



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

Keywords

Cookery

Internship

Trainee

Vocational Qualification

Vocational High School

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

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.

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.

* Sorumlu Yazar

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

GİRİŞ

Bireylerin ve toplumların eğitimden beklentileri içerisinde yer alan hedeflerden biri olan meslek edinme, örgün ve yaygın eğitim kurumları tarafından verilmektedir. Bireylerin üretken hale gelmesi, meslek sahibi olmasını hedefleyen, ülke çapında ekonomik istikrar, endüstriyel uyum ve teknolojik ilerlemelerin sağlanması amacıyla yönelik yapılan eğitim, öğretim ve uygulama faaliyetlerini içeren eğitim türü mesleki eğitimidir (Tezcan, 1985, s. 54; Bolat, 2017, s. 1; Idialu, 2013, s. 431). Mesleki eğitim verilen alanlardan biri de turizm eğitimidir.

Turizm eğitimi, öğrencilerin emek yoğun bir endüstri olan turizm sektöründe işletmelerin kaliteli hizmet ve ürünler sunması için iyi eğitilmiş çalışanların turizm kadrosuna dâhil edilmesi amacıyla verilmektedir. Diğer taraftan turizmde eğitim ve öğretimin bölgedeki iş gücünün gelişimi için hayati önem taşımaktadır. Turizm işletmelerinin ayrılmaz bir parçası olan yeme-içme sektöründe çalışanlar, gerekli mesleki eğitime sahip olmaları koşuluyla işletmelerin başarısına ve kalitesine de büyük değer katmaktadırlar. Kaliteli hizmetten yoksun olan işletmeler, gelişen dünyaya uyum sağlayamamakta ve iş dünyasının rekabet koşullarında ilerleyememektedir. Hizmet sektöründe işletmelerin kalitesi, personelinin başarısı ile doğru orantılıdır (Charles, 1997, s. 190; Kocaman ve Kocaman, 2014, s. 124).

Turizm sektöründe işletmelerin kalitesi ve çalışanların başarısını arttırmayı amaçlayan birçok program mevcuttur. Bu programlardan biri de mesleki bir alanda eğitim alan öğrencilerin iş başı eğitim şeklinde tanımlanan staj eğitimleridir ve zorunlu uygulamalar arasındadır. Öğrencilerin sektörle tanışmalarını sağlayan ve kurumlarda almış oldukları eğitimleri uygulama imkanı veren staj uygulamaları sektör için önemli bir rol oynamaktadır (Demir ve Demir, 2014, s. 19-23; Akay vd., 2018, s. 219-220). Bu stajlardan/staj uygulamalarından biri de turizm sektörü içerisinde yer alan yiyecek- içecek işletmelerinde yapılan stajlardır. Turizm sektörü içerisinde öğrenciler stajlarını otellerde, yiyecek ve içecek işletmelerinde yapabilmektedirler. Yiyecek içecek işletmelerinde staj yapan öğrenciler mutfakta, emek yoğun bir ortamda ve riskli alanlarda çalışabilmektedirler. Dolayısıyla stajlar öğrenciler açısından meslek eğitiminin teorik düzeyden pratiğe aktarılması, iş güvenliğinin öğrenilmesi ve hayata aktarılabilirliği açısından önemlidir. Bu noktada stajları değerlendiren ve staj uygulamalarının gerçekleştirme süreçlerini yöneten işletme sahiplerinin görüşleri önem arz etmektedir.

Bu araştırmada, yiyecek içecek işletmelerinde staj yapan öğrencilerin işverenler, mutfak şefleri, aşçılar ve insan kaynakları personelleri tarafından mesleki yeterliliklerinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Öğrencilerin gelişimleri açısından önemli olan staj uygulamalarında, öğrencilerin teorik ve pratik yeterliliklerine, işi başarma durumlarına yönelik dönüşlerin olmaması paydaşlar açısından olumsuzluklar oluşturabilmektedir. Dolayısıyla bu çalışma ile beraber öğrencilerin lise hayatı boyunca almış oldukları teorik eğitimi pratiğe uygulayabilmeleri, işverenler tarafından stajyerlerin çalışma başarılarının değerlendirilmesi açısından çalışma önem arz etmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Ekonomik kalkınma amacıyla vasıflı insan gücünün üretilmesinin yanı sıra bireylerin üretkenliğini ve verimliliği eğitim yoluyla artırılmaktadır. Bilgi üretiminin, mesleklerin ve meslek çeşitlerinin artması; teorik bilgilerin yanı sıra uygulama alanlarında da yaşanan değişimlere ayak uydurmayı gerektirmektedir. Bu değişimleri sağlayan uygulamalardan biri de mesleki eğitim programlarıdır (Memon, 2007, s. 47; Can ve Demiral, 2015, s. 5).

Ülkelerin kalkınması, sektörün ihtiyaç duyduğu bilgi ve becerilere sahip personellerin yetiştirilmesi amacıyla ortaya çıkan aktif işgücü piyasası politikalarından biri olan mesleki eğitimde, öğrencilere genel kültür kazandırmanın yanı sıra, nitelikli olarak meslekte yetişmesine katkı sağlamak için eğitim verilmektedir. Temel amacı sektörlerin ihtiyaçlarını karşılayacak yetkinliğe sahip nitelikli bireyler yetiştirmek olan mesleki eğitimde, teorik eğitimi uygulamalı eğitime dönüştürüp öğrenci becerilerinin gelişmesini sağlamak bu kurumların amaçları arasındadır (Türk Eğitim Sistemi, 2018, s. 43-44).

Mesleki eğitim kurumları ile işletmeler, öğrencilerin teorik bilgilerinin gerçek hayatta deneyime dönüşmesi, öğrencilerin kariyer gelişimlerinde ilerleme fırsatı sunma amacına yönelik iş birliği ile çalışmalar yürütmektedirler. Bu amaçla uygulanan çalışmalardan biri de staj eğitimleridir (Karunaratne ve Perera, 2019, s. 823)

Staj kavramı genel olarak akademik bir programdan mezun olmadan önce öğrencilerin edindikleri yapılandırılmış ve kariyerle ilgili iş deneyimleri olarak tanımlanmaktadır. Beck'e göre staj deneyimi, öğrencilere işte, gerçek dünya deneyimini işletmeye yardımcı olabilecek ve belki de tam zamanlı çalışan olabilecek eğitimli çalışanlarla sağlayan en yaygın bağlantıdır. Bilsland vd., 'ne göre stajlar, öğrencilerin iş alanında istihdam için gerekli olan işyeri becerilerini geliştiren, beceriye dayalı öğrenme çıktılarıdır. Jackel'e göre sınıf dışı öğrenmeyi amaçlayan eğitimlerdir (Jung ve Lee, 2016, s. 251-252; Beck, 2016, s. 3; Bilsland vd., 2020, s. 426; Jackel, 2011, s. 1).

Stajlar, öğrenciler, işletme ve kurum açısından karşılıklı olarak fayda sağlamaktadır. Belirli dönemlerde işletmelerde uygulamalı olarak gerçekleştirilen staj eğitimleri ile öğrencilerin sektör hakkında bilgi, tecrübe ve deneyim kazanmaları, kariyer ve gelişim fırsatları sağlamanın yanı sıra yapılan işin doğası, süreçler ve özellikleri hakkında da bilgi vermektedir. Stajlar, öğrenci motivasyonu ve başarısının artırılması, etkili iletişim, sosyal etkileşim sağlamanın yanı sıra takım çalışması, problem çözme başarısının artırılması ve kurumların iş gücüne de katkı sağlamaktır (Gurumoorthy vd., 2019, s. 58-59; Pak, 2015, s. 30; Schambach ve Dirks, 2002, s. 2-3; AlThukair, 2014, s. 6).

Kurumlar için staj, endüstri ile olan ilişkileri güçlendirip iş birliğine dayalı araştırma fırsatları ve uzun vadeli ilişkiler yaratabilmekte ve kurum prestijini artırabilmektedir. Başarılı öğrencilerin işe alım sürecinde yerleştirilmesi ve işverenler ile sürekli iletişim halinde kalınmasına yardımcı olmaktadır. Staj eğitimleri aynı zamanda stajyerlerle ilgili geri dönütlerin alınmasını, müfredata yönelik yenilik çalışmalarının yapılmasını da etkilemektedir (Walo, 2001, s. 12-13; Schambach ve Dirks, 2002, s. 2-3; Lee, 2006, s. 15-30).

İşverenler açısından staj eğitimleri uygun maliyetlerle iş gücü yaratmak, çalışanların elde tutulması, toplumsal işgücüne katkı sağlanması ve işyeri becerilerinin geliştirilmesi açısından katkıda bulunmaktadır (AlThukair, 2014, s. 6; Schambach ve Dirks, 2002, s. 2-3; Kaşlı ve İlban, 2013, s. 80-82)

Turizm sektörü içerisinde yer alan işletmelerden biri de yiyecek içecek işletmeleridir. Bu işletmelerde yapılan stajlarda öğrencilerin özellikle emek yoğun bir ortamda ve daha yoğun bir tempoda çalışmaları, mutfakta kesici aletlerin kullanımının yaygın olması ve daha riskli bir ortamın oluşması, bu alanda yapılan stajlar ve bu alanda yapılacak olan geri dönütler tüm paydaşlar açısından önem arz etmektedir.

Türkiye'de Mesleki ve Teknik Eğitimde Staj Süreci

Mesleki ve Teknik Ortaöğretim; ilköğretime dayalı en az dört yıllık zorunlu eğitimle öğrencilere genel kültür kazandırmanın yanı sıra, ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda yükseköğretime, mesleğe, hayata ve iş alanlarına

hazırlayan eğitim öğretim sürecidir. Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları; Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri, Çok Programlı Anadolu Liseleri ile Anadolu İmam Hatip Liselerinden oluşmaktadır (Türk Eğitim Sistemi, 2018, s. 43).

Mesleki ve teknik eğitimin genel amaçları arasında; öğrencileri çeşitli yönlerden geliştirerek sorumluluk alabilmelerini, dayanışma içinde olmalarını, çağın gerektirdiği bilgi ve beceriler ile donatmayı, ortak bir genel kültür ile mesleğe, hayata ve iş alanlarına hazırlamayı, hayat boyu öğrenmelerin gerçekleştirilmesi amaçlanmaktadır (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, 2021, s. 3).

Öğrencilerin teorik olarak aldıkları eğitimleri, meslek hayatında kullanabilmeleri açısından okul bünyesinde uygulama laboratuvarlarında yapılan uygulama çalışmaları ve işletmelerde yapılan stajlar pratik kazanmalarını sağlamaktadır (Emir vd., 2008, s. 276-277).

Eğitim öğretim programının sağlıklı olarak yürütülmesi, okul-işletme arasında sürekli iş birliğini sağlanması amacıyla bir koordinatör müdür yardımcısıyla birlikte ilgili alandaki atölye ve laboratuvar öğretmenleri koordinatör öğretmen olarak görevlendirilir. Koordinatör öğretmenlerin görevleri arasında; işletmelerdeki mesleki eğitimle staj çalışmalarının planlı olarak yürütülmesi, programa uygunluğunun izlenmesi, ortaya çıkabilecek sorunların belirlenmesi, öğrencilerin başarı, devamsızlık ve disiplin durumlarının izlenmesi ve rehberlikte bulunması yer almaktadır (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, 2021, s. 24-30).

İşletmeler, mesleki eğitim ve staj ile ilgili olarak eğitimin uygulanışıyla ilgili esasları düzenleyen sözleşme imzalar; her bir öğrenci için beceri eğitiminden sorumlu, mesleki yeterliliğe sahip usta öğretici/eğitici personel görevlendirir. İşletmeler tarafından staj eğitimi gören öğrenciye 3308 sayılı Kanun gereği 25. Maddede belirtilen miktardan az olmamak üzere asgari ücret ödenir. Öğrencilerin devam-devamsızlık durumlarını izlenip iş dosyası tutulmasını sağlamak da işletmelerin sorumlulukları arasındadır (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, 2021, s. 42-43).

İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciler, beceri eğitiminin değerlendirilmesi amacıyla ders yılının son haftasında uygulamalı veya yazılı olarak beceri sınavına alınırlar. Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının dört yıllık alanlarından mezun olanlara mesleklerinde bağımsız işyeri açma belgesi verilir (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, 2021, s. 16-23).

İlgili Alan Yazın

Araştırmada, yiyecek ve içecek alanı öğrencilerinin staj sürecinde, işverenler tarafından stajlarının değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Literatüre bakıldığında daha çok turizm sektöründe stajlarını yapan öğrenciler üzerine araştırmalar olduğu görülmektedir. Yiyecek ve içecek sektörü öğrencileri üzerine yapılan çalışmalar sınırlı sayıdadır.

Demir ve Demir'in (2014) çalışmasında işletme yöneticileri tarafından turizm sektöründe yapılan stajların önemi vurgulanmış, turizm eğitimi ile ilgili yeni yasal düzenlemelerin getirilmesi gerektiği dile getirilmiştir.

Yang (2010), otel endüstrisinde insan kaynakları ve çalışan personellerin eğitimin öneminin anlaşılmasına yönelik araştırma yapmıştır. Araştırma sonucunda çalışanların personel eğitiminin önemini tam olarak anlamadıkları ve olası çözüm önerileri ürettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Dayıoğlu'nun (2010) konaklama işletmelerindeki işverenlerin turizm lisesinde eğitim gören stajyer öğrencilerin işletmelerin beklentilerini karşılama düzeylerini ortaya çıkarmak için yaptıkları araştırmada öğrencilerin iş bilgisinin, işi anlama derecesinin iyi olduğunu, ancak araç ve gereçleri kullanma yeteneği açısından istenilen seviyede olmadıklarını tespit etmişlerdir.

Blisland vd. (2014) tarafından, Vietnam'daki işletme bölümünde okuyan lisans derecesine sahip stajyerlerin işverenler tarafından değerlendirilmeleri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda işverenlere göre iyileştirilmesi gereken stajyer becerileri: problem çözme, teori ve pratiğin entegrasyonu ve zaman yönetimi olarak belirtilmiştir

Daylar (2015) çalışmasında ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde açılık eğitimi alan öğrencilerin teorik ve pratik yeterlilik düzeylerini karşılaştırmıştır. Araştırma sonucunda verilen eğitimin teorik açıdan oldukça iyi derecede olduğu ancak öğrencilere teorik eğitimi veren öğretmenlerin konularında yeteri kadar uzman olmadığı, öğrencilerin staj dönemlerinde yeterince aktif olamadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak stajyerlerin mesleki yeterliliklerinin işverenler tarafından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Çalışma Grubu

Araştırma evreni ulaşılabilen evren olup amaca uygun ölçütler geliştirilerek yapılan gözlemlerle, ölçütlere uyanlar çalışma evreni olarak seçilmektedir. Buradaki amaç evreni temsil edecek en küçük sayıya ulaşmaktır (Karasar, 2004, s. 110-118) Evreni en iyi şekilde yansıtacak öğelerin seçilmesi, örneklemin temel amacıdır. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü için temel koşul, verilerden elde edilen doyuma ulaşmaktır (Baltacı, 2018, s. 239-262). Nitel araştırmalarda örneklem konusunun ne olması gerektiği konusunda literatürde hala tartışmalar devam etmektedir. Nitel araştırmalarda çalışmaların uygunluğunu değerlendirmek için önceden belirlenmiş bir örneklem büyüklüğü yoktur (Baltacı, 2018, s. 26; Gallo vd., 2018, s. 210). Bu araştırmada da olasılıksız örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme; araştırmacının hedefleri doğrultusunda bilgi aralığını en üst düzeye çıkarmayı amaçlayan ve evrenden seçim yapılarak örneklemin belirlendiği örnekleme türüdür (Guba ve Lincoln, 1982, s. 378; Şimşek, 2018, s. 121). Bu doğrultuda nitel araştırmalarda örneklemin en az 10 kişi ile yürütülmesi önerilmektedir (Baltacı, 2018, s. 262). Bu araştırmanın çalışma grubunu da alanında uzman, yiyecek ve içecek sektöründe uzun yıllar çalışmış işverenler, bölüm şefleri, aşçılar ve insan kaynakları personellerinden oluşan toplam 11 kişi oluşturmaktadır.

Çalışma grubu olasılıksız örnekleme yönteminden, amaçlı örnekleme yöntemine göre meslek liselerinin belirlemiş olduğu işletmeler arasından seçilmiştir. İşletmelere ulaşmak amacıyla meslek liselerinde koordinatör öğretmenlik görevi yapan yiyecek ve içecek hizmetleri öğretmenleri aracılığıyla ile iletişime geçilmiştir. Koordinatör öğretmenlerin referanslarıyla örneklem grubu oluşturulmuştur.

Araştırmaya katılan gönüllü işletme sahipleri ve uzman kişilerin her birine rastgele bir katılımcı kodu verilmiştir. Tablo 1'de katılımcılara ait genel bilgiler yer almaktadır.

Tablo 1: Katılımcılara Ait Genel Bilgiler

Kod	Yaş	Cinsiyet	Görevi	Sektör Deneyimi
K1	33	Erkek	İşyeri Sahibi	20 yıl
K2	39	Erkek	Yiyecek ve İçecek Müdürü	21 yıl
K3	42	Erkek	İşletme Genel Koordinatörü	27 yıl
K4	41	Erkek	Mutfak Koordinatörü	27 yıl
K5	36	Erkek	Mutfak Şefi	25 yıl
K6	39	Erkek	Şube Müdürü	26 yıl
K7	41	Erkek	Mutfak Şefi	23 yıl
K8	40	Erkek	Mutfak Şefi	16 yıl
K9	50	Erkek	Mutfak Şefi	36 yıl
K10	41	Erkek	Aşçıbaşı Yardımcısı	21 yıl
K11	32	Erkek	Aşçıbaşı	15 yıl

Verilerin Toplanması

Nitel araştırma yöntemlerinde veriler görüşme, gözlem ve belgeler yoluyla elde edilebilmektedir. Görüşme tekniği, nitel araştırmalarda en sık kullanılan veri toplama tekniklerindedir. Görüşme tekniğinde, katılımcıların deneyimleri, düşünceleri, duyguları ve bilgileri hakkında doğrudan bilgi elde etmek ve iyi sorular sorularak, anlamlı veriler elde etmek mümkündür. Araştırılan konu üzerinde deneyim ve bilgisi olanlarda aynı tür bilgilere ulaşılacak istendiğinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine başvurulmaktadır. (Meriam ve Tisdell, 2016, s. 106- 136; Şimşek, 2018, s. 142-145). Bu kapsamda bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.

Görüşme sorularının oluşturulmasında alanında uzman 2 akademisyen ve 1 de nitel araştırma konusunda deneyimi olan akademisyenin görüşleri alınmıştır. Uzman görüşleri sonucunda soruların bazıları eklenerek ya da çıkartılarak bazıları düzeltilerek stajyerlere ilişkin işveren ve uzman kişilerin görüşlerini yansıtacak şekilde yeniden oluşturulmuştur. Çalışmanın amacına uygun olarak hazırlanmış sorular aşağıda yer almaktadır:

1. İşletmenizin türü ve sınıfı hakkında bilgi verebilir misiniz?
2. Genel olarak stajyer seçiminde dikkat ettiğiniz konu(lar) ve stajyerlerde aradığınız nitelikler var mıdır? Varsa nelerdir?
3. Öğrencilerin teorik yeterlilik düzeyleri hakkında neler düşünüyorsunuz? Detaylı bir şekilde açıklayınız?
4. Öğrencilerin pratik yeterlilik düzeyleri hakkında neler düşünüyorsunuz? Detaylı bir şekilde açıklayınız?
5. Sizce öğrencilerin okulda aldıkları teorik eğitimler staj için yeterli oluyor mu? Detaylı bir şekilde açıklayınız?

Görüşmeler 2 Mayıs 2021- 27 Mayıs 2021 tarihleri arasında katılımcıların izni doğrultusunda telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların izniyle görüşmeler kayıt altına alınarak daha sonrasında deşifre edilmiştir. Yapılan görüşmeler ortalama 46 dk. ile 85 dk. arasında sürmüştür. Yapılan görüşmelere ait bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2: Görüşmelere Ait Bilgiler

Görüşülen Kişi	Görüşme Tarihi	Görüşme Kanalı	Görüşme Süresi
K1	02.05.2021	Telefon	1 saat 7 dk.
K2	02.05.2021	Telefon	46 dk. 23 sn
K3	03.05.2021	Telefon	1 saat 25 dk.
K4	06.05.2021	Telefon	50 dk. 22 sn.
K5	11.05.2021	Telefon	58 dk.
K6	11.05.2021	Telefon	58 dk. 8 sn.
K7	19.05.2021	Telefon	1 saat 14 dk.9 sn.
K8	22.05.2021	Telefon	52 dk.
K9	22.05.2021	Telefon	1 saat 11 dk. 22 sn.
K10	24.05.2021	Telefon	57 dk. 33 sn
K11	27.05.2021	Telefon	58 k.

Verilerin Analizi

Çalışmada elde edilen verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizinde benzer verilerin belirli temalar etrafında birleştirilerek anlamlandırılması sağlanmaktadır. İçerik analizinde araştırmalar, önceden belirlenmiş kategoriler olmadığı için verilerin derlenmesiyle anlam kazanmaktadır. Bunun için veriler kodlanıp temalandırılarak bulgular yorumlanmaktadır (Şimşek, 2018, s. 186-187).

Betimsel analiz, çevresel olaylar hakkında bilgi toplamak için doğal ortamlarda hedef davranışın doğrudan gözlemlenmesini içeren bir yöntemdir. Betimleyici analizler, davranışların doğrudan gözlemlenmesi, davranışa ilişkin operasyonel tanımların geliştirilmesi, işlevsel analizlere dâhil edilecek belirli öncüllerin veya sonuçların belirlenmesi ve hedef davranışın doğası gereği betimsel analizlerin mümkün olmadığı durumlarda (örneğin, aşırı düşük oran veya tehlikeli problemlerli davranış) bir değerlendirme prosedürü olarak kullanılabilirler. Betimsel analizde veriler, önceden belirlenmiş olan temalara göre özetlenerek yorumlanmaktadır. Elde edilen bulguları okuyucuya sunabilmek amacıyla doğrudan alıntılardan yararlanılır. Yapılan betimlemeler açıklanıp yorumlanarak sonuçlara ulaşılır. (Sloman, 2010, s. 20; Kurt vd., 2013, s. 154).

Verilerin İnanırlılığı

Araştırmalarda veri toplama sürecinde araştırmanın amacına uygun olması ve hatalı sonuçlar elde etmemek için kullanılan ölçme araçlarının güvenilir ve geçerli olması gerekmektedir. “Güvenirlilik, bir ölçme aracının tutarlı ölçüm yapabilmesi; geçerlik ise ölçme aracının ölçmek istediğini ölçebilme derecesidir.” (Şimşek, 2018, s. 153). Geçerlilik, nitel araştırmanın güçlü yönlerinden biridir ve bulguların araştırmacı, katılımcı veya okuyucular açısından doğru olup olmadığını belirlemeye dayanmaktadır. Geçerlilik, nicel araştırmada olduğu gibi nitel araştırmada da aynı çağrışımları taşımamaktadır. İyi, niteliksel bir güvenilirlik için kodlamaların tutarlılığının en az %80'i uyum içinde olması gerekmektedir (Creswell, 2009, s. 176)

Bu araştırmada konuya uygun yöntem seçilerek görüşme soruları hazırlanmıştır. Araştırmanın konusu ve yöntemi konusunda uzman kişilerin görüşleri alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Görüşme metinlerine ilişkin alıntılar sonuçlara nasıl ulaşıldığının anlaşılması bakımından metin içerisinde verilmiştir.

Bulgular

Araştırma sonucunda yapılan analizlere göre elde edilen sonuçlar bu bölümde yer almaktadır. Elde edilen veriler tablolaştırılmış ve katılımcı yorumları eklenmiştir.

İşletmelerin Özellikleri

Araştırmaya dâhil olan katılımcıların çalıştıkları işletmelere ait özellikler tablo 3 'te belirtilmiştir.

Tablo 3: İşletmelerin Özellikleri

İşletme Kodu	İşletmenin Türü	İşletmenin Sınıfı
K1	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Restoran
K2	Konaklama İşletmesi	4 Yıldızlı Otel İşletmesi
K3	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Cafe Patisserie
K4	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Cafe Patisserie
K5	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf İtalyan Restoranı
K6	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Restoran
K7	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Cafe Patisserie
K8	Yiyecek- İçecek İşletmesi	1.Sınıf Restoran
K9	Konaklama İşletmesi	5 Yıldızlı Otel İşletmesi
K10	Konaklama İşletmesi	5 Yıldızlı Otel İşletmesi
K11	Konaklama İşletmesi	4 Yıldızlı Butik Otel İşletmesi

Stajyerlerin Teorik Yeterlilikleri

Araştırmada elde edilen veriler neticesinde teorik yeterlilik, pratik yeterlilik, işletme çalışma kuralları ve stajyer yeterlilikleri olmak üzere dört farklı tema oluşturulmuştur. Teorik yeterlilik teması; hazırlık, uygulama ve sunum aşaması olarak üç ayrı alt kategoride, pratik yeterlilik teması; uygulama ve sunum olarak iki ayrı kategoride incelenmiştir.

Tablo 4: Teorik Yeterlilik

Tema 1	Alt Temalar	Kodlar	Yeterlidir	Yeterli Değildir
Teorik Yeterlilik	Hazırlık	İşe hazırlanma süreci	4	1
		Hijyen Kuralları Bilgisi	5	2
		İş Güvenliği Bilgisi	4	2
		Besin Grupları Bilgisi	2	3
		Doğrama Tekniği Bilgisi	3	1
	Uygulama	Pişirme Tekniği Bilgisi	2	4
		Et Hazırlama Bilgisi		4
		Deniz Ürünleri Hazırlama Bilgisi		2
		Türk Mutfağı Bilgisi	3	5
		Soğuk mutfak bilgisi	5	
		Pastane ürünleri ve tatlı bilgisi	6	1
		Mutfak organizasyonu		4
	Sunum	Tabak Süsleme	2	2
		Tabak Sunumu	2	3

Tablo 4'te elde edilen teorik yeterlilik ile ilgili hazırlık, uygulama ve sunum alt temaları ile ilgili kodlamalar, katılımcı görüşleri ile oluşturulmuştur. Bu sonuçlara göre; hazırlık aşamasında yer alan işe hazırlanma süreci ile ilgili stajyer yeterliliklerinin %80 oranında yeterli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Stajyerlerin hijyen kuralları bilgisi %71,4 oranında, iş güvenliği bilgisinin ise % 66,6 oranında yeterli olduğu görülmektedir.

Besin grupları bilgisinin %40 düzeyinde ve doğrama tekniği bilgisinin %75 oranında yeterli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Uygulama alt temasında yer alan çeşitli uygulama tekniklerinin teorik bilgi düzeyleri ile ilgili olarak; pişirme tekniği bilgisinin % 33,3 oranında yeterli olduğu, et hazırlama bilgisinin ise yeterli olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu konudaki katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

“Farklı pişirme tekniklerini genel olarak bilmiyorlar. İçinden pratik zekâlı olanlar biliyorlar. Çünkü öğrencilerin çoğu mecburiyetten geldikleri için severek gelmiyorlar işletmeye.” (K5)

“Farklı pişirme teknikleri var. Örneğin; odun ateşinde pişirme, gazlı ocakta pişirme vb... Bunları bilmiyorlar, burada öğreniyorlar. Kebabın servisinde domates, biber olduğunu bilir ama nasıl hazırlandığını, nasıl pişirildiğini, kaç dakikada piştiğini işletmede öğreniyorlar. Dışarıda kendileri de yedikleri için hangi garnitürlerin verildiğini az çok bilir. Nasıl harmanlandığını, kaç gün beklediğini bizden öğrenirler. Etləri hazırlamayı ve pişirmeyi bilmiyorlar. Tavuk nasıl parçalanır mesela bilmiyorlar, zor. Somon balığından fileto nasıl çıkar, bıçakla mı çekilir, tuzlama mı yapılır bilmiyorlar. Okuldan gerçekten sıfırdan geliyorlar. Kitapla, kalemle okuyunca işin içine girmek istemiyorlar. İşin içine girince çok şaşırıyorlar. Okuldan çok basit şeylerle geliyorlar.”(K1)

Stajyerlerin deniz ürünlerine yönelik teorik yeterlilik bilgisinin olmadığı tablo 4’te çıkarılan sonuçlardandır. Bu konuda katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir:

“Genelde buğulama, ızgara vs. bilgisi var. Stajyerin eline 15-20 kg balığı verip ‘bunu ne yapabilirsin?’ denmesi lazım... Bunları öğretmek, göstermek gerekiyor. Aşçı olacak ise fileto çıkarmayı öğrenecek. Daha donanımlı olurlarsa kendileri için daha iyi olur. Balığın zeytinyağı ve limonla, asitle pişirme tekniğini, karides temizleme vs. bilmiyorlar. Müfredatın yenilenmesi lazım...” (K7)

“Maalesef balık ürünlerinde zayıflar. Biz gösteriyoruz ama balıklar pahalı olduğu için o şansları fazla yok. Kalamarı ayıklayamazlar mesela. Kalamarda daha çok hazırlama alışmışlar. Kalamarı, Mürekkep balığı olarak çok fazla bilmiyorlar. Getiriyorum, onlara gösteriyorum. Aynı balığı yapmaya cesaret edemiyorlar ama... Biraz çekiniyorlar o konuda.”(K11)

Stajyerlerin Türk mutfağı ile ilgili bilgi düzeylerine bakıldığında %37,5 oranında yeterli oldukları katılımcı yorumlarından elde edilmiştir.

“Türk mutfağını teorik olarak biliyorlar, evet. (K8)

“Türk mutfağını teorik olarak biliyorlar diyebiliriz. Günümüzde kullanılan yemekleri biliyorlar. Osmanlı mutfağı bilmelerini çok beklemiyorum. Türk mutfağını, Osmanlı mutfağını bilen şefler çok yok. Özellikle kız öğrencilerimiz evden dolayı biliyorlar genelde. Uluslararası mutfağı daha çok ilgililer diyebilirim. Türk Mutfağından her türlü yemek çeşidini öğretiyoruz. Teorik olarak evde yaptıklarını bilebiliyorlar.” (K9)

“Bize gelenlere sadece bulgur pilavını biliyorlar. Domatesini, biberini doğramayı biliyorlar. ‘Okulda ne yapıyorsunuz?’ dediğimizde cevap veremiyorlar. Pirinç pilavı, kuru fasulye pişirmeyi bile bilmiyorlar.”(K11)

Stajyerlerin soğuk mutfak bilgi düzeyleri ile pastane ürünleri ve tatlı bilgi düzeylerinin %100 oranla yeterli düzeyde olduğu dile getirilmiştir. Mutfak organizasyonu teorik yeterlilik bilgisi ise yetersiz bulunmuştur.

“Tabi, bir ay geçtikten sonra soğuk mutfak ürünlerini hazırlayabilirler ama kontrollü şekilde. O birimin sorumlusu ile sorumluluk alabiliyorlar. Mesela bıçağı tutma, yıkama şekli vs. zamanla pratiğe döküldükçe öğreniyorlar.”(K4)

“Genel anlamda bilgi sahibiler, evet yapabiliyorlar. Ama tek başına bırakmıyoruz. Ustası başında olup tek tek her şeyi kontrol ediyor.”(K10)

Sunum alt temasında yer alan tabak süsleme bilgisinin %50 oranında ve tabak sunum bilgisinin ise % 40 oranında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

“İlk geldiklerinde bilmiyorlar ama eğitimi tamamladıktan sonra süsleme ve sunumu bilebiliyorlar.”(K6)

Stajyerlerin Pratik Yeterlilikleri

Stajyerlerin pratik beceri düzeyleri ile ilgili çalışmaları alt temalara ayrılmış ve katılımcı yorumları ile uygulama ve sunum alt temaları oluşturulmuştur. Tablo 5’te pratik yeterlilik düzeylerine yer verilmiştir.

Tablo 5: Pratik Yeterlilik

Tema 2	Alt Temalar	Kodlar	Yeterlidir	Yeterli Değildir
Pratik Yeterlilik	Uygulama	İşe Hazırlanma	2	2
		Hijyen Kurallarına Uyuma	5	2
		İş Güvenliğine Uyuma	4	
		Porsiyonlama Yapabilme	3	1
		Doğrama Tekniklerini Kullanabilme	4	2
		Pişirme Tekniklerini Uygulayabilme	5	2
		Et pişirme	4	2
		Deniz ürünlerini pişirme	1	4
		Türk mutfağı yemekleri pişirebilme	3	
		Menü planlama	3	7
		Soğuk mutfak ürünleri hazırlayabilme	7	1
		Pastane ürünleri ve tatlı hazırlayabilme	5	2
		Mesleki İngilizce kullanabilme	2	8
		Mutfak Organizasyonu yapabilme	4	4
		Tabak Süsleme	8	1
		Tabak Sunumu	6	1

Katılımcı yorumlarından uygulama aşamasında yer alan becerilerden; işe hazırlanma pratiği, % 50 oranında orta düzeyde bulunmuştur. Hijyen kurallarına uyum %71,4 oranında ve iş güvenliği kurallarına uyum %100 oranında, porsiyonlama yapabilme becerilerinin %75, doğrama teknikleri becerisi %66,6 oranında yeterli olduğu tablo 5’ ten elde edilen sonuçlar arasındadır. Bu beceriler ile ilgili katılımcı yorumlarından bazıları aşağıdaki gibidir:

“Öğrencinin hijyen eğitimi ile ilgili olarak şunu söyleyebilirim. Belki teorik olarak okulda belgesini alıyorlar ama pratikte çok fazla uygulayamıyorlar. Yeni iş hayatı, hiç bilmediği bir ortam ve iş hayatına başlamanın stresi ile bunları unutabiliyor. Bu konuda bizim personellerimiz deneyim sahibi... Hijyen ve temizlik konusunda yardımcı oluyorlar. Gözetleme ve birlikte çalışma fırsatımız oluyor. Teorik olarak muhakkak bilenler oluyor ama sahada durum değişiyor. Nasıl yapılacağını biliyor ama uygulamada sıkıntı yaşıyor. O durumda da arkadaşlarımız devreye giriyor.”(K2)

“Oryantasyon yapılıyor, otel tanıtılıyor. Otel çıkışları, yangın merdiveni, makineler vs. Kritik kontrol noktaları dediğimiz zaman Haccp kurallarını uyguluyoruz. Form tutuyoruz. Sebze klorlu suda ne kadar bekletilir? gibi... Bunların hepsini formlara göre uyguluyorlar. Asla bir işi stajyere bırakıp ‘Sen bunu yap!’ demiyorum. Başında biri durup öğretiyor. Dilimleme makinesi ve kıyma makinesi kullanmaları yasak.”(K10)

Pişirme tekniklerini uygulayabilme oranı %71,4 ve et pişirme becerisinin % 66,6 oranında yeterli düzeyde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar içerisinde deniz ürünlerindeki becerilerin uygulanabilme oranı % 20 olarak, Türk mutfağı becerilerinin uygulanabilme oranı %100 olarak bulunmuştur. Menü planlama konusunda stajyerlerin yeterlilik düzeyi %30 olarak bulunmuştur

“Öğrenciye menü planlaması yaptırtmıyoruz mesela. Düğünler, nişanlar ve diğer etkinliklerde başlangıç yiyecekleri çıkarılıyor. Bu konuda deneyimleri yok. Bizim zaten önceden hazır menülerimiz var. Biz yapıyoruz. O çalışma alanına giremiyorlar.”(K10)

“Örneğin, menü planlaması ciddi bir iş olduğu için işletme olarak stajyerlere bunun sorumluluğunu vermiyoruz. Personel yemeğini de vermiyoruz. Sıralamayı takip etmesi gerekiyor ve bunda bilgiler çok yok. Bu kararı aşçı başı ve yiyecek içecek müdürü veriyor. Bunu da elimizdeki malzemenin durumuna göre yapıyoruz.”(K2)

Katılımcı görüşlerinden stajyerlerin soğuk mutfak ürünlerini hazırlayabilme konusunda %87,5 oranında bu alanda yeterli oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

“Zaten biz öğretiyoruz soğuk mutfağı. İlk etapta daha kolay olduğu için soğuktan başlatıyoruz. Soğuktan sığağa doğru çalışıyorlar.”(K7)

Pastane ürünleri ve tatlı hazırlayabilme konusunda stajyerlerin bu alanda verimli çalışabildikleri, gerekli beceriye sahip oldukları tablo 5’ten elde edilen bulgular arasındadır. Nitekim araştırmaya katılan katılımcı yorumlarından elde edilen verilere göre pastane ürünleri ve tatlı hazırlayabilme konusunda beceri düzeyi %71,4 oranında olduğu görülmektedir.

Mesleki İngilizce becerisi konusunda stajyerlerin yeterlilik düzeyi %20, mutfak organizasyonu becerisinde ise bu oran %50 olarak bulunmuştur.

“Mutfak organizasyonunda stajyerlere çok fazla bir yük düşmüyor. Daha küçük organizasyonlarda görev alabiliyorlar. Genellikle sabah vardiyasında çalıştıkları için açık büfede çalışıyorlar. Alakartta çok yer almıyorlar. Bu hassas bir konu... Alakartın hazırlık süreçlerinin bir kısmını yapabiliyorlar. Büyük organizasyonlarda, grup yemeklerinde, açık büfe hazırlığında devreye aşçılar giriyor. Daha küçük organizasyonlarda yer alabiliyorlar.”(K2)

“İlk hafta sabah açılışına gelmesi lazım... Bütün shiftleri görmeleri için. İlk 2-3 haftada oturuyor bu iş. Tencerelerin, kaşıkların yeri gibi... En kötüsü açılış shiftlerini görmeleri gerekiyor. Bir hafta da kapanış shiftlerini görmeleri gerekiyor. Mutfağa gelen stajyerler daha önce operasyonları görmedikleri için sudan çıkmış balık gibi oluyorlar.. Biraz kargaşa ortamı olur. Alışmaları için 2-3 ay geçmesi gerekir. 2-3 aydan önce mutfak organizasyonlarını öğrenmeleri mantıksız olur. Tek başına bırakamazsın. Tecrübeli insan bırakman lazım...”(K5)

“İlk geldiklerinde oryantasyon çalışması yapıyoruz. Stajyerleri hem ortama alıştırtıyoruz hem de bunun takibini yapıyoruz. Genel anlamda gruplarda, banket ve Cafe Break gibi organizasyonlarda sıkıntı çıkabiliyor. Yanlarında şefleri ile birlikte uygulayabiliyor, yapabiliyorlar.” (K9)

Stajyerlerin tabak süsleme becerisinde % 88,8 oranında, tabak sunum becerisinde % 85,7 oranında başarılıdır.

“Süsleme ve sunum yapabilirler. Her yer gösteriyor bunu. %100 olmasa da %80 yapabilirler. Bu firmaya, otele, lüks mekâna göre değişir.”(K1)

“Gelen misafirler menüye bakıyorlar. Bir tatlının sunumunun nasıl geleceğini biliyorlar. Bu sunumları yaptırıyoruz ama her şeyi mi? Hayır! Süslemede mesela salata yapıyor, zaten görseli hazır. Ona göre görselini hazırlıyorlar. Benim çalışma sistemimde, bütün birimlerde yemeğin görseli vardır. Reçeteye dâhil edilmiş fotoğraflar vardır. Ona bakarak yaparlar.”(K4)

“Herhangi bir şefin hazırladığı tabakla stajyerlerin hazırladığı tabaklar, sunumlar fark yaratabiliyor. Pastane ve mutfak kısmında kendi çabaları ile farklı lezzetler, görseller, sunumlar çıkarabiliyorlar. Bu açıdan daha fazla inisiyatif sunulmalı. Gerekli zaman ve malzeme verilmeli.”(K3)

İşletme Çalışma Kuralları

Tablo 6’da elde edilen kodlardan işletme kurallarını uygulama adlı bir alt tema ve işletme çalışma kuralları adı altında bir ana tema oluşturulmuştur.

Tablo 6: İşletme Çalışma Kuralları

Tema 3	Alt Temalar	Kodlar
İşletme Çalışma Kuralları	İşletme Kurallarını Uygulama	Çalışma saatlerine uyum (4)
		Mutfak kültürüne hâkimiyet (3)
		Verilen görevleri yerine getirme (5)
		İşletme kurallarına uyum (7)
		Kişisel bakım ve hijyen (5)

Tablo 6 incelendiğinde katılımcıların stajyerlerden beklentileri arasında en fazla dikkat ettikleri hususun işletme kurallarına uymaları ve kişisel bakım, hijyen ve temizliklerine dikkat etmeleri gerektiği elde edilen bulgular arasındadır. Mutfak kültürüne hâkim olmaları, çalışma saatlerine uyum sağlamaları ve verilen görevleri yerine getirmeleri aranan diğer özellikler arasındadır.

“Standart aradığımız ilk kriterler zeki olması, bir gördüğünü hemen kapıp yapmasına, akıllı olmasına, uyumlu olmasına, temiz ve hijyenik olmasına dikkat ediyoruz. Görünüşüne dikkat etmesi de önemli bizim için. Kriterlerimiz bunlar.”(K5)

“Kuruma ait kurallara uyulduğu zaman sorun olmuyor. Okullardan gönderilen stajyerde aradığımız bir özellik de işe geç gelmemesi...”(K6)

“Onlardan beklentilerimiz, iyi aşçı olmaları ve verilen emeklerin boşa gitmediğini görmek... Saygılı, mutfak kültürünü öğrenmiş, koordineli şekilde uyumlu çalışmalarını, konsantre olmalarını istiyoruz. Aşçı elbisesini giydiğin zaman her şeyi bırakman lazım geride... Mutfak, en ufak bir şeyi affetmez.”(K7)

“İşte atılman lazım... Mızımız insanlarda sıkıntı yaşıyoruz. İşi bilmeseydi de dediğimizi yapsın, kurallara uysun istiyoruz. Dakik olsun, özgüveni olsun... Bizim için bu işte özgüven çok önemli... Kendine güvenmeleri lazım her şeyden önce... Saygı, özgüven duyması lazım, araştırmacı olması lazım... ‘Kuralları budur, bundan başka olmaz!’ dememesi lazım.”(K11)

Stajyer Yeterlilikleri

Katılımcı yorumlarından elde edilen bir diğer tema da stajyer yeterlilikleridir. Stajyer yeterlilikleri teması; kişisel özellikler, fiziksel özellikler ve zihinsel özellikler olarak üç alt temaya ayrılmış ve Tablo 7’de belirtilmiştir.

Tablo 7: Stajyer Yeterlilikleri

Tema 4	Alt Temalar	Kodlar
Stajyer Yeterlilikleri	Kişisel Özellikler	Girişken (3)
		Saygılı (3)
		Değişime açık (3)
		Uyumlu (7)
		Özgüvenli (2)
		Verimli (2)
		Uzun Boylu (1)
	Fiziksel Özellikler	Güçlü (1)
		İdeal Kilo (2)
		Pratik Düşünebilme (4)
	Zihinsel Özellikler	Zeki (1)
		Odaklı (1)

Stajyerlerde aranılan özellikler kişisel olarak, girişken, saygılı, değişime açık, uyumlu, özgüvenli ve verimli olmalarıdır. Fiziksel özellik olarak uzun boylu, güçlü ve ideal kiloda olmaları da beklentiler arasındadır. Pratik düşünebilmeleri, zeki olmaları ve işe odaklı çalışabilmeleri zihinsel özellikler açısından beklenen niteliklerdendir.

“Daha çok pratikliğine bakıyoruz. Bilgi aramıyoruz. Zaten yeni oldukları için verdiğimiz görevleri yerine getirsın istiyoruz. Her şey bir arada olamaz. 26 senedir sektördeyim. Halen daha öğreniyorum. Özellikle belirttiğimiz konu yok. Hızlı düşünmesi, pratik olması önemli...” (K4)

“Stajyer seçiminde dikkat ettiğim ilk davranış; dayanıklı olması, özellikle sinir yapısının dayanıklı olması... Çok stresli bir ortamda çalıştığımız için işe geliş gidiş saatlerini riayet ediyor olması lazım. Prensipleri olmasına dikkat ediyorum, hızlı olması lazım. Bazı konularda kendi karar verebilmesi lazım. Bu özellikleri taşıyacağını düşündüğüm stajyerleri alıyorum. İş odaklı çalışıyoruz. Genellikle erkek stajyer tercih etmeye çalışırım, kadın stajyerler nazlı oluyor. Fiziksel olarak daha az güçlü olduğu için erkek olmasını tercih ediyorum. Erkek stajyerlerle daha iyi çalışabiliyorum.” (K8)

Sonuç ve Öneriler

Bireylerin ilgileri doğrultusunda bilgi, beceri ve deneyimlerin artırılarak iş hayatında istenilen yeterliliklerin kazandırılması amacıyla mesleki eğitim çalışmaları yapılmaktadır. Mesleki eğitim çalışmalarının bir türü de yiyecek ve içecek eğitimidir. Yiyecek içecek eğitiminin kazandırılması için yapılan en önemli uygulamalardan biri staj eğitimleridir. Staj eğitimleri boyunca öğrenciler, okullarda aldıkları teorik ve pratik eğitimleri, alanları ile ilgili işletmelerde uygulama imkânı bulmaktadırlar. 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 teorik ve pratik yeterliliklerinin tespit edilmesi amacıyla işverenler, işletme sahipleri, mutfak ve insan kaynakları personelleri tarafından değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Staj eğitimleri ile ilgili literatür incelendiğinde birçok çalışmaya rastlanmaktadır. Ancak bu çalışmaların çoğunluğunu stajyer öğrencilerin beklenti, görüş ve önerileri oluşturmaktadır. Aşçılık bölümü üzerine işverenlerin stajyerlerin mesleki yeterliliklerini değerlendirdiği çalışmaların sınırlı sayıda (Dayıoğlu, 2010; Demir & Demir, 2014; Üzümcü, 2015; Daylar, 2015; Yılmaz vd., 2018) olduğu görülmektedir. Yükseköğretim düzeyinde yapılan çalışmalar mevcut olsa da ortaöğretim düzeyindeki meslek liselerinde, bu alanda yapılan çalışmalar yetersizdir. İşverenler, işletme sahipleri, mutfak şefleri ile insan kaynakları personellerinin stajyerlerin mesleki yeterliliklerini değerlendirdiği bir çalışmanın bulunmaması araştırmayı önemli kılmaktadır.

Araştırma sonuçları, öğrencilerin okullarda almış oldukları teorik eğitimin pastane ve tatlı bilgisi, işe hazırlık, doğrama teknikleri, hijyen kuralları ile iş güvenliği bilgisi konusunda yeterli olduğunu; et hazırlama, deniz ürünleri hazırlama ve mutfak organizasyonu konusunda ise yetersiz bulduklarını göstermektedir. Diğer taraftan stajyerlerin pratik yeterliliklerinin, teorik yeterliliğe göre alınan eğitim ve yapılan uygulamalar doğrultusunda daha iyi oldukları görülmektedir. Nitekim iş güvenliği kurallarına uyum, Türk mutfağı yemekleri pişirebilme, süsleme yapabilme, soğuk mutfak ürünleri hazırlayabilme, sunum yapabilme, porsiyonlama yapabilme, pişirme tekniklerini uygulayabilme ile pastane ürünleri ve tatlılar hazırlayabilme konularında oldukça başarılıdırlar. Deniz ürünleri hazırlayabilme, mesleki İngilizce kullanımı ve menü planlaması yapabilme konularında ise başarısız olduklarını araştırma sonuçları göstermektedir. Araştırma sonuçlarının aksine Daylar (2015)'in ve Yılmaz vd. (2018)'nin

çalışmalarında ise genel olarak öğrencilerin teorik eğitiminin yeterli ancak verilen uygulama eğitiminin yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Stajyerlerin, teorik bilgilerin tamamına hâkim olamaları da teorik eğitimin tamamlayıcısı sayılan staj eğitimleri ile öğrenciler teorik bilgileri pratiğe dökmekte ve uygulama yaparak beceri kazanmaktadır. Staj eğitimlerinin ilk zamanlarında, öğrencilerin yeterlilik düzeyleri az olmasına rağmen işletmenin cinsi ve kapasitesine göre verilen oryantasyonlar, hizmet içi eğitimler ve uyum çalışmaları ile öğrenciler iş yerine uyum sağlamakta ve pratik yeterlilik konusunda başarılı olmaktadır. Araştırma sonuçlarından hareketle geliştirilen öneriler şu şekildedir;

- Meslek liselerinin uygulama eğitimleri için kullanılan atölye sayıları artırılmalıdır.
- Atölyede bulunan eksikliklerin giderilerek müfredat kapsamında yer alan her kazanımın öğrencilere uygulanmalıdır.
- Uygulamalar için gerekli olan malzemelerin temininde meslek öğretmenleri ve öğrencilere maddi ve manevi destekler sağlanmalıdır.
- Kalabalık sınıflarla girilen atölye derslerinde öğrenci sayılarının azaltılarak bire bir öğrenmeye teşvik edici uygulamaların yer alması gerekmekte ve gerek görüldüğü takdirde mutfak alanında uzman şeflerin atölyelere davet edilmelidir.
- Yarışma, festival gibi önemli etkinliklerin sayısının artırılarak konular pekiştirilmelidir.
- Açıklık bölümü derslerine yönelik müfredat hazırlanırken tüm paydaşların görüşleri alınmalıdır.

Nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yapılan bu araştırma dışında gelecek araştırmalar, nicel yöntemler kullanılarak, başka kademe ya da sınıfta örneklem grubu seçilerek, farklı alanlarda yapılabilir. Başka illerde veya bölgelerde yapılarak araştırmanın kapsamı genişletilebilir.

KAYNAKÇA

- Akbulut, Y. (2018). Evren ve Örneklem. İçinde Sosyok Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, ed. Ali Şimşek, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 186-187.
- AlThukair, D. (2014). *Evaluation of the University of Dammam's Compliance with NCAAA Standards of Field Experience and its Impact on Satisfaction*. Mater Thesis, Deanship of Quality and Academic Accreditation, Saudi Arabia.
- Akay, B., Uslu, A., & Sancar, M. (2018). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Döneminde Yaşadıkları Sorunlar: Lisans ve Ortaöğretim Turizm Öğrencileri Örneği. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(8), 219-220.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 239-262.
- Beck, C. (2016). Internships for Academic Credit as a University- Business Joint Venture: A Preliminary Study of the First Ten Years: Part 1, *In The College of Business Internship Program: A Comprehensive Study of the First 10 Years*, ed. C. Beck, Colorado, College of Business University of Colorado, 3 - 16.
- Bilsland, C., Nagy, H., & Smith, P. (2014). Planning the Journey to Best Practice in Developing Employability Skills: Transnational University Internships in Vietnam. *Asia-Pacific Journal of Cooperative Education*, 15(2), 145-157.
- Bilsland, C., Nagy, H., & Smith, P. (2020). Virtual internships and work-integrated learning in hospitality and tourism in a post-COVID-19 world. *International Journal of Work-Integrated Learning, Special Issue*, 21(4), 426.
- Bolat, Y. (2017). *Türkiye'de Mesleki ve Teknik Eğitimin Mevcut Durumu ve Farklı Ülkelerle Karşılaştırılması, 2.Baskı*, Ankara: Pegem Akademi.
- Can, E., & Demiral, N. (2015). Meslek Yüksekokullarında Sektörel İşbirliğinin Önemi ve Turizm Otelcilik Programları Üzerine Bir Çalışma. *PARADOKS Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 11(1), 5.
- Charles, K. (1997). Tourism Education and Training in the Caribbean: Preparing for the 21st Century. *Progress in Tourism and Hospitality Research*, (3), 190.
- Creswell, J. (2009). *Research Design Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches, Third Edition*, California: SAGE Publications.
- Dayıoğlu, M. (2010). *Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Stajyer Öğrencilerinin Yeterliliği Konusunda İşveren Görüşleri (Edremit Körfezi Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Alguları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Demir, M., & Demir, Ş. (2014). Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6), 19-23.

- Emir, O., Arslan, S., & Kılıçkaya, Ş. (2008). Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Programı Öğrencilerinin Staj Uygulamaları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*, X (II), 276-277.
- Gallo, L., Murphy, J., Braga, L., Farrokhyar, F., & Thoma, A. (2018). Users' Guide to the Surgical Literature: How to Assess a Qualitative Study. *Discussions in Surgery*, 61(3), 210.
- Guba, E., & Lincoln, Y. (1982). Epistemological and Methodological Bases of Naturalistic Inquiry. *Educational Communications and Technology Journal*, 4(30), 378.
- Gurumoorthy, T., Nachammai, S., & Thangam, A. (2019). Problems Faced by Engineering Students on Internship Training Program. *International Journal of Multidisciplinary Educational Research*, 12(3), 58-59.
- Idialu, E. (2013). Ensuring Quality Assurance In Vocational Education. *Contemporary Issues In Education Research – Fourth Quarter*, 6(4), 431.
- Jackel, D. (2011). *Evaluating the Effectiveness of an Internship Program*. Master Thesis, Western Kentucky University, The Faculty of the Department of Sociology, Kentucky.
- Jung, J., & Lee, S. (2016). Impact of Internship on Job Performance Among University Graduates in South Korea. *International Journal of Chinese Education*, (5), 251-252.
- Karasar, N. (2004), *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, 13. Baskı, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Karunaratne, K., & Perera, N. (2019). Students' Perception on the Effectiveness of Industrial Internship Programme. *Asian Institute of Research*, 2(4), 823.
- Kaşlı, M., & İlban, M. (2013). The Influence of Problems Faced During Internships on Interns' Views of Their Profession and Their Intention to Work in the Tourism Industry. *Eurasian Journal of Educational Research*, (52), 82-82.
- Kocaman, E., & Kocaman, M. (2014). The Employment Situation of the Students Studying for Food and Beverage Management Bachelor's Degree Within the Sector. *International Journal of Social Economics*, 43(2), 124.
- Kurt, A. (2013), Verilerin Analizi, *İçinde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, ed. Adile Aşkım Kurt, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 154.
- Lee, S. (2006). *A Comparison Of Student Perceptions Of Learning In Their Co-op And Internship Experiences And The Classroom Environment: A Study of a Hospitality Management Students*. Doctoral Thesis, University of Central Florida, Faculty of Education, Florida.
- MEB. (2018), *Türk Eğitim Sistemi*. Ankara: Strateji Geliştirme Başkanlığı.
- MEB. (2020), *Milli Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Memon, G. (2007). Education in Pakistan: The Key Issues, Problems and The New Challenges. *Journal of Management and Social Sciences*, 3(1), 47.

- Merriam, S., & Tisdell, E. (2016), *Qualitative Research A Guide to Design and Implementation, Fourth Edition*, San Francisco: Jossey-Bass A Wiley Brand.
- Pak, Ö. (2015). *Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitimi ve Zorunlu Staj: Turizm Meslek Lisesi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Polat Üzümcü, T. (2015). Otel Yöneticilerinin Turizm Eğitime Yönelik Algıları: Kocaeli İli Otel Yöneticileri Üzerinde Bir Araştırma. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, KOSBED*, (30), 1-28.
- Salı, JB. (2018), Verilerin Toplanması, *İçinde Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, ed. Ali Şimşek, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 142-153.
- Schambach , T., & Dirks , J. (2002). Student Perceptions of İnternship Experiences. *17. Annual Conference of the International Academyfor Information Management*, Barcelona: Education Resources Information Center (ERIC), 2-3.
- Sloman, K. (2010). Research Trends in Descriptive Analysis. *The Behavior Analyst Today*, 11(1), 20.
- Şimşek, A. (2018), Evren ve Örneklem, *İçinde Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, ed. Ali Şimşek, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 121.
- Tezcan, M. (1985), *Eğitim Sosyolojisi, Dördüncü Baskı*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Walo, M. (2001). Assessing the Contribution of Internship in Developing Australian Tourism and Hospitality Students’ Management Competencies. *Asia-Pacific Journal of Cooperative Education*, 2(1), 12-13.
- Yang, X. (2010). *The Importance of Staff Training in the Hotel Industry Case Study: Renaissance Shanghai Yuyuan Hotel*. Master Thesis, Vaasan University of Applied Sciences, Business Economics and Tourism, Vaasa.
- Yılmaz, G., Erdem, Ö., & Arman, A. (2018). Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 273 - 284.

Evaluation of Professional Competencies of Cooking Trainee by Employers: The Case of İstanbul

Duran CANKÜL

Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Rukiye ERŞAHİN

Eskişehir Osmangazi University, Institute of Social Sciences, Eskişehir/Turkey

Extensive Summary

There are many programs aimed at improving the quality of enterprises and the success of employees in the tourism sector. One of these programs is internship trainings defined as on-the-job training of students studying in a professional field and are among the mandatory applications. Internship applications that enable students to meet the sector and provide the opportunity to implement the trainings they have received in institutions play an important role for the sector (Demir and Demir, 2014: 19-23; Akay et al., 2018: 219-220). One of these internships/internship applications is internships in food and beverage enterprises within the tourism sector. Within the tourism sector, students can do their internships in hotels, food and beverage establishments. Students who intern in food and beverage enterprises can work in the kitchen, in a labor-intensive environment and in risky areas. Therefore, internships are important for students in terms of transferring vocational education from theoretical level to practice, learning about job security and transferring it to life. At this point, the opinions of the business owners who evaluate internships and manage the realization processes of internship applications are important.

In this research, it is aimed to evaluate the professional qualifications of students interning in food and beverage enterprises by employers, kitchen chefs, cooks and human resources personnel. In internship applications, which are important for the development of students, the lack of returns to the theoretical and practical competencies of the students and their success can be negative for the stakeholders. Therefore, with this study, it is important for the students to be able to apply the theoretical education they have received during their high school life to practice and to evaluate the work achievements of interns by employers.

In the research, it is aimed to evaluate the professional qualifications of interns by employers using interview technique from qualitative research methods. The research universe is the accessible universe and with the observations made by developing criteria suitable for the purpose, those who meet the criteria are selected as the working universe. The goal here is to reach the smallest number to represent the universe (Karasar, 2004: 110-118). The main purpose of sampling is to select elements that best reflect the universe. The main condition for sample size in qualitative research is to achieve saturation from the data (Baltacı, 2018: 239-262). There is still discussion in the literature about what the sample should be in qualitative research. There is no predetermined sample size to assess the suitability of studies in qualitative research (Baltacı, 2018:26; Gallo et al., 2018: 210). In this research, the purpose sampling method was used from improbable sampling methods. Purpose-made sampling; It is the type of sampling that aims to maximize the range of information in line with the researcher's objectives and where sampling is determined by selecting from the universe (Guba and Lincoln, 1982:378; Şimşek, 2018:121). Accordingly, it is recommended to carry out the sampling with at least 10 people in qualitative research (Baltacı, 2018: 262). The working group of this research consists of 11 people who are experts in the field, employers, department chiefs, cooks and human resources personnel who have worked in the food and beverage sector for many years. The working group

was selected from the improbable sampling method and among the enterprises determined by vocational high schools according to the purposeful sampling method. In order to reach the enterprises, food and beverage services teachers who serve as coordinator teachers in vocational high schools were contacted. A sample group was created with the references of the coordinator teachers.

In qualitative research methods, data can be obtained through interviews, observations and documents. Interview technique is one of the most commonly used data collection techniques in qualitative research. In the interview technique, it is possible to obtain direct information about the experiences, thoughts, feelings and information of the participants and to obtain meaningful data by asking good questions. In order to reach the same kind of information in those who have experience and knowledge on the subject being investigated, semi-structured interview technique is used. (Meriam and Tisdell, 2016: 106-136; Şimşek, 2018: 142-145). In this context, semi-structured interview technique was used in this study.

The interviews were conducted by telephone between 2 May 2021 and 27 May 2021 with the permission of the participants. With the permission of the participants, the interviews were recorded and later deciphered. The interviews lasted between 46 minutes and 85 minutes on average.

Content analysis and descriptive analysis method were used in the analysis of the data obtained in the study. Content analysis provides similar data to be combined around specific themes to make sense of it. In content analysis, research makes sense by compiling data because there are no predetermined categories. For this purpose, the findings are interpreted by encoding and themes (Şimşek, 2018: 186-187).

Descriptive analysis is a method that involves direct observation of target behavior in natural environments to gather information about environmental events. Descriptive analyses can be used as an evaluation procedure in cases where direct observation of behaviors, development of operational definitions of behavior, determination of specific precursors or results to be included in functional analyses, and descriptive analysis is not possible due to the nature of target behavior (e.g. extremely low rate or dangerous problematic behavior). In the descriptive analysis, the data is summarized and interpreted according to the predetermined themes. Direct citations are used to present the findings to the reader. The descriptions are explained and interpreted and the results are reached. (Sloman, 2010: 20; Kurt et al., 2013: 154).

In the process of collecting data in researches, it is necessary to be in accordance with the purpose of the research and the measurement tools used to avoid obtaining incorrect results should be reliable and valid. "Reliability, the ability of a measuring tool to make consistent measurements; validity is the degree to which the measuring instrument can measure what it wants to measure." (Şimşek, 2018: 153). Validity is one of the strengths of qualitative research and is based on determining whether the findings are correct for researchers, participants or readers. Validity does not have the same connotations in qualitative research as in quantitative research. For good, qualitative reliability, at least 80% of the consistency of encodings must be in harmony (Creswell, 2009:176). In this research, interview questions were prepared by choosing the appropriate method. Necessary arrangements were made by taking the opinions of experts on the subject and method of the research. Excerpts related to interview texts are given in the text in order to understand how the results are reached.

Results and Recommendations

The results of the research show that the theoretical education that students receive in schools is sufficient in terms of knowledge of pastry and dessert, preparation for work, chopping techniques, hygiene rules and occupational safety; meat preparation, seafood preparation and culinary organization. On the other hand, it is seen that the practical competencies of the interns are better in line with the training and practices taken according to theoretical competence. As a matter of fact, they are very successful in complying with occupational safety rules, being able to cook Turkish cuisine dishes, decorating, preparing cold kitchen products, presenting, portioning, applying cooking techniques and preparing bakery products and desserts. Research results show that they have failed to prepare seafood, use professional English and make menu planning. Contrary to the results of the research, the studies of Daylar (2015) and Yılmaz et al. (2018) concluded that the theoretical education of the students in general was sufficient but the application training given was inadequate.

Although interns cannot master all theoretical knowledge, with internship trainings that are considered complementary to theoretical education, students put theoretical knowledge into practice and gain skills by applying. In the early stages of internship training, students adapt to the workplace and succeed in practical competence with orientations, in-service trainings and adaptation studies given according to the type and capacity of the enterprise, although the proficiency levels of the students are low. The recommendations developed based on the results of the research are as follows;

- The number of workshops used for application trainings of vocational high schools should be increased.
- The shortcomings in the workshop should be eliminated and every achievement within the scope of the curriculum should be applied to the students.
- Financial and moral support should be provided to vocational teachers and students in the provision of materials necessary for applications.
- Workshop classes entered with crowded classrooms should include practices that encourage one-on-one learning by reducing the number of students, and if necessary, chefs specializing in the field of kitchen should be invited to the workshops.
- The number of important events such as competitions and festivals should be increased and the subjects should be reinforced.
- The opinions of all stakeholders should be taken when preparing the curriculum for culinary department courses.

Apart from this research, which is carried out using semi-structured interview technique from qualitative research methods, future research can be done in different fields by selecting a sample group at another level or class using quantitative methods. The scope of the research can be expanded by doing it in other provinces or regions.