



Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma¹ (A Qualitative Research on the Self-Efficacy of the Students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts of Anadolu University)

Erhan BABAÇ^a , *Sibel ÖNÇEL^b 

^a Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Afyon/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:24.04.2018

Kabul Tarihi:08.06.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi bölümü

Özyeterlik

Öğrenciler

Nitel

Keywords

Gastronomy

Gastronomy department

Self-efficacy

Students

Qualitative

Öz

Gastronomi bilincinin gelişimiyle birlikte sektör oldukça önemli hale gelmiştir. Sektörün dinamikleri ile birlikte çalışanların niteliğinin de artması kaçınılmazdır. Gastronomi alanında çalışanların niteliklerinin artırılmasında ve geliştirilmesinde Lisans eğitiminin önemi büyüktür. Gastronomi eğitimi alan kişilerin sahip oldukları sektörel bakış açısı ve bilinci, birçok anlamda farklı olabilmektedir. Araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin alanlarıyla ilgili özyeterliklerine yönelik görüşleri ve mezuniyet sonrası gerekli yeterliklere yönelik motivasyonlarını ölçmektir. Bu amaçla gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan 10 öğrenciyle nitel bir araştırma yapılmış ve onların özyeterliklerine yönelik görüşleri tespit edilmiştir. Katılımcıların alanlarına ilişkin özyeterlikleri konusunda kararsız ya da yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu gastronominin kültür ve sanatla ilgili olduğunu ve multi-disipliner bir alan olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca katılımcılar aldıkları eğitimin yetersiz olduğunu, özellikle uygulama alanında yetersiz olduklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar okuldan daha çok yaptıkları stajlarda tecrübe kazandıklarını, genel anlamda teorik derslerin çoğunlukta ve gereksiz olduğunu belirtmişlerdir.

Abstract

Gastronomy has become very important with the development of awareness in the sector. In addition to the dynamics of the industry, the increase in the quality of the employees is inevitable. It is a big step in the training of graduate students in improving and developing the qualifications of the employees in gastronomy field. The sectoral viewpoint and consciousness that gastronomy educators have may differ in many ways. The purpose of this study is to measure students' self-efficacy beliefs in the field of gastronomy and culinary arts and the motivation they have in relation to the necessary competence after graduation. For this purpose, a qualitative research was carried out with 10 students studying in gastronomy and culinary arts and their opinions about their self-efficacy were determined. Participants who participated in the study were found to have responded that they were unstable or inadequate about their areas. The majority of participants emphasized that this area is related to culture and arts and is a multi-disciplinary area. Participants also noted that the training they received was inadequate, especially in the area of application. Participants stated that the majority of the theoretical courses in the general sense were unnecessary and they gained experience in the internships.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)

¹ Bu çalışma 28-30 Eylül 2017 tarihinde düzenlenen "1. Uluslararası Turizmin Geleceği (Futourism) Kongresi"nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur