



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



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

\*Ersin ARIKAN<sup>a</sup> , Özlem ALTUNÖZ SÜRÜCÜ<sup>b</sup> , Adem ARMAN<sup>c</sup> 

<sup>a</sup> Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Accommodation Management, Sinop/Turkey

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Ankara/Turkey

<sup>c</sup> 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](mailto:arikanersin@gmail.com) (E. Arıkan)

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

## **GİRİŞ**

Turizm eğitiminin yapısı ve uygulamaları dünyada son yıllarda yaşanan küreselleşme eğilimlerinden etkilenmektedir. Turizmde hizmet kalitesinin önemi artan rekabet koşulları ile daha net bir biçimde ortaya çıkmaktadır. Turizm sektöründe, sunulan hizmet kalitesinin en önemli unsurlarından birisi; sektördeki işgücünün teorik ve pratik yeterlilik düzeyidir. Bu kapsamda turizm eğitiminde en önemli eğitim alanlarından birisi de mutfak eğitimidir (Öztürk ve Görkem, 2011: 71). Aşçılık ve mutfak sanatları adı altında dünyada, her geçen gün bu eğitimi veren okulların sayısı artmaktadır. Ayrıca sektöre başlamadan önce teorik ve pratik alt yapının temellerinin atılması bakımından bu okullar son derece önemlidir (Thibodeaux, 2012: 1). Kalifiye personel eksikliğine rağmen son yıllarda kalifiye personel ihtiyacının karşılanması nedeniyle de okullarda gastronomi bölümleri açılmaktadır. Yiyecek-içecek sektörünün bilgi, beceri ve donanıma sahip mezunlara ihtiyacın giderilmesi ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ile sağlanabilir (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir, 2017: 155). Aşçılık eğitiminin, işletmelerde kârlılığı arttırıcı, maliyetleri düşürücü ve kaliteyi yükseltici faydaları olmaktadır. Mutfak şefleri; verimli, çabuk, dikkatli, yaratıcı, sanatçı ruhlu, güvenilir, dürüst, kararlı, motivasyonu yüksek, inisiyatif alma ve sorumluluk sahibi olmalıdır. Mutfak eğitiminin amacı, bu kapsamda yeteneğe sahip kişilere sonradan kazanılabilecek özellikleri kazandırarak eğitmek ve sektöre yararlı olmalarını sağlamaktır (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 630). Örgün eğitim aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki öğrencilere temel ve ileri düzeyde alanları ile ilgili bilgi birikim sağlamaktadır (Yang, 2001: 11). Özellikle eğitim kurumları, öğrencilerin gelecek planlarını ve kariyer kararlarını belirleyici, yeteneklerini ortaya çıkarmada yardımcı ve pratiklik kazanmalarına yönelik eğitim programları da geliştirmektedirler (Yen, Cooper ve Murrmann, 2011). Mutfakta başarı istenilen nitelikte ve kalitede yiyecek üretilmesi, hijyenik ortamların yaratılması, fiziksel planlamasının yapılması ve teknik donanımının sağlanması nitelikli ve eğitilmiş personelin çalışması ile sağlanabilir (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 208). Günümüz aşçıların eğitimi dikkate alınırken, günümüz beklentileri göz önünde bulundurularak eğitim programlarının düzenlenmesi bir zorunluluk haline gelmektedir. Sektörün ihtiyaç duyduğu aşçılar; alanında ilgili, teknolojik gelişmeleri takip eden, ustalığını sunduğu yiyeceğin kalitesi ile ölçen ve sürekli gelişime açık kişilerdir. Bu özelliklere sahip aşçılara ihtiyaç duyulmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 630). Aşçılık eğitimi ortaçağdan bu yana çok fazla bir değişiklik göstermedi. Günümüzde hâlâ aşçılık eğitimi usta-çırak ilişkisi ekseninde bazı kamu ve özel kurum ve kuruluşları bir takım değişiklikler oluşturmaya çalışsa da temel eğitim hep benzer bir biçimde devam etmektedir (Richard, Woodhouse, Heptinstall ve Camp, 2013: 239). Bu eğitim programlarının sağlanabileceği, üniversite düzeyinde turizm eğitimi veren kurumlarda en önemli sorunlardan birisi, öğrencilerin teoride öğrendikleri bilgileri uygulayabilecekleri uygulama alanlarının olmamasıdır. Uygulama eksikliği olan öğrencilerin sektörde çalışmaya başladıklarında zorlanmaları meslekten soğumalarına neden olabilmektedir (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 208). Mesleğine yönelik ilgiyi kaybetmeyen, mesleğinden soğumayan, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli aşçıların yetiştirilmesinde; uygulamalı eğitim ekseninde yenilikçi bir müfredat hazırlanması son derece önemlidir. Bu eğitimin verileceği eğitim mutfaklarının özellikleri ve niteliğinin önemi değerlendirildiğinde eğitim mutfaklarının sorunlarının giderilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda eğitimlerin verildiği eğitim mutfaklarına yönelik çalışmaların arttırılması gerekmektedir.

## YÖNTEM

Araştırmanın temel amacı, üniversite bünyesinde bulunan eğitim mutfaklarında uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının karşılaştıkları sorunları tespit etmek ve bu sorunların giderilmesine yönelik öneriler sunmaktır. Bu temel amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- 1) Eğitim mutfağında karşılaşılan sorunlar nelerdir?
- 2) Genel olarak yaşanan sorunlara yönelik çözüm önerileri nelerdir?

Araştırmada, nitel araştırmalarda kullanılan amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme ve kolay ulaşılabilir durum örneklemesinden yararlanılmıştır. Araştırma amacı kapsamında araştırmacının üzerinde çalıştığı probleme yönelik araştırmacı tarafından belirlenen niteliklere sahip farklı illerden 15 öğretim elemanı katılımcı olarak belirlenmiştir. Kolay durum örnekleme göz önünde bulundurularak belirlenen ölçütler şunlardır:

- Uygulamalı mutfak eğitimi veren bir lise, önlisans veya lisans bölümünden mezun olmak.
- 3 yıldan fazla uygulamalı mutfak eğitimi derslerine girmiş olmak.
- 3 yıldan fazla konaklama işletmeleri mutfak bölümünde çalışmış olmak.

Bu ölçütler kapsamında çalışma grubu seçilirken olasılıksız örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir durum örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kolay ulaşılabilir durum örnekleme, araştırmacıya hız ve kolaylık sağlar ve araştırmacı yakın olan ve erişilmesi kolay olan bir durumu seçer (Yıldırım ve Şimşek, 2000:74-75). Bir bölge söz konusu değilse, yakın çevrede bulunan ve ulaşılması kolay, elde mevcut ve araştırmaya katılmak isteyen (gönüllü) bireyler üzerinde yapılan örneklemedir (Erkuş, 2013, s. 122). Bu çalışmada eğitim mutfaklarında uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının, eğitim mutfaklarında karşılaştıkları sorunları ve önerilerini belirlemek için nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni kullanılmıştır. Çalışmada üzerine odaklanılan durum (analiz birimi) "Eğitim mutfağında uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının, eğitim mutfaklarında karşılaştıkları sorunlar", olarak ifade edilebilir. Araştırmada katılımcıların sorunlar ve çözüm önerileri kapsamında belirttikleri ifadeler kodlanmış ve sıklıkları belirlenmiş olup bu bağlamda betimsel analiz tekniğinden de yararlanılarak ifadeler çözümlenmiş ve betimlenmiştir. Araştırma kapsamında çalışma grubundaki katılımcılara yöneltilen sorular tema olarak belirlenmiştir. Ayrıca verilerin analizi doğrudan alıntılar ile desteklenmiştir. Araştırma çalışma grubunda yer alan katılımcıların görüşleri, gizlilik esasına dayanılarak, isimleri verilmeden kodlanarak çalışmada yer almaktadır. Bu kapsamda öğretim elemanlarından oluşan katılımcılar "A" olarak kodlanmış ve her katılımcıya kodunun yanında "A1, A2, A3" şeklinde bir numara verilmiştir.

Tablo 1’de araştırma kapsamında görüşleri alınan öğretim elemanlarının demografik özellikleri verilmiştir.

**Tablo 1.** Çalışma Grubunun Özellikleri

	Görev Yapılan Bölüm/Program	Eğitim Durumu	Tecrübe
A1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisansüstü	9
A2	Aşçılık	Lisans	13
A3	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisansüstü	10
A4	Aşçılık	Lisansüstü	15
A5	Aşçılık	Lisans	21
A6	Aşçılık	Lisansüstü	13
A7	Aşçılık	Lisansüstü	11
A8	Aşçılık	Lisansüstü	9
A9	Aşçılık	Lisansüstü	16
A10	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisansüstü	10
A11	Aşçılık	Lisans	14
A12	Aşçılık	Lisansüstü	17
A13	Aşçılık	Lisansüstü	11
A14	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisansüstü	15
A15	Aşçılık	Lisansüstü	17

Araştırmaya katılan öğretim elemanlarından 11 kişi meslek yüksekokuluna bağlı önlisans düzeyinde eğitim veren bir okulda çalışırken kalan 4 kişi ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans düzeyinde eğitim veren bir okulda çalışmaktadır. Eğitim durumları bakımından katılımcılar değerlendirildiğinde ise çoğunlukla lisansüstü eğitim aldıkları (n=12) sonucuna ulaşılmaktadır. Çalışma grubundaki katılımcıların toplam tecrübelerinin ise 9-21 yıl arasında değiştiği görülmektedir.

## BULGULAR

Eğitim mutfağında karşılaşılan sorunlara yönelik katılımcı görüşleri tablo 2’de bu sorunların çözümüne yönelik öneri ve değerlendirmeler ise tablo 3’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Eğitim mutfağında karşılaşılan genel sorunlar hakkında öğretim elemanları görüşlerine ilişkin frekans dağılımı

Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar	f
Uygulama Alanı Yetersizliği	12
Ekipman Yetersizliği (Sabit ekipmanlar ve Set üstü Ekipmanlar)	10
Malzeme Eksikliği	10
Malzeme Temin Süreci	8
Güvenlik	8
Bütçe	7
Kalabalık Sınıflar	5
Havalandırma ve Drenaj Kanalları	5
Müfredat	4
Yönetim İstekleri	3

Tablo 2 incelendiğinde uygulama eğitiminde dersleri yürüten öğretim elemanları görüşlerine göre kullanım alanının yetersizliği öğretim elemanları tarafından en olumsuz görüş olarak belirtilmiştir. Mutfak planlamasında geniş bir alan ayrılması ve bu alanlara yeterli istasyon kurulmaması diğer taraftan gıda laboratuvarı, pastane ve sıcak mutfağın genellikle tek bir mutfak olarak kullanılması öğretim elemanları tarafından belirtilmiştir (n=12).

Eğitim mutfağında kullanılan sabit ekipmanlar ve set üstü ekipmanların yetersizliği de (n=10) diğer bir önemli sorun olarak değerlendirilirken benzer oranda bir katılımla malzeme eksikliği de bu bağlamda bir sorun olarak görülmektedir (n=10). Özellikle sabit ekipmanların endüstriyel mutfak ürünleri yerine kişisel kullanım için üretilen ekipmanlardan oluşması, her öğrencinin kullanımına sunabilecek kadar set üstü ekipmanın olmaması ve aracı firmaların malzeme temininde yüksek kâr marjı ekleyerek kuruma satmaları da öğretim elemanlarının üzerinde durduğu diğer konular olarak ön plana çıkmaktadır (n=8). Lpg kullanılan mutfaklarda yangın alarm cihazları, Lpg'den kaynaklanabilecek olumsuzluklar, yangın tüplerinin durumu ve davlumbazlarda yangın söndürücülerin olmaması ve azlığı güvenlik sorunları olarak ortaya çıkabilmektedir (n=8). Malzemelerin temin sürecinde özellikle ithal ürünlerin anlaşmalı marketlerde bulunmaması gibi durumlarda bütçe yetersizliği, kullanılan malzemelere ilişkin tedarik, onarım ve diğer giderlere yönelik ayrılan kaynakların yetersizliği de bir diğer sorun olarak öne çıkmaktadır (n=8). Bu gibi durumlar öğrencilerden ücret talep edilmesi, yönetimin çok düşük harcamalar ile derslerin yürütülmesi gibi sorunları beraberinde getirmektedir (n=7). Eğitim mutfağı olmayan ve eğitim mutfağı öğrenci sayısına oranla yeterli olmayan kurumlarda öğrencilerin derslerden kalma gibi durumlarında sayının daha da artması gibi olumsuzluklar da oluşmaktadır. Yükseköğretim kurumunun ve üniversitelerin öğrenci sayısı noktasında yüksek sayıda beklenti içerisine girmeleri de derslerin verimli bir biçimde yürütülmesine engel olabilmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin bazılarının uygulama dersinde pratik yapmadan dersin sonlandırılmak zorunda olunması gerekebilmektedir (n=5). Diğer sorunlardan birisi de eğitim mutfağının konumlandırılmasında ve planlanmasında sıklıkla düşünülmeyen ve önemsenmeyen bir sorun olan hatta mutfak yapım aşamasına dâhil edilmeyen havalandırma tesisatının durumu ile drenaj kanallarının mutfak kullanılırken ortaya çıkardığı sorunlar, özellikle öğrencilerin atık maddeleri çöpe atmak yerine drenaj kanallarına süpürmeleri ve bu durumun önüne geçilebilmesinin zorluğudur (n=5). Müfredata ilişkin sorunlar (n=4) ile yönetim ve okulda görevli diğer idari ve akademik personelin eğitim mutfağından istek ve beklentileri özellikle yöneticilerin eğitim mutfaklarını okula gelir getiren bir işletme gibi düşünmeleri de düşük sıklığa sahip olmakla birlikte bir sorun olarak bazı öğretim elemanları tarafından belirtilmiştir (n=3).

Sorunlar teması altında uygulama alanı, ekipman yetersizliği, kalabalık sınıflar, malzeme eksikliği ve temini, güvenlik, havalandırma, giderler, bütçe, yönetim istek ve beklentileri, müfredata ilişkin katılımcı görüşlerinden örnekler şu şekilde sıralanabilir;

*“Kullanım alanı yetersizliği aslında hem malzeme hem de ekipman bütçesi ile alakalı. Çünkü her öğrenciye verecek kadar ürün satın alamadığınız için öğrencileri tek bir tezgahta çalıştırmak zorunda kalıyorsunuz. Ekipman bütçesi de, mutfağı kurarken aldığınız malzemelerin çok pahalı olması ile alakalı. Bir mutfağa 30 istasyon kurmak çok ciddi bir maliyet getiriyor.” A4*

*“Aslında hem gıda laboratuvarı, hem pastane hem de sıcak mutfağına sahip olmak gerekiyor. Bu mutfakların özellikleri birbirinden çok farklı. Pastane uygulama mutfağında yemek pişirmeniz çok zor. Bu durum derme çatma pastane mutfakları kurmanızı gerektiriyor ve öğrenciler sıkışıyor.” A2*

*”Lisans düzeyinde gastronomi bölümüne kayıt olup mezun oluncaya kadar mutfağa girmemiş öğrenciler var” A14*

“Aşçılık mesleği popüler olduğu için program açmaya çalışan ve gastronomi veya aşçılık eğitimi olmayan okul yöneticilerinden dolayı gastronomi bölümleri her geçen gün önem kaybediyor. Genellikle okul yöneticileri mutfakta yapılan yemekleri bir şekilde satacaklarını düşünüyorlar” A10

“Dondurma dolabından dondurucu, ev buzdolabından endüstriyel buzdolabı uyduruyoruz” A6

“Öğrenciler, sektörün beklentilerini karşılayamıyorlar. Bunun sorumlusu biziz. Her öğrenciye yetecek kadar set üstü ekipmanımız yok.” A15

“Eğer bir fırınınız varsa bu elektrikli olmalı. Çünkü lpg sistem ile çalışıyorsa gaz maliyetiniz de var demektir. Bazen ekipmanlarınız yeterlidir ama onları besleyecek enerjiye gücünüz yetmez.” A5

“Yükseköğretim kurumu her yıl bizden kontenjan sayısı istiyor ama biz ne kadar aşağıya çekersek o kadar yükseltiyorlar. Gastronomi bölümünü diğer sosyal programlar ile bir tutmak çok yanlış. Bir üniversite 20 kişilik mutfak yapıyor ve bölümü açıyor. Yök her yıl kontenjanı 15 öğrenci arttırıyor. Her yıl eklenen 15 öğrenci için mutfağı yıkıp yeniden yapmamız mümkün değil” A10

“Burada sorulan soru öğrencilerin uygulama mutfağına fazla gelmesi ile alakalı ama sorunumuz bundan çok daha büyük. Mutfağı olmayıp ikinci öğretimi olan aşçılık bölümleri var. Teorik ders işlediğiniz sınıflara sığmayan bölümler mevcut.” A9

“Eğer sınıfınız kalabalıksa öğrenciyi dersten bırakamıyorsunuz. Çünkü bir sonraki sene o öğrenciler mutfağa girmek istediklerinde yeriniz yok.” A7

“Uygulama mutfağını yapmanın maliyeti 250 bin Tl ise, bir dönemde bu mutfakta uygulama yapmanın maliyeti 20 bin Tl dir. Okul yöneticileri bu durumun farkında olmadığı için bölümü açtıktan sonra kaderine terk ediyorlar.” A8

“Bazı üniversiteler öğrencilerden ücret alarak malzemeleri karşılamak zorunda kalıyorlar ama bunun sonu yok.” A3

“Yönetim 200 öğrenciye aylık 500 Tl ile yemek pişirmeyi öğretmenizi isteyebiliyor.” A5

“Müfredata baktığınızda, orada yazılı olan her şeyi öğrencilere bir dönemde göstermeniz mümkün değil, bu bütçeler ile çok zor.” A13

“En büyük sorunumuz aracı firmalar, marketten alıp bize %20 kar marjı ekleyerek satıyorlar. Büyük marketler de ihaleye girip fiyat teklifi vermek istemiyorlar.” A1

“Dünya mutfakları dersinde ithal ürünler ile çalışmanız gerek ama anlaşmalı olduğunuz markette bu ürünleri bulamıyorsunuz. Ya yerel pirinç ile Risotto yapacaksınız ya da kendi cebinizden alacaksınız.” A1

“Çoğu mutfağın yangın tüpü yok. Davlumbazlarda söndürücüler yok” A5

“Lpg kullanılan uygulama mutfaklarında yangın alarm cihazları mutfağın tavanına yakın yerlere koyulmuş durumda.” A3

“Bazı yeni mutfaklarda otomatik Sprinkli yangın söndürme var ama mandallarını çıkartmamıza izin vermiyorlar. Mutfakta ısı ile temas ettiğinde tüm binanın su içinde kalacağını düşünen yöneticilerimiz var”A12

“Kızgın yağlardan sıcak sulara, bıçaktan satıra kadar insanın kendine zarar vereceği her şey mutfakta mevcut ama öğrencilere terlik zorunluluğu getirdiğimizde çok büyük direnç ile karşılaşıyoruz”A14

“Mutfak yapılıma aşamasına havalandırma dâhil olmadığı için genelde hesaba katılmıyor ve ya gereksiz yere çok fazla maliyet yüküne sebep oluyor ya da gerekli önem verilmiyor” A8

“Öğrenciler bir atık maddeyi çöpe atmak yerine gidere süpürüyorlar. Bu durum normalde asla tıkanmaz dediğiniz atık su tahliye alanlarının tıkanmasına sebep oluyor”A1

“Mutfak kurulduktan sonra atık su gideri yapılan mutfagımız var. Mimarlar ve mühendisler endüstriyel mutfak ile ev mutfagını farklı değerlendirmeliler”A11

Eğitim mutfaklarında mutfagın yapımından eğitim süresince ve eğitim sonuna kadar karşılaşılan sorunlara yönelik sorunlar ayrıntılı bir biçimde değerlendirilmiştir. Söz konusu bu sorunların çözümüne yönelik öneriler tablo 3’de verilmiştir.

**Tablo 3.** Eğitim Mutfagında Yaşanılan Sorunlara Yönelik Çözüm Önerileri

<b>Eğitim Mutfagında Yaşanılan Sorunlara Yönelik Çözüm Önerileri</b>	<b>f</b>
Bütçenin Arttırılması	13
Eğitim Mutfagina Göre Öğrenci Sayısı	8
Alt ve Üst Yapı Özellikleri Geliştirilmeli	8
Malzeme Temini, Malzeme Temin Sistemi	7
Uygulama Derslerini Yürüten Öğretim Elemanlarının Eğitimi, Bilgi Düzeyleri, Özellikleri	6
Sektörel İşbirliği	4
Ekipman Yeniliği ve Bakımlarına Yönelik Ayrı Ödenek	3
Uygulama Dersini Yürüten Öğretim Elemanlarının Görüşlerinin Alınması	3

Eğitim mutfagında yaşanılan sorunlara ilişkin çözüm önerileri katılımcı görüşlerine göre tablo 3’de verilmiştir. Tablo 2’de belirlenen sorunların nasıl giderilebileceğine ilişkin genel bir değerlendirmenin yapıldığı tablo 3’de katılımcılar (n=13) bütçe ile ilgili düzenlemelerin yapılmasının birçok sorunun çözümünde kilit rol oynayacağını belirtmişlerdir. Katılımcıların sıklıkla çözüm önerisi olarak belirttikleri bir diğer konu mutfagın fiziksel, alt ve üst yapı olanaklarına yönelik iyileştirmeler ve geliştirmelerdir (n=8). Özellikle sabit ekipmanlar ve set üstü ekipmanların hangilerinin müfredata göre daha gerekli olduğu ve yatırımların bu değerlendirmelere göre yürütülmesi söylenebilir. Eğitim mutfagina göre öğrenci sayısı alınması gerekliliğinin sağlanması katılımcıların belirttikleri bir diğer çözüm önerisi olarak değerlendirilebilmektedir (n=8). Özellikle yükseköğretim kurumunun açıcılık, gastronomi ve mutfak sanatlarında bölüm açılma kriterlerinin oluşturulmasına yönelik çalışmalar yapması, temel kriterler oluşturması, eğitim mutfagi yeterli olmayan okullarda bu bölümlerin açılmasına yönelik talepleri geri çevirmesi önerilebilir. Bir malzeme temin sisteminin oluşturulması ve malzeme teminine yönelik çalışmaların yapılması ve işbirliğinin sağlanması katılımcılar tarafından üzerinde durulan bir diğer konudur (n=7). Sektörel işbirliğinin sağlanmasına yönelik adımların atılması (n=4), uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının

sürekli gelişimlerine yönelik olanakların artırılması kapsamında teşviklerin sağlanması (n=6) ile ekipman yeniliği ve bakımlarına yönelik genel bütçeden bağımsız bir ödenek kalemi oluşturulması (n=3) ve bu bütçenin de artırılması da katılımcılar tarafından önerilmektedir. Ayrıca mutfak kurulmasına yönelik kararlar alırken, mutfağa sabit veya set üstü ekipmanlar alımında, uygulama dersleri ile ilgili konularda, malzeme temininde ve sorun olarak söz konusu bu çalışmada incelenen diğer konularda dersi yürüten, alanında uzman öğretim elemanlarının görüşlerine önem verilmesi (n=3) de son derece önemlidir.

Sorunların çözümüne yönelik öğretim elemanları görüşlerinden örnekler aşağıda verilmiştir;

*“Yükseköğretim kurumu 3 öğretim elemanı olmayan bölümleri açmıyor, bunun benzerini yeterli uygulama atölyesi olmayan okullara yapabilirler. Uygulama mutfağı olmayan aşçılık ve gastronomi bölümlerine Yök onay vermemeli” A1*

*“Herkes uygulama atölyesini yaparken her şeyin en iyisini istiyor ama yarım kalıyor. Çok güzel fırını olan ama tezgahı olmayan bir mutfak ile baş başa kalmamak için planlamalar iyi yapılmalı”.A8*

*“Belirli bir eğitim kalitesine ulaşmak için mutfağın ya da ödeneğin yeteceği kadar kontenjanlar açılmalı”.A10*

*“Bir dönemde asil öğrenci kontenjanları artırılmışsa o dönemde yatay ve dikey geçiş öğrenci kontenjanları kısıtlanmalı”A6*

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Eğitim mutfağı ile ilgili olarak karşılaşılan sorunların özellikle fiziki mekânın verimli bir biçimde uygulama derslerini yapmakta ortaya çıkardığı sorunlar genelinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Genel olarak eğitim mutfağının sahip olduğu sabit ekipmanlar ve set üstü ekipmanların yetersizliği ile çalışılan istasyonların öğrenci kapasitesini karşılamaması diğer bir ifade ile eğitim mutfağının büyüklüğü, fiziki durumu ve ekipman yeterliliği eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlardandır. Eğitim mutfaklarının fiziksel durumunun ardından derslerin mutfak içerisinde çalışılan reçetelere uygun bir biçimde yürütülmesinde en önemli unsur olan malzemelerin temini, eksikliği ve israfı ile ilgili konulardır. Katılımcı görüşleri değerlendirildiğinde en önemli sorunlardan bir diğeri de bütçe ile ilgili sorunlar olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında uygulama dersini yürüten öğretim elemanlarının sorunların çözümüne ilişkin değerlendirmeleri incelendiğinde bütçe ile ilgili düzenlemelerin birçok sorunu çözmeye önemli bir role sahip olduğu söylenebilir. Drenaj kanalları, havalandırma ve mutfak özelliklerinin geliştirilmesi ile mutfak kapasitesi, istasyon ve mutfağın durumuna göre kontenjan talebinde bulunulması verimli bir biçimde uygulama derslerinin yürütülmesini sağlayabilir. Malzeme temininde dönemsel çalışmaların planlı bir biçimde yürütülmesi ve malzeme temin sisteminin oluşturulması ile sektörel işbirliğini yürütülmesi uygulama derslerinin verimliliğini arttırmada önemli bir rol oynayabilecektir. Ekipmanların yenilenmesi, bakımları ve güncel malzemelerin kazandırılmasına yönelik desteklerin artırılması ile uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının gelişimlerine yönelik workshop, yarışma ve mesleki eğitimlere desteklerin artırılması önerilebilir.

Eğitim mutfağında karşılaşılan sorunların tespitinin genel olarak değerlendirilmesinin çalışıldığı bu çalışmada özellikle sorunların belirlenmesi önemlidir. Sorunların çözümüne yönelik önerileri öğretim elemanlarından



beklemek çok da doğru bir yaklaşım olmayacaktır. Meslek yüksekokulu, yüksekokul, fakülte yöneticileri, üniversite yöneticileri, yükseköğretim kurumu, sektörde faaliyet gösteren işletmeler ve bu alanda çalışan öğretim elemanlarının birlikte işbirliği içerisinde sorunlara akılcı çözümler üretilmesi gerekmektedir.

## **KAYNAKÇA**

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 146-159.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma, *14. Ulusal Turizm Kongresi*, 5-8 Aralık 2013, Kayseri, 615-635.
- Çemrek, F., ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (2), 203-220.
- Erkuş, A. (2013). *Davranış Bilimleri için Bilimsel Araştırma Süreci*, Dördüncü Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Öztürk, Y., ve Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Richard, M., Woodhouse, A., Heptinstall, T., Camp, J. (2013). Why Use Design Methodology in Culinary Arts Education?, *Hospitality & Society*, 3 (3), 239-260.
- Thibodeaux, W. R. (2012). The Practical Side of Culinary Arts Education: The Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships, University of New Orleans Theses and Dissertations.
- Yang, J. (2001). Culinary Arts Education in Taiwan: American Experiences and Future Vision, *Chinese Tourism Management Association*, 1, 11-31.
- Yen, C. L., Cooper, C. A. & Murrmann, S. (2011). Culinary Graduates Career Decisions and Expectations.[http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1097&context=gradconf\\_hospitality](http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1097&context=gradconf_hospitality).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2000). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, İkinci Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

## **Problems and Solution Proposals in Training Kitchens of Higher Education Institutions**

**Ersin ARIKAN**

Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Accommodation Management

**Özlem ALTUNÖZ SÜRÜCÜ**

Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management

**Adem ARMAN**

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

### **Extensive Summary**

The purpose of this study was to determine the problems experienced in training kitchens used in applied classes by university departments of cookery, gastronomy and culinary arts and recommendations for solutions for these problems. In this context, the subject of the study consisted of comprehensively determining the problems experienced by instruction staff who hold applied classes in training kitchens within universities and recommendations for solving these problems. The study used the qualitative research purposive sampling methods of criterion sampling and convenience sampling. Within the scope of the objective of the study and in relation to the problem that the researcher is working on, the sample consisted of 15 instructors from different provinces who received applied culinary education, was instructing applied culinary training and had worked the kitchen departments of hospitality establishments. For this purpose, the non-probability sampling method of convenience sampling was used to select the sample. The case that was focused on (the unit of analysis) in this case study was selected as “the problems that are experienced by instruction staff holding applied classes in training kitchens.”

The statements of the participants regarding their problems and solution recommendations were coded, their frequencies were determined, and the statements were analyzed and described by utilizing the technique of descriptive analysis. The responses of the participants in the sample to the questions were divided into themes. Additionally, the results of the analysis of the data were supported by direct quotes. According to the findings, the most important problems that were experienced in application were insufficient area of application, inadequate equipment, lack of materials and the process of obtaining materials. The other problems were security, low budget, crowded classrooms, infrastructure problems caused by ventilation and drainage systems, curricular problems and demands of the administration. The important recommendations for solution provided by the participants were increasing the budget, admission of students based on capacity and improvement of the infrastructure and superstructure. Other important recommendation included increasing sectoral collaboration, forming a material acquisition system, training for instructors and collection of their feedback.