleri ve Uygulaması I dersi kaldırılıp yerine Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması I dersi getirilmiştir. IX. Sınıf programında yer alan İnsan İlişkileri dersi X. sınıf programına dahil edilmiştir. X. sınıf programına haftalık ders saati 2 olan Diksiyon dersi, XI. Sınıf programına ise Halkla İlişkiler dersi konulmuştur. XI. sınıf ders programında yer alan; Türkiye’nin Beşeri Ekonomik Coğrafyası, Otel İşletmeciliği ve Bilgisayar dersleri programdan çıkartılmıştır.

Ortak alan dersleri bölümünde ise X. sınıf programına haftalık ders saati 4 olan Mutfak Teknolojisi dersinin eklendiği görülmektedir.

Teorik / uygulamalı meslek dersleri bölümünde Türk Mutfağı ve Uygulaması I dersi X. sınıfta, Türk Mutfağı ve Uygulaması II dersi XI. sınıfta seçilmesi zorunlu dersler olarak kabul edilmiştir.

Tablo 2.9 : Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı, Mutfak Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATİ
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DER S GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
MESLEK ALAN DERSLERİ	ORTAK DERSLER	Turizm	2	-
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		(*) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		İnsan İlişkileri	-	1
		Halkla İlişkiler	-	2
		Diksiyon	-	2
		Turizm Hukuku	-	2
		Bilgisayar 1	-	5
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Mutfak Teknolojisi	-	4
		(*) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II	-	10
		(*) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III	-	10
		Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4
		Servis Teknikleri ve Uygulaması III	-	4
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	2
		TOPLAM	14	28
	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	Gıda Teknolojisi (4)		
		Mesleki Yabancı Dil (4-2)		
		Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)		
		Türk Mutfağı Uygulaması II (4)		
		İçecek Bilgisi (2)		
		Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)		
		Animasyon (1)		
		Otel İşletmeciliği (2)		
		Turizm Pazarlaması (2)		
		Girişimcilik (2)		
		Sosyal Güvenlik Hukuku (2)		
		Araştırma Teknikleri (2)		
		Tüketici Davranışları (2)		
		Bilgisayarlı Muhasebe (4)		
		MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI	14	32
	ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER	-	-	3
	GENEL TOPLAM	40	40	40
	Rehberlik	1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.10’da 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulanacak olan Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı, Servis Dalı haftalık ders çizelgesi görülmektedir.

Ortak genel kültür dersleri ve haftalık ders saatleri Tablo 2.10’da görüleceği üzere mevcut servis bölümü haftalık ders çizelgesiyle farklılık arz etmemektedir.

Ortak meslek dersleri grubunda ise çeşitli değişiklikler yapılmıştır. Halen X. sınıf programında yer alan Turizm dersi IX. Sınıf programına alınmıştır. IX. Sınıf programında yer alan Servis Teknikleri ve Uygulaması I dersinin haftalık ders saati 4’ten 3’e indirilmiştir. Yine IX. Sınıf programında yer alan Resepsiyon Muhasebe Teknikleri ve Uygulaması I dersi kaldırılıp yerine Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması I dersi getirilmiştir. IX. Sınıf programında yer alan İnsan İlişkileri dersi X. sınıf programına dahil edilmiştir. X. sınıf programına haftalık ders saati 2 olan Diksiyon dersi, XI. Sınıf programına ise Halkla İlişkiler dersi konulmuştur. XI. sınıf ders programında yer alan; Türkiye’nin Beşeri Ekonomik Coğrafyası, Otel İşletmeciliği ve Bilgisayar dersleri programdan çıkartılmıştır.

Ortak alan dersleri bölümünde ise X. sınıf programına haftalık ders saati 4 olan Mutfak Teknolojisi dersinin eklendiği görülmektedir.

Servis Dalı için teorik / uygulamalı meslek dersleri grubundan Bar Teknikleri ve Uygulaması dersinin X. veya XI. sınıfta alınması zorunludur.

Tablo 2.10 : Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı, Servis Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATİ
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
MESLEK ALAN DERSLERİ	Turizm	2	-	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	(*)Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	İnsan İlişkileri	-	1	-
	Halkla İlişkiler	-	-	2
	Diksiyon	-	2	-
	Turizm Hukuku	-	-	2
	Bilgisayar 1	-	5	-
	Mutfak Teknolojisi	-	4	-
	Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
	Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
	(*)Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	10	-
	(*)Servis Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	10
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-
	TOPLAM	14	28	18
	Gıda Teknolojisi (4)			
	Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
	Türk Mutfak Uygulaması 1 (4)			
	Türk Mutfak Uygulaması II (4)			
	İçecek Bilgisi (2)			
	Host ve Hosteslik (3)			
	Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)			
	Animasyon (1)			
	Otel İşletmeciliği (2)			
	Turizm Pazarlaması (2)			
	Girişimcilik (2)			
	Sosyal Güvenlik Hukuku (2)			
	Araştırma Teknikleri (2)			
	Tüketici Davranışları (2)			
	Bilgisayarlı Muhasebe (4)			
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI		14	32	26
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER		-	-	3
GENEL TOPLAM		40	40	40
Rehberlik		1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasında seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.11’de 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulanacak olan Konaklama Hizmetleri Alanı, Ön Büro Dalı, haftalık ders çizelgesi, Tablo 2.12’de Kat Hizmetleri Dalı haftalık ders çizelgesi, Tablo 2.13’te Otel İşletmeciliği Dalı haftalık ders çizelgesi ve Tablo 2.14’te de Host ve Hosteslik Dalı haftalık ders çizelgeleri görülmektedir.

Ön Büro Dalı için Otel İşletmeciliği dersi X. veya XI. sınıflarda teorik / uygulamalı meslek dersleri grubundan alınması zorunlu derstir.

Otel İşletmeciliği Dalı için yine Otel İşletmeciliği dersi XI. sınıfta alınması zorunlu derstir.

Host ve Hosteslik Dalı için ise Host ve Hosteslik Dersi XI. sınıfta alınması zorunlu derstir.

Tablo 2.11 : Konaklama Hizmetleri Alanı, Ön Büro Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATİ
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

		DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
M E S L E K A L A N D E R S L E R İ	ORTAK DERSLER	Turizm	2	-	-
		(*)Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		İnsan İlişkileri	-	1	-
		Halkla İlişkiler	-	-	2
		Diksiyon	-	2	-
		Turizm Hukuku	-	-	2
		Bilgisayar 1	-	5	-
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
		Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
		Servis Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
		(*) Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	8	-
		(*) Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	10
		TOPLAM	14	24	22
	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	Gıda Teknolojisi (4)			
		Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
		Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)			
		Türk Mutfağı Uygulaması II (4)			
		İçecek Bilgisi (2)			
		Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)			
		Animasyon (1)			
		Otel İşletmeciliği (2)			
		Turizm Pazarlaması (2)			
Girişimcilik (2)					
Sosyal Güvenlik Hukuku (2)					
Araştırma Teknikleri (2)					
Tüketici Davranışları (2)					
Bilgisayarlı Muhasebe (4)					
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI			14	30	29
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER		-	2	-	
GENEL TOPLAM			40	40	40
Rehberlik			1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.12 : Konaklama Hizmetleri Alanı, Kat Hizmetleri Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATİ
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
MESLEK ALANI DERSLERİ	Turizm	2	-	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	(*) Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	İnsan İlişkileri	-	1	-
	Halkla İlişkiler	-	-	2
	Diksiyon	-	2	-
	Turizm Hukuku	-	-	2
	Bilgisayar 1	-	5	-
	(*) Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	10	-
	(*) Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	10
	Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
	TOPLAM	14	22	18
MESLEK ALAN DERSLERİ	Gıda Teknolojisi (4)			
	Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
	Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)			
	Türk Mutfağı Uygulaması II (4)			
	İçecek Bilgisi (2)			
	Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)			
	Animasyon (1)			
	Otel İşletmeciliği (2)			
	Turizm Pazarlaması (2)			
	Girişimcilik (2)			
	Sosyal Güvenlik Hukuku (2)			
	Araştırma Teknikleri (2)			
	Tüketici Davranışları (2)			
	Bilgisayarlı Muhasebe (4)			
	MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI	14	32	26
	ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER	-	-	3
	GENEL TOPLAM	40	40	40
	Rehberlik	1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.13:Konaklama Hizmetleri Alanı, Otel İşletmeciliği Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATİ
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

		DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
M E S L E K A L A N D E R S L E R İ	ORTAK DERSLER	Turizm	2	-	-
		(*)Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
		İnsan İlişkileri	-	1	-
		Halkla İlişkiler	-	-	2
		Diksiyon	-	2	-
		Turizm Hukuku	-	-	2
	Bilgisayar 1	-	5	-	
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
		Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
		Servis Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	4
		(*) Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	8	-
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması III	-	-	10
		TOPLAM	14	24	22
	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	Gıda Teknolojisi (4)		6 S A A T	7 S A A T
		Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
		Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)			
		Türk Mutfağı Uygulaması II (4)			
		İçecek Bilgisi (2)			
		Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)			
		Animasyon (1)			
		(*) Otel İşletmeciliği (2)			
		Turizm Pazarlaması (2)			
		Girişimcilik (2)			
Sosyal Güvenlik Hukuku (2)					
Araştırma Teknikleri (2)					
Tüketici Davranışları (2)					
Bilgisayarlı Muhasebe (4)					
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI			14	30	29
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER			-	2	-
GENEL TOPLAM			40	40	40
Rehberlik			1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.14:Konaklama Hizmetleri Alanı, Host ve Hosteslik Dahı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATI
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
M E S L E K A L A N D E R S L E R İ	ORTAK DERSLER	Turizm	2	-
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		(*) Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-
		İnsan İlişkileri	-	1
		Halkla İlişkiler	-	2
		Diksiyon	-	2
		Turizm Hukuku	-	2
		Bilgisayar 1	-	5
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	10
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması III	-	10
		(*) Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	2
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması II	-	2
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması III	-	4
		TOPLAM	14	22
	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	(*) Host ve Hosteslik (3)		
		Gıda Teknolojisi (4)		
		Mesleki Yabancı Dil (4-2)		
		Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)		
		Türk Mutfağı Uygulaması II (4)		
		İçecek Bilgisi (2)		
		Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)		
		Animasyon (1)		
		Otel İşletmeciliği (2)		
		Turizm Pazarlaması (2)		
		Girişimcilik (2)		
		Sosyal Güvenlik Hukuku (2)		
		Araştırma Teknikleri (2)		
		Tüketici Davranışları (2)		
		Bilgisayarlı Muhasebe (4)		
		MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI	14	32
	ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER	-	-	3
	GENEL TOPLAM	40	40	40
	Rehberlik	1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.15'te 2004 – 2005 öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulanacak olan Seyahat İşletmeciliği alanı, Seyahat Acentacılığı Dalı haftalık ders çizelgesi, Tablo 2.16'da Tur Operatörlüğü Dalı haftalık ders çizelgesi ve Tablo 2.17'de Animatörlük Dalı haftalık ders çizelgesi görülmektedir.

Seyahat İşletmeciliği Alanı, Animatörlük Dalı için Animasyon dersi teorik / uygulamalı meslek dersleri grubundan alınması zorunlu derstir.

Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü Dallarını için teorik / uygulamalı meslek dersleri grubundan alınması zorunlu olan herhangi bir ders belirtilmemiştir.



Tablo 2.15: Seyahat İşletmeciliği Alanı, Seyahat Acenteciliği Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATI
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

		DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF	
M E S L E K A L A N D E R S L E R İ	ORTAK DERSLER	(*)Turizm	2	-	-	
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		İnsan İlişkileri	-	1	-	
		Halkla İlişkiler	-	-	2	
		Diksiyon	-	2	-	
		Turizm Hukuku	-	-	2	
	Bilgisayar 1	-	5	-		
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması	-	2	-	
		(*)Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg I	-	10	-	
		(*)Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg II	-	-	10	
		Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-	
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-	
			TOPLAM	14	26	14
	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	Host ve Hosteslik (3)				
		Gıda Teknolojisi (4)				
		Mesleki Yabancı Dil (4-2)				
		Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)				
		Türk Mutfağı Uygulaması II (4)				
İçecek Bilgisi (2)						
Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)						
Animasyon (1)						
Otel İşletmeciliği (2)						
Turizm Pazarlaması (2)						
Acente Muhasebesi (4)						
Ulaştırma (2)						
Girişimcilik (2)						
Sosyal Güvenlik Hukuku (2)						
Araştırma Teknikleri (2)						
Tüketici Davranışları (2)						
Bilgisayarlı Muhasebe (4)						
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI			14	32	26	
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER			-	-	3	
GENEL TOPLAM			40	40	40	
Rehberlik			1	1	1	

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.16: Seyahat İşletmeciliği Alanı, Tur Operatörlüğü Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATI
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

		DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF	
M E S L E K A L A N D E R S L E R İ	ORTAK DERSLER	(*)Turizm	2	-	-	
		Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-	
		İnsan İlişkileri	-	1	-	
		Halkla İlişkiler	-	-	2	
		Diksiyon	-	2	-	
		Turizm Hukuku	-	-	2	
	Bilgisayar 1	-	5	-		
	ORTAK ALAN DERSLERİ	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması	-	2	-	
		(*)Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg I	-	10	-	
		(*)Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg II	-	-	10	
		Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-	
		Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-	
		TOPLAM	14	26	14	
	T E O R İ K U Y G U L A M A M E S L E K D E R S L E R İ	TEORİK/ UYGULAMA MESLEK DERSLERİ	Host ve Hosteslik (3)		6 S A A T	12 S A A T
			Gıda Teknolojisi (4)			
			Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
			Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)			
			Türk Mutfağı Uygulaması II (4)			
İçecek Bilgisi (2)						
Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)						
Animasyon (1)						
Otel İşletmeciliği (2)						
Turizm Pazarlaması (2)						
Acente Muhasebesi (4)						
Ulaştırma (2)						
Girişimcilik (2)						
Sosyal Güvenlik Hukuku (2)						
Araştırma Teknikleri (2)						
Tüketici Davranışları (2)						
Bilgisayarlı Muhasebe (4)						
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI			14	32	26	
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER			-	-	3	
GENEL TOPLAM			40	40	40	
Rehberlik			1	1	1	

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılamayacak dersler.

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

Tablo 2.17: Seyahat İşletmeciliği Alanı, Animatörlük Dalı Haftalık Ders Çizelgesi

	DERSLER	HAFTALIK DERS SAATI
HAZIRLIK SINIFI	Türkçe	4
	Yabancı Dil	24
	Beden Eğitimi	2
	Seçmeli Dersler	4
	TOPLAM	34

SINIFLAR/DERS GRUPLARI	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
ORTAK GENEL KÜLTÜR DERSLERİ	(*) Türk Dili ve Edebiyatı	4	2	2
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	1	1	1
	Tarih	3	-	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	2
	Coğrafya	2	-	-
	Felsefe	-	-	2
	Matematik	4	-	-
	Biyoloji ve Sağlık Bilgisi	2	-	-
	Fizik	2	-	-
	Kimya	2	-	-
	Yabancı Dil	6	4	4
	Milli Güvenlik Bilgisi	-	1	-
	TOPLAM	26	8	11

	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF
MESLEK ALAN DERSLERİ	(*)Turizm	2	-	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Servis Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1	3	-	-
	İnsan İlişkileri	-	1	-
	Halkla İlişkiler	-	-	2
	Diksiyon	-	2	-
	Turizm Hukuku	-	-	2
	Bilgisayar 1	-	5	-
	Ön Büro Teknikleri ve Uygulaması	-	2	-
	(*)Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg I	-	10	-
	Seyahat Acen.ve Tur.Operatör.Tek.ve Uyg II	-	-	10
	Servis Teknikleri ve Uygulaması II	-	4	-
	Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması II	-	2	-
	TOPLAM	14	26	14
MESLEK ALAN DERSLERİ TOPLAMI	Gıda Teknolojisi (4)			
	Mesleki Yabancı Dil (4-2)			
	Türk Mutfağı Uygulaması 1 (4)			
	Türk Mutfağı Uygulaması II (4)			
	İçecek Bilgisi (2)			
	Bar Teknikleri ve Uygulaması (5)			
	(*) Animasyon (1)			
	Otel İşletmeciliği (2)			
	Turizm Pazarlaması (2)			
	Girişimcilik (2)			
	Sosyal Güvenlik Hukuku (2)			
	Araştırma Teknikleri (2)			
	Tüketici Davranışları (2)			
	Bilgisayarlı Muhasebe (4)			
	TOPLAM	14	32	26
ALAN SEÇMELİ/ SEÇMELİ DERSLER		-	-	3
GENEL TOPLAM		40	40	40
Rehberlik		1	1	1

Teorik/Uygulamalı Meslek Dersleri Bölümünde, ilgili sınıfın sütununda gösterilen haftalık ders saati kadar ders, bu bölümde belirtilen dersler arasından seçilecektir. Bu dersin ders saatleri parantez içerisinde gösterilmiştir.

(*) Sınıf Geçme Yönetmeliği'nin 41. maddesi gereğince; yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak dersler.

Kaynak: <http://ttogm.meb.gov.tr>, 14.02.2004

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE YEMEK PIŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİ

3. 1. YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİ

Günümüz dünyasında ülkelerin en değerli varlıkları çağın gerektirdiği bilgi, teknoloji ve beceri ile donatılmış eğitimli insan kaynağına sahip olmalarıdır. Gerek mal gerekse hizmet piyasasında üretimde kalite ve verimlilik ancak yaratıcı, araştırmacı ve kalifiye insan gücüyle sağlanabilmektedir.

Turizm sektörü açısından, ülkelerin dünya turizm pazarından alacakları payın artırılması, başka bir deyişle rekabet edebilir bir ülke ve sektör olmalarının temeli; bilimden faydalanma, teknolojiyi kullanma, yeterli bilgi ve beceri ile donatılmış işgücü yetiştirmeye yönelik eğitim - öğretim programları ve uygulamaya dayanmaktadır (Akmankuy, 2002 : 29).

Bu çerçevede gerek Türk Mutfağı, gerekse uluslararası mutfaklarda yeterli bilgi ve beceriye sahip mutfak personeli yetiştirme işlevini üstlenmiş olan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin önemi bir kez daha anlaşılmaktadır.

Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitimi; turizm işletmelerinin mutfak departmanlarında istihdam edilecek personelin yetiştirilmesini amaçlamaktadır. Bu eğitimi alan öğrencilerden, besin, hijyen ve yiyeceklerin hazırlığı konularında bilgi ve beceri sahibi olması, mutfak departmanının çalışma sistemini kavramış olması, vb. yeterlilikler beklenmektedir.

Mutfak ne kadar çağdaş ve iyi organize edilirse edilsin en önemli faktör insandır. Mutfakta çalışan kişilerin niteliği o mutfağın kalitesini meydana getirir (Dereli, 1989:3).

Otelde mutfak personelinin mesleki davranışları, alışkanlıkları, bilgi ve becerileri tamamen aldıkları eğitimi yansıtır. Mutfak personeli direkt olarak insan sağlığı ile ilgili olarak çalışan kişilerdir. Bunun bilincinde sorumluluklarını taşımaları gerekir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nde mutfak eğitimi; Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I – II – III ve Türk Mutfağı Uygulaması dersleri kapsamında verilmektedir.

2004 – 2005 eğitim öğretim yılından itibaren Mutfak Teknolojisi ve Gıda Teknolojisi (seçmeli) derslerinin de Yiyecek – İçecek Hizmetleri alanı Mutfak Dalı Programına dahil edilecek olması, öğrencilerin bilgi ve beceri gelişmelerini olumlu etkileyecektir.

3. 1. 1. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Kapsamında Okutulan Dersler

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 9, 10 ve 11 . sınıflarda verilmektedir.

3. 1. 1. 1. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I Dersi

9. sınıfta tüm öğrenciler aynı ortak dersleri alırlar ve haftalık 3 saatlik Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I dersi zorunlu dersler arasındadır.

Dersin konusu; besin maddelerinin yapısı, kullanılması, değerlendirilmesi gibi temel beslenme bilgilerine dayanmaktadır. Bu bilgiler ışığında mutfak çalışmaları daha bilinçli ve doğru bir şekilde uygulanabilmektedir.

Dersin Amaçları;

Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenci;

1. İyi bir beslenmenin nasıl olduğunu bilir.
2. Besin maddelerini tanıır.
3. İyi bir beslenmenin hangi besinlerle sağlanacağı hususunda gerekli bilgileri kazanır.
4. Besin öğelerini tanıır.
5. Vitaminler ve insan sağlığı için gerekli olan maddeler hususunda yeterli bilgi sahibi olur.
6. Et, süt ve yumurtanın insan beslenmesindeki önemini kavrar.
7. Et, süt ve yumurtanın satın alınmasında dikkat edilecek hususları bilir.
8. Bu besin maddelerinin saklanması ve pişirilmesi hususunda gerekli bilgi ve beceri kazanır.
9. Tahıl, yağ, şeker, sebze ve meyveler hususunda gerekli bilgi ve becerileri kazanır.
10. Mutfağın organizesi konusunda gerekli becerileri kazanır.
11. Mönü planlaması hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin İşlenişine İlişkin Açıklamalar;

Konuların verimli bir şekilde işlenebilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlar şöyle sıralanabilir ;

1. Konular işlenirken, ders levhası, film, dia, ve çeşitli resimlerden faydalanılmalıdır.
2. Konular işlenirken, çevredeki ilgili kurumların mutfaklarına inceleme gezileri düzenlenmelidir.
3. Besin maddeleri konusu işlenirken, pişirme esasları ve saklama şartları üzerinde önemle durulmalıdır.
4. Vitaminler, madensel maddeler ve besin maddelerinin yapısı konuları işlenirken Fen Bilgisi dersi öğretmenlerinden faydalanılmalıdır.
5. Besin öğeleri tanıtılırken ilgili besin maddeleri tanıtılmalıdır.
6. Ders uygulamalı olarak işlenmelidir.
7. Her öğrencinin besinleri tek tek tanımasına imkan sağlanmalıdır.

8. Öğrenciler mutfakta uygulama yaparken miktar kavramı iyi öğrenilmelidir.
9. Uygulamalar öğretmen tarafından tek tek kontrol edilip, gerekli uyarılar yapılmalıdır.

Ders Öğretim Programı:

Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I dersi üniteleri aşağıda sıralanmıştır ;

Ünite I- BESLENME

- A- Yeterli ve dengeli beslenme esasları
- B- Yetersiz ve dengesiz beslenme sonuçları
- C- Beslenme ile ilgili tanımlar

Ünite II- BESİN MADDELERİNİN GRUPLANDIRILMASI

- A- Elde edilişlerine göre gruplandırılması
- B- Vücutta gördükleri işe göre gruplandırılması

Ünite III- BESİN ÖĞELERİ

- A- Proteinler
- B- Bouillion ve et suları
- C- Hazırlanması, saklanması ve servisi

Ünite IV- ÇORBALAR

- A- Berrak çorbaların (consomme) özellikleri ve çeşitleri
- B- Karbonhidratlar
- C- Yağlar
- D- Madensel maddeler
- E- Vitaminler
- F- Su

Ünite V- BESİN MADDELERİ

- A- Etler
- B- Süt ve süt ürünleri

- C- Yumurta
- D- Kurubaklagiller ve yağlı tohumlar
- E- Tahıllar
- F- Sebze ve Meyveler
- G- Yağlar
- H- Şekerler

Ünite VI- BESİN SİNDİRİMİ

- A- Sindirim organlarının tanıtılması
- B- Besin maddelerinin sindirilmesi
- C- Sindirime etki eden faktörler

Ünite VII- GÜNLÜK ALINACAK BESİN MADDELERİ

- A- Besin maddelerinin gruplandırılması
- B- Menü planlaması çalışmaları

Ünite VIII- MUTFAĞIN ÖZELLİKLERİ VE ORGANİZASYONU

- A- Ticari mutfak çeşitleri ve özellikleri
- B- Mutfak personeli

3. 1. 1. 2. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II Dersi

10. sınıfta Mutfak Bölümü için Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II. Dersi haftalık ders saati 10, servis bölümü için haftalık ders saati 4' tür.

Ders teori ve ağırlıklı olarak uygulamalı işlenmekte olup, öğrenci değerlendirmesi yazılı ve uygulamalı sınavlar şeklinde yapılmaktadır.

Dersin Amaçları;

Bu dersi başarı ile tamamlayan her öğrenci ;

1. Otel mutfağı hakkında bilgi alır ve mutfağın bölümlerini tanır.
2. Mutfak araç gereçlerini tanır, kullanılması, bakım ve temizliği hususunda beceri kazanır.
3. Sebzelerin depolanması, ayıklanması, uluslararası doğrama usullerine göre doğranması ve pişirilmesi konularında bilgi ve beceri kazanır.
4. Ticari mutfakta kullanılan fond'ları tanır, kullanıldıkları yerler hakkında bilgi ve beceri kazanır.
5. Çorba çeşitleri hakkında bilgi alır, hazırlanmaları ile ilgili beceri kazanır.
6. Patatesin besin değerini bilir.
7. Patates garnitürleri hazırlama bilgi ve becerisi kazanır.
8. Yemeklerde görüntünün önemini bilir, süsleme becerisi kazanır.
9. Yumurtanın besin değerini bilir.
10. Yumurta hazırlama yöntemleri hususunda bilgi ve beceri kazanır.

Dersin İşlenişine İlişkin Açıklamalar;

Ders konularının verimli bir şekilde işlenebilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlar şöyle sıralanabilir :

1. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yerinde ve yeter miktarda kullanılmaları üzerinde titizlikle durulmalı, araçların bakım ve temizliğinin önemi kavratılmalıdır.
2. Mutfak sanitasyonu ve insan sağlığı açısından önemi kavratılmalıdır.
3. Mutfakta ortaya çıkabilecek tehlikeler ve önleyici tedbirler üzerinde titizlikle durulmalıdır.
4. Sebzelerin ayıklanması, yıkanması ve milletlerarası doğrama şekilleri uygulamalı olarak anlatılmalıdır.
5. Ulusal ve uluslararası çorba çeşitlerinin her biri için en az bir uygulama yapılmalıdır.
6. Her öğrenciye ayrı ayrı uygulama imkanı verilmelidir.
7. Teorik konular uygulama programı ile paralel olarak yürütülmelidir.

8. Patates garnitürleri ve yumurtalar konularında pişirme usullerinin her biri için en az bir örnek uygulama yapılmalıdır.
9. Yemeklerin servis şekli üzerinde durularak, gerekli önem verilmelidir.

Ders Öğretim Programı;

Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II Dersi üniteleri aşağıda sıralanmıştır :

Ünite I- OTEL MUTFAĞININ TANITILMASI

- A- Mutfak kıyafetlerinin tanıtılması
- B- Mutfak araç gereçlerinin tanıtılması, kullanılması, bakım ve temizliği
- C- Mutfakta bulaşıkların yıkanması
- D- Mutfakta çıkabilecek kazalar
- E- Menü hazırlama esasları

Ünite II- SEBZELER

- A- Depolanması, ayıklanması, yıkanması
- B- Milletlerarası doğrama şekilleri, özellikleri, kullanıldığı yerler.
- C- Sebzelerin pişirilmesinde dikkat edilecek hususlar.
- D- Yöresel sebze yemekleri ve garnitürleri.

Ünite III- ÇORBA FOND'LARI

- A- Mutfaktaki önemi
- B- Bouillion ve et suları
- C- Hazırlanması, saklanması ve servisi

Ünite IV- ÇORBALAR

- A- Berrak çorbaların (consomme) özellikleri ve çeşitleri
- B- Kremalı çorbaların özellikleri ve çeşitleri

- C- Sebze çorbalarının özellikleri ve çeşitleri
- D- Püre çorbalarının özellikleri ve çeşitleri
- E- Özel çorbalarının özellikleri ve çeşitleri

Ünite V- GARNİTÜRLER

A- Patates garnitürleri

1. Patatesin besin değeri, mutfaktaki yeri ve önemi
2. Patatesi depolarken, kullanırken ve pişirirken dikkat edilmesi gereken esaslar.
3. Bol yağda kızartılarak hazırlanan patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
4. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
5. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri.
6. Saute cinsi patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
7. Püre cinsi patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
8. Souffle usulü hazırlanan patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
9. Croquette cinsi patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
10. Fırında hazırlanan patates garnitürleri, çeşitleri ve özellikleri
11. Garnitürlerin basit köfte ve balık çeşitleri ve kullanılması

Ünite VI- YUMURTALAR

- A- Yumurtanın besin değeri
- B- Tazelik ve bayatlık kontrol metotları
- C- Yumurtanın mutfaktaki yeri ve önemi
- D- Yumurtanın kahvaltı için çeşitli hazırlama şekilleri
 1. Kaynamış yumurta çeşitleri ve özellikleri
 2. Sahanda yumurta çeşitleri ve özellikleri
 3. Omelette çeşitleri ve özellikleri
 4. Çırpılmış yumurta çeşitleri ve özellikleri

5. Poche yumurta çeşitleri ve özellikleri
6. Frit yumurta çeşitleri ve özellikleri
- E- Soğuk ve sıcak hors d'oeuvre'ler için yumurta hazırlanması
- F- Ulusal ve uluslararası basit yumurta tatlıları

3. 1. 1. 3. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III Dersi

11. sınıfta Mutfak bölümü için Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III dersi, haftalık ders saati 10, Servis bölümü için haftalık ders saati 4' tür.

Ders teori ve ağırlıklı olarak uygulamalı işlenmekte olup, değerlendirme yazılı ve uygulamalı sınavlar şeklinde yapılmaktadır.

Dersin Amaçları;

Bu dersi başarı ile tamamlayan her öğrenci ;

1. Mutfak depoları hakkında bilgiler alır ve depolamanın faydalarını kavrar.
2. Yiyeceklere uygun pişirme yöntemini seçebilme bilgi ve becerisi kazanır.
3. Mutfakta kullanılan otlar, baharatlar ve kullanıldıkları yemekler hakkında bilgi ve beceri kazanır.
4. Ticari mutfaklarda kullanılan fond'ları ve sauce'ları tanır, kullanıldıkları yerler hakkında bilgi ve beceri kazanır.
5. Hamur çeşitleri bilgisi ve uygulayabilme becerisi kazanır.
6. Etler, cinsleri, bölümleri ve bölümlerine uygun pişirme yöntemleri bilisi ve becerisi kazanır.
7. Çeşitli partiler, hors d'oeuvre'ler ve beynelminel mutfakta hazırlanan tatlılar hakkında bilgi ve beceri kazanır.
8. Diyet mutfağı ile çeşitli diyet yemekleri hakkında gerekli bilgi kazanır.
9. Yemeklerin çeşitlerine göre servis yöntemlerini kavrar.

10. Hazırlanan yiyeceklerin tabağa yerleştirilmesi, süslenmesi konularında bilgi ve beceri kazanır.

Dersin İşlenişine İlişkin Açıklamalar;

Ders konularının etkin bir şekilde işlenebilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlar şöyle sıralanabilir ;

1. Konular işlenirken ders levhası, film, dia ve çeşitli resimlerden faydalanılmalıdır.
2. Konular işlenirken, çevredeki ilgili kurumların mutfaklarına inceleme gezileri düzenlenmelidir.
3. Teorik konular, uygulama programı ile paralel olarak yürütülmelidir.
4. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yerinde ve yeter miktarda kullanılmaları üzerinde durulmalı, araçların bakım ve temizliğinin önemi öğrencilere kavratılmalıdır.
5. Mutfakta ortaya çıkabilecek tehlikeler ve önleyici tedbirler üzerinde titizlikle durulmalıdır.
6. Pişirme usullerinden her biri için en az bir örnek yemek uygulaması yapılmalıdır.
7. Etler konusu işlenirken gövde parçalanması uygulamalı olarak gösterilmeli, hangi kısımların hangi yemeklerde kullanılacağı vurgulanmalıdır.
8. Derslerin mutlaka uygulama yapılarak işlenmesi sağlanmalıdır.
9. Türk Mutfağı üzerinde ayrıntılı durulmalıdır.
10. Değişik birimlerin mutfaklarında gözlem yapma imkanı sağlanmalıdır.

Ders Öğretim Programı;

Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III Dersi üniteleri aşağıda sıralanmıştır ;

Ünite I- MUTFAK DEPOLARI

- A- Mutfakta Depolamanın Önemi ve Depolama Esasları
- B- Depo Çeşitleri
- C- Depolama kuralları, depolanan yiyeceğin besin değerlerine etkisi

Ünite II- MUTFAKTA KULLANILAN OTLAR VE BAHARATLAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Otlar
- B- Baharatlar

Ünite III- MUTFAKTA KULLANILAN FOND’LAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Beyaz Fond’lar (Veloute Sauce’lar için)
- B- Kahverengi Fond’lar (Sauce Demiglace için)
- C- Yağ Fond’ları (Sauce Hollandaise ve Mayonnaise için)

Ünite IV- SAUCE’LAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Sauce’ların sınıflandırılması, tanımı, mutfaktaki yeri ve önemi
- B- Sauce çeşitleri

Ünite V- MUTFAKTA KULLANILAN GENEL PİŞİRME USULLERİ VE KULLANILDIĞI YERLER

- A- Bouilli Pişirme Usulü
- B- Braise Pişirme Usulü
- C- Poelle Pişirme Usulü
- D- Poche Pişirme Usulü
- E- Saute Pişirme Usulü
- F- Etuve Vapeur Pişirme Usulü

- G- Etuve Pişirme Usulü
- H- Roti Pişirme Usulü
- I- Cuit Au Four Pişirme Usulü
- J- Grille Pişirme Usulü
- K- Frit Pişirme Usulü
- L- Basınçlı Tencerede Pişirme Usulü

Ünite VI- ETLER

- A- Cinslerine, renklerine ve gövdedeki yerlerine göre sınıflandırılması
- B- Kaliteli etin özelliği ve kalitesine tesir eden faktörler
- C- Etlerin genel pişirme şekilleri

Ünite VII- HAMURLAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Hamurların çeşitleri, özellikleri ve hazırlanırken dikkat edilmesi gereken esaslar

Ünite VIII- TÜRK MUTFAĞI HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Türk Mutfağının Tarihi ve Gelişim İçindeki Yeri
- B- Özel Türk Yemekleri

Ünite IX- MİLLETLERARASI MUTFAKTA HORS D'OEUVRE'LER

- A- Çeşitli soğuk ve sıcak hors d'oeuvreler hakkında bilgi ve örnekler
- B- Hors d'oeuvre tabağının hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken esaslar.

Ünite X- PARTİLER HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Soğuk büfe hazırlıkları, özellikleri
- B- Coctail parti hazırlıkları hakkında genel bilgi

Ünite XI- SALATALAR VE SALATA SAUCE'LARI

- A- Salata Çeşitleri
- B- Salata Sauce'ları

Ünite XII- MİLLETLERARASI MUTFAKTA UYGULANAN TATLILAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Flambe'ler
- B- Parfait'ler
- C- Meyve salataları, meyve coctail'leri ve jöleler
- D- Çeşitli Souffle'ler ve puding'ler hakkında genel bilgi

Ünite XIII- DİYET YEMEKLERİ HAKKINDA GENEL BİLGİ

- A- Diyabet Yemekleri
- B- Mide hastalıkları için yemekler
- C- Kalp ve damar hastalıkları için yemekler
- D- Safra kesesi ve karaciğer hastalıkları için yemekler

3. 1. 1. 4. Türk Mutfağı ve Uygulaması I – II Dersleri

Dünya mutfağının yanı sıra kültürümüzün bir ögesi olan Türk Mutfağının yeterince tanıtılması ve Türk Mutfağında yer alan dolma, börek, kebab, meze, tatlı vb. yemeklerin istenilen nitelikte hazırlanabilmesi için Türk Mutfağı ve Uygulaması I - II öğretim programları mutfak bölümü öğrencilerine seçmeli ders olarak uygulanmaktadır.

Türk Mutfağı ve Uygulaması I dersini mutfak bölümü 10. sınıf öğrencileri, Türk Mutfağı ve Uygulaması II dersini 11. sınıf öğrencileri seçmeli ders olarak almaktadırlar.

Türk Mutfağını tanıtmak ve tattırmak amacıyla mutfağımızda yer alan ;

- Kebap çeşitlerinin,
- Taze ve kurutulmuş sebze yemeklerinin,
- Sarma ve dolmaların,
- Zeytinyağlıların,
- Böreklerin,
- Tatlı çeşitlerinin,
- Pilav çeşitlerinin,

hazırlama, pişirme ve uygun servis yapma yöntemlerinin öğretilmesi dersin amaçlarını oluşturmaktadır.

Türk Mutfağı ve Uygulaması I – II derslerinin haftalık ders saati 2’dir. Ancak 2005-2006 öğretim yılından itibaren kademeli olarak haftalık ders saati 4’e yükseltilecektir.

3. 1. 2. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitimi Ders Öğretmenleri

Eğitimin niteliğinin artırılması, insanların ve toplumun gelişmesinde öğretmen, eğitim sisteminin kalbidir. Eğitim sisteminde eğitim programları ne kadar mükemmel hazırlanırsa hazırlansın, hedef davranışlar ne kadar iyi ölçülebilir, gözlenebilir derecede belirlenirse belirlensin; o kavrayışlara sahip öğretmenler eliyle yürütülmedikçe eğitimden beklenen sonucun alınması mümkün değildir.

Mesleki eğitim sistemi içerisinde görev alan öğretmenlerin, genel öğretmenlik formasyonu yanında, sektörde oluşan değişim ve gelişimlere uyum sağlaması, öğrencilerin seçtikleri meslek dalında endüstrinin beklenti ve gereksinimlerini karşılayacak şekilde bilgi, beceri ve iş alışkanlığı kazanmalarına rehberlik edecek yeterliliğe de sahip olmaları beklenmektedir (Aycan, 2002).

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersini Aile Ekonomisi ve Beslenme Bölümü mezunu öğretmenler vermektedir. İlgili öğretmenlerin maaş karşılığı okutacakları dersler Tablo 3.1’de görülebilir.

Okul kadrolarında yeterli sayıda Aile Ekonomisi ve Beslenme grubu öğretmeni bulunmaması durumunda Yemek Pişirme Teknikleri I – II – III dersleri ile Türk Mutfağı I – II derslerine Turizm ve Otelcilik Grubu öğretmenler görevlendirilmektedir. Turizm ve Otelcilik Grubu öğretmenlerin maaş karşılığı okutacağı dersler Tablo 3.2’de görülebilir.

Tablo 3.1 :Aile Ekonomisi ve Beslenme Bölümü Mezunu Öğretmenlerin Maaş Karşılığı Okutacağı Dersler

ATAMASINA ESAS OLAN ALAN	MEZUN OLDUĞU YÜKSEK ÖĞRETİM PROGRAMI	AYLIK KARŞILIĞI OKUTACAĞI DERSLER
Besin/Gıda Teknolojisi- Ev Yönetimi Ve Beslenme	1. Besin Teknolojisi Öğretmenliği 2. Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği	- Besin/Gıda Teknolojisi - Gıda Analizi - Besin Kontrol ve Analizleri alanlarının teorik ve uygulamalı meslek dersleri - Beslenme alanının teorik ve uygulamalı meslek dersleri - Ev Yönetimi – Beslenme (Bütün Alanları) - Kurum Beslenmesi - Mutfak - Kat Hizmetleri - Servis Hizmetleri - Gıda - Turizm Endüstrisi Servis Hizmetleri - Pastacılık ve Kurum Beslenmesi alanlarının teorik ve uygulamalı meslek dersleri - Kafeterya İşletmeciliği, <u>Turizm ve Otelcilik</u>, Yat Kaptanlığı alanlarının Beslenme grubu dersleri - İş Eğitimi (Ev Ekonomisi)

Kaynak : Milli Eğitim Mevzuatı, 1999 : 3374

Gerek Aile Ekonomisi ve Beslenme Grubu gerekse Turizm ve Otelcilik Grubu öğretmenlerinin mezun oldukları yüksek öğrenim programları ile öğretmenlik yaptıkları bölüm programı arasında uyumsuzluklar mevcuttur. Bir araştırmaya göre (Aycan, 2002), Aile Ekonomisi ve Beslenme mezunu öğretmenlerin mezun oldukları yüksek öğrenim programları ile öğretmenlik yaptıkları bölüm programı arasında Mutfak Bölümü için % 53.85, Servis bölümü için % 88.89, Kat Hizmetleri Bölümü için % 60.00 oranında uyum olmadığı saptanmıştır.

Yapılan bir diğer araştırmada (Gürdal, 2002 : 397) sektörün, turizm eğitimcilerinde bulunması gereken özellikler sıralamasında % 34 'lük oranla mesleki bilgi ve deneyim ilk sırada yer almaktadır. Bu araştırma sonucu da göstermektedir ki; öğrenciler kendi alanlarında, kariyer sahibi, uzman, deneyimli eğitimciler sayesinde meslekte şekillenir ve değer kazanır.

Tablo 3.2: Turizm ve Otelcilik Grubu Öğretmenlerinin Maaş Karşılığı Okutacağı Dersler

ATAMASINA ESAS OLAN ALAN	MEZUN OLDUĞU YÜKSEK ÖĞRETİM PROGRAMI	AYLIK KARŞILIĞI OKUTACAĞI DERSLER
Turizm ve Otelcilik Grubu	1. Yabancı dille öğretim yapan Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksekokulu (Lisans) bölümleri 2. Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Öğretmenliği 3. Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği	• Alanın teorik ve uygulamalı meslek dersleri • Turizm • İnsan İlişkileri • Reklamcılık • Turizm İşletmeciliği • Genel Turizm • Turizm Coğrafyası • Resepsiyon • Resepsiyon Muhasebe Teknikleri Uygulaması • Otel İşletmeciliği • Turizm Hukuku • Animasyon • Konaklama Tesisleri ve Muhasebesi • Pazarlama • Turizm Pazarlaması • Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü Teknikleri ve uygulaması • Acente Muhasebesi • Anadolu Medeniyetleri Tarihi • Muhasebe Teknikleri • Daktilografi • Bilgisayar • Ekonomi • Hukuk • İstatistik • İşletme Bilgisi • Halkla İlişkiler • İleri Bilgisayar • Bilgisayar Programlama • Pazarlama ve Satış Teknikleri • İleri Daktilografi • Girişimcilik • Ulaştırma • Dış Ticaret Teknikleri • Muhasebe Teknikleri Uygulaması • Dış Ticaret ve Standartları • Sosyal Güvenlik Hukuku • Kambiyo ve Gümrük İşlemleri • Sigorta ve Taşıma Hukuku • Bilgi İşlem Sistemleri-Bilgisayar • Bilgisayar Kullanım Teknikleri • Dış Ticaret Uygulaması • Sigortacılık Uygulaması • Servis Teknikleri ve Uygulaması • İşletme Muhasebesi • İş Psikolojisi • Sekreterlik Teknikleri • Hukuk Sekreterliği Teknikleri ve Uygulaması • Otelcilik ve Turizm • Turizm Endüstri ve Servis Hizmetleri • Deniz Turizmi • Seyahat Acenteciliği Konaklama İşletmeciliği, Yat Kaptanlığı, Kafeterya İşletmeciliği, Turizm Endüstrisi, Servis Hizmetleri Alanlarının Turizm ve Konaklama İşletmeciliği ile İlgili Alan Dersleri • İş Eğitimi (Ticaret)

Kaynak : Milli Eğitim Mevzuatı, 1999 : 3394 - 3395

3. 1. 3. Uygulama Atölyeleri ve Malzeme Gereksinimi

Mutfak eğitimi diğer mesleki eğitimlerde olduğu gibi teoriyle birlikte ağırlıklı olarak uygulama eğitimine dayanmaktadır. Atatürk bir deyişinde uygulama eğitimi hakkında; “Memleket gençlerini ekonomik ve sosyal hayatta doğrudan etkili kılabilmek için gerekli olan temel bilgileri uygulamalı olarak verme usulü, eğitimimizin temelini teşkil etmektedir.” demiştir. Teorik bilgileri alan öğrenci, öğretmen nezaretinde bilgilerini uygulamaya geçirmekte ve alanında hem bilgi hem de tecrübe kazanarak nitelikli işgören olabilmektedir.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin 10. ve 11. sınıflarında Mutfak bölümü öğrencileri haftalık 10 saatlik Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması derslerini genel olarak 2 – 3 saat teori, 7 – 8 saat uygulamalı olarak işlemektedir. Ancak; uygulama derslerinin işlendiği mutfak atölyelerinin yetersizliği ders verimliliğini düşürmektedir. Yeterli sayıda uygulama mutfağı olmayan okullarda yer yer atölye başına düşen öğrenci sayısı 20-25 ' i bulmaktadır.

Mutfak atölyelerinde öğrenci sayısı arttıkça başarının daha doğrusu kalitenin düştüğü görülmektedir. Zira öğrencinin iyi yetişebilmesi, öğretilmeye çalışılanları bir fiil uygulaması ile mümkün olur. Bu nedenle, kişisel çalışmaya imkan vermesi için kalabalık sınıflardan kaçınmak bu sorunu çözmede atılacak ilk adım olmalıdır (Gürman, 1992 :17).

Uygulama eğitiminde kullanılan malzeme tedariki için M.E.B' dan ödenek ayrılmadığı için Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin tamamına yakınında malzeme tedariki öğrenci imkanlarıyla gerçekleştirilmeye çalışılmaktadır. Ancak öğrenci imkanlarıyla malzeme temininde ciddi sıkıntılar yaşanmaktadır.

Örneğin etler konusu işlenirken büyükbaş hayvan ve kuzu gövdesinin parçalanması uygulamalı olarak gösterilmeli, hangi kısımların hangi yemeklerde kullanılacağı uygulamalı olarak işlenmelidir. Fakat maliyetin çok yüksek oluşu nedeniyle bu gibi uygulamaların yapılması mümkün olmamaktadır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİNİN SORUNLARINI BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

4. 1. ARAŞTIRMANIN KONUSU VE AMACI

Araştırmanın amacı; Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin sorunlarını belirlemektir.

Bu amaca ulaşmak için şu sorunlar belirlenmeye çalışılmıştır;

- Okulların uygulama atölyesi, donanım ve uygulamalar için gerekli malzeme açısından yaşadıkları sorunların belirlenmesi,
- Ders müfredatları, kitapları ve haftalık ders saatleri kaynaklı sorunların belirlenmesi,
- Ders öğretmeni, öğrenci, öğrenci velisi ve okul yönetimi kaynaklı sorunların belirlenmesi,
- Staj kaynaklı sorunların belirlenmesi,
- Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunlarına ilişkin farklılıkların belirlenmesi.

4. 2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Yerel ve uluslararası turizm piyasasında çok çetin bir rekabet yaşanmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde teorik ve uygulamalı turizm eğitiminin yetersiz kalması, turizm sektörünün gereksinim duyduğu kaliteli hizmetin istenilen standartlardan uzak kalmasına, bu da tüketici tatminsizliğine neden olmaktadır.

Turizm sektöründe önemli bir istihdam kaynağı olan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrencilerinin sektörün taleplerine cevap verebilecek bilgi ve

beceri ile donatılarak yetiştirilmeleri başta uygulama atölyeleri olmak üzere okulun bütün birimlerinin günün şartlarına uygun olarak dizayn edilmesi ve eğitim – öğretim koşullarının değişen ve gelişen turizm endüstrisi açısından değerlendirilmesi ile mümkün olabilecektir.

Bu çalışma ile Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin sorunları saptanmaya çalışılmıştır. Bu nedenle elde edilen bulguların;

- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunlarının okulların bulunduğu coğrafi bölge açısından ayırıcı ve benzer özelliklerin ortaya konulması,
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin sorunlarını azaltmaya yönelik önlemler alınmasına katkıda bulunması,
- Mesleki ve Teknik eğitimimizde yer alan benzer eğitim grupları için de konu üzerinde yeni araştırmalar yapılmasına yol gösterme açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

4. 3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma geçmişte veya halen mevcut olan bir durumu varolduğu şekilde betimlemeyi amaçlamaktadır. Bunu yaparken araştırma konusu olayın kendi koşulları içinde varolduğu gibi tanımlanması esastır. Bunun için araştırmada bu amaca en uygun model olan tarama modeli kullanılmıştır.

Araştırmanın amacı, çok sayıda obje yada insana ilişkin bazı betimlemelerde bulunmak olduğu için tarama modeli uygundur. Tarama modelleri, geçmişte yada halen varolan bir durumu varolduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımlarıdır (Karasar, 1984:80).

4. 3. 1. Evren

Araştırmanın evrenini Ticaret ve Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğüne bağlı toplam 78 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi oluşturmaktadır. Evreni oluşturan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin ve Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı diğer okulların öğrenci ve öğretmen sayılarına bakılması yerinde olacaktır (Tablo 4.1).

Tablo 4. 1 : 2003 – 2004 Öğretim Yılında Ticaret ve Turizm Öğretiminde Okul, Öğretmen ve Öğrenci Sayıları

S. No	Okul Türü	Okul Sayısı	Öğretmen Sayısı	Haz. Sınıfı	9. Sınıf	10. Sınıf	11. Sınıf	Toplam Öğrenci
1	Ticaret Mes. Liseleri	314	8.559	0	66.379	39.990	53.281	159.650
2	And.Tic. Mes. Liseleri	155	1.651	6.294	5.033	4.499	4.736	20.562
3	And. Otel. Tur. M. Liseleri	78	1.355	6.116	5.142	3.836	3.123	18.217
4	And.İletişim Mes.Liseleri	14	117	621	4.181	413	414	1.929
5	Çok Programlı Liseler	247	3.560	1.150	24.446	15.986	17.007	58.589
6	METEM	3	77	27	366	243	238	874
T O P L A M		811	15.319	14.208	101.847	64.967	78.799	259.821

Kaynak : <http://ttogm.meb.gov.tr/istatistik.html>, 14.02.2004

Anketin uygulandığı 2003 – 2004 eğitim – öğretim yılı itibariyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde görev yapan öğretmen sayısı 1355’tir. Evreni oluşturan 78 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinden rastgele seçilen 52 liseye anket uygulanmış ve halen Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersini veren veya daha önce bu dersi okutmuş 290 öğretmenden cevap alınmıştır.

4. 3. 2. Örneklem

Evreni oluşturan 78 Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinden rastgele seçilen 52 AOTML’de halen Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması derslerini veren veya daha önce bu dersleri vermiş olan toplam 290 öğretmene anket uygulanmıştır.

Örneklem çapının 30 dolayında olması örnekleme bölümümüzün normalliği için yeterli sayılmaktadır (Çil, 2000:196). Bu nedenle, mevcut imkanlar değerlendirilerek örnek çapı mümkün olduğunca 30'un üzerine çıkartılmış ve $n = 290$ olarak gerçekleştirilmiştir. Böylece elde edilecek sonuçların daha sağlıklı olabilmesi sağlanmıştır.

Anket uygulamasında örnek çapının (n)'nın ne kadar alınacağını,

$$\sigma^2 \frac{2}{\bar{x}} = \frac{N - n}{N - 1} \cdot \frac{\sigma^2}{n}$$

formülünden yararlanılarak bulmakta mümkündür (Çil, 2000:187). Ancak burada evren çapı (N)'nın ve evren varyansı (σ^2)'nin bilinmesi lazımdır. Aynı zamanda standart hatanın ne kadar olabileceği varsayımı da söz konusudur. Varsayımdan hareket ederek örnek çapını bulmak yerine, $n > 30$ uygulaması tercih edilmiştir.

4. 3. 3. Verilerin Toplanması

Araştırma için gerekli veriler anket uygulaması yoluyla elde edilmiştir. Anket formları posta ile okullara gönderilmiş ve aynı yolla cevap alınmıştır. Her bir okula onar adet anket formu yollanmış ve Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersini veren veya geçmiş yıllarda bu dersi okutmuş olan öğretmenlerin cevaplaması istenmiştir.

Anket iki bölüm ve 33 sorudan oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmaya katılan öğretmenlerin görev yaptıkları okul, öğrenci ve yöneticilere ilişkin sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminde yaşanan sorunlara ilişkin sorular yer almaktadır. İkinci bölümdeki sorular için üçlü dereceleme (Likert) ölçeği kullanılmıştır. Bu dereceleme katılıyorum (3), kısmen katılıyorum (2) ve katılmıyorum (1) seçenekleriyle sayısallaştırılmıştır.

4. 3. 3. Verilerin Çözümlemesi

Araştırmada verilerin çözümlemesinde betimsel ve anlam çıkartıcı istatistik teknikleri kullanılmıştır. Sorulara verilen yanıtların frekans ve yüzde dağılımları, hesaplanmış, okulların bulunduğu coğrafi bölge ile Yemek Pişirme ve Teknikleri ve Uygulaması eğitimine ilişkin sorunlar arasında χ^2 analizleri uygulanmıştır.

4. 4. ELDE EDİLEN BULGULAR

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular tablolar halinde sunulmuştur.

4.4.1. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul, İdareci Ve Öğrencilere İlişkin Dağılımlar

4.2 ile 4.9 arasındaki tablolarda araştırma gruplarını oluşturan öğretmenlerin görev yaptıkları coğrafi bölge, görev yapılan okulun hizmet yılı, öğrenci sayısı, müstakil bir bina ve uygulama oteline sahip olup olmayışı, okul kütüphanesinin beslenme veya yemek pişirme alanında herhangi bir süreli yayına abone olup olmayışı, okul yöneticisinin branşının Turizm – Otelcilik Grubu olup olmayışı ve ankete cevap veren öğretmenlerin sektör tecrübesine sahip olup olmayışına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Tablo 4.2: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulların Coğrafi Bölgelere Göre Dağılımı

Coğrafi Bölgeler	F	%
Marmara Bölgesi	60	20,7
Ege Bölgesi	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	28	9,7
Doğu Anadolu Bölgesi	18	6,2
Güney Doğu Anadolu Bölgesi	10	3,4
Toplam	290	100,0

Araştırmaya 290 öğretme katılmıştır. Bunlardan; 60'ı (% 20.7) Marmara Bölgesi, 72'si (% 24.8) Ege Bölgesi, 62'si (% 21.4) Akdeniz Bölgesi, 40'ı (% 13.8) İç Anadolu bölgesi, 28'i (% 9.7) Karadeniz Bölgesi, 18'i (% 6.2) Doğu Anadolu Bölgesi, 10'u (% 3.4) Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde görev yapmaktadır (Tablo 4.2).

Tablo 4.3: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Otelcilik ve Turizm Eğitimindeki Hizmet Yılına İlişkin Dağılımı

Okulun Hizmet Yılı	F	%
10 yıldan az	126	43,4
10-20 yıl	106	36,6
20 yıldan fazla	58	20,0
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 126'sı (% 43.4) hizmet süresi 10 yıldan az okullarda (A.O.T.M.L.), 106'sı (% 36.6) hizmet süresi 10-20 yıl arası olan

okullarda ve 58'i (% 20.0) ise 20 yıldan daha uzun süredir eğitim öğretime açık olan A.O.T.M.L.'lerde görev yapmaktadır (Tablo 4.3).

Tablo 4.4: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Toplam Öğrenci Mevcuduna İlişkin Dağılımı

Öğrenci Mevcudu	F	%
300'den az	176	60,7
300-600	96	33,1
600 den fazla	18	6,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 176'sının (%60.7) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin toplam öğrenci mevcudu 300'den az, 96'sının (%33.1) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin toplam öğrenci mevcudu 300-600 arası ve 18'nin (% 6.2) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin toplam öğrenci mevcudu 600'den fazladır (Tablo 4.4).

Tablo 4.5: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Bulunduğu Binaya İlişkin Dağılım

Görev yapılan okulun müstakil binaya sahip olup olmayışı	F	%
Müstakil bir binaya sahiptir	256	88,3
Müstakil bir binaya sahip değildir	34	11,7
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 256'sı (% 88.3) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin müstakil bir binaya sahip olduğunu, 34'ünün (% 11.7) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin ise farklı bir okul bünyesinde eğitim – öğretime devam ettiği görülmektedir.

Tablo 4.6: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Uygulama Oteline Sahip Olup Olmayışına İlişkin Dağılım

Görev yapılan okulun uygulama oteline sahip olup olmayışı	F	%
Uygulama oteli var	196	67,6
Uygulama oteli yok	94	32,4
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 196'sı (% 67.6) görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin uygulama oteline sahip olduğunu, 94'ü (% 32.4) ise görev yaptığı A.O.T.M.L.'nin uygulama otelinin olmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.6).

Tablo 4.7: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulların Beslenme veya Yemek Pişirme Alanında Herhangi Bir Süreli Yayına Aboneliğine İlişkin Dağılım

Görev yapılan okulun yem.piş. alanında herhangi bir süreli yayına aboneliği	F	%
Abone	8	2,8
Abone değil	282	97,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 8'inin (% 2.8) görev yaptığı okulun Yemek Pişirme Alanında çeşitli yayınlara abone olduğu, 282'sinin (% 97.2) görev yaptığı okulun ise ilgili alanda herhangi bir süreli yayına abone olmadığını anlaşılmaktadır (Tablo 4.7).

Tablo 4.8: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul Müdürlerinin Branşlarına İlişkin Dağılım

Okul müdürünün atamaya esas branşı	F	%
Turizm ve Otelcilik Grubu	142	49,0
Diğer	148	51,0
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 142'sinin (% 49.0) görev yaptığı okul müdürünün branşının Turizm ve Otelcilik olduğu, 148'inin (% 51.0) ise diğer branşlardan olduğu anlaşılmıştır (Tablo 4.8).

Tablo 4.9: Öğretmenlerin Sektör Tecrübelerine İlişkin Dağılım

Sektör tecrübesine sahip oluşluk	F	%
Sektör tecrübem yok	134	46,2
6 aydan daha kısa süreli sektör tec. sahibim	80	27,6
6 aydan daha uzun süreli sektör tec. sahibim	76	26,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 134'ünün (% 46.2) staj dahil sektör tecrübesine sahip olmadığı, 80'inin (% 27.6) 6 aydan daha kısa süreli sektör tecrübesine sahip olduğu ve 76'sının (% 26.2) ise 6 aydan daha uzun süreli sektör tecrübesine sahip olduğu görülmektedir (Tablo 4.9).

4.4.2. Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunlara İlişkin Dağılımlar

4.10 ile 4.33 arasındaki tablolarda araştırma gruplarını oluşturan öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminde karşılaştıkları sorunlara ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Tablo 4.10: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulun Mutfak Atölyesi Yeterliliğine İlişkin Dağılım

Yeterli sayıda mutfak atölyesi mevcut değildir.	F	%
Katılıyorum	120	41,3
Kısmen Katılıyorum	48	16,6
Katılmıyorum	122	42,1
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 122'si (% 42.1) görev yaptığı okulda yeterli sayıda mutfak atölyesinin mevcut olduğunu, 48'i (% 16.6) kısmen yeterli olduğunu, 120'si (% 41.4) ise yeterli sayıda mutfak atölyesinin mevcut olmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.10).

Tablo 4.11: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okullardaki Mutfak Atölyelerinin Donanım Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Mutfak atölyeleri donanım açısından yetersizdir.	F	%
Katılıyorum	154	53,1
Kısmen Katılıyorum	70	24,1
Katılmıyorum	66	22,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 154'ü (% 53.1) görev yaptığı okuldaki mutfak atölyelerinin donanım açısından yetersiz olduğunu, 70'i (%24.1) kısmen yetersiz olduğunu, 66'sı (% 22.8) ise yeterli olduğunu belirtmiştir (Tablo 4.11).

Tablo 4.12: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Şehirlerde Uygulama Malzemelerinin Alış – Veriş Merkezlerinde Bulunabilirliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Bazı malzemeler alış veriş merkezlerinde bulunmamaktadır.	F	%
Katılıyorum	118	40,8
Kısmen Katılıyorum	86	29,6
Katılmıyorum	86	29,6
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 118'i (% 40.8) bazı uygulama malzemelerinin alış veriş merkezlerinde bulunabilirliği açısından sorunlar yaşandığını, 86'sını (% 29.6) kısmen sorun yaşandığını, 86'sı (%29.6) ise sorun yaşanmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.12).

Tablo 4.13: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okullardaki Yemek Pişirme Uygulamalarının Yapılış Yöntemine İlişkin Dağılım

Uygulamalar bireysel olarak yapılamamaktadır.	F	%
Katılıyorum	220	75,9
Kısmen Katılıyorum	50	17,2
Katılmıyorum	20	6,9
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 220'si (% 75.9) Yemek Pişirme Uygulamalarının bireysel olarak yapılamadığını, 50'si (% 17.2) kısmen bireysel

olarak yapılamadığını, 20'si (% 6.9) ise uygulamaların bireysel olarak yapıldığını ifade etmiştir (Tablo 4.13).

Tablo 4.14: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulda Uygulama Atölyeleri İçin Öğrenci Mevcuduna İlişkin Dağılım

Uygulama atölyelerinde öğrenci sayısı 15'ten fazladır.	F	%
Katılıyorum	172	59,3
Kısmen Katılıyorum	34	11,7
Katılmıyorum	84	29,0
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 172'si (% 59.3) uygulamalarda atölyelerdeki ortalama öğrenci sayısının 15'ten fazla olduğunu, 34'ü (% 11.7) kısmen fazla olduğunu, 84'ü (% 29.0) ise 15'ten az olduğunu ifade etmiştir (Tablo 4.14).

Tablo 4.15: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Müfredatlarının Sektöre Uygunluğuna İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Ders müfredatları sektörün ihtiyaçlarına cevap verememektedir.	F	%
Katılıyorum	126	43,4
Kısmen Katılıyorum	120	41,4
Katılmıyorum	44	15,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 126'sı (% 43.4) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders müfredatlarının sektörün beklentilerine cevap

verebilecek yeterlilikte olmadığını, 120'si (% 41.4) kısmen yeterli olmadığını, 44'ü (% 15.2) ise yeterli olduğunu ifade etmiştir (Tablo 4.15).

Tablo 4.16: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Kitaplarının Güncelliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Ders kitapları güncelliğini yitirmiştir.	F	%
Katılıyorum	104	35,9
Kısmen Katılıyorum	110	37,9
Katılmıyorum	76	26,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 104'ü (% 35.9) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders kitaplarının güncelliğini yitirdiğini, 110'u (% 37.9) güncelliğini kısmen yitirdiğini, 76'sı (% 26.2) ise güncelliğini koruduğunu ifade etmiştir (Tablo 4.16).

Tablo 4.17: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II – III Derslerinin Haftalık Ders Saatlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Haftalık ders saati yeterli değildir.	F	%
Katılıyorum	120	41,4
Kısmen Katılıyorum	64	22,1
Katılmıyorum	106	36,5
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 120'si (% 41.4) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II–III derslerinin haftalık ders saatlerinin yeterli

olmadığını, 64'ü (% 22.1) kısmen yeterli olmadığını, 106'sı (% 36.5) ise yeterli olduğunu ifade etmiştir (Tablo 4.17).

Tablo 4.18: Öğretmenlerin Mutfak Bölümü XI. Sınıf Öğrencilerinin Branşlaştırılmasına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Mutfak bölümü XI. sınıf öğrencileri branşlaştırılmalıdır.	F	%
Katılıyorum	232	80,0
Kısmen Katılıyorum	44	15,2
Katılmıyorum	14	4,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 232'si (% 80.0) mutfak bölümü öğrencilerinin XI. sınıfta soğuk mutfak, sıcak mutfak, tatlı ve pastacılık gibi alanlarda branşlaştırmaları görüşüne katıldığını, 44'ü (% 15.2) kısmen katıldığını, 14'ü (% 4.8) ise katılmadığını ifade etmektedir (Tablo 4.18).

Tablo 4.19: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II Ders Müfredatına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Yumurtalar ve Patates Garnitürleri ünitelerine gereğinden fazla yer verilmiştir.	F	%
Katılıyorum	200	69,0
Kısmen Katılıyorum	76	26,2
Katılmıyorum	14	4,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 200'ü (% 69.0) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II ders müfredatında Yumurtalar ve Patates Garnitürleri

ünitelerine gereğinden fazla yer verildiğini, 76'sı (% 26.2) bu görüşe kısmen katıldığını, 14'ü (% 4.8) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.19).

Tablo 4.20: Öğretmenlerin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III Ders Müfredatına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Müfredat çok yoğun olduğu için konuların yetiştirilmesinde sıkıntılar yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	196	67,6
Kısmen Katılıyorum	60	20,7
Katılmıyorum	34	11,7
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 196'sı (% 67.6) Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III ders müfredatı çok kapsamlı olduğu için konuların yetiştirilmesinde sıkıntılar yaşandığını, 60'ı (% 20.7) bu ifadeye kısmen katıldığını, 34'ü (% 11.7) ise katılmadığını belirtmiştir (Tablo 4.20).

Tablo 4.21: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okul Kadrolarındaki Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Ders Öğretmenlerinin Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Okulumuzda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Dersleri için branş öğretmeni eksikliği yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	110	37,9
Kısmen Katılıyorum	28	9,7
Katılmıyorum	152	52,4
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 110'u (% 37.9) görev yaptığı okulda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Dersleri için branş öğretmeni eksikliği

yaşandığını 28'i (% 9.7) bu eksikliğin kısmen yaşandığını, 152'si (% 52.4) ise branş öğretmeni eksikliği yaşanmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.21).

Tablo 4.22: Öğretmenlerin Bilgisayarın Mesleki Gelişim Açısından Önemine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Mesleki araştırmaların yapılabilmesi açısından okulda internet erişimli bilgisayar salonunun olmayışı önemli bir eksikliklerdir.	F	%
Katılıyorum	162	55,9
Kısmen Katılıyorum	84	29,0
Katılmıyorum	44	15,1
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 162'si (% 55.9) mesleki araştırmaların yapılabilmesi açısından okulda internet erişimli bilgisayar salonu bulunmayışını önemli bir eksiklik olarak kabul ederken, 84'ü (% 29.0) bu görüşe kısmen katıldığını, 44'ü (% 15.1) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.22).

Tablo 4.23: Öğretmenlerin, Öğrencilerin Bölüm Seçimine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Öğrenciler bölüm seçimini bilinçli yapmamaktadır.	F	%
Katılıyorum	178	61,4
Kısmen Katılıyorum	90	31,0
Katılmıyorum	22	7,6
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 178'i (% 61.4) öğrencilerin bölüm seçimi-

mini bilinçli yapmadıklarını, 90'ı (% 31.0) bu görüşe kısmen katıldığını, 22'si (% 7.6) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.23).

Tablo 4.24: Öğretmenlerin Uygulama Malzemelerinin Öğrenci İmkanlarıyla Karşılanmasına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Uygulamalar için gerekli malzeme temini öğrenci imkanlarıyla karşılandığı için sorunlar yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	222	76,6
Kısmen Katılıyorum	34	11,7
Katılmıyorum	34	11,7
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 222'si (% 76.6) uygulamalar için gerekli malzeme temini öğrenci imkanlarıyla karşılandığı için problemler yaşandığını, 34'ü (% 11.7) bu problemlerin kısmen yaşandığını, 34'ü (% 11.7) ise problem yaşanmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.24).

Tablo 4.25: Öğretmenlerin Görev Yaptıkları Okulların Uygun Staj Yeri Bulabilirliklerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Staj yönetmeliğinde belirtilen esaslara uygun staj yeri bulunmasında sorunlar yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	106	36,6
Kısmen Katılıyorum	76	26,2
Katılmıyorum	108	37,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 106'sı (% 36.6) yönetmeliklerde belirtilen Standardlara uygun staj yeri bulmakta sıkıntılar yaşandığını, 76'sı (% 26.2) kısmen sıkıntı yaşandığını, 108'i (% 37.2) ise problem yaşanmadığını belirtmiştir (Tablo 4.25).

Tablo 4.26: Öğretmenlerin Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Staj Eğitimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Mutfak bölümü öğrencilerinin bir kısmı stajlarını farklı bölümlerde yapmak zorunda kalmaktadır.	F	%
Katılıyorum	176	60,7
Kısmen Katılıyorum	68	23,4
Katılmıyorum	46	15,9
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 176'sı (% 60.7) mutfak bölümü öğrencilerinin bir kısmının stajlarını farklı bölümlerde (mutfak dışında) yapmak zorunda kaldığını, 68'i (% 23.4) bu ifadeye kısmen katıldığını, 46'si (% 15.9) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.26)

Tablo 4.27: Öğretmenlerin Mutfak Bölümünde Öğrenim Gören Kız Öğrencilerin Staj Eğitimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır.	F	%
Katılıyorum	152	52,4
Kısmen Katılıyorum	92	31,7
Katılmıyorum	46	15,9
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 152'si (% 52.4) kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmelerinin velileri tarafından hoş karşılanmadığını, 92'si (% 31.7) bu ifadeye kısmen katıldığını, 46'sı (% 15.9) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.27).

Tablo 4.28: Öğretmenlerin Staj Eğitiminde Yaşanan Sorunlara İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	218	75,2
Kısmen Katılıyorum	58	20,0
Katılmıyorum	14	4,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 218'i (% 75.2) staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşandığını, 58'i (% 20.0) bu sorunların kısmen yaşandığını, 14'ü (% 4.8) ise bu tip sorunların yaşanmadığını belirtmiştir (Tablo 4.28).

Tablo 4.29: Öğretmenlerin Stajyer Öğrenciler İçin Yapılan İşletme Ziyaretlerinin Sıklığına İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Stajyer öğrenciler için işletme ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.	F	%
Katılıyorum	100	34,5
Kısmen Katılıyorum	64	22,1
Katılmıyorum	126	43,4
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 100'ü (% 34.5) stajyer öğrenciler için işyeri ziyaretlerinin yeterli sıklıkta yapılmadığını, 64'ü (% 22.1) bu ifadeye kısmen katıldığını, 126'sı (% 43.4) ise katılmadığını belirtmiştir (Tablo 4.29)

Tablo 4.30: Öğretmenlerin Yüksek Öğrenim Programları ile Yemek Piş. Tek. Uygulaması Ders Programlarının Uyumuna İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Üniversitede aldığım mesleki eğitim Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders müfredatıyla uyumlu değildir	F	%
Katılıyorum	204	70,3
Kısmen Katılıyorum	54	18,6
Katılmıyorum	32	11,1
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin 204'ü (% 70.3) üniversitede aldığı mesleki eğitimin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders müfredatıyla uyumlu olmadığını, 54'ü (% 18.6) kısmen uyumlu olmadığını, 32'si (% 11.1) ise uyumlu olduğunu ifade etmiştir (Tablo 4.30).

Tablo 4.31: Öğretmenlerin Uygulamalı Mesleki Yüksek Öğrenimlerine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Üniversitede aldığım uygulamalı mesleki eğitim yeterli değildir.	F	%
Katılıyorum	182	62,8
Kısmen Katılıyorum	62	21,4
Katılmıyorum	46	15,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 182'si (% 62.8) üniversite de aldığı uygulamalı mesleki eğitimin yeterli olmadığını, 62'si (%21.4) bu ifadeye kısmen katıldığını, 46'sı (% 15.8) ise katılmadığını belirtmiştir (Tablo 4.31).

Tablo 4.32: Öğretmenlerin Hizmet İçi Eğitimlerin Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Ders öğretmenlerinin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin sayısı artırılmalıdır.	F	%
Katılıyorum	226	77,9
Kısmen Katılıyorum	46	15,9
Katılmıyorum	18	6,2
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 226'sı (% 77.9) mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet içi eğitimlerin artırılması gerektiğini, 46'sı (% 15.9) bu görüşe kısmen katıldığını, 18'i (% 6.2) ise katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 4.32).

Tablo 4.33: Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okul Yöneticilerinin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Çözme Yeterliliğine İlişkin Düşüncelerinin Dağılımı

Okul yönetimi yeterli mesleki bilgiye sahip olmadığı için sorunların çözümünde sıkıntılar yaşanmaktadır.	F	%
Katılıyorum	126	43,4
Kısmen Katılıyorum	66	22,8
Katılmıyorum	98	33,8
Toplam	290	100,0

Araştırmaya katılan 290 öğretmenin, 126'sı (% 43.4) okul yönetiminin Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitimi alanında yeterli mesleki bilgiye sahip olmadığı için sorunların çözümünde sıkıntılar yaşandığını, 66'sı (% 22.8) bu ifadeye kısmen katıldığını, 98'i (% 33.8) ise katılmadığını belirtmiştir (Tablo 4.33).

4.4.3. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Bulunduğu

Coğrafi Bölge ile Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması

Eğitiminin Sorunları Arasındaki İlişkiye Dair Dağılımlar

4.34 ile 4.41 arasındaki tablolarda okulların bulunduğu coğrafi bölge ile Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunları arasındaki ilişkiye dair dağılımlara yer verilmiştir.

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile araştırmaya katılan Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders öğretmenlerinin görev yaptığı AOTML bünyesindeki mutfak atölyesi yeterliliğine ilişkin dağılım Tablo 4.34'te verilmiştir.

Tablo 4.34: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerinin Yeterliliğine İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Görev yaptığım okul bünyesinde yeterli sayıda mutfak atölyesi mevcut değildir							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	22	36,7	16	26,6	22	36,7	60	20,7
Ege Bölgesi	18	25,0	8	11,1	46	63,9	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	36	58,1	14	22,6	12	19,3	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	20	50,0	2	5,0	18	45,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	22	78,6	6	21,4	0	0	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	0	0	8	11,1	16	88,9	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	2	20,0	0	0	8	80,0	10	3,4
Toplam	120	41,4	48	16,6	122	42,0	290	100,0

(χ^2 : 80,584 p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile araştırmaya katılan öğretmenlerin görev yaptığı AOTML bünyesindeki mutfak atölyesi yeterliliği arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.34), % 5 anlamlılık seviyesinde değişkinler arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($\chi^2 : 80,584$ p : 0,000). “Görev yaptığım okul bünyesinde yeterli sayıda mutfak atölyesi mevcut değildir” ifadesine; Karadeniz bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 78.6’sı, Akdeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 58.1’i, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 50’si “katılıyorum” cevabını vermiştir. Buna göre; Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunan okulların mutfak atölyesi yetersizliği diğer bölgelerde bulunan AOTML’lerden daha fazladır.

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile araştırmaya katılan öğretmenlerin görev yaptığı okulların mutfak atölyelerinin donanım yeterliliğine ilişkin dağılım Tablo 4.35’te verilmiştir. :

Tablo 4.35: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerinin Donanım Yeterliliğine İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Mutfak atölyelerimiz donanım açısından yetersizdir.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	34	56,7	22	36,7	4	6,6	60	20,7
Ege Bölgesi	32	44,5	24	33,3	16	22,2	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	38	61,3	10	16,1	14	22,6	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	26	65,0	4	10,0	10	25,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	22	78,6	4	14,3	2	7,1	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	0	0	2	11,1	16	88,9	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	2	20,0	4	40,0	4	40,0	10	3,4
Toplam	154	53,1	70	24,1	66	22,8	290	100,0

($\chi^2 : 78,688$ p : 0,000)

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile mutfak atölyelerinin donanım yeterliliği arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.35) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişki ($\chi^2 : 78,688$ p : 0,000) bulunmuştur. “Mutfak atölyelerimiz donanım açısından yetersizdir” ifadesine, Karadeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 78.6’sı, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 65.0’i Akdeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 61.3’ü “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu verilere göre ; Karadeniz, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde bulunan okulların mutfak atölyelerinin donanım yetersizliği diğer bölgelerde bulunan AOTML’lerden daha fazladır.

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile uygulama malzemelerinin alış-veriş merkezlerinde bulunabilirliğine ilişkin dağılım Tablo 4.36’da verilmiştir :

Tablo 4.36: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Uygulama Malzemelerin Alış Veriş Merkezlerinde Bulunabilirliğine İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Uygulamalar için gerekli bazı malzemelerin alışveriş merkezlerinde bulunmayışı açısından sorunlar yaşanmaktadır							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	36	60,0	12	20,0	12	20,0	60	20,7
Ege Bölgesi	24	33,3	16	22,2	32	44,5	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	14	22,6	26	42,0	22	35,4	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	18	45,0	12	30,0	10	25,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	18	64,3	4	14,3	6	21,4	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	6	33,3	10	55,6	2	11,1	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	2	20,0	6	60,0	2	20,0	10	3,4
Toplam	118	40,6	86	29,7	86	29,7	290	100,0

($\chi^2 : 43,787$ p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile uygulama malzemelerinin alış – veriş merkezlerinde bulunabilirliği arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.36) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir ($\chi^2 : 43,787$ p : 0,000). “Uygulamalar için gerekli bazı malzemelerin alış veriş merkezlerinde bulunmayışı açısından sorunlar yaşanmaktadır” ifadesine ; Karadeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 64.3’ü, Marmara Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 60.0’ı, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 45.0’i, “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu verilerden de anlaşılabacağı üzere ; Karadeniz, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML’ler, uygulama malzemelerinin alış veriş merkezlerinde bulunabilirliği açısından diğer bölgelerde bulunan okullardan daha fazla sorun yaşamaktadır.

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile mutfak atölyelerindeki öğrenci sayısına ilişkin dağılım Tablo 4.37’de verilmiştir :

Tablo 4.37: Okulların Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Mutfak Atölyelerindeki Öğrenci Sayısına İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Yemek pişirme uygulamalarında atölyedeki öğrenci mevcudu 15’ten fazladır.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	38	63,3	6	10,0	16	26,7	60	20,7
Ege Bölgesi	46	63,9	12	16,7	14	19,4	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	36	58,1	6	9,7	20	32,2	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	20	50,0	2	5,0	18	45,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	26	92,9	0	0	2	7,1	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	2	11,1	6	33,3	10	55,6	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	4	40,0	2	20,0	4	40,0	10	3,4
Toplam	172	59,3	34	11,7	84	29,0	290	100,0

($\chi^2 : 44,027$ p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile mutfak atölyelerindeki öğrenci sayısı arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.37) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir ($\chi^2 : 44,027$ p : 0,000). “Yemek pişirme uygulamalarında atölyelerdeki öğrenci mevcudu 15’ten fazladır” ifadesine ; Karadeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 92.9’u, Ege Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 63.9’u, Marmara Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 63.3’ü “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu verilerden anlaşılabileceği üzere; Karadeniz, Ege ve Marmara Bölgelerinde bulunan AOTML’lerde uygulama dersleri diğer bölgelerdeki okullara göre daha kalabalık mevcutlarla işlenmektedir.

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile okul kadrolarında Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için yeterli sayıda branş öğretmeni bulunmasına ilişkin dağılım Tablo 4.38’de verilmiştir.

Tablo 4.38: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Okul Kadrolarında Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Dersleri İçin Yeterli Sayıda Branş Öğretmeni Bulunmasına İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Okulumuz kadrosunda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için yeterli sayıda branş öğretmeni yok.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	14	23,3	6	10,0	40	66,7	60	20,7
Ege Bölgesi	30	41,7	12	16,6	30	41,7	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	20	32,2	0	0	42	67,8	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	26	65,0	6	15,0	8	20,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	6	21,4	4	14,3	18	64,3	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	12	66,7	0	0	6	33,3	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	2	20,0	0	0	8	80,0	10	3,4
Toplam	110	37,9	28	9,7	152	52,4	290	100,0

($\chi^2 : 50,998$ p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile okul kadrolarında Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için yeterli sayıda branş öğretmeni bulunması arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.38) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir ($\chi^2 : 50,998$ p : 0,000). “ Okulumuz kadrosunda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için yeterli sayıda branş öğretmeni yok” ifadesine ; Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 66.7’si, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 65’i, Ege Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 41,7’si ; “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu sonuçlara göre; Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunan AOTML’ler, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için branş öğretmeni eksikliğini, diğer bölgelerde bulunan okullara göre daha fazla yaşamaktadır.

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile öğrenciler için uygun staj yeri bulunabilmesine ilişkin dağılım Tablo 4.39’da verilmiştir.

Tablo 4.39: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Uygun Staj Yeri Bulunabilmesine İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	İlgili yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta problemler yaşanmaktadır.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	12	20,0	18	30,0	30	50,0	60	20,7
Ege Bölgesi	32	44,4	8	11,2	32	44,4	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	14	22,6	20	32,3	28	45,1	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	22	55,0	10	25,0	8	20,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	12	42,9	14	50,0	2	7,1	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	12	66,7	4	22,2	2	11,1	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	2	20,0	2	20,0	6	60,0	10	3,4
Toplam	106	36,6	76	26,2	108	37,2	290	100,0

($\chi^2 : 51,428$ p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile öğrenciler için uygun staj yeri bulunabilmesi arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.39) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir (χ^2 : 51,428 p : 0,000). “İlgili yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta problemler yaşanmaktadır” ifadesine; Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 66.7’si, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 55’i, Ege Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 44.4’ü, “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu verilere göre; Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunan AOTML’ler uygun staj yeri bulma problemini, diğer bölgelerde bulunan AOTML’lerden daha fazla yaşamaktadır.

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile mutfak bölümü kız öğrencilerinin il dışına staja gönderilmelerine veli yaklaşımı dağılımı Tablo 4.40’te verilmiştir.

Tablo 4.40: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Kız Öğrencilerin İl Dışına Staja Gönderilmelerine Veli Yaklaşımı Dağılımı

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	26	43,3	26	43,3	8	13,4	60	20,7
Ege Bölgesi	30	41,7	28	38,9	14	19,4	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	28	45,2	16	25,8	18	29,0	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	30	75,0	8	20,0	2	5,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	16	57,1	10	35,7	2	7,2	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	16	88,9	2	11,1	0	0	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	6	60,0	2	20,0	2	20,0	10	3,4
Toplam	152	52,4	92	31,7	46	15,9	290	100,0

(χ^2 : 35,845 p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile mutfak bölümü kız öğrencilerinin il dışına staja gönderilmelerine ilişkin veli yaklaşımı arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.40) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir ($\chi^2 : 35,845$ p : 0,000). “Kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır” ifadesine; Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 88.9’u, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 75’i, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 60.0’ı, “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu sonuçlara göre; Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML’ler, kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmesinde yaşanan problemleri, diğer bölgelerde bulunan AOTML’lerden daha fazla yaşamaktadır.

Okulun bulunduğu coğrafi bölge ile koordinatör öğretmenlerin işletme ziyareti sıklığına ilişkin dağılım Tablo 4.41’de verilmiştir:

Tablo 4.41: Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge İle Koordinatör Öğretmenlerin İşletme Ziyareti Sıklığına İlişkin Dağılım

Araştırmaya Katılan Öğretmenlerin Görev Yaptığı Okulun Bulunduğu Coğrafi Bölge	Stajyer öğrenciler için işletme ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.							
	Katılıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılmıyorum		Toplam	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Marmara Bölgesi	20	33,3	14	23,3	26	43,4	60	20,7
Ege Bölgesi	22	30,6	8	11,1	42	58,3	72	24,8
Akdeniz Bölgesi	6	9,7	18	29,0	38	61,3	62	21,4
İç Anadolu Bölgesi	18	45,0	10	25,0	12	30,0	40	13,8
Karadeniz Bölgesi	18	64,3	6	21,4	4	14,3	28	9,7
Doğu Anadolu Böl.	12	66,7	2	11,1	4	22,2	18	6,2
Güneydoğu Anadolu B.	4	40,0	6	60,0	0	0	10	3,4
Toplam	100	34,5	64	22,1	126	43,4	290	100,0

($\chi^2 : 59,953$ p : 0,000)

Okulların bulunduğu coğrafi bölge ile koordinatör öğretmenlerin işyeri ziyareti sıklığı arasında uygulanan χ^2 analizi incelendiğinde (Tablo 4.41) % 5 anlamlılık seviyesinde değişkenler arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu, bölgeler arasında farklılığın olduğu görülmektedir ($\chi^2 : 59,953$ p : 0,000). “Stajyer öğrenciler için işletme ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır” ifadesine; Doğu Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 66.7’si, Karadeniz Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 64.3’ü, İç Anadolu Bölgesinde görev yapan öğretmenlerin % 45.0’ı ; “katılıyorum” cevabını vermiştir. Bu sonuçlara göre; Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML’ler, stajyer öğrenciler için işletme ziyaretini yeterli sıklıkta yapamama problemini, diğer bölgelerde bulunan AOTML’lerden daha fazla yaşamaktadır.



4. 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada, Türkiye’de turizm sektörüne ara kademe personel yetiştiren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunlarına ilişkin ilgili ders öğretmenlerinin değerlendirmeleri tespit edilmiştir. Ders öğretmenlerine görev yaptıkları okul, atölye, atölye donanımı, uygulama için malzeme temini, öğrenci mevcudu, ders müfredatları, öğretmen yeterliliği, staj vb. alanlarda bazı sorular sorulmuştur.

Elde Edilen Bulgulara İlişkin Sonuçlar

- Bazı AOTML’lerin müstakil bir binaya sahip olmadıkları, farklı bir okul bünyesinde eğitim öğretime devam ettikleri, bazı AOTML’lerin de Uygulama Oteli olmadığı anlaşılmıştır.
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması öğretmenlerinin önemli bir bölümünün sektör tecrübesine sahip olmadığı, AOTML müdürlerinin yarısının turizm ve otelcilik grubu dışındaki diğer branşlardan olduğu görülmüştür.
- AOTML’lerin mutfak atölyesi ve donanım yetersizliği yaşadıkları, ayrıca uygulama atölyelerindeki öğrenci sayısının 15’ten fazla olduğu anlaşılmıştır.
- Ders kitaplarının ve müfredatlarının sektörün ihtiyaçlarına tam olarak cevap verebilecek nitelikte olmadığı, haftalık ders saati 10 olan Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II – III ders saatlerinin yetersiz olduğu görülmüştür.
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II ders müfredatında yumurtalar ve patates garnitürleri ünitelerine gereğinden fazla yer verildiği; Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III ders müfredatında ise çok fazla üniteye yer verilmesi nedeniyle programın yetiştirilmesinde sıkıntılar yaşandığı anlaşılmıştır.

- Araştırmaya katılan öğretmenlerin görevli oldukları okullarda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders öğretmeni eksikliğinin yaşandığı anlaşılmaktadır.
- Öğrencilerin bölüm seçimini bilinçli yapmadığı, bazı okullarda öğrencilerin istekleri dışında okul yönetimince yönlendirildiği anlaşılmıştır.
- Uygulamalar için gerekli malzeme temininin öğrenci imkanlarıyla yapılması nedeniyle problemlerin yaşandığı görülmüştür.
- Okul yönetimlerinin istenilen standartlarda staj yeri bulabilme sıkıntısı yaşadığı ve staj eğitiminde yaşanan problemlerin önemli bir bölümünün çalışma saatleri ve izinler kaynaklı olduğu anlaşılmıştır.
- Mutfak bölümü öğrencilerinin bir kısmının bölümleri dışında staj yaptıkları ve kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmelerini velilerin hoş karşılamadığı anlaşılmıştır.
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders öğretmenlerinin üniversitede aldığı mesleki eğitimle Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders müfredatlarının uyumlu olmadığı ve üniversitede alınan mesleki uygulama eğitiminin yetersiz olduğu saptanmıştır.
- Öğretmenlerin kendilerini yenileyebilmeleri ve gelişen teknolojiye uyum sağlayabilmeleri açısından hizmet içi eğitimlerin yetersiz olduğu anlaşılmaktadır.
- Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML'lerin mutfak atölyesi yetersizliğinin diğer bölgelerde bulunan okullardan daha fazla olduğu anlaşılmıştır.
- Karadeniz, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde bulunan AOTML'lerin mutfak atölyelerinin donanım açısından yetersizliğinin diğer bölgelerde bulunan okullardan daha fazla olduğu görülmektedir.
- Karadeniz, Ege ve Marmara Bölgelerinde bulunan AOTML'lerde yemek pişirme uygulama dersleri diğer bölgelerdeki AOTML'lere göre daha kalabalık mevcutlarla işlenmektedir.
- Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunan AOTML'ler, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için branş öğretmeni

eksikliğini, diğer bölgelerde bulunan AOTML'lere göre daha yoğun yaşamaktadır.

- Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Ege Bölgesinde bulunan AOTML'ler, uygun staj yeri bulamama problemini, diğer bölgelerde bulunan AOTML'lerden daha fazla yaşamaktadır.
- Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML'ler kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmesinde yaşanan problemleri, diğer bölgelerde bulunan AOTML'lere göre daha fazla yaşamaktadır.
- Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunan AOTML'ler stajyer öğrenciler için işletme ziyaretini yeterli sıklıkta yapamama problemini, diğer bölgelerde bulunan AOTML'lere göre daha fazla yaşamaktadır.

Araştırma Sonuçlarına Dayalı Öneriler Şunlardır;

- Müstakil okul binasına sahip olmayan AOTML'ler en kısa zamanda kendi okul binalarına ve uygulama otellerine kavuşturulmalıdır. AOTML'ler kendi binalarına ve uygulama otellerine sahip olmadıkça uygulama atölyesi yetersizliği de devam edecektir.
- Uygulama derslerinin verimliliğinin artırılması için uygulama atölyeleri çağın gereğine uygun olarak donatılmalı, uygulamalarda öğrenci sayısı 15'i aşmamalıdır. Uygulama derslerinde öğrenci sayısı arttıkça niteliğin düştüğü unutulmamalıdır.
- Uygulamalar için malzeme temini öğrenci imkanlarıyla karşılanmaya devam edildikçe bu sorun aşılamayacaktır. Malzeme temini için M.E.B. yeterli ödenek ayırmalıdır. Uygulama eğitimi mutlaka bireysel olarak yapılmalıdır. Uygulamaların gruplar oluşturularak yapılması yöntemiyle eğitimin kalitesi düşmektedir.

- Mutfak bölümü öğrencilerinin sektörü takip edebilmeleri ve araştırmalar yapabilmeleri açısından AOTML'ler beslenme ve yemek pişirme alanında çeşitli süreli yayınlara abone olmalı, okullarda internet erişimli bilgisayarlar salonları kurulmalıdır.
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders saatleri arttırılmalı, öğrencilere uygulama için daha fazla zaman ayrılmalıdır. Mutfak bölümü XI. sınıf öğrencileri, soğuk mutfak, sıcak mutfak, tatlı – pasta vb. alanlarda branşlaştırılmalıdır.
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması ders kitapları ve ders müfredatları sektörün ihtiyaçları doğrultusunda gözden geçirilmelidir.
- Bölüm seçiminden önce öğrenciler bilgilendirilmeli, ilgi ve yetenekleri doğrultusunda yönlendirilmelidir.
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine meslek dersleri öğretmeni yetiştiren fakültelerde uygulanan programlar ile AOTML'lerdeki bölüm programları arasında uyum sağlanmalıdır.
- Öğretmenlerin göreve başladıklarında ve daha sonra periyodik aralıklarla yeniliklere ve teknolojiye uyum sağlamaları açısından uygulama ve staj eğitiminin zorunlu hale getirilmesi sağlanmalıdır.
- AOTML'lere yönetici olarak atanacak öğretmenlerde otelcilik ve turizm grubu öğretmeni olma şartı aranmalıdır. Böylece sorunların çözümünde önemli bir engel ortadan kaldırılmış olacaktır.

- Okul yönetimleri staj yeri seçimi konusunda daha titiz çalışmalı, X.sınıf öğrencilerinin bölümleri dışında staj yapmaları engellenmelidir. Koordinatörlük görevi sık periyotlarla yerine getirilmelidir.
- Bazı uygulama malzemelerinin, okulun bulunduğu yerleşim merkezlerinde bulunamaması durumunda (bunlar; krema, kuşkonmaz, brokoli tomurcuğu, enginar, Brüksel lahanası, nutmeg, çeşitli otlar ve baharatlar gibi) ilgili malzemeler okul yönetimince farklı illerden siparişle temin edilmelidir.
- Araştırma sonucuna göre, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminde ciddi sorunlar yaşandığı saptanmış ve konuyla ilgili olarak sorunlara çözüm getirmek üzere yeni çalışmaların yapılmasının yararlı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- AKMANKUY, Yusuf ve AKMANKUY, Şimal.(2002).** Ön lisans ve Lisans düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Bulundukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans – Workshop, 11-13 Aralık 2002, s. 29-41, Ankara.
- ATAKLI, Aylanur (1992).** Eğitim ve Mesleki Başarı, Milli Prodüktivite Merkezi ve Verimlilik Dergisi, 1992/1, Ankara.
- AVCIKURT, Cevdet ve A. KÖROĞLU (2002).** Turizmin Etkilerinin Algılanmasında Turizm Eğitiminin Rolü: Karşılaştırmalı Bir Araştırma, Adnan Menderes Üniversitesi, Seyahat ve Turizm Araştırmaları Dergisi, Sayı: 2, s. 1-10, Aydın
- AYCAN, Ayşe (2002).** Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Meslek Dersi Öğretmeni Olarak Görev Yapan Aile Ekonomisi ve Beslenme Bölümü Mezunu Öğretmenlerin Karşılaştırmalı Sorunlar, Yakın Doğu Üniversitesi, XI. Eğitim Bilimleri Kongresi, 23-26 Ekim 2002, Lefkoşa.
- BAYER, Ertuğrul. (1998).** Türkiye’de Meslek Yüksekokulların Turizm Eğitimi Kalitesinin Geliştirilmesinde Sanal Yöntemlerin Rolü, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, s. 145-165, Isparta.
- BOYLU, Yasin (2004).** Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Okul Amacına Yönelik Beklentilerinin Değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara
- BOWMAN, Mary Jean.(1990).** Overview Essayy : View From The Past And The Future, Economics of Educational Reviw, Vol: 9, No: 4, Printed in Great Britain.

BULDUK, Sıdıka ve AYCAN, Ayşe.(2002). Servis I. Ya-Pa Yayıncılık, İstanbul

ÇAM, Faruk.(1992). Otelcilik ve Turizm Eğitimi, Ankara Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Dergisi, Sayı:1, s. 8-9, Ankara.

ÇINKIR, Şakir.(2000). Örgütlerde Personel Geliştirme, Yönetimde Çağdaş Yaklaşımlar, Uygulama ve Sunular, Aynı Yayıncılık, Ankara

ÇİL, Burhan.(2000). İstatistik, Detay Yayıncılık, Ankara

DEMİREZEN, Mustafa.(2002). Piyasa Meslek Standartları, Planlama Dergisi – Özel Sayı (DPT'nin Kuruluşunun 42. Yılı) s. 213-218, Ankara

DEMİRKOL, Şehnaz ve PELİT, Elbeyi.(2002). Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler, Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 2, s. 125-145

DERELİ, A.Metin.(1989). Ticari Mutfak, Turban Turizm A.Ş. Yayınları Ders Notları, Ankara.

DIEKE, P.U.C.(1988). The Development of Tourism in Kenya and The Gambia : A Comparative Analysis, Unpublished Ph D Thesis, Strathclyde University, Glasgow, U.K.

ELGİN, Sait.(1992). Eğitim Programları ve Eğitim Materyallerinin Hazırlanması, Turizm Bakanlığı, Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, Yorum Basım, Ankara

GERME, Jean Francois.(1990). The Training Profession In Enterprises, Synthesis Report, Published by CEDEFOP-European Center For The Development Of Vocational Training, Berlin.

GÜRDAL, Mehmet.(2002). Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitiminin Yapısal Analizi, Okullaşma-Eğitimin Kalitesi-Staj-İstihdam Sorunları ve Çözüm Önerileri, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans-Workshop 11-13 Aralık 2002, s. 391-400, Ankara.

GÜREL, Mehmet ve GÜREL, Gülol.(2000). Resepsiyon Muhasebe, Devlet Kitapları, Genç Büro Basımevi, Ankara

GÜRMAN, Ülker.(1992). Ankara Otelcilik Okulu, Ankara Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Dergisi, Sayı: 1, s. 17, Ankara

HACIOĞLU, Necdet.(1995). Türkiye’de Turizm Eğitimi, Teksir, s. 3, Balıkesir.

İNCE, Tefik.(2002). Ortaöğretim Düzeyinde Örgün Turizm Eğitimi ve 4702 Sayılı Yasanın Getirdiği Yenilikler, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, 11-13 Aralık 2002, s. 199-3203, Ankara.

KARASAR, Niyazi.(1984). Bilimsel Araştırma Yöntemi : İlkeler, Teknikler, Hacettepe – Taş ve Teknik Basım Sanayi, Ankara.

KOCAOĞLU, Bike.(2002). Turizm Eğitiminde Kalite Değerlendirmesi : Sertifikasyon, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans – Workshop, 11-13 Aralık 2002, s. 161-171, Ankara

LANE, Cristian.(1989). Managament and Labour in Europe, Edward Elger Puplications, Alder Shot, England.

OLALI, Hasan.(1990). Turizm Politikası ve Planlaması, İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayın No: 228, Yön Ajans Basım İstanbul.

OLSEN, M.-KHAN, M.(1989). Mission And Phelosophy: Graduate Programs, Educators, p. 16-26

ÖZTAŞ, Kadir.(2002). Turizm Ekonomisi, Turizm Genel Bilgileri, Ankara.

PAUZE, E.F.(1993). Time For A New Mission In Hospitality Education, Hospitlity Tourism Educators, Vol: 6, No:3, p. 61-62

PSACHAROPOULOS, George – ARRIGATE, A. Maria.(1991). İşgücünün Eğitsel Yapısı : Bir Uluslararası Karşılaştırma (Çev. Deniz Gülbeden), Milli Prodüktivite Merkezi Verimlilik Dergisi, 1991/3, s. 87-108, Ankara

RUTTER, D.(1991). Catering Education and Training in France and Britan: Some Implications for Productivity, Tourism Management, p. 356-360.

SEZGİN, S. İlhan.(2000). Mesleki ve Teknik Eğitimde Program Geliştirme, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara

SÖNMEZ, Ayşe.(1999). Kat Hizmetleri, Milli Eğitim Bakanlığı, Devlet Kitapları, Ankara.

MEB – YÖK (2002). T.C. Milli Eğitim Bakanlığı ve Yükseköğretim Kurumu, Mesleki ve Teknik Eğitimde Orta ve Yükseköğretim Kurumları Arasında Program Bütünlüğünün ve Devamlılığının Sağlanması Bilgi Kılavuzu, s. 1, Ankara.

T.C. MEB.(1998). Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Ticaret ve Turizm Öğretimi Okulları Bölüm ve Seçmeli Meslek Dersleri Öğretim Programları, Milli Eğitim Basımevi, s. 196-209, Ankara.

T.C. MİLLİ EĞİTİM MEVZUATI (1999). Anadolu Okul Yayınları, Cilt: 6, s. 3394-3395, Ankara.

T.C. MEB.(2002). Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Haftalık Ders Çizelgeleri ve Çizelgeye İlişkin Açıklamalar, Ankara.

T.C. MEB.(1996). Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Tanıtım ve Çalışmalar, s. 34, Ankara.

T.C. MEB.(2004). Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü Web Sitesi, <http://ttogm.meb.gov.tr>. 14.02.2004 – 27.02.2004

TEKİN, Halit.(2002).Turizm Sektöründe Eğitim ve İstihdam, T.C. Turizm Bakanlığı II. Turizm Şurası Bildirileri, 12-14 Nisan 2002, s. 167-169, Ankara.

TEMEL, Mehmet.(2002). Mesleki Eğitim ve İstihdam, Konulu Uluslararası Seminer, 16-18 Ocak 2002, Kızılcahamam.

TEZCAN, Mahmut.(1996). Eğitim Sosyolojisi, Feryal Matbaası, Ankara.

THEOBALD, W.(1994). Global Tourism, The Next Decade, Butterwort – Heineman Ltd. Oxford.

TİCARET ve TURİZM ÖĞRETİMİ MEVZUATI I (1995). Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Milli Eğitim Basımevi, Ankara.

TİMUR, Alp.(1992). Türkiye’de Turizm Eğitiminin Yapısı, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans – Workshop, Ankara.

TUNA, Muharrem.(2002). Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Alanında Eğitim Veren Meslek Yüksekokullarının Sorunlarına İlişkin Bir Araştırma, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans – Workshop, s. 43-52, Ankara

ÜNLÜÖNEN, Kurban.(2000).Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklenti ve Algılamaları Açısından Değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 3, s. 218-238, Ankara.

YÖK (2003).Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu, Ankara.

YÜCEL, Asuman.(1990). Türkiye’de İşgücü Eğitimi, Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Sosyal Planlama Başkanlığı Yayını, Ankara

ZENGİNGÖNÜL, Oğul.(1998). Avrupa Birliğinde Mesleki Teknik Eğitime Yeni Yaklaşımlar ve Türkiye İçin Bir Uyum Analizi, TOBB Genel Yayın No : 342, Ankara.

EK.1: ANKET FORMU

**ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSELERİNDE YEMEK
PIŞIRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİNİN SORUNLARINI
BELİRLEMEYE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA**

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminin sorunları konusunda ilgili ders öğretmenlerinin düşüncelerine dönük olarak yapılan bu araştırma tamamen bilimsel amaçlı olup, anket formunda yer alan sorulara vereceğiniz cevaplar size herhangi bir sorumluluk getirmeyecektir. Vereceğiniz cevapların yanlış olması söz konusu değildir. Önemli olan sizin görüşünüzdür. Lütfen aşağıdaki soruları, size en uygun cevabı (x) işareti koyarak cevaplayınız. Araştırmaya yapacağınız katkıdan dolayı teşekkür ederim.

Yüksek Lisans Öğrencisi Onur GÖRKEM
Gazi Üniversitesi
Ticaret ve Turizm Eğitimi Fakültesi
Gölbaşı / ANKARA
0 535 201 46 58

Anketin Yapıldığı Okul

.....

Anketin Yapıldığı Tarih

.....

I. GÖREV YAPILAN OKUL, İDARECİ VE ÖĞRETMENLE İLGİLİ BİLGİLER

1. Halen görev yaptığınız okul hangi coğrafi bölgede yer almaktadır ?
☐ Marmara Bölgesi ☐ Ege Bölgesi ☐ Akdeniz Bölgesi
☐ İç Anadolu Bölgesi ☐ Karadeniz Bölgesi ☐ Doğu Anadolu Bölgesi
☐ Güneydoğu Anadolu Bölgesi
2. Görev yaptığınız okul kaç yıldır otelcilik ve turizm eğitimi vermektedir ?
☐ 10 yıldan az ☐ 10 – 20 yıl ☐ 20 yıldan fazla
3. Görev yaptığınız okulun toplam öğrenci mevcudu ne kadardır ?
☐ 300'den az ☐ 300 -600 ☐ 600'den fazla
4. Görev yaptığınız okul müstakil bir binaya sahip midir ?
☐ Evet ☐ Hayır
5. Görev yaptığınız okulun uygulama oteli var mıdır ?
☐ Evet ☐ Hayır
6. Görev yaptığınız okulun kütüphanesi beslenme veya yemek pişirme alanında herhangi bir süreli yayına abone midir ?
☐ Evet ☐ Hayır
7. Okul müdürünüzün branşı aşağıdaki seçeneklerden hangisine uygundur ?
☐ Turizm Otelcilik Grubu ☐ Diğer

8. Bugüne kadar (staj dahil) otel veya restaurant mutfağında çalıştınız mı?
Çalıştıysanız lütfen süresini belirtiniz.

☐ Çalışmadım ☐ 6 aydan az çalıştım ☐ 6 aydan fazla çalıştım

II. YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI EĞİTİMİNDE YAŞANAN MUHTEMEL SORUNLAR

Aşağıda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması eğitiminde yaşanabilecek sorunlara ilişkin ifadeler yer almaktadır. Lütfen her bir ifadeyi okuyup, size en uygun seçeneğe (x) işareti koyunuz.

	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılmıyorum
9. Okulumuz bünyesinde yeterli sayıda mutfak atölyesi mevcut değildir.	()	()	()
10. Mutfak atölyelerimiz donanım açısından yetersizdir.	()	()	()
11. Uygulamalar için gerekli bazı malzemelerin alış – veriş merkezlerinde bulunabilirliği açısından sorunlar yaşanmaktadır.	()	()	()
12. Yemek pişirme uygulamaları tek tek bireysel olarak yapılamamaktadır. Uygulamalar gruplar oluşturularak yapılabilmektedir.	()	()	()
13. Uygulamalarda ortalama öğrenci mevcudu 15'ten fazladır.	()	()	()
14. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I-II-III ders müfredatları sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte değildir.	()	()	()
15. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I-II-III ders kitapları güncelliğini yitirmiştir.	()	()	()
16. Nitelikli mutfak personeli yetiştirebilmek açısından haftalık 10 saatlik Yemek Piş. Tek. ve Uyg. II-III ders saatleri yeterli değildir.	()	()	()
17. Mutfak bölümü öğrencileri 11. sınıfta soğuk mutfak, sıcak mutfak, pastacılık vb. gibi alanlarda branşlaştırılmalıdır.	()	()	()
18. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II ders müfredatında Yumurtalar ve Patates Garnitürleri ünitelerine gereğinden fazla yer verilmiştir.	()	()	()
19. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III müfredatı çok kapsamlı olduğu için konuların yetiştirilmesinde sıkıntı yaşanmaktadır.	()	()	()
20. Okulumuzda Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması dersleri için branş öğretmeni eksikliği yaşanmaktadır.	()	()	()

	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılmıyorum
21. Okulumuz bünyesinde öğrencilerimizin mesleki alanda araştırma yapıp, kendilerini geliştirebilmeleri için internet erişimli bilgisayar salonu bulunmayışı önemli bir eksikliktir.	()	()	()
22. Öğrencilerimiz genel olarak bölüm seçimini bilinçli yapmamaktadır.	()	()	()
23. Uygulama için malzeme temini öğrenci imkanlarıyla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.	()	()	()
24. Okul yönetimi yönetmelikte belirtilen standartlara uygun staj yeri bulmakta problemler yaşanmaktadır.	()	()	()
25. Mutfak bölümü öğrencilerinin bir kısmı stajlarını farklı bölümlerde yapmak zorunda kalabilmektedirler.	()	()	()
26. Özellikler kız öğrencilerin il dışına staja gönderilmeleri veliler tarafından hoş karşılanmamaktadır.	()	()	()
27. Staj eğitimi esnasında özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.	()	()	()
28. Stajyer öğrencileri için işyeri ziyareti yeterli sıklıkta yapılamamaktadır.	()	()	()
29. Üniversitede aldığım mesleki eğitim Yemek Piş. Tek. ve Uygulaması ders müfredatlarıyla paralel değildir.	()	()	()
30. Üniversitede aldığım uygulamalı mesleki eğitim yeterli değildi.	()	()	()
31. Öğretmenlerin mesleki açıdan kendilerini yenileyebilmeleri için hizmet için eğitimlerin sayısı artırılmalıdır.	()	()	()
32. Okul yönetimi Yemek Piş. Tek. ve Uyg. Alanında yeterli mesleki bilgiye sahip olmadığı için sorunları çözmede sıkıntılar yaşanmaktadır.	()	()	()
33. Araştırma konusuyla ilgili eklemek istediğiniz düşüncelerinizi lütfen belirtiniz.			

.....

.....

.....

.....

EK.2: STAJ SÖZLEŞME ÖRNEĞİ

ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ ÖĞRENCİLERİNİN İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİ SÖZLEŞMESİ

Amaç ve Dayanak

Madde 1. Bu sözleşme 3308 sayılı Meslek Eğitimi Kanunu ile bu Kanuna göre çıkarılan Yönetmeliklere dayanılarak; öğrencilerin işletmelerde yapacakları mesleki eğitimin esaslarını düzenlemek amacı ile hazırlanmıştır.

Yürürlük :

Madde 2. İki nüsha hazırlanan bu sözleşme, okul müdürü ile işletme yetkilisi veya vekili tarafından imza edilip, onaylanarak yürürlük kazanır. Sözleşmenin bir sureti okulda, diğer sureti işletmede bulunur.

Madde 3. Öğrencilerin beceri eğitimleri, yörenin özelliklerine göre turizm sezonu boyunca bloklştırılmak suretiyle yapılabilir. Sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihi buna göre tespit edilir.

Sözleşmenin Başlangıç Tarihi : .../.../...

Sözleşmenin Bitim Tarihi: .../.../...

Sözleşmenin Feshi

Madde 4. a) İşyerinin çeşitli sebeplerle kapanması, işyeri sahibinin değişmesi veya yeni işyerinin şartları kabullenmemesi halinde,

b) Öğrencilerin okuldan sürekli uzaklaştırma cezası alıp, ilişkisinin kesilmesi halinde,

c) Sözleşme hükümlerinin okul veya işyeri tarafından yerine getirilmemesi halinde, sözleşme tek taraflı olarak feshedilir.

Genel Hükümler

Madde 5. Beceri Eğitimi Yaptıracak İşletmenin Görev ve Sorumlulukları

1. İşletme departmanlarında öğrencilerin beceri eğitiminden sorumlu eğitim personeli belirleyip, okul müdürlüğüne bildirir. Okul Müdürlüğünün görevlendireceği koordinatör, yönetici ve öğretmenler işletmedeki temaslarını bu görevlilerle yaparlar.
2. IX. Sınıf öğrencileri resepsiyon, servis, mutfak ve kat hizmetleri birimlerinde tesisin imkanları oranında rotasyon sistemine göre beceri eğitimine tabi tutulurlar. X. Sınıf öğrencileri ise, okudukları bölümde yer alan uygulama dersi programları esas alınarak beceri eğitimine tabi tutulurlar.
3. Öğrenciler, beceri eğitimi programı ile bölüm ve mesleği dışında işlerde çalıştırılmaz.
4. Öğrenciye verilen işlerde, gece-gündüz vardiyaları uygulamasında yaşı, fiziki yapısı, cinsiyeti, ikamet ve ulaşım durumları dikkate alınır.
5. Öğrenciler işletmenin barınma, yemek kıyafet vb. imkanlarından yararlandırılır.
6. Öğrencilerin beceri eğitimi sırasında ihmal ve benzeri nedenlerle meydana gelecek iş kazaları ile meslek hastalıklarından işveren veya vekili sorumludur.
7. İşletme yetkilileri; öğrencileri, işyeri düzen ve prensipleri ile İş Kanunu hükümleri çerçevesinde iş programı ve eğitime tabi tutacaktır.
8. İşyeri yetkilileri tarafından her öğrenci için bir dosya tutularak, yapılan uygulamalar, öğrencinin disiplin, düzen ve beceri nitelikleri ile her türlü olumlu ve olumsuz davranışları bu dosyaya işlenecektir.

9. Öğrencinin işyeri ile ilişkisinin kesilmesini gerektiren davranışları hemen; başarı durumu ile işyeri yetkililerinin kanaatlerini kapsayan bilgi ve belgeler uygulamalı eğitim sonunda dosya halinde okul yönetimine bildirilecektir.
10. Öğrencilerin beceri eğitimleri ile ilgili her türlü uygulama, görüşme ve değerlendirmede öğrenci velileri muhatap alınmayıp, sadece okul müdürlüğü ile sözlü, yazılı ve telefonla irtibat kurulacaktır.

Ücret

Madde 6. İşletme tarafından öğrencilere her ayın başında yaşlarına uygun asgari ücretin en az yüzde altmışı oranında ücret net olarak ödenir. (Öğrencilere ödenecek ücret her türlü vergiden muaftır.) Asgari ücrette artış olması halinde artış oranı öğrencilerin ücretine yansıtılır. İşletmelerde uygulanan bahşış sisteminden öğrencilere de belirli bir puan uygulanır.

Buna Göre Öğrenciye Ayda En AzTL (.....) Ücret Ödenecektir.

Günlük Mesai, Devam Devamsızlık, Haftalık ve Ücretli İzin Hakkı

Madde 7. Öğrencilerin beceri eğitimi günde sekiz saati geçemez. Zorunlu durumlarda bu sürenin geçilmesi halinde öğrencilere fazla mesai ücreti ödenir. Öğrenciler, istekleri dışında fazla mesai yapmaya zorlanamaz.

Madde 8. Beceri eğitimi sırasında öğrencilere haftada işverenin tespit edeceği veya öğrencinin isteği doğrultusunda BİR GÜN İZİN verilir. Öğrencilere ayrıca öğrencinin özür ve isteği yine okul müdürünün görüşü alınarak üç hafta ücretli izin verilir. Sürekli olarak beş gün beceri eğitimine gelmeyen veya sık sık devamsızlık yapan, işe geç gelip, izinsiz işyerini terk eden öğrencilerin durumu yazılı olarak ve zaman geçirmeden okul müdürlüğüne bildirilir.

Sigorta ve Sağlık İşleri

Madde 9. Öğrenci bu sözleşmenin yapıldığı tarihten başlamak kaydıyla beceri eğitiminin devam ettiği süre içerisinde 506 sayılı Sosyal Sigortalar Kanununun Hastalık Sigortası ile İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Sigortası hükümlerine göre okul müdürlüğünce sigorta ettirilir. Her türlü sigorta işlemleri ile prim ödeme iş ve işlemleri okul tarafından yürütülür. Bununla ilgili belgelerin saklanması da okul müdürlüğüne aittir. Okulun sigorta sicil numarası kullanılarak öğrenci işyeri tarafından hastaneye sevk edilebilir.

Disiplin, Kılık Kıyafet ve Davranış

Madde 10. Öğrencinin işletmede disiplin kovuşturması gerektiren davranışta bulunması halinde, bu durum işletme yönetimi tarafından okul müdürlüğüne yazılı olarak bildirilir. Disiplin işlemi okul müdürlüğünce yürütülür. Sonuç, işletmeye yazılı olarak bildirilir.

Öğrenciler, işyerinin çalışma düzenine uymak zorundadırlar. İşyerine ait sır ve özellikleri başkalarına söyleyemezler. Grev vb. olaylara katılamazlar

Öğrencilerden beklenen olumlu ve uyumlu davranışlar yanında, işletme yetkilileri ile diğer işletme personelinin de öğrencilere karşı örnek davranış sergilemeleri, onlara sevgi ve şefkatle yaklaşmaları, gençlik ve öğrencilik psikolojisini dikkate almaları, kişiliklerini rencide edici söz ve davranışlardan kaçınmaları gerekir.

200. Turizm sezonu için geçerli olan iş bu sözleşmede yer almayan konularla ilgili kanun ve yönetmelik hükümleri uygulanır.