

Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Öğrenci Yeterliklerine İlişkin Üç Boyutlu Değerlendirme

Dr. Onur GÖRKEM

Narlıdere Halk Eğitimi Merkezi
E-posta: onurgorkem2000@yahoo.com

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Gazi Üniversitesi
Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
E-posta: oyuksel@gazi.edu.tr

Özet

Eğitim ve üretim, bireysel ve toplumsal kalkınmanın temel unsurlarıdır. Üretimin temel unsuru ise, mesleki eğitim almış, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip işgörenlerdir. İşgörenlerin yapılacak işle ilgili sahip olmaları gereken teorik ve pratik yeterliklerin çerçevesi ise ulusal meslek standardı yeterlikleri ile belirlenmektedir. Mesleki eğitim veren kurumlar, mesleki bilgi ve beceri yeterliklerini kazandıracak nitelikte eğitim vermek durumundadır. Bu bağlamda, çalışmanın amacı, ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterleri kapsamında, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak eğitimi alan öğrencilerin, teorik ve pratik yeterliklerinin belirlenmesidir. Araştırma kapsamına uygun olarak literatür taraması yapılmış ve öğrencilerin yeterlik düzeylerinin tespitine yönelik olarak, öğretmen, öğrenci ve sektör temsilcilerinden anket yöntemi kullanılarak bilgi toplanmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğrencilerin; “kişisel bakım, işe hazırlık, makarna ve pilav çeşitleri pişirme konularında, diğer konulara göre daha yeterli oldukları, “besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarının belirlenmesi, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme ve uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama konularında ise diğer konulara göre daha az yeterli oldukları anlaşılmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğretmen ve mutfak yöneticisi değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık ($p<0,01$) göstermiştir.

Anahtar kelimeler: Meslek standardı, Ulusal aşçılık meslek standardı, Aşçı yeterliği.

Three Dimensional Measurement of Competence of Students Within the Frame of National Cookery Vocational Qualification

Abstract

Education and production are the main components for individual and society development. Well educated employees who have the necessary vocational knowledge and skills are the main components for production. The frame of knowledge and skills for the jobs are settled by National Vocational Qualifications. The necessary vocational knowledge and skills must be given by the vocational schools. The objective of this study is to find out the theoretical and practical competence levels of Hotels and Vocational High Schools' cookery students within the frame of National Cookery Vocational Qualification. To serve this purpose, a literature review study has been performed and questionnaire survey was conducted for cooking teachers, cookery students and kitchen department administrators. According to the findings of the study, the students are more competence on; “self care, self preparation for work, cooking kinds of pasta and pilafs. From the other point of view, they are less competence on; “designating of daily portion quantities of food groups, designating critical control points (HACCP) and cooking special kinds of international soups” than the other subjects. The study showed that there were differences ($p<0,01$) between the evaluation of teachers and the kitchen department administrators on the competence level of students.

Key words: Vocational qualification, National cookery vocational qualification, Competence of cook.