



Aşçılık Alanındaki Stajyerlerin Mesleki Yeterliliklerinin İşverenler Tarafından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği (Evaluation of Professional Competencies of Cooking Trainees by Employers: The Case of Istanbul)

Duran CANKÜL^a , *Rukiye ERŞAHİN^b 

^a Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

^b Eskişehir Osmangazi University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 02.07.2021

Kabul Tarihi: 09.10.2021

Anahtar Kelimeler

Aşçılık

Staj

Stajyer

Mesleki Yeterlilik

Meslek Lisesi

Öz

Bu araştırmada, Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı aşçılık eğitimi veren meslek liselerinin yiyecek ve içecek hizmetleri bölümünde okuyan ve bu alanda staj yapan öğrencilerin alan ile ilgili mesleki yeterliliklerinin tespit edilmesi amacıyla işverenler, işletme sahipleri, mutfak ve insan kaynakları personelleri tarafından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda araştırmanın çalışma grubunu İstanbul ilinde bulunan ve meslek liselerinin aşçılık alanındaki stajyerlerini bünyesinde çalıştıran on bir yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler 2 Mayıs 2021- 27 Mayıs 2021 tarihleri arasında katılımcıların izni doğrultusunda telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme kayıt altına alınarak deşifre edilmiştir. Deşifre edilen verilere içerik analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. Analiz sonuçları, stajyerlerin genel olarak teorik yeterliliklerinin pratik yeterliliklerindeki başarısına oranla daha düşük olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan pratik yeterliliklerin gelişmesinde işletmede yapılan işe uyum ve oryantasyon çalışmalarının ve mutfak şeflerinin yönlendirmelerinin etkili olduğu ulaşılan sonuçlar arasındadır. Araştırma sonuçlarından hareketle, okullarda verilen uygulama eğitimlerinin geliştirilmesinin, atölye sayılarının artırılmasının, atölye eğitimlerine katılan öğrenci sayılarının düşürülmesinin ve atölyelere maddi destek sağlanmasının önemli olduğu görülmektedir.

Keywords

Cookery

Internship

Trainee

Vocational Qualification

Vocational High School

Abstract

In this research, it is aimed to evaluate the students who study in the food and beverage services department of vocational high schools that provide culinary education under the Ministry of National Education and who do internship in this field by employers, business owners, kitchen and human resources personnel in order to determine their professional competencies. In this context, the study group of the research consists of eleven food and beverage businesses in the province of Istanbul that employ the interns of vocational high schools in the field of cookery. Semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the research. Interviews were held between May 2, 2021 and May 27, 2021 via telephone, with the permission of the participants. Each interview was recorded and deciphered. Content analysis and descriptive analysis were applied to the deciphered data. The results of the analysis show that the theoretical competencies of the trainees in general are lower than the success in their practical competencies. On the other hand, it is among the results that the adaptation and orientation studies in the business and the guidance of the kitchen chefs are effective in the development of practical competencies. Based on the results of the research, it is seen that it is important to improve the practical training given in schools, to increase the number of workshops, to reduce the number of students participating in the workshop training and to provide financial support to the workshops.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: rukiyeersahin35@gmail.com (R. Erşahin)

DOI:10.21325/jotags.2021.969