

Ağırlama* konulu ders programlarının geliştirilmesi**

ÇEV. ÖZGÜR ÖZMEN

Geçmiş onbeş yıl süresince otelcilik ve yiyecek üretimi ve servis gibi konuların, öğretim programları çerçevesinde ele alınmış biçiminde köklü değişimler ortaya çıkmıştır. Öğretim elemanları bu program kapsamındaki derslerin içeriğini ve nasıl öğretilmesi gerektiğini değerlendirmeye başlamışlardır.

Geçmiş onbeş yıl süresince otelcilik ve yiyecek üretimi ve servisi gibi konuların, öğretim programları çerçevesinde ele alınmış biçiminde köklü değişimler ortaya çıkmıştır. Öğretim elemanları bu program kapsamındaki derslerin içeriğini ve nasıl öğretilmesi gerektiğini değerlendirmeye başlamışlardır. Yetmişli yılların başlarına kadar bu dersler bir sorgulama süreci yaratmaksızın ikna retorik çerçevesinde dogmatik bir tarzda sunulmaktaydı. Çoğunlukla bu konuda yapılan çalışmaların niteliğiyle öğrencilere sunuluşu arasında farklılıklar bulunuyordu. "Cook-freeze", "cook-chill" gibi yiyecek üretim sistemlerinin gelişmesi ve fast-food alanındaki yeni oluşumların bir sonucu olarak, gerek Amerika Birleşik Devletleri'nde gerekse İngiltere'de yeni ders programları oluşturuldu. Bu programların içeriği güncelleştirme ve bilimsel öğretim yöntemlerinin uygulanması konularında yoğunlaştı.

Yiyecek konulu çalışmaların öğretilmesi sürecinde amaçlanan; genel olarak öğrencilerin konuyu anlamalarını ve yaşam örgüsü içinde 'yiyecek' ilmeğinin karşılıklı ilişkilerinin ayırıcına varabilmelerini sağlayabilmektir. Bu amaç, öğrenciye oldukça geniş bir yemek oluşturma seçeneğinin sunulması ve önemsiz farklar yerine temel farkların vurgulanmasıyla mümkündür.

Temel vurgu sorgulamaya dayalı bir yaklaşımla elde edilebilecek genel ilkelere ve geniş kapsamlı kavramlara yönetilmelidir. Mekanik bir asilimasyon sürecinin işletilmesine ve olguları belletmeye dayalı bir öğretim yönteminin kaçınılmalıdır.

Ağırlama konusunda derece veren öğretim programlarının ortaya çıkmasıyla birlikte kuram ve uygulama arasındaki ilişkileri dönüştüren daha ileri düzeyde bir değişim ortaya çıktı. Bu çerçevede, öğretmenler yiyecek konulu çalışmalara, restoran uygulamalarına, yiyecek üretim ve servis etkinliklerine ve teknolojisine daha eleştirel bir biçimde yaklaşmaya ve geleceğe yönelik önerilere, belki de bu bilgilerin daha kolay incelenebilmesi nedeniyle, gereksiz bir vurgu yapan ders programları her kademede hoşnutsuzluk yarattı. O zamana değin otelcilik ve yiyecek üretimi ve servisi konularındaki öğretim uygulamalarına büyük ölçüde dogmatik bir ileri sürme üslubunun egemen olması nedeniyle, bu disiplin diğer disiplinler için söz konusu olduğu gibi zihnin nadiren öğrencilerin eleştirel düzeyde düşünmelerine elverişli olabilmıştır.

Bu konuda geliştirilen ders programlarında, bilginin seçilmesi konusuna çok az yer verilmiştir. Kişiler ne öğrenmelidir? Konu nedir? İkinci olarak, bilgi nasıl örgütlenmelidir? Ne kadar kuram gereklidir? Ne kadar uygulama gerekli-

Özgür Özmen, Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu'nda öğretim görevlisidir.

* Ağırlama, "hospitality" karşılığında kullanılmıştır.

** J.A. Hegarty, "Curriculum Development in Hospitality Studies", International Journal of Hospitality Management, Vol: 4, No: 3, pp. 127-128, 1985.

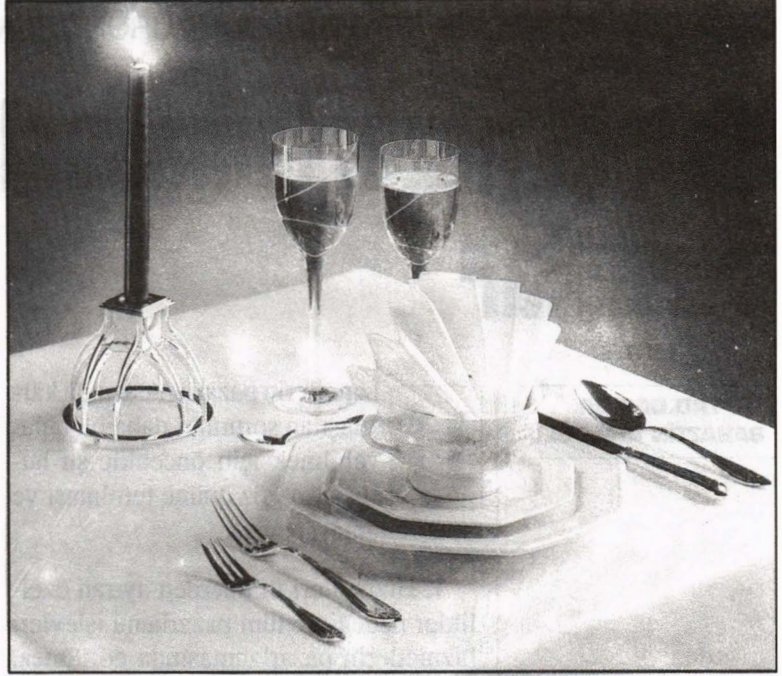
dir? karan kim verecektir? Bilginin sunuluşuna ilişkin olarak, bilgi nasıl öğretilmeli ve nasıl öğrenilmelidir?

Yeni ders programları geliştirilmesi talebindeki asıl vurgu konuyu öğretme süreci yerine öğrenme sürecine kaydırılmalıdır. Böylece, öğrencilerin sorgulanmaları ve deneyleri ders programı geliştirme çabalarına merkez oluşturmuştur. Öğrenciler, önceden belli olan sonuçları olurlamak yerine; ilgili verileri değerlendirdikten ve deneylere katıldıktan sonra otelcilik ve yiyecek üretimi ve servisi etkinliklerine ilişkin olarak kendi sonuçlarına varmak üzere yüreklendirilir. Böylece öğrenciler, kendi karşılaştıkları durumlarda kendilerine yönetici olarak algılamaya yönlendirilirler.

Ders programlarının gelişmesi; restoran işletmeciliği, yiyecek üretimi gibi bir özelleşme çizgisi izlemektedir. İlk bakışta doğal bir evrim olarak görülen bu eğilim, sektörde ve toplumda gerçekleşen gelişmeler bağlamında daha az savunulabilir bir konuma doğru çekilmektedir.

Ağırlama konulu ders programlarını geliştirenler şimdilerde canlılığı koruyacak ve yiyecek üretimi, restoran servisi, kat hizmetleri, resepsiyon ve bar gibi daha fazla bölümlere ayırmadan uzak duracak bir sistem yaklaşımı üzerinde durmaktadırlar. Bu eğilimin nedeni, tasarlanmış olan iyi tanımlanmış ders programının kabul edilen ders programına denk olmasını sağlamaktır.

Bu amaca ulaşmak için ders programlarını geliştirenler eş zamanlı ve kalıcı bir öğrenme biçimini sağlayacak koşulları yaratmak üzere ilerlemeci bir yaklaşımı benimsemek, açık bir biçimde tanımlanmış hedefler temelinde öğrenci odaklı ve etkinliğe dayalı bir program hazırlanmalıdır. Hedeflerin belirlenmesi ders programlarının içeriğinin oluşturul-



masına öngelmelidir. Ders programlarının geliştirilmesinde ders özetlerinin hazırlanması en son faktördür. Ders özetlerinin oluşturulmasının tek nedeni ise incelenebilir oluşudur.

Öğrenci çalışmalarının gerçekçi bir biçimde takdir edilerek değerlendirilmesi ve güvenilir bir geri-besleme mekanizmasının oluşturulabilmesi; öğretmenlerin çalışmalar üzerinde yorum yapabilmelerini sağlar. Bu sonuç, öğretmenlerin hedeflerin, öğrenme stratejilerinin, değerlendirme biçimlerinin, yararlanılan materyal ve ders özetlerinin belirlenmesi sürecine katılımıyla gerçekleşir. Öğretmenin restoran/ mutfak laboratuvarındaki ve derslikteki rolü bir rehberlik ya da danışmanlıktır.

İyi bir öğrenme biçimi, öğrencilerin öğrenme sürecine etkin katılımcılar olarak yerlabilmelerini sağlayacak beceri ve tutumlarını geliştirebilmelidir. Öğretmen baskın bir öğrenme ortamı yerine öğrencilerin artan katılımıyla kendi kendine öğrenme sürecini geliştiren öğretme yöntemleri aktif bir biçimde desteklenmelidir. □

İyi bir öğrenme biçimi, öğrencilerin sürecine etkin katılımcılar olarak yerlabilmelerini sağlayacak beceri ve tutumlarını geliştirebilmelidir.