



Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri (Problems and Solution Proposals in Training Kitchens of Higher Education Institutions)*

*Ersin ARIKAN^a , Özlem ALTUNÖZ SÜRÜCÜ^b , Adem ARMAN^c 

^a Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Accommodation Management, Sinop/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Ankara/Turkey

^c Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:20.05.2018

Kabul Tarihi:22.06.2018

Anahtar Kelimeler

Mutfak eğitimi

Mutfak sanatları

Öz

Bu araştırmanın amacı üniversitelerin aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin uygulama dersleri amacıyla kullandıkları eğitim mutfaklarında yaşanan sorunlar ve bu sorunlara ilişkin çözüm önerilerini belirlemektir. Araştırmanın çalışma grubunu üniversite bünyesinde eğitim mutfağı olan aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatlarında görevli öğretim elemanları oluşturmaktadır. Çalışma grubunu, amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme ile belirlenen 15 öğretim elemanı oluşturmaktadır. Araştırmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile elde edilmiştir. Araştırma sonucunda öğretim elemanları görüşlerine göre, fiziki mekan yetersizliği, ekipman yetersizliği, malzeme eksikliği ve bütçe yetersizliği en önemli sorunlar olarak belirtilmiştir. Sorunların çözümünde bütçenin artırılması, fiziki durum iyileştirmeleri ve öğrenci kontenjanlarına yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Keywords

Culinary education

Culinary arts

Abstract

The purpose of this study is to determine the problems experienced in training kitchens used by universities for applied classes in departments of cookery, gastronomy and culinary arts, and recommendations for solutions to these problems. The sample of the study consisted of instructors employed at the departments of cookery, gastronomy and culinary arts at the university. The sample included 15 academics who were selected by the purposive sampling method of criterion sampling. The data were collected by the method of semi-structured interviews. As a result of the study, according to the opinions of the instructors, the most important problems were stated as inadequate physical space, inadequate equipment, inadequate material and insufficient budget. Regarding the problems, the recommended solutions were increasing the budget, improving physical conditions and adjusting student quotas.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: arikanersin@gmail.com (E. Arıkan)

*Bu makalenin özet kısmı 22-25 Mart 2018 tarihinde Gastronomi Zirvesi kapsamında gerçekleşen Gastronomi Kongresinin Özet Bildiri Kitabında basılmıştır.