



Ortaöğretim Turizm Eğitimi Kapsamında Yiyecek ve İçecek Beceri Eğitimi Sürecinde Koordinatör Öğretmenin Sorunları (Problems of Coordinator Teacher During Food and Beverage Skill Training in the Context of Secondary Tourism Education)

*Füsun İSTANBULLU DİNÇER^a, Merve AYDOĞAN ÇİFÇİ^a, Osman ÇİFÇİ^b

^a Istanbul University, Faculty of Economics, Department of Tourism Management, Istanbul/Turkey

^b Istanbul University, Institute of Social Sciences, Istanbul/Turkey

Anahtar Kelimeler

Turizm eğitimi
Yiyecek içecek
Beceri eğitimi
Koordinatör Öğretmen

Öz

Yiyecek içecek eğitimi turizm eğitiminde çok önemli bir yer tutmaktadır. Son yıllarda bu alana artan öğrenci ilgisi ve sektörün genişlemesi yiyecek içecek eğitimlerinin etkinliğini ve yeterliliğini sorgulamaya neden olmuştur. Bu kapsamda beceri eğitimi ile ilgili uygulamalar ve süreçler de hem devlet hem de akademik çevre tarafından geliştirilmeye çalışılmaktadır. Meslek liselerinde beceri eğitimi alan öğrencilerin sorunları son zamanlarda çokça tartışılmış fakat bu uygulamaya yönelik olarak sürecin içindeki aşamalar ayrıntılı olarak incelenmemiştir. Yiyecek içecek sektörü öğrenciler ile güçlü bağlar kurabilmişse de aynı işbirliğini öğretmenlerle yürütmekte zorlanmaktadır. Uygulama eğitiminin teorik eğitime eşit hatta daha fazla olması gerekliliği buna karşılık yaşanan bir takım sorunlar araştırmacıları öğrenci, eğitici ve sektör işbirliği içerisinde farklı eğitim öğretim modellerinin geliştirilmesine doğru itmektedir. Bu çalışma, yiyecek ve içecek beceri eğitiminde koordinatörlük görevi yürüten öğretmenlerin bu konudaki sorunlarını incelemek ve yiyecek içecek beceri eğitiminde kullanılan eğitim öğretim yöntemlerini destekleyici bir öneri ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve veri toplamak için yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakat tekniği seçilmiştir. Çalışma kapsamında bulgular koordinatör öğretmenlerin yaşadığı; (1) işletmelerin işleyişi ve olanakları ile ilgili sorunlar, (2) işletmedeki usta öğretici ile ilgili sorunlar, (3) yasal prosedürler ve okul yönetimi ile ilgili sorunlar, (4) öğrencilerle ilgili sorunlar olarak 4 ana başlık altında analiz edilmiştir.

Keywords

Tourism education
Food and beverage
Internship
Coordinator teacher.

Abstract

Food and beverage education has a very important place in tourism education. In recent years, increasing student interest in this area and the expansion of the industry have led to questioning the effectiveness and competence of food and beverage education. In this context, the practices and processes related to internship are being tried to be developed by both government and the academic environment. The challenges of vocational high school interns have been discussed many times, but the steps in this process have not been studied in detail. Although the food and beverage sector has been able to establish strong links with students, it is difficult to carry out the same collaboration with teachers. Despite the need for practical training to be equal to or even greater than the theoretical training, existence of some problems push the researchers to develop different education and training models considering cooperation among students, teachers and sector. This study was conducted to investigate the problems of coordinator teachers who are in charge of food and beverage internships and to propose an approach supporting education methods used in food and beverage internship. Qualitative research method has been used in the study and semi structured in-depth interview technique has been chosen for data collection. In the scope of the study; (1) challenges based on the operation of the businesses, (2) challenges with supervisors (3) challenges with legal procedures and school management, and (4) challenges with students have been identified as 4 dimension of challenges of coordinator teachers in vocational high schools.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: istanbul@istanbul.edu.tr (F. İstanbullu Dinçer)

GİRİŞ

Türkiye’de örgün turizm eğitimi, ortaöğretim düzeyinde ve yükseköğretim düzeyinde olmak üzere iki aşamalıdır. İlköğretim düzeyinden sonra öğrenciler turizm alanında eğitimlerine devam etmek isterlerse, ya bir alan tercihi yapmadan eğitimlerine devam edip yükseköğretim düzeyinde turizm alanına yönelmekte ya da ortaöğretimde turizmle ilgili bir okulda eğitimlerine devam etmektedir. Ortaöğretim düzeyinde turizm eğitimini çoğunlukla mesleki ve teknik liseler vermektedir. Mesleki ve teknik liseler, hem iş ve meslek alanlarına eleman yetiştiren, hem de öğrencileri yükseköğretime hazırlayan öğretim kurumlarıdır (Yörük, 2002). Ortaöğretim düzeyinde mesleki ve teknik eğitim veren kurumlarda eğitime devam eden öğrenciler eğitimlerinin belirli zamanlarında zorunlu beceri eğitimi almaktadır (Emir vd. 2008; Görkem ve Öztürk, 2011). Yükseköğretim düzeyinde ise okulların eğitim programındaki farklı uygulamalar dolayısıyla bazı okullarda zorunlu bazı okullarda ise isteğe bağlı olarak sektörde beceri eğitimi yapılmaktadır.

Turizm endüstrisinde bir alt sektör olan yiyecek içecek sektörünün nitelikli ara eleman ihtiyacını karşılamak üzere sürdürülen mesleki ve teknik liselerdeki yiyecek ve içecek bölümleri diğer meslek liseleri alanlarından bazı açılardan ayrılmaktadır. Gerek çalışma ortamının daha tehlikeli olması (gaz, ateş, kesici aletler vb. bulunması), gerek yiyecek ve içecek işletmelerinin çok çeşitli şartlarda hizmet vermesi (otel bünyesinde, fast food vb.) gerekse öğrencilerin çok daha küçük yaşlarda olması yiyecek içecek eğitimi alan ortaöğretim öğrencilerinin diğer bölüm ve düzeydeki öğrencilere göre beceri eğitimi konusunda daha çok hassasiyet gösterilmesi gerektiğini düşündürmektedir. Yiyecek içecek eğitiminin lise düzeyinde mesleki ve teknik liseler tarafından verilmesine ek olarak yükseköğretim düzeyinde de yiyecek içecek işletmeciliği bölümleri bulunmaktadır. Ancak, yükseköğretim düzeyinde yiyecek içecek işletmelerine nitelikli personel sağlayan sadece yiyecek içecek işletmeciliği bölümü olmayıp son zamanlarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin de yaygınlaşmasıyla yiyecek içecek sektörü başka bir boyut kazanmıştır. Sonuç olarak farklı isimlerde de olsa yiyecek içecek sektörüne artan talep doğrultusunda eğitimin de şekillendiği söylenebilir.

Ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek beceri eğitimi bazı açılardan yükseköğretim beceri eğitimlerinden ayrılmaktadır. Yükseköğretimde öğrenciler çoğunlukla 18 yaşını doldurmuş yetişkinlerken ortaöğretimde öğrenciler çoğunlukla daha küçük yaşadılar. Yükseköğretimde öğrencilerin beceri eğitimi sürecini takip eden koordinatör öğretmen uygulaması yokken ortaöğretim düzeyinde bulunmaktadır. Beceri eğitimi sorunlarının bir kısmı bu farklılıklardan kaynaklanmakta ve ayrıca incelenmesi gereken bir alan olarak dikkat çekmektedir.

Ortaöğretim düzeyi için verilen beceri eğitiminin etkinliğini, sağlıklı yürütülebilmesini ve değerlendirmesini sağlayabilecek tek kişi koordinatör öğretmendir. Bu sebeple mevcut uygulamadaki sorunların çokça incelendiği, buna rağmen sektörle okul işbirliğini sağlayan koordinatör öğretmenin görüşlerine başvurulmadığı düşünülmektedir. Koordinatör öğretmenlerin etkinliğinin artırılması ve yeni işbirliği modellerinin kurulması sektör ve okul işbirliği ve uygulama eğitimleri açısından önemli görülmektedir.

LİTERATÜR

Beceri Eğitimi Kavramı

Beceri eğitimi (Staj), “Bir kimsenin, meslek bilgisini artırmak için bir kurumun bir veya birçok bölümünde çalışarak geçirdiği dönemdir” (TDK, 2014). Daha geniş bir ifadeyle beceri eğitimi “kuramsal meslek bilgisine sahip kişilerin, aldıkları akademik bilgileri gerçek yaşamda kullanma ve deneme, diğer bir deyişle, edindiği bilgileri yaparak-yaşayarak davranışa dönüştürme deneyimi” şeklinde tanımlanabilir (Çetin, 2005, s. 154). Beceri eğitimi ortaöğretim eğitimi alan kişilerin genellikle ilk çalışma deneyimlerinin ve çalıştıkları alan hakkında ilk düşüncelerinin olduğu uygulamalardır. Bu sebeple öğrencilerin meslek hayatı ve kariyer adımları için önemli görülmektedir. Teorik anlamda öğrenilenlerin gerçek hayatta nasıl uygulandığının öğrenilmesi açısından da önem arz etmektedir. Bunun yanında özellikle yiyecek içecek sektörü için çalışma şartlarının diğer sektörlere göre farklı olması ve yaşayarak öğrenme gerektirmesinden dolayı da öğrencilerin tecrübe etmesi gereken bir uygulamalı öğrenme biçimidir. Dolayısıyla staj (beceri eğitimi), öğrencilerin teorik bilgileri pratik bilgiye dönüştürme noktasının yanında, uygulamanın kendi kişilik yapılarına uygun çalışma şartları sağlayıp sağlamaması açısından da iş ortamını önceden keşfetme imkanı sağlayan uygulamalardır (Pelit ve Güçer, 2006).

Ortaöğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Kapsamında Beceri Eğitimi'nin Önemi

Okulda verilen mesleki eğitimin önemi çok büyük olmakla birlikte turizmde yiyecek içecek gibi uygulamaya dönük alanlar için beceri eğitimi olmazsa olmaz gibi düşünülebilir. Tablo 1’de beceri eğitimindeki öğrenmeler ile okuldaki öğrenmelerin bir karşılaştırması yapılmıştır. Tablo 1’e göre kısa zamanda etkili, yaratıcı, interaktif bir öğrenme modeli için beceri eğitiminin önemi anlatılmaya çalışılmıştır. Turizm ve yiyecek içecek alanında da beceri eğitimi kazanımları çok önemlidir. Örneğin bir yiyecek içecek öğrencisinin hızlı ve kısa sürede çok fazla işi aynı anda yapmayı, doğaçlamayı, inisiyatif alarak akıl yürütebilmeyi, yeni araç ve metotları öğrenerek ayak uydurmayı yaparak yaşayarak öğrenmesi gerekmektedir. Bu da tablo 1’deki beceri eğitimindeki öğrenmelerin yiyecek içecek alanında ne kadar önemli olduğunu açıklamaktadır.

Tablo 1: Karşılaştırmalı Öğrenmeler Tablosu

Stajdaki Öğrenmeler	Okuldaki Öğrenmeler
Pratiğe yönelik ve anlamlıdır Hızlı ve verimli çalışmayı gerektirir Zaman kısıtlaması ve baskı içerir Gözleme dayalıdır İşin yapılması esnasında ayrıntılara girmek baskı yaratabileceği için ayrıntılı öğrenmeyi desteklemez Öğrenme yardımcı elemana bağımlıdır Yaratıcılık, doğaçlama ve akıl yürütme gerektirir İşin verimli ve etkili yollardan yapılmasını destekler, ancak bu geçerli yolun doğru olması anlamına gelmez En yeni araç ve metotları kullanma fırsatı sağlar İnteraktif metotları kullanır (izle ve yap) Kişiye bağlı ve hata yaparak öğrenmeyi içerir İşin yapılma anına odaklıdır, bu nedenle öğrenme zorunlu olarak gerçekleşir	Teorik, ayrıntılı ve nedene dayalıdır Zaman limiti ve baskısı yoktur Düşünme ve soru sorma fırsatı verir Gözleme değil, anlatıma ve açıklamaya dayalıdır Ayrıntılı ve yavaştır Formal öğreticiler tarafından sağlanır Önceden tahmin edilebilir bir ortam içinde kurgulanmış görevleri içerir Kitaplardan ayrıntılı öğrenme fırsatı sağlar Genellikle eski ve güncel olmayan araç ve metotları içerir Genellikle pasif öğrenmeyi içerir (dinle ve öğren) Grupla ve işbirliğiyle öğrenmeyi içerir Uzun döneme odaklıdır, bilgilerin ileride gerekli olacağı düşüncesiyle öğrenilir

Kaynak: (Harris vd., 2001, s. 271).

Beceri eğitiminde öğrenciler okul sonrası kariyerleri için referans fırsatı yakaladıkları gibi aynı işletmede devam etmek istediklerinde işletme tarafından hatırlanır ve beceri eğitimi deneyimine göre tercih edilir olabilmektedir (Demir ve Demir, 2014, s. 21-23). Özellikle ortaöğretim düzeyinde öğrencilerin beceri eğitimi alması kariyer planlamasının erken yapılabilmesi açısından önemlidir. Bunlardan başka ortaöğretim düzeyinde beceri eğitiminin turizm alanında önemli olduğu başka konuları aşağıdaki bazı çalışmalar ortaya koymaktadır.

Kişilik özelliklerinin kariyer planının nasıl çizilmesi gerektiği üzerinde önemli rol oynadığı düşünülmektedir. Aslan ve diğerleri (2012) farklı meslek gruplarının farklı kişilik özellikleri gerektirdiği düşüncesinden hareketle turizm eğitimi alan öğrencilerin kişilik özelliklerini belirlemeye yönelik bir çalışma yapmış ve turizm sektöründe çalışan birinin “yüksek düzeyde dışadönük, sorumlu ve yumuşak başlı, düşük düzeyde de duygusal olarak dengesiz ve deneyime açık” olması gerekmesine rağmen uygulama yapılan öğrencilerin tam olarak bu özellikleri taşımadığı görülmüştür. Aynı çalışmada ayrıca öneri olarak kariyer planlamasının ilköğretimden hemen sonra yani ortaöğretim düzeyinde yapılması gerektiği sunulmuştur. Bu ve benzer çalışmalar düşünüldüğünde sektörün öğrencilere uygun şartlar oluşturması gerektiği görüşünün yanında öğrencilerin de sektöre uygun olup olmadığının belirlenmesi açısından staj (beceri eğitimi) önemli görülmektedir.

Baltacı ve diğerleri (2012) yükseköğretim öğrencilerinin turizm bölümleri seçiminin bilinçsiz oldukları sonucuna ulaşmıştır. Yükseköğretim düzeyinde okul ve bölüm seçiminin bilinçsiz olması ortaöğretim düzeyinde turizm alanı öğrencilerinin daha küçük yaşta olmalarından dolayı daha bilinçsiz olabileceğini düşündürmektedir. Bu sebeple, beceri eğitimi deneyimleri sonrasında öğrencilerin mesleği algılamaları, bu mesleğe devam edip etmeyecekleri, staj sorunlarının işletmelerin özelliklerinden mi, mesleğin genel yapısından mı yoksa öğrencilerin kişisel sebeplerden mi kaynaklandığı sorgulanmalıdır.

Kuşlivan ve Kuşlivan (2000) çalışmasında turizm eğitimi alan öğrencilerin daha önce turizm sektöründe çalışmış kişilerden seçilebileceği, bu durumda turizm yükseköğretim eğitiminde tesadüfî olarak değil, yapılacak mesleğin şartlarının daha önceden bilinebileceği düşüncesini savunmuştur. Bu görüş ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin beceri deneyimlerinin olması ve yükseköğretimde bu deneyimlerinin farkında olarak seçim yapması açısından önemlidir. Ancak staj deneyimlerinin zorlu şartlarda olması sektörde çalışan kişilerin yeterince mesleği yansıtıcı özelliklere sahip olmaması öğrencilerde yanlış bir algı oluşmasına neden olabilmektedir. Dolayısıyla daha ilk kez meslekle tanışan kişilerin algıları yükseköğretim düzeyindeki öğrenciler ile birlikte gelecekte bu mesleği yapacak kişilerin de profilini etkilemektedir.

Beceri Eğitiminde Yaşanan Sorunlar

Turizm mesleki eğitiminde bu kadar önemli olan beceri eğitiminin uygulanmasında çok çeşitli sorunlar yaşanmaktadır. Bu sorunlar Türkiye’de hem ortaöğretim hem de yükseköğretim düzeyinde ağırlıklı olarak 1990’lı yıllardan itibaren neredeyse her yıl ele alınmıştır (Akoğlan ve Okumuş, 1991; Özkan, 1992; Fırat, 1997; Kuşlivan ve Kuşlivan, 2000; Tüylüoğlu, 2003; Boylu, 2004; Çetin, 2005; Duman, vd., 2006; Pelit ve Güçer, 2006; Dağdeviren, 2007; Emir, vd., 2008; Akoğlan Kozak, 2009; Güzel, 2010; Görkem ve Öztürk, 2011; Türkseven, 2012; Arman ve Şahin, 2013; Olcay vd., 2015). Beceri eğitimi ele alan çalışmalardan çıkarılabilecek beceri eğitimi sorunları şu başlıklar altında toplanabilir;

- Öğrenciden kaynaklanan sorunlar (sektöre uygun olmama, öğrenmedeki isteksizlik vb. sorunlar)
- İşletmelerden kaynaklanan sorunlar (beceri eğitimi alan öğrencilerin uygun şartlarda çalıştırılmaması, ücret vb. sorunlar)
- Okul yönetiminden ve eğitimcilerden kaynaklanan sorunlar (staj yeri seçimlerinde öğrencilere rehberlik etmede eksiklik, koordinatör öğretmenlerin sorunları)
- Yasal düzenlemelerden kaynaklanan sorunlar (mevzuattaki açıklamaların ve yasal yaptırımların açık olmaması, sektör ve öğrenciler tarafından doğru algılanmaması).

Ortaöğretim düzeyinde beceri eğitimi alan öğrenciler, özellikle yiyecek içecek gibi ağır koşulları olan bir sektörde oldukça zorlu süreçler yaşayabilmektedir. Ergenlik çağındaki bir bireyin öğrenmenin yanında işgücünden maksimum düzeyde faydalanıyormuşçasına yoğun bir tempoya maruz kalması belirli psikolojik sorunları da beraberinde getirebilmektedir. İş dünyasındaki meselelerle erken tanışmak kendi yaşitlarından farklı şekilde hem okul hem de işletmede yürütülen faaliyetlerle birden çok sorumluluk almak bazı sorunlara yol açabilmektedir (Gemici, 2010, s. 85). Buna karşılık iyi planlanmış ve kontrol edilebilen beceri eğitimi süreci iş ortamında anında yanlışların düzeltilmesi, dersten kalma psikolojisi olmadan öğrenme sağlanabilmesi ve iş gören kimliğinin kazanılması gibi faydalar sağlayabilecektir (Demir ve Demir, 2012, s. 23).

Beceri eğitimi sorunlarının yaşanmaması için gerekli koşulları sağlamak konusunda beceri eğitimi yapılan ortam, izlenilen program ve aktarılan bilgi, kontrol mekanizması ve beceri eğitimi sonrasında elde edilen çıktılar gibi bir takım kriterlerin uygun olup olmadığını sorgulamak gerekmektedir.

Beceri Eğitiminde Koordinatör Öğretmenin Konumu

Beceri eğitimi sırasında okul, öğrencilerin kendine güvenleri ve olumlu öğrenme tavrı oluşturmaları ve karar alma kapasitelerini geliştirebilmek için ruhsal ve fiziksel durumlarını yakından takip etmelidir. Hatta okul öğrencilerin birbirlerinin deneyimlerini paylaşabilecekleri, birbirlerini destekleyebilecekleri bir platform oluşturabilir (Tsai, 2017, s. 67). Türkiye’de bu takip ve paylaşım meslek dersi öğretmenlerinin koordinatörlük görevi ile yürütülmeye çalışılmaktadır.

Beceri eğitimi veren işletmelerle okul arasındaki işbirliğinin temel amacı bugün ve gelecekte sektörde ihtiyaç duyulan becerilerle okulda kazanılan beceriler arasındaki farkı azaltarak var olan sistemin etkinliğini maksimize etmektir (Üstün ve Savaş, 2012, s. 167). Bu işbirliği için köprü görevi gören kişi ise koordinatör öğretmendir. Koordinatör öğretmen beceri eğitimi veren işletme ile bu eğitimi alan öğrencinin ihtiyaç ve beklentilerini uyumlaştırmaya çalışan kişi olarak tarif edilebilir (Zopiatis ve Constanti, 2012, s. 47). Beceri eğitimi süresi boyunca her öğrencinin sürecini takip eden, sorunları ile ilgilenen, okul ve işletme arasındaki bağı kuran ve bunları bir rapor halinde okula sunan bir koordinatör öğretmeni bulunmaktadır (Taşkın, 2006, s. 92).

Koordinatör öğretmen beceri eğitimi ile ilgili mevzuatı ve müfredatı iyi bilmeli, eğitimin planlanması, uygulanması ve değerlendirilmesi ile ilgili süreçleri bizzat takip etmelidir. Öğrencilerin psikolojik ve sosyal durumlarını takip etmeli, işletme ile arasındaki ilişkileri düzenlemede yardımcı olmalı ve okul idaresiyle öğrenci ile

işletme arasında köprü görevi görmelidir (Sarı, 2007). Koordinatör öğretmenler beceri eğitiminde genel anlamda aşağıdaki dört görevi yerine getirmektedir;

- Beceri eğitimi yapılabilecek yerleri tespit etme ve öğrencileri yerleştirme
- İşe alıştırma çalışmaları ve yasal prosedürler
- Periyodik kontrol
- Değerlendirme

Stajyerler aslında hala birer öğrenci konumunda olduğundan beceri eğitimi sırasındaki öğrenme sürecinin öğretmen tarafından takip edilmesine ihtiyaç duyarlar. Hatta bu takip sürecinin haftada bir gibi bir sıklıktan daha çok olması gerekmektedir. Çünkü özellikle ortaöğretim öğrencileri işe adaptasyon konusunda yardıma ihtiyaç duyduklarından, bazı dönemlerde hemen hemen her gün öğretmenleriyle deneyimlerini paylaşmak istemektedirler. Buna karşılık öğrencilerin öğretmenleriyle anlık iletişim kurabilecekleri kanalların çok sınırlı olduğu düşünülmektedir. Sosyal medya vb. araçların öğretmen-öğrenci ve beceri eğitimi üçgeninde anlık iletişim kurmada bir çözüm olabileceği konusunda yapılan çalışmalar vardır (Hsu, 2017, s. 89). Bu ve benzer sorunların gerek teknoloji ile gerek öğretim yöntemlerinin zenginleştirilmesiyle gerekse görev tanımlarının yeniden tartışılmasıyla çözülebileceği düşünülmektedir. Bu çalışma da koordinatör öğretmenin görüşlerine dayanarak belirlenen beceri eğitimi sorunlarına bir çözüm önerisine ihtiyaç olduğu düşüncesiyle ortaya çıkmıştır.

Literatürde beceri eğitiminde koordinatör öğretmenlerin görüşlerine veya sorunlarına yönelik yapılmış bir çalışmaya rastlanmamıştır. Fakat bazı çalışmalarda ana amaç koordinatör öğretmenlerin görüşlerini veya sorunlarını araştırmak olmasa da araştırma sürecinde bu konuyla ilgili çıkarılabilecek bazı sonuçlar bulunmaktadır. Üstün ve Savaş (2012), beceri eğitimini değerlendirmeye yönelik yaptıkları çalışmalarında 4702 sayılı Mesleki ve Teknik Eğitim Kanunu esaslarına göre koordinatör öğretmenin beceri eğitimi öncesi görevlerini incelemiş ve öğrencilerin çoğunluğunun koordinatör öğretmenlerin görevlerini kısmen yerine getirdiğini düşündüklerini tespit etmiştir. Konuya öğretmenler açısından bakıldığında ise başka bir çalışmada koordinatörlük gibi sorumluluğu yüksek ve çok fazla mesai gerektiren bir görev için ücretlendirmenin yeterli olmadığı görüşü savunulmaktadır (Uçar ve Özerbaş, 2013, ss. 250-252).

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmanın amacı ortaöğretim yiyecek içecek beceri eğitiminde koordinatör öğretmenlerin sorunlarını araştırmak ve bu sorunların minimize edilmesini sağlayabileceği düşünülen bir öneri ortaya koymaktır. Literatürde bu konuya ilişkin daha önce yapılmış bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu sebeple bu araştırma ileride yapılabilecek bu konudaki araştırmalara temel oluşturabilmesi açısından önemli görülmektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırılan konu ile ilgili bilgi sahibi, yiyecek içecek alanında koordinatörlük görevi yürüten 7 öğretmenle yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile veriler toplanmıştır. Verilerin toplanmasında katılımcıların rahat hissetmeleri ve rahatsız edilmemeleri için çalıştıkları kurumun dışında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar ortalama 45 dakika sürmüştür. Tüm katılımcıların görüşleri kayıt altına alınmış ve en sonunda tümü direkt olarak yazıya geçirilmiştir. Soru formunda araştırılan konuya ilişkin önceden belirlenmiş

soruların yanında katılımcılarla ilgili bazı demografik sorular da bulunmaktadır. Tüm kayıtların yazıya geçirilmesinin ardından belli başlı tekrarlanan ifadeler gruplaştırılmış ve 4 başlık altında analiz edilmiştir.

Araştırma Bulguları

Araştırmaya dâhil edilen İstanbul'da yiyecek içecek bölümlerinde görev yapmakta olan ve aynı zamanda koordinatörlük görevi bulunan 7 öğretmenle ilgili demografik bilgiler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Kodu	Yaşı	Eğitim Durumu	Tecrübesi		Koordinatörlük yapılan işletme sayısı
			Özel sektör	Kamu (Eğitim)	
K1	30	Lisans	13	8	8
K2	34	Lisans	5	5	4
K3	30	Lisans	5	7	5
K4	45	Yüksek Lisans	1	22	4
K5	38	Lisans	Yok	18	6
K6	31	Yüksek Lisans	6	5	4
K7	41	Lisans	2	17	5

Tablo 2'ye göre katılımcıların görevleri gereği lisans eğitiminden daha düşük bir eğitim düzeyi yoktur. Öğretmenlerin özel sektörü anlayabilmesi, tekdüze teorik bilgidен daha fazlasına sahip olabilmesi için hayatının bir döneminde özel sektörde çalışmış olması önemli görülmektedir. Buna karşılık katılımcılardan birisinin hiç özel sektör tecrübesi yoktur, bir tanesi de 1 yıl deneyim elde edebilmiştir. Katılımcıların ilgilendikleri en az işletme sayısı 4, en fazla ise 8'dir.

Yiyecek İçecek Beceri Eğitiminde Koordinatör Öğretmenin Sorunları

Yapılan görüşmelerden çıkarılabilecek sonuçlardan bazıları doğrudan öğretmenlerin koordinatörlükleri ile ilgili değil, öğrencilerin beceri eğitiminin genel sorunlarıyla ilgilidir. Bu sebeple bu çalışmada doğrudan ilgili olmasa da yine koordinatör öğretmeni de ilgilendiren ve çalışmada genellikle üzeri çizilen staj sorunları (1) Okulda verilen eğitimin beceri eğitiminden farklı olması, müfredatın uygun olup olmaması ile ilgili konular iş yoğunluğuna göre bir yol çizilmesi, (2) Beceri eğitiminde eğitim veren kişinin yeterince eğitici özelliklerine sahip olmaması, (3) Öğrencilerin ucuz iş gücü olarak görülmesi, öğrenci gibi davranılmaması şeklinde belirtilebilir. Bu başlıklar dışında koordinatör öğretmeni doğrudan ilgilendiren sorunlar 4 başlık altında toplanabilir;

İşletmelerin İşleyişi ve Olanakları ile İlgili Sorunlar

Genellikle yiyecek içecek işletmeleri ister bağımsız isterse bir otel bünyesinde olsun yoğun ve dikkatli çalışılması gereken işletmelerdir. Bu sebeple beceri eğitimi alan öğrenciler ve onları denetleyen koordinatör öğretmenler de bu yoğunluktan çok etkilenmektedir. Randevu sistemiyle öğretmen planlama yapsa bile işletmelerin son dakika işleri veya olağanüstü durumları olabilmektedir. Bu da öğretmenlerin zamanlarını planlayamamalarına veya planlayabilseler bile verimli zaman kullanamamalarına sebep olmaktadır. Öğretmenler işletmelerin birçoğunun her hafta koordinatörlüğe gelinmesinden rahatsız olduklarını kendilerine ilettiklerini belirtmişlerdir. Örneğin K2 "İşletmelerin bizim gelmemizden hoşnutsuz oldukları durumlar olabiliyor. Çünkü her hafta 1-2 saat oradaki işletmecileri öğrenciler ile ilgili değerlendirmeleri, bilgileri almak için meşgul etmiş oluyorum. Mevzuat da her hafta işletmeye gitmemizi zorunlu kılıyor ve biz arada kalıyoruz" ifadesinde bulunmuştur.

Öğretmenlerin neredeyse hepsi işletmede geçirdikleri sürenin 1-2 saat aralığında olduğunu ifade etmişlerdir. Buna karşılık çalışılan ortamı çok fazla göremediklerini ve bu sürenin daha çok insan kaynakları departmanında veya lobide geçtiğini belirtmişlerdir. Bu konuya K1 şöyle açıklık getirmeye çalışmıştır; “*Mesela zincir işletmeler, kurumsal işletmeler ki, genelde biz de öğrencilerimize referans olması adına bu işletmeleri tercih ediyoruz, insan kaynakları departmanının önünde beklediğim süreler oluyor, randevusuz neden geldiniz diye azarlayanlar oluyor. Gün içerisinde dersim varsa hem dersime yetişmek zorunda kalıyorum. Ayrıca stajyerlerin nasıl çalışması gerektiğini veya koordinatörlerin görevlerini bilmiyorlar. Gittiğimiz zaman bunları yılmadan, usanmadan anlatmaya çalışıyoruz. Ama tabii ki sıkıntılar yaşıyoruz*”. Bir başka katılımcı (K5) ise bu durumu “*Gitmemizi daha seyrek olmasını istiyorlar biz sık sık o periyodik kontrollere gittiğimiz de bundan pek hoşnut oldukları söylenemez zaten bunu bildiğim için mutfağa girmeyi tercih etmiyorum işimi daha çok insan kaynaklarıyla halletmeyi tercih ediyorum*” şeklinde anlatmaya çalışmıştır.

Her işletme beceri eğitimi alan öğrencisi ile görüşme sağlayamamaktadır ve çalıştığı ortama öğretmenin girmesine izin verememektedir. Bunun yanında usta öğretici öğretmenle görüşmemekte öğretmenler insan kaynakları sorumlusu ile muhatap olmaktadır. Bu sebeple her işletmeden gerek yoğunluk, gerekse işletme prosedürleri gereğince gerekli değerlendirme ve bilgi alınamamaktadır. Bir başka sorun da işletmelerin bu uygulamanın öğrencinin gelişiminin ve durumunun takip edilmesi olarak değil, işletmenin kendisinin değerlendirildiğinin düşünülmesidir. Özellikle beceri eğitimi olması gerektiği gibi yapmayan ve bunun farkında olan işletmeler öğretmenlere yaptırım uygulayan, denetim yapan kişi olarak bakmaktadır. Bu konuyla ilgili öğretmenlerden birisi şu şekilde bir beyanda bulunmuştur; “*Bazen benim muhatap olduğum insanlar öğrenciyle bire bir çalışan değil de onun üzerinde o yetki devri yaptığı arkadaş oluyor. Çalışan o kişi öğrenciyle ilgili tam bilgiye sahip olmuyor. Zaman zaman genel geçer yani üstün körü geçiştirmeli cevaplar aldığımız oluyor. İyi hocam bir problem yok, güzel çalışıyor, memnunuz gibi üstün körü yuvarlak cevaplar vererek geçiştiriyorlar*” (K6).

Bunun dışında işletmelerin işleyişleri güvenlik tedbirleri, prosedürleri, beceri eğitimi ile ilgili kişileri değiştirebiliyor. Öğretmenler özellikle otopark bulamama, araç bulamama veya güvenlikten geçmek durumunda olma gibi sebeplerle zaman kaybettiklerini belirtmişlerdir. Konu ile ilgili “*Güvenlikteki geçişlerde çok zorlanıyorum. Çünkü üst araması yapılıyor, çanta araması yapılıyor, kimlik veriyorum, otopark ayrıca sorun oluyor zaten. Bazı işletmelere arabasız gitmem mümkün değil, ya da taksiyle gitmem lazım. Çünkü yakından hiçbir ulaşım aracı geçmiyor. Otopark sorunu oluyor. Böylelikle işletmede geçirdiğim süre en az iki saat oluyor*” (K4).

İşletmedeki usta öğretici ile ilgili sorunlar

İşletmelerde bir veya birden fazla beceri eğitimi yapan öğrencilerle ilgilenen personel bulunmaktadır. Öğrenciler yiyecek içecek işletmelerinde genellikle rutin işleyişe dahil olarak eğitilmektedirler. Daha önce de belirtildiği gibi öğrencilerin eğitimini veren kişi her zaman belirli bir eğitim seviyesine sahip kişiler olmamaktadır. Yiyecek içecek sektöründe özellikle mutfakta çalışan kişiler alaylı diye tabir edilen işi genellikle üstlerinden öğrenmiş bir kısmı lisans eğitimi hatta lise eğitimi bile almamış kişiler olabilmektedir. Aslında teorik bilginin uygulama bilgisi ile birleştirilmesi noktasında her daim okul eğitimi zorunluluk olarak görülmesi de öğrencilerin değerlendirilmesinde bir açıdan kendini yetiştirmiş, yönetim becerileri olan kişilerin söz sahibi olması gerektiği düşünülmektedir. Konu ile ilgili olarak K3 şu ifadelerde bulunmuştur; “*Her daim öğrencinin doğru kişiden eğitim*

aldığını sanmıyorum. Çoğu zaten meslekte alaylı kişiler. Öğrenciyi çoğu zaman açığını kapatan işlerine yardım eden birisi olarak görüyor. Vakti kalırsa veya öğrenci çok zorlarsa ona bir şeyler katmaya çalışıyor". Bir başka katılımcı ise öğrencilerin sorunlarıyla işletmede eğitim veren kişilerin çok fazla ilgilenmediğini bunun sonucunda da kendilerine doğru aktarımda bulunmadığını ifade etmiştir (K4). Bir başka ifadede aynı kişi çoğu işletmenin değerlendirmeyi adil yapmaya çalıştığını ölçme değerlendirme açısından sıkıntı yaşanan bazı işletmeler olduğunu ifade etmiştir. Diğer bir katılımcı ise (K6), *"Süreç içerisinde benim hakkaniyetle not verdiğini gördüğüm çok az şef oldu. Onların verdiği notlara karışmıyoruz. Onlar hangi notu verirlerse biz onu alıp getirmekle yükümlüyük. Doğal olarak da öğrenciler çok ciddi problemler yaşıyorlar. Bazı öğrenciler işletmede kavga da ediyor, devamsızlık da yapıyor ama kişisel ilişkilerden dolayı o öğrenciye 90-95 gibi notlar veriliyor. Çok iyi öğrencilerle çalışmasına rağmen ben kimseye 90 vermem 100 vermem diyen şefler de gördüm. O kadar katı davransıyorlar ki problem çıkaran arkadaşından bile ortalaması daha düşük gelebiliyor. Bunu önlemek için tabi ki biz elimizden geleni yapıyoruz".* Öğrencilerin değerlendirilmesinde en çok bakış açısının problem olduğunu vurgulayan başka bir katılımcı ise *"Normal çalışan olarak görüyorlar öğrenciyi. Bunların eğitim-öğretime geldiklerini, orada deneyim kazanmak için geldiklerini unutup oradaki işçilerle aynı pozisyonda olmalarını bekliyorlar. Dolayısıyla değerlendirme konusunda çok yeterli olduklarını düşünmüyorum"* (K7).

İşletmede beceri eğitimi veren kişilerin öğretmenlere bakış açısı da öğretmenlerin düşüncelerini etkilemektedir. Yiyecek içecek eğitiminde teorik bilginin bir açıdan yetersiz olduğu genel kabul görse de ortaöğretimde uygulama mutfağı imkanları bulunmaktadır. Buna karşılık öğretmenin sektörde çalışmamış ya da az çalışmış kişiler olması sektörde beceri eğitimi veren kişilerin öğretmenlere bakış açısını olumsuz etkilemektedir. K2 sektörde eğitim veren kişilerin kendilerine bakış açısını şu ifadelerle anlatmıştır; *"Çoğu zaman bizim sadece bir devlet kurumu memuru olarak düşünüp çok önemsemeyen gelecek ve evrak imzalatıp gidecek kişi olarak görüyor. Hatta çoğu zaman onlara iş yükü olduğumuzu düşünen kişilerle karşılaşıyoruz. Ama bazen de tam tersi olabiliyor hürmet gösteren saygı gösteren işletmelerle de karşılaşabiliyoruz".*

Yasal prosedürler ve okul yönetimi ile ilgili sorunlar

Katılımcılar koordinatörlük görevinin gidilecek işletmenin uzaklığı, şartları ve türüne göre belirli bir harcama gerektirdiğini belirtmişlerdir. Bu harcamaların ek ders ücreti olarak maaş dışında öğretilere ödenmesi şeklinde bir prosedür vardır. Fakat bu prosedürler koordinatörlüğe gidilen yerin uzaklığı, öğrenci sayısı vb. bakımından belirli bir standartta olmadığından öğretmenlere yapılan ödemeler okul yönetiminin belirlediği miktarda öğretmenlere yansımaktadır. Ayrıca belirli bir saat ek dersin dışında ek ders alamayacakları bir durum söz konusu olduğundan haftalık ziyaret etmeleri gereken işletme sayısına göre ödeme almamaktadırlar. Bunu K1 şu şekilde açıklamıştır; *"İşletme sayısı ya da ilgilendiğimiz öğrenci sayısı çok fazla dikkate alınmaksızın haftalık en fazla 20 saat ek ders ödeniyor".* K6 ise okul yönetimlerinin bu konuda adil davranmadığını düşünerek bazı okulların belirli bir saatin üzerinde ek ders vermek istemediğini bazılarının ise bu konuda daha olumlu davrandığını düşündüğünü beyan etmiştir. K6 bu konuda *"Daha önce çalıştığım okulda bizim alanımızla ilgili işletmelerin çoğu Avrupa yakasındaydı. Biz Anadolu Yakası'ndan Avrupa yakasına geçiyorduk işletme için. Buna rağmen 8 saatten fazla ek ders ücreti vermemek için direten okul müdürü vardı"* demiştir. Ayrıca daha önce koordinatörlük görevi öğretmenlerin ders saati kapsamında yer almayıp, ek ders olarak görülürken Milli Eğitim Bakanlığı'nın yönetici ve

öğretmenlerin ders ve ek ders saatlerine ilişkin 13/03/2017 tarihli kararına göre ders saati olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu sebeple koordinatörlük görevi için her öğretmen minimum ders saatini tamamlamadan ödeme alamayacak durumdadırlar (Millî Eğitim Bakanlığı Yönetici Ve Öğretmenlerinin Ders Ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Kararda Değişiklik Yapılmasına Dair Karar, 2017). Ancak bu karar açılan davalar ve itirazlar sonucunda yürütmeyi durdurma halindedir (Memurlar.net, 2017, <https://www.memurlar.net/common/news/documents/717776/5a43ad27e100e.pdf>)

Ödenecek ek ders saatlerinin okul inisiyatifinde olması da öğretmenleri rahatsız hissettirmektedir. Bununla ilgili bir öğretmen şöyle bir ifadeye bulunmuştur; *“Yasal mevzuatın ucu açık olması, okul müdürünün inisiyatifine çok fazla unsurun bırakılması bizi rahatsız etmektedir. Okul müdürü öğretmenlerle arası iyi ise veya işte o alanla arası iyiyse ona göre bir iş yapabiliyor. Okul müdürünün arası kötüyse size ücret konusunda zorluk yaşatabiliyor. Çünkü öğretmenleri zorlayabileceği alanlardan birisi ücrettir. İstanbul gibi bir yerde koordinatörlük ödeme olmadan ekonomik olarak sınırlarınızı zorluyor”* (K6).

Katılımcıların görüşlerinden birisi öğretmenin öğrenciyi gözlemlemesi ve gözlem sonucunda kendi profesyonelliği ile değerlendirme yapması gerektiğidir (K1). Öğrenci geldi veya gelmedi diye işaretlenecek formlar yerine sosyal açıdan çalışma ortamına ayak uydurabiliyor mu, öğrenmeye açık mı vb. değerlendirmelerin olmasının öğrencinin gelişiminde daha önemli noktaların iyileştirilmeye çalışılmasının gerektiğini düşünmektedirler. Bu konuyla ilgili katılımcı *“Ben işletmeye gittiğimde öğrencilerin yaşadığı problemlerle ilgili konuşuyorum. Bu problemlere nasıl çözüm getirebilirim onunla ilgileniyorum. Ama doldurduğum belgelerde öğrenci geldi diye işaretleyip işletmenin kaşesini vurduğumda iş bitiyor. Madem bu şekilde değerlendiriyoruz o zaman belgeler de ona göre olmalı, biz ilgili yerlerle bunları resmi olarak paylaşmalıyız”* ifadesinde bulunmuştur. Okul yönetimi koordinatörlük belgelerini toplu imzalatıp işletmeye tüm sene gitmeme suistimali gibi ihtimallere karşı evrakları öğretmenlerin her hafta gideceği gün verebilmektedir. Bu durumda öğretmen ya bir gün önce ya da işletmeye gideceği gün evrakları okuldan alıp işletmelere gitmektedir. Öğretmenlerin çoğu neredeyse herkesin koordinatörlüğü bir evrak doldurma işi olarak gördüğünü beyan etmiştir. Halbuki öğretmenler orada yapılan gözlemin daha değerli olduğunu söylemişlerdir. K1 bu konuda *“Benim doldurduğum raporda problemlerle ilgili bir şey yok. Kaynağı nedir, bu problem nasıl çözüme ulaştı gibi. Yani gittin mi gittin, kaşeyi vurdun mu vurdun, yani bu kadarda bitiyor”*.

Öğrencilerle ilgili sorunlar

Öğrenciler çoğu zaman takip edildiği için mutlu olsa da kimi zaman beceri eğitimi sırasında öğretmenlerinin ziyaretini olumlu karşılamayabilmektedir. Denetlendikleri hissine kapılabilmektedirler. Not verme ve alma durumlarından dolayı da çekinebilmektedir. Bu durumu K2 *“Mutlu olan daha çok oluyor ama çekinen öğrencileri de gördüm yani öğrenci ziyaret ettiğimiz zaman sonuçta alıştığı bir ortam oluyor orası ve bunun bir denetleme unsuru şeklinde düşündüğünde çekindiği durumlar da olabiliyor”* şeklinde anlatmıştır.

Öğrencilerin genellikle 18 yaşından küçük olmaları öğretmenlerin ailelerine karşı sorumlu kişi olarak gösterilmesine sebep olabiliyor. Veliler beceri eğitimi sırasında olmasa bile öğrencilerin özel hayatta yaşadığı sorunları daha yakın, daha sık görüşülen kişi olarak koordinatör öğretmenle paylaşıp, çözmek isteyebiliyorlar. Bu

da öğretmene ekstradan bir sorumluluk yükleyebiliyor. Bu konuyla ilgili olarak K3 şöyle bir ifadede bulunmuştur; “Öğrencilerin okul içinde veya dışında kendi ayakları üzerinde durabildiğini görebilmemiz zaten beceri eğitimi tam anlamıyla da ne okuldan ayrılma ne de işe başlama olmadığı için tam ikisinin ortasında olan bir durum oluyor. Bu muallakta kalan öğrenciyi de gözlemek ve ailesinin yanı sıra eğitimi ve gelgitleriyle ilgilenmek bize düşüyor. İşletmedeki insanlar onlara o gözle bakmıyor. Onların her türlü sorunlarıyla ilgilenen kişi öğretmenleri oluyor”. Benzer biçimde K5 durumu şöyle özetlemiştir; “Öğrencilerimiz 17-18 yaşlarındalar. dolayısıyla da onu düzeltmemizi bekliyorlar. İşletmede çocuklar ile ilgili konularda. Sanki bir ebeveyn gibi davranmamızı bekliyorlar”.

Yiyecek içecek öğrencilerinin beceri eğitiminde diğer bölümlerden farklılaştığı bir nokta tehlikeli bir ortamda çalışıyor olmalarıdır. Mutfak, gaz, elektrik, ateş gibi konularda ekstra dikkat isteyen bir ortamdır. Bu anlamda koordinatör öğretmenler öğrencilerin bir anlamda hayati sorumluluğunu da almaktadırlar. Ayrıca yiyecek içecek hazırlanılan bir ortamda müşterilerin de sağlığı söz konusudur. Bu yüzden öğrencilerin gerek kendileri, gerek çalışma arkadaşları gerekse müşteriler ile ilgili belirli standartları almaları teorik bilgiye uygulamadaki örneklerini eklemeleri gerekmektedir. Bunun yanında taciz vb. olayların da yaşanmış olduğu işletmeler bulunmaktadır. Fakat tüm sorumluluk gerektiren konularda öncelikle koordinatör öğretmenin akla gelmesi onları strese sokmaktadır. Konu ile ilgili K5 şu ifadelerde bulunmuştur; “Tamamen öğrencinin işletmedeki sorumluluğu bize verilerek her şeyi ile bizim ilgilenmemiz bekleniyor. En basitinden yıllar önce bir işletme de bir taciz olayı olmuştu onunla alakalı bayağı bir başımız ağrıyordu. Yani hiç kimse bu tür nahoş olaylarla öğrencisi ile karşılaşmayı istemez. Bununla ilgili okul değil de direkt öğretmen sorumlu oluyor. Niye dikkat etmedin? deniliyor. Oysaki sadece bizle alakalı bir durum değil. Çocuk bu okulun bir öğrencisi ve staja gittiğinde de öğrenci olmaktan çıkmıyor. Bir de öğrencinin başına herhangi bir kaza geldiğinde tutanak tutulması gibi işler var. Elini kestiğinde, yandığında vs. ile ilgili”.

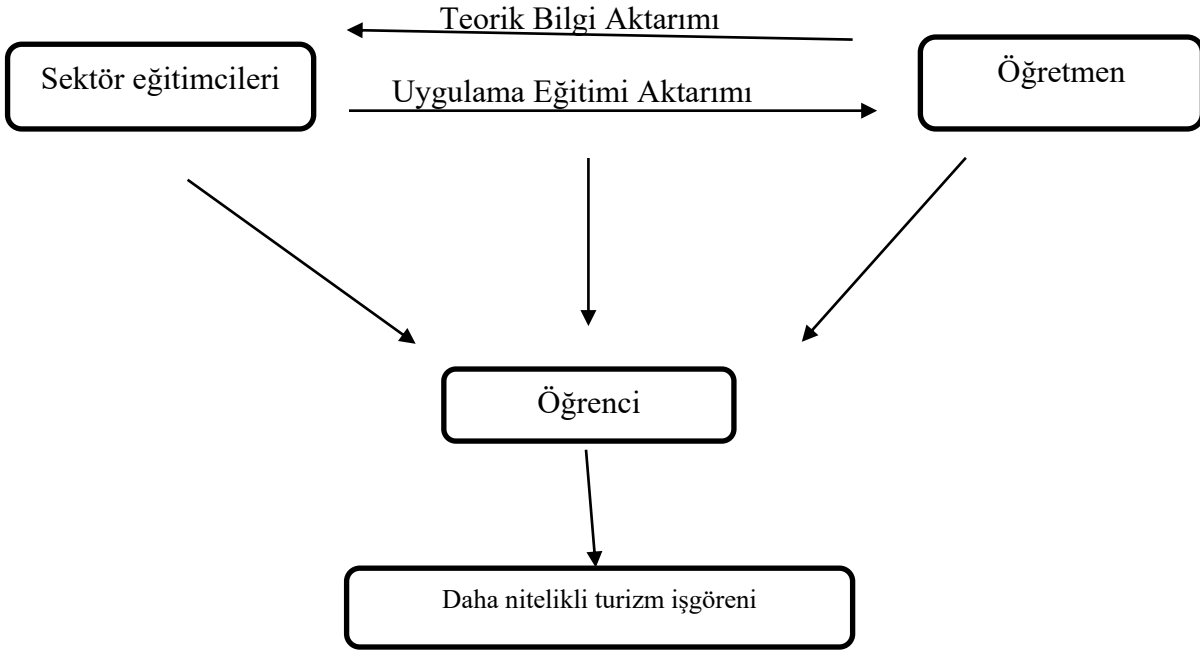
Koordinatör öğretmenler yaşadıkları sorunların yanında koordinatörlük görevinin kendilerine katkı sağlayıcı taraflarının da olduğunu belirtmişlerdir. Uygulama eğitiminde geride kalmamak adına sektörden her hafta haberdar olabilmek, kendi eksikliklerinin farkına varma bunlara örnek olarak verilebilir. Bunun dışında koordinatörlük görevinin öğrenci açısından gerek beceri eğitiminde sahteciliği önleme, gerekse öğrencilerin kontrol altında tutulması açısından çok gerekli olduğu kanısındadırlar. K7 koordinatörlük yapmanın iyi taraflarını “İstemez onlardan bir şey öğrenip aynı şeyleri okulda uygulamaya çalışıyoruz. Bizim kendi envanterlerimizin o kadar güçlü olmaması sebebiyle şahit olamadığımız birçok şeyi orada gözlemleme şansımız oluyor. Bazen görseller çekip öğrencilere okullarda akıllı tahtalardan izletme şansımız oluyor. Bence çok verimli oluyor o konularda” ifadeleriyle anlatmıştır.

Tablo 3: Araştırma Bulguları

İşletmelerin işleyişi ve ilgili sorunlar	İşletmedeki usta öğretici ile ilgili sorunlar	Yasal prosedürler ve okul yönetimi ile ilgili sorunlar	Öğrencilerle ilgili sorunlar
<ul style="list-style-type: none"> • İşletmelerin yoğun çalışması ve olağan dışı durumların gelişmesi • İşletmelerin prosedürleri, güvenlik tedbirlerinin öğretmenlerin zamanını alması • Öğrencilerin çalışma ortamına girilememesi • Görüşülen kişilerin öğrencilere eğitim veren kişi olmaması 	<ul style="list-style-type: none"> • Eğitim veren kişinin eğitim düzeylerinin düşük olması • Eğitim veren kişinin ölçme ve değerlendirme bilgisinin olmaması • Eğitim veren kişinin öğretmenlere olumsuz bakış açısı, 	<ul style="list-style-type: none"> • Öğretmenlere ödenen koordinatörlük ücretlerinin her okul için belirli bir standartta olmaması, • Mevzuatta ücret ödemeleri ile ilgili yapılan değişiklikler • Doldurulan evrakların öğrencilerin durumlarıyla ilgili çok az bilgi içermesi • Koordinatörlük evraklarının her hafta için gidilecek günde teker teker verilmesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Öğrencilerin kendilerinin denetlendikleri hissine kapılarak öğretmene olumsuz tavır geliştirmesi • Öğrencilerin 18 yaşından küçük olması dolayısıyla sorumluluklarının çok olması • Öğretmenlerin öğrencilerin sorunlarıyla ilgili hem aileler hem de işletmeler tarafından sık sık rahatsız edilmesi

Tüm bu sorunlara bir derece de olsa çözüm sunabilecek *İnteraktif Sektör-Öğretmen-Öğrenci Eğitim ve Öğretimi* başlıklı bir önerinin geliştirilebileceği düşünülmektedir (Şekil 1). Aslında temelde sorun yiyecek ve içecek öğrencilerinin uygulama eğitimine çok fazla ihtiyaç duyması ve gerektiği gibi yapılmadığında yarardan çok zarar getirmesidir. Bu sebeple sektör okul öğrenci işbirliğinin sağlanarak işletmede öğretmenin usta öğreticinin ve öğrencinin bir arada olabileceği koordinatörlük uygulaması dışında haftada veya ayda bir işletmelerden birinde öğretmenin işletmedeki çalışanlarla ve öğrencisiyle geçirebileceği bir gün belirli bir müfredat takip edilerek uygulama eğitimi düzenlenebilir. Bu eğitimle sürekli olarak hem öğretmenin mesleki gelişimi sağlanmış olabilir ve aynı zamanda öğrenci uygulama eğitimi ve teorik eğitimi birleştirme fırsatı bulabilir. Araştırmanın bu önerisine göre sektör çalışanlarının da akademik bilgisi artırılabilir. Sektörde ihtiyaç duyulan bazı eğitimler işletmede öğrenci ile birlikte verilebilir. Örneğin, hijyen standartlarına yönelik sektörden bir çok çalışan sertifikaya ihtiyaç duymaktadır ve bu eğitimleri yine MEB öğretmenleri vermektedir. Ayrıca bu eğitimin bir de işletmeye veya çalışana maliyeti olabilmektedir. Bunun yerine yerinde, işbaşında etkileşimli bir öğrenme ortamı yaratılabilir.

İnteraktif Sektör-Öğretmen-Öğrenci Eğitim ve Öğretimi



Bu uygulamanın en büyük avantajlarından birisi sektörün ve öğretmenin öğrenci ile birlikte interaktif öğretimi sağlanması ve karşılıklı kişisel etkileşimde de bulunabilmesidir. Ayrıca devlete bağlı okulların uygulama imkanlarının kısıtlı olması dolayısıyla çoğu malzeme ya öğrencinin karşılayabileceği şekilde satın alınmakta ya da bazı malzemeler pahalı olduklarından uygulama yapılamamaktadır. Planlanan eğitimde işletmelerin uygulama maliyetini karşılamış olması ve elde edilen sonuçların yine boşa gitmeden müşteriye belki de pazarlamasının yapılarak sunulması avantajlarından yararlanılabilir. Öğretmenlerin uygulama bilgisinden uzak kalmaması sektör bilgisi ve müfredatta bulunan akademik bilginin karşılaştırılması ve öğrencinin muhakeme yapabilmesi en doğruyu sorgulayabilmesi açısından da faydalı olabilir. Bu uygulama sonunda öğrenciler sene sonu faaliyeti olarak hem öğretmenlerinin hem de sektör temsilcilerinin katılımıyla elde ettikleri deneyimleri karşılıklı paylaşarak alınan eğitimi yaygınlaştırabilirler.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Beceri eğitimi ile ilgili sorunların bir kısmı öğrencilerle, bir kısmı işletmelerle, bir kısmı okulla veya mevzuatla ilgilidir. Bu sorunlar ortaöğretimde yiyecek ve içecek öğrencilerinin beceri eğitimi aldıkları süre içerisinde onların takibini yapan ve işletme-öğrenci arasında köprü görevi gören koordinatör öğretmenler tarafından gözlemlenmekte hatta öğretmenlerin de yaşadıkları sıkıntılar olarak yansımaktadır. Koordinatör öğretmen sonuç itibarıyla öğrencilerin gerek mesleki gerekse kişisel gelişimini en yakından takip eden kişi olarak turizm eğitiminde büyük bir görev üstlenmektedir. Öğretmenlerin yaşadıkları sıkıntılardan hareketle öğrencilerin hem teorik gelişimine bir taş daha koyabilecek hem de uygulama eğitimini daha etkin hale getirebilecek yeniliklere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu yeniliklerden birisi internet ve sosyal medya aracılığıyla iletişimin sağlanması, hızlı ve etkili iletişimle kısa zamanda alınan eğitimin verimliliği artırılabilir. Turizm beceri eğitiminde de öğretmenler öğrencilerle buna benzer teknikler kullanabilirler (Hsu, 2017).

Çalışmada ortaya konulan sorunlardan ilk ikisi işletmelerin işleyişi ve olanakları ve işletmedeki usta öğretici ile ilgili sorunlardır. İşletmeler gelecek insan kaynağının nitelikli olabilmesi açısından beceri eğitimi ile ilgili sorunları ortadan kaldırmak için bakış açısını değiştirmek beceri eğitiminin hem öğrenci hem de öğretmen ayağında mevcut durumunu iyileştirmesi gerekmektedir. Her ne kadar öğrencilerin merkez alındığı bazı faaliyetleri yapmaya istekli olsalar da nitelikli insan kaynağı konusunda hiç kimse tam bir çözüm sunamamaktadır. Bu çabalara örnek olarak sektör temsilcilerinin okulları ziyareti, işletmelere toplu ziyaret gerçekleştirilmesine olanak tanımaları gösterilebilir. Ancak bu faaliyetler çoğu zaman mesleki gelişime yeterli desteği sağlayamamaktadır.

Okul idaresinin yine öğretmenleri sıkıntıya sokabilecek, motivasyonlarını düşürebilecek uygulamaları öğrencilerin beceri eğitimi konusunda gelişimini etkilemektedir. Büyük şehirlerin dışında yer alan okulların temel sorunu işletme bulamamakken, işletmelerin çok fazla olduğu İstanbul gibi şehirlerde okul idaresinin sektör-okul işbirliğine yönelik daha kolaylaştırıcı tedbirleri olabilir. Mevzuatta sık sık değişen ek ders ödeme prosedürleri, her konuyu tam olarak kapsamayan yasal uygulamalar yine öğretmenleri sıkıntıya sokmaktadır. Öğrencilerin çoğunlukla 18 yaşından küçük olmasından kaynaklanan sorunlar dışında yaşanan sıkıntılara çözüm olarak onların daha çok bilinçli birer birey olmalarını destekleyebilecek önlemler hem öğretmenler hem okul hem de işletmeler tarafından düşünülmesi gereken bir diğer konudur. Ailelerin de bu konularda bilgi sahibi olması sağlanmalı, belki de öğrenciden önce velilerin belirli bir bilinç düzeyine ulaşması için çalışmalar yapılmalıdır. Hala yiyecek içecek sektörünün farkında olmayan, en azından evde yemek yapabilir olsunlar diye çocuklarını yiyecek içecek bölümüne yönlendiren işletmelerdeki ağır şartlara, vardiyalı çalışmaya şahit olunca öğretmenlerle sorun yaşayan ebeveynler olduğu birçok öğretmen tarafından bilinmektedir.

Doğrudan ana konu olmasa da bu çalışmaya benzer şekilde beceri eğitiminin sorunlarının araştırıldığı ve koordinatör öğretmenlerin de çok küçük bir alanı kapladığı birkaç çalışma vardır. Milli Eğitim Bakanlığı'nın (2000, s. 91) yaptığı çalışmaya göre işletme yöneticileri ve öğrenciler (her ikisinin de yaklaşık %50'si) koordinatör öğretmenlerin yeterince denetim yapmadığını öne sürmüşlerdir. Başka bir çalışmaya göre (Taşkın, 2006), beceri eğitimi alan öğrenciler koordinatör öğretmenin yeterince ilgilenip ilgilenmediği ile ilgili ifadeye 5 üzerinden 2,69 vererek ne katılıyorum ne katılmıyorum demişlerdir. Türkseven (2012: 123) de benzer sonuçlar bulmuştur. Üstün ve Savaş (2012), işletmelerde beceri eğitimine başlamadan önce koordinatör öğretmenlerin yapması gerekenleri yapıp yapmadığı ile ilgili öğrencilerin %40 ı kadarı "İşyerinin okul tarafından belirlenmesi halinde veliden çalışma izninin alınması" ve "Koordinatör öğretmen tarafından velilere İşletmelerde Beceri Eğitimi hakkında bilgi verilmesi" gibi konulara hayır cevabı vermişlerdir. Zengin ve Kırmızı (2017)'nin beceri eğitimi sorunlarını araştıran çalışmasında bu sorunların işletme, koordinatör öğretmen, okul ve öğrenci arasındaki iletişim sorunları olarak kategorilendirilmiştir. Ama bu çalışmada da yine öğrencilerin bakış açısı değerlendirilmiştir. Tüm bu sonuçlar öğrenci görüşlerini ve çok az da yönetici görüşlerini yansıtmaktadır. Bu çalışmada ise koordinatör öğretmenlerin görüşleri alınmıştır. Koordinatör öğretmenler işletmelerin her hafta gelmelerini ve kısa bir süre de olsa işletmede kalmalarını yoğun tempoda çalışmalarından ötürü rahatsız edici bulduğunu ifade etmişlerdir. Önceki çalışmalarla bu çalışma arasındaki farklılıklar koordinatör öğretmenlerin daha sıkı denetim yapmasını kendilerinden ve işletmelerden çok öğrenciler arzu etmektedir gibi yorumlanabilir. Bu sonuçların birbirini desteklememesi, son yıllarda yapılan koordinatörlük ile ilgili değişikliklerden de kaynaklanabilir.

KAYNAKÇA

- Akoğlan Kozak, M. (2009). Akademik turizm eğitimi üzerine bir durum analizi, Muğla Üniversitesi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22, 1-20
- Akoğlan, M. ve Okumuş F. (1991). Stajyer Öğrenci Sorunları ve Bu Konuda Bir Anket Çalışması. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Temmuz-Ağustos, 32-33.
- Arman, A. & Şahin, T. (2013). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Örneği. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (2), 13-24.
- Aslan, Z., Ünüvar, Ş., & Başoda, A. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kişilik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Turizm Sektörüne Uyumu Açısından Değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2).
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, H. N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlemesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4 (1).
- Boylu, Y. (2004). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Okul Amacına Yönelik Beklentilerinin Değerlendirilmesi (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çetin, Ş. (2005). Öğrenci stajlarında yararlanılan dersler üzerine ampirik bir değerlendirme: Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16 (2), 153-169.
- Dağdeviren, A. (2007). Lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların ders programlarının fonksiyonel açıdan değerlendirilmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Demir, M. & Demir, Ş. Ş. (2014). Turizm işletmelerinde yöneticilerin mesleki staj ve stajyerleri değerlendirmesi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6, 18-33.
- Duman, T., Tepeci, M. & Unur, K. (2006). Mersin'de Yükseköğretim ve Ortaöğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17 (1) 51-67.
- Emir, O., Arslan, S., & Kılıçkaya, Ş. (2008). Turizm işletmeciliği ve otelcilik programı öğrencilerinin staj uygulamaları hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İİBF Dergisi*, 10(2), 273-291.
- Fırat, Z. (1997). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrencilerinin staj faaliyetlerinin organizasyonu, sektör beklentileri ve öğrencilerin tatmin düzeyinin ölçülmesi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten günümüze meslek eğitiminde model arayışları ve sonuçları. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19), 71-105.

- Görkem, O., & Öztürk, Y. (2011). Otel mutfaklarında stajyer istihdamı ve beceri eğitimi yeterliğine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 18-33.
- Güzel, F. Ö. (2010). Turizm öğrencilerinin staj döneminde edindikleri motivasyonun herzberg teorisine göre değerlendirmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 5 (20) 3415-3429.
- Harris, R., Willis, P., Simons, M., & Collins, E. (2001). The relative contributions of institutional and workplace learning environments: an analysis of apprenticeship training. *Journal of vocational education and training*, 53 (2), 263-278.
- Hsu, L. (2017). Mind the Gap: Exploring Hospitality Teachers' and Student Interns' Perception of Using Virtual Communities for Maintaining Connectedness in Internship. *Journal of Education and Training*, 4 (1), 88-100.
- Kuslivan, S., & Kuslivan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism management*, 21 (3), 251-269.
- Memurlar.net, (2017). (<https://www.memurlar.net/common/news/documents/717776/5a43ad27e100e.pdf>) Erişim Tarihi: 29.01.2018
- Millî Eğitim Bakanlığı Yönetici Ve Öğretmenlerinin Ders Ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Kararda Değişiklik Yapılmasına Dair Karar (2017, 3 Temmuz). Resmi Gazete (Sayı: 2017/10010). Erişim Adresi: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/07/20170703-1.pdf> Erişim Tarihi: 29.01.2018
- Olçay, A., Yıldırım, İ., & Sürme, M. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Eğitimi Hakkında Görüşleri: Gaziantep İli Örneği. *Journal of Higher Education & Science/Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 5(3).
- Özkan, E. (1992). Yüksekokul Düzeyindeki Turizm Eğitim Kurumlarında Öğrenci Staj ve Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Turizm Eğitimi Konferans Workshop (ss. 357-360), 9-11 Aralık, Ankara: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü.
- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeler Üzerine Bir Araştırma”, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1: 139-163.
- Sarı, H. (2007). Ortaöğretim düzeyinde mesleki turizm eğitimi alan öğrencilerin staj sürecine adaptasyonu üzerine bir araştırma. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). T.C Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Taşkın, M. (2006). Ortaöğretim turizm eğitiminde staj ve İzmir ili Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde bir uygulama (Yayımlanmamış doktora tezi) DEÜ Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- TDK,(2014),http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.536b74e1c8f2e7.25706294 Erişim tarihi: 15.12.2017.
- Tsai, C. T. S., Hsu, H., & Yang, C. C. (2017). Career decision self-efficacy plays a crucial role in hospitality undergraduates' internship efficacy and career preparation. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 21, 61-68.

- Tuyluoğlu, T. (2003). Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkla İlişkiler ve Tanıtım Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Türkseven, E. (2012). Turizm eğitiminde yaşanan staj sorunları: Lisans öğrencilerinin görüşlerine yönelik bir araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Uçar, C., & Özerbaş, M. A. (2013). Mesleki ve teknik eğitimin dünyadaki ve Türkiye’deki konumu. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 242-253.
- Üstün, G., & Savaş, D. (2012). Kız meslek liselerinin işletmelerde yapılan beceri eğitimini planlama ve değerlendirme uygulamalarını gerçekleştirme düzeyi. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 8(15), 165-177.
- Yörük, S., Dikici, A., & Uysal, A. (2002). Bilgi toplumu ve Türkiye’de mesleki eğitim. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 299-312.
- Zengin, B. & Kırmızı, A. (2017). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Uygulama Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunları ve Çözüm Önerileri: Gazi Üniversitesi Örneği. *The Journal of Academic Social Science*, (48) 564-582.
- Zopiatis, A., & Constanti, P. (2012). Managing hospitality internship practices: a conceptual framework. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 24(1), 44-51.