

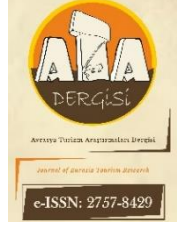


Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)



Gastronomide Andragoji ve Andragojik Perspektifte Mutfak Uygulama Eğitimleri Üzerine Mersin İlinde Bir Alan Araştırması*

A Field Study in Mersin Province on Andragogy in Gastronomy and Culinary Practical Training in Andragogic Perspective

Mehmet Ersin BİRSEN¹, Gülser YAVUZ^{2,**}

¹Lect., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Iskenderun Technical University, Hatay, Türkiye

²Asst. Prof., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Mersin University, Mersin, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 25 Eylül 2023
Düzeltilme : 11 Ekim 2023
Kabul : 16 Ekim 2023
Yayınlanma : 29 Ekim 2023

Anahtar Kelimeler:

Andragoji
Aşçılık eğitimi
Gastronomi
Yetişkin eğitimi
Gastronomi eğitimi

ÖZ

Araştırmada üniversitelerin aşçılık ve gastronomi bölümlerinde ve halk eğitim merkezlerinde mutfak uygulamaları eğitimi alan ön yetişkin ve yetişkin öğrencilerin özellikleri, eğitime katılma amaçları, beklentilerinin karşılanma durumları, eğitim süreci ve ortamı ile ilgili görüşlerini tespit etmek amaçlanmaktadır. Mersin’de yürütölen araştırmada 22 öğrenci ve 11 eğitimci ile Mayıs-Ekim 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşme yöntemiyle elde edilen verilere MAXQDA programı ile içerik, frekans analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre öğrenciler sıklıkla kendilerini geliştirme, bilgi edinme, belge/diploma alma amaçlarıyla mutfak uygulama eğitimlerine katılmışlardır. Öğrenciler sıklıkla yetişkinlerin mutfak uygulamalarında daha tecrübeli olduklarını, yaşa göre algılama/kavramanın değiştiğini ve uygulamalarda fiziki şartlardan dolayı sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin birisi dışında hepsinin eğitimden beklentilerinin karşılandığı ve çoğunlukla eğitimcilerden memnun oldukları belirlenmiştir. Eğitimci ön yetişkin ve yetişkin öğrencilerin farklılık, deneyim ve uyumları hakkında karşılaştırılabilir görüşlerini sunmuşlardır. Öğrenciler ve eğitimci nitelikli bir mutfak uygulama eğitimi için fiziki koşulların iyileştirilmesi ve sarf malzeme ve ekipman desteği gerektiğini belirtmişlerdir.

[Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi](#) yayıncı [Bayram KANCA](#) tarafından [CC BY-NC-SA 4.0](#) ile lisanslanmıştır.

ARTICLE INFO

Research Article

Article history:

Received : 25 September 2023
Revised : 11 October 2023
Accepted : 16 October 2023
Available : 29 October 2023

Keywords:

Andragogy
Culinary education
Gastronomy
Adult education
Gastronomy education

ABSTRACT

The aim of the study is to determine the characteristics of pre-adult and adult students who receive kitchen practical training in culinary and gastronomy departments of universities and public education centers, their participation purposes, satisfaction with meeting their expectations, their views on the training process and environment. In the study, content, frequency and descriptive analysis, were applied to the data obtained through face-to-face interviews with 22 students and 11 instructors using MAXQDA. The study revealed that students primarily enrolled in education to enhance themselves, gain knowledge and attain a certificate/diploma. Students frequently mentioned that adults are more experienced in kitchen practises, that perception changes according to age and that they experience difficulties in practises due to physical conditions. It was determined that the majority of students' expectations from education were met and they were satisfied with the instructors. Instructors presented views on the differences, experiences and adaptations adult age groups. Participants indicated the need for improving physical conditions and providing material and equipment support for a quality kitchen education.

[Journal of Eurasia Tourism Research](#) by [Bayram KANCA](#) is licensed under [CC BY-NC-SA 4.0](#)

*Bu çalışma ‘‘Gastronomide Andragoji ve Andragojik Perspektifte Aşçılık Uygulama Eğitimleri Üzerine Mersin İlinde Bir Alan Araştırması’’ isimli yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

**Sorumlu yazar / Corresponding author



0000-0003-3166-0514 (M. E. BİRSEN), 0000-0001-9740-9045 (G. YAVUZ)



ersin.birsen@iste.edu.tr (M. E. BİRSEN), gulser@mersin.edu.tr (G. YAVUZ)

1. GİRİŞ

Son yıllarda mutfak uygulama eğitimlerine ilgi ve talep büyümekte, buna paralel olarak kurslarda ve üniversitelere bağlı ön lisans ve lisans bölümlerinde açılan aşçılık ve gastronomi programları sayıları ile kontenjanları sürekli artmaktadır (ÖSYM, 2021). Türkiye’de orta öğretimden yükseköğretime, özel kurslardan halk eğitim merkezlerine kadar birçok düzeyde yemek uygulama, aşçılık ve gastronomi eğitimleri verilmektedir (Yılmaz, 2019: 232). Hayat boyu eğitimin desteklenmesiyle birlikte son yıllarda yetişkinlerin de bu eğitimlere ilgi ve talep gösterdiği görülmektedir.

Smith (1996), yetişkinliği, ergenlik döneminden başlayıp biyolojik, sosyolojik, psikolojik ve yasal yönden olgunluğa erişmiş kişi olarak nitelendirmektedir. Yetişkinliğin yaşa bağlı olarak tanımlanması ülkeden ülkeye ve bireyin işlevine göre değişmektedir (Okçabol, 2006: 19). Örneğin, Türk Medeni Kanunu’nun 11. maddesine göre 18 yaşını doldurmuş her birey yetişkindir (Resmî Gazete, 2001: 2). Ataç (1991), 18-24 yaşları arasındaki gencin bir meslek sahibi olması, ailesiyle birlikte yaşadığı evden ayrılması ve genellikle kendi ailesini kurmasının yetişkinler dünyasına girişin temel özellikleri olarak görüldüğünü belirtmektedir (akt. Gönül, 2008: 3). Santrock (1999: 14) çocukluktan sonraki yaş dönemlerini ergenlik (10/12-18/22 yaş), genç yetişkinlik (20’lerin başı-30’ların sonu), orta yetişkinlik (35-45 yaş), ileri yetişkinlik (60’lar-70’lerden ölüme kadar) olarak sıralamıştır. Levinson (1986:5) ise yetişkinlik öncesi dönemin bireyin doğumundan yaklaşık 22 yaşına kadar sürdüğünü ve yaklaşık 17-22 yaş arasındaki yılların da erken yetişkinlik döneminin başladığı bir gelişim dönemi olduğunu ifade etmektedir. Böylece doğumdan 22 yaşa kadar geçen süre “ön yetişkinlik” olmaktadır (Aktu, 2006: 196). Ültanır ve Ültanır (2005: 5) ise yetişkinlik dönemlerini; yuvayı terk etmek (18-22 yaş), yetişkinler dünyasına giriş (23-28 yaş) olarak başlatmaktadır. Buradan hareketle araştırmada 23 yaş ve üzeri yetişkin ve 18-22 yaş aralığındaki bireyler ise “ön yetişkin” olarak kabul edilmektedir.

Yetişkinler; motivasyonlarına, ilgilerine, değerlerine, tutumlarına, fiziksel ve ruhsal becerilerine, öğrenme geçmişlerine bağlı olarak hem kendi aralarında hem de kendilerinden daha genç olanlardan farklılıklar göstermektedir (Güven vd., 2008: 19). Çocukların eğitim sürecinde, “çocuk eğitim bilimi” olan pedagoji uygulanması ve yetişkinlerin eğitim sürecinde de “yetişkin eğitimi bilimi” olan andragojinin esas alınmasının gerekli olduğu belirtilmektedir (Akın, 2014: 284). Bu bağlamda andragoji, yetişkinlerin öğrenmelerine yardım amacı taşıyan bir bilim ve sanat olarak tanımlanmaktadır (Güven vd., 2008: 23). Andragojide eğitmen ise öğretmenden çok bir kolaylaştırıcı olarak görülmektedir (Yüksel, 2019: 175).

Duman (2006) yetişkin eğitiminin, dünyadaki gelişimine rağmen Türkiye’de akademik anlamda henüz değerinin ve anlamının tam olarak anlaşamadığını belirtmiştir. Nitekim alan yazında mutfak uygulamaları ve aşçılık eğitimi alan yetişkin öğrencilerin ve bu dersleri veren eğitmenlerin özelliklerini ve onların bakış açısıyla bu eğitim süreç ve ortamlarını değerlendiren, amaçlarını, tercihlerini, beklentilerini ve sorunları inceleyen/karşılaştıran araştırmalar oldukça kısıtlıdır. Oysa giderek daha önemli bir hale gelen yetişkin eğitiminin ve nicelik olarak gitgide artan mutfak uygulama eğitimlerinin mevcut durumunu ortaya koyarak niteliğinin artırılmasına yardımcı olabilecek araştırmalara ihtiyaç vardır. Bu araştırmada üniversitelerin aşçılık ve gastronomi bölümlerinde ve halk eğitim merkezlerinde mutfak uygulamaları eğitimi alan ön yetişkin ve yetişkin öğrencilerin özellikleri, eğitime katılma amaçları, beklentilerinin karşılanma durumları, eğitim süreci ve ortamı ile ilgili görüşlerini tespit etmek amaçlanmaktadır. Ayrıca diğer bir amaç, yetişkin eğitimi veren eğitimcilerin bakış açısıyla, uygulama eğitimi süreç ve ortamlarında farklı yaş gruplarındaki yetişkinlerin özelliklerini, farklılıklarını, gözlemlenen olumlu olumsuz durumları ve etkin ve verimli bir yetişkin yemek/mutfak uygulama eğitimi için yapılabilecekleri ortaya koymaktır.

2. ALAN YAZIN İNCELEMESİ

Amerika’da üniversite aşçılık eğitimi üzerine yaptıkları araştırmada Wollin ve Gravas (2001), müfredatları incelemişler ve mutfak uygulama derslerine daha çok yer verilmesi gerektiğini belirlemişlerdir. Cossio (2016) Amerika’da şeflerin aşçılık eğitimi ve istihdam konusundaki deneyim ve görüşleri üzerine yürüttüğü araştırmada, teknik becerileri ve akademik bilgiyi iç içe geçirebilecek lisans düzeyinde eğitim modeline ihtiyaç bulunduğunu ortaya koymuştur. Abdulsalam ve arkadaşları (2017), mutfak sanatları öğrencilerinin beslenme kavramlarının öğretimini geliştirmede andragoji ve deneysel öğrenme üzerine çalışmışlar ve yüz yüze gösterim ile çevrimiçi ders kaydının birlikte kullanımının öğrencinin öğrenmesinde daha etkili olduğunu belirlemişlerdir. Eve (2020) ise, yetişkin aşçılık öğrencilerinin multimedya yemek tarifi tasarımına ilişkin algılarını, kullanılabilirliğini ve öğrencilerin kavraması üzerindeki etkisini araştırmıştır.

Sarıoğlan ve Sezen (2017) füzyon mutfak uygulama eğitiminde çeşitli eğitim modellerinin uygulanabilirliğini incelemiş, Eren (2018) ise turizmde mutfak eğitiminin kalitesi üzerine eğitmenlerle yaptığı çalışmada aşçılık eğitiminin üniversitelerde farklı fakülteler içerisinde yer alma durumunu araştırmıştır. Araştırmacı, tüm devlet üniversitelerine uyum sağlamak için karma bir mutfak eğitimi vizyonuna ihtiyaç olduğunu belirtmiş ve mutfak eğitiminin kalitesine etki eden faktörlerin, kaynak ve altyapı yetersizliği, staj

programlarının ve mutfak eğitimi vizyonunun eksikliği olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca Türkiye’deki aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimleri üzerine yapılan araştırmalarda çeşitli sorunlar tespit edilmiş ve öneriler sunulmuştur (Öney, 2016; Yaman Özdemir & Bulduk, 2019).

Yüksel (2019), iş dünyasında andragojiyi ele aldığı eserinde farklı amaçları olan birçok etkinlik sunarak çalışma hayatındaki yetişkinlerin eğitim faaliyetleri için bir kaynak oluşturmuştur. Eldelekelioglu Onuk (2019) Türkiye’de yapılan yetişkin eğitimi ile ilgili tezleri incelemiş, evik (2019) halk eğitim merkezlerinde yetişkinlere yönelik eğitimler veren eğitmenlerin yeterlilik ve andragoji ilkelerini uygulama düzeyleri üzerine çalışmıştır. ankaya (2019) yine halk eğitim merkezlerinde eğitim alan yetişkinlerin motivasyonlarını etkileyen olumlu ve olumsuz unsurları belirlemiş, şahoğlu (2010) ve Coşkun (2012), kurslara katılım nedenlerini ortaya koymuşlardır. Ancak yetişkin eğitimini ele alan çalışmalar incelendiğinde mutfak uygulama temelli eğitimlerin ele alınmadığı görölmektedir.

3. YÖNTEM

Araştırmanın amacına ve alan yazına uygun olarak belirlenen araştırma sorularına yanıt aramak üzere eğitmenlere ve öğrencilere yönelik ayrı hazırlanan birer yarı yapılandırılmış görüşme formu ile nitel araştırmalardan yüz yüze görüşme yöntemi uygulanarak veriler toplanmıştır. Araştırma soruları oluşturulurken Güngör (2006), Tekin ve Yaman (2008), evik ve Aslandağ (2020) ve Yılmaz’ın (2020) alışmalarından yararlanılmış, aynı zamanda araştırmacıların merak ettiği konular da göz önüne alınmıştır. Öğrencilere ve eğitmenlere yönelik araştırma soruları: “Öğrencilerin demografik özellikleri, eğitim öncesi mutfak tecrübeleri, bu eğitime katılma amaçları nelerdir?”, “Farklı demografik özellikli öğrencilerin mutfak uygulamasındaki tutumları bağlamında olumlu/olumsuz farklılıklar var mıdır?”, “Öğrencilerin aldıkları mutfak uygulama eğitimi ile ilgili görüşleri nelerdir?”, Mutfak uygulama eğitiminin yaş gruplarına göre ayrılmasını isterler mi?”, Farklı yaş grubundaki yetişkinler de göz önüne alındığında, derslerde eğitmenlerin davranış ve tutumları ile ilgili görüşleri nelerdir?”, “Eğitim, öğrencilerin beklentilerini karşılamakta mıdır?”, “Verilen mutfak uygulama eğitimini geliştirici önerileri nelerdir?” şeklinde dir. Eğitmenlere yönelik ise; “Eğitmenlerin demografik özellikleri nelerdir?”, “Derslerinde öğrencilerin uyumu açısından sorunlarla karşılaşmakta mıdır?”, “Öğrencilerin deneyimli ya da deneyimsiz olması eğitim sürecini nasıl etkilemektedir?”, “Farklı yaş grupları arasında mutfak uygulama eğitimi sırasında çatışma ya da işbirliği var mıdır?”, “Eğitmenlerin ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler arasında gözledikleri farklar var mıdır?, “Yetişkin öğrencilere yönelik eğitim ortamı ile ilgili görüşleri ve yetişkinlere verilen mutfak uygulama eğitimini geliştirici ve iyileştirici önerileri nelerdir?” sorularıdır. Çalışma, 21 Haziran 2021 tarih ve 2021/20 sayılı Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır.

Araştırmanın evrenini Mersin ilindeki yükseköğretimde ön lisans ve lisans düzeyinde aşçılık ve gastronomi eğitimi ve halk eğitimde aşçılık ve mutfak uygulama eğitimi alan ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler ile eğitmenleri oluşturmaktadır. Araştırmada amaca yönelik örnekleme metodu kullanılmıştır. Buradan hareketle, aktif olarak ders veren eğitmenlere ve eğitimi alan yetişkin öğrencilere ulaşmak için, halk eğitim merkezlerine ve aşçılık ön lisans ve gastronomi lisans eğitimi veren üç üniversiteye başvurulmuştur. Eğitmenlere yönelik hazırlanan görüşme formu aracılığı ile Halk Eğitim Merkezi’nde bir eğitmenle, öğrencilere yönelik olan form ile aynı zamanda akademisyen olan bir gastronomi öğrencisi ile ön görüşme gerçekleştirilmiştir. Soruların anlaşılabilirliği, yeterliliği ve kapsamı üzerine tartışılarak görüşme formu son haline getirilmiştir. Aşçılık ve gastronomi eğitimi alan tüm yetişkinler ve uygulama eğitmenlerinden randevu talep edilmiştir. Araştırmaya katılmayı kabul eden 11 eğitmen ve 22 ön yetişkin ve yetişkin öğrenci ile Mayıs-Ekim 2021 tarihleri arasında görüşmeler yapılmış, başlamadan önce katılımcılara yetişkin kavramı ve yetişkin sınıflandırılması üzerine bilgiler verilmiştir. 20-40 dk. sürede ve izinler dâhilinde ses kaydı ve notlar alınarak gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen ses kayıtları yazıya aktarılmış, elde edilen verilere MAXQDA programı ile içerik ve frekans analizi uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen kodlar sınıflandırılarak temalar oluşturulmuş, tablo haline getirilmiş ve raporlanmıştır. Ayrıca betimsel analizden yararlanılarak görüşmelerde öne çıkan direkt alıntılara yer verilmiştir (Yıldırım & şimşek, 2005). COVID-19 pandemi süreci ve tedbirleri nedeniyle bazı görüşmelerin evrimii görüşme şeklinde gerçekleştirilmesi ve henüz uygulamalı eğitim verilmediği için iki ilçede yer alan iki yüksekokulun örnekleme dışında tutulması araştırmanın sınırlılıklarıdır. Ayrıca uzaktan eğitim alan ve mutfak uygulama derslerine fiziksel olarak katılamamış olan avukat, öğretmen, diyetisyen gibi meslekleri olan yetişkin üniversite öğrencileri araştırmaya dahil edilememiştir.

4. BULGULAR

4.1. Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Yetişkin öğrencilerin demografik özellikleri Tablo 1’de sunulmuştur. Buna göre öğrencilerin 4’ü ön yetişkin, 18’i ise 23 ila 53 yaşları arasındaki yetişkinlerden oluşmaktadır. Fakülte ve meslek yüksekokullarında önceki eğitim seviyeleri lisansüstü olan ve doktor ve akademisyen olarak ikinci üniversitesini okuyan yetişkinler dikkat çekmektedir. Ağırlıkta halk eğitim kursiyeri olmak üzere öğrencilerin %55’i ise herhangi bir işte çalışmamaktadır.

Tablo 1. Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Görüşme Numarası	Cinsiyet	Yaş	Mutfak Uygulama Eğitimi Alınan Kurum	Eğitim Durumu	Eğitim Alanı	Çalıştığı Sektör	Medeni Durumu	Çocuk Sayısı
K01	K	30	Halk Eğitim	Ön Lisans	Muhasebe	Yok	E	1
K02	K	47	Halk Eğitim	Lise	Yok	Yok	E	2
K03	K	41	Halk Eğitim	Lise	Yok	Lojistik	B	3
K04	K	33	Halk Eğitim	Lisans	Arkeoloji	Yok	E	1
K05	E	36	Halk Eğitim	Lisans	İşletme	Türk Silahlı Kuvvetleri	E	2
K06	E	36	Halk Eğitim	İlköğretim	Yok	Yok	B	Yok
K07	E	20	Halk Eğitim	Lise	Yok	Yok	B	Yok
K08	E	23	Halk Eğitim	Lise	Yok	Yok	B	Yok
K09	K	53	Halk Eğitim	Lise	Yok	Yok	B	4
K10	E	46	Halk Eğitim	Lisans	Sosyoloji	Yok	B	Yok
K11	E	47	Halk Eğitim	Lise	Yok	Yok	B	1
K12	E	21	Halk Eğitim	Lise	Yok	Gıda	B	Yok
K13	K	21	Halk Eğitim	Lise	Adalet	Yok	B	Yok
K14	K	20	Halk Eğitim	Ön Lisans	Aşçılık	Yok	B	Yok
K15	E	27	Fakülte	Yüksek Lisans	Gastronomi	Gıda	B	Yok
K16	K	24	Fakülte	Lise	Yok	Gıda	B	Yok
K17	K	29	Fakülte	Lisans	Hukuk	Hukuk/Avukat	B	Yok
K18	E	48	Fakülte	Yüksek Lisans	Eğitim	Eğitim/Öğretmen	E	2
K19	K	49	Fakülte	Lisans	Tıp	Tıp/Doktor	E	2
K20	E	47	Fakülte	Doktora	Eğitim	Eğitim/Akademisyen	E	2
K21	E	30	Meslek Yüksekokulu	Lise	Aşçılık	Yok	E	Yok
K22	K	26	Meslek Yüksekokulu	Lise	Yok	Gıda	E	3

Öğrencilerin mutfak uygulama eğitimi öncesi bilgi ve deneyimlerine yönelik bulgulara göre; “evde kendime/aileme yemek yapma deneyimim var, eğitimim yoktu” (K3, K4, K5, K9, K11, K13, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K22) diyen öğrenciler ağırlıkta, “Hiçbir şey bilmiyorum, hiç deneyimim yok, sadece hevesliyim” (K7, K10, K12) ve “Turizm sektöründe mutfak tecrübem var ve aşçılık eğitimim var” (K14, K21) şeklinde yanıtlayanlar olmuştur. Evde yemek yapıp satan veya aşçılık yapanlar ancak eğitimleri olmadığını belirtenlerle birlikte (K1, K2, K6, K8) genel olarak mutfak uygulama eğitimi almayanların çoğunlukta olduğu anlaşılmaktadır.

4.2. Öğrencilerin Mutfak Uygulama Eğitimine Katılma Amaçlarıyla İlgili Bulgular

Tablo 2. Öğrencilerin Mutfak Uygulama Eğitimine Katılma Amaçları

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1. Kişisel Amaçlar	1.1. Kendimi geliştirmek	14	54,93
	1.2. Bilgi edinme, bilme ihtiyacı	10	
	1.3. Farklı yiyecekleri öğrenmek	4	
	1.4. Stres atmak, deşarj olmak, mutlu olmak için.	3	
	1.5. Mutfağı, yemek yapmayı sevdiğim için	2	
	1.6. Eğitmeni sevdiğim için.	2	
	1.7. Boş zamanımı değerlendirmek	2	
	1.8. Sosyalleşmek	1	
	1.9. Çocuklarıma iyi bir model olmak.	1	
2. Meslek Edinimi/ Profesyonel Amaçlar	2.1. Belge/diploma almak.	10	45,07
	2.2. Yeni bir meslek öğrenmek.	7	
	2.3. Kendi işimi kurabilmek.	6	
	2.4. Bilgilerimi ticari olarak kullanmak.	5	
	2.5. Çalışma hayatında yardımcı olacağı için.	3	
	2.6. Önceki mesleğimle benzer olduğu için.	1	
	2.7. Alanda iş imkânlarının olduğunu düşündüğüm için	1	

“Yetişkin öğrencilerin eğitime katılma amaçları nelerdir?” sorusuna ait bulgular Tablo 2’de sunulmaktadır. Elde edilen kodlar, kişisel amaçlar ve meslek edinimi/ profesyonel amaçlar olmak üzere iki tema altında toplanmıştır. Genel olarak katılımcıların en sık kendilerini geliştirmek için aşçılık ve gastronomi eğitimi aldığı anlaşılmaktadır. Ardından bilme ihtiyacı ve belge/diploma almak gelmektedir. K15 bu konuda: “Kendimi geliştirmek, farklı yiyecekleri öğrenmek dünya yemeklerini yapabilmek istiyorum.” ve K5, “...ustalık belgesi için sınava gireceğim ...Ondan sonra usta öğreticiliğe kadar gitmek, hatta sonra yaşım 36 ama uygun olursa üniversitesini de okumak

istiyorum.” şeklinde cevap vermiştir. K7 “...yurt dışına gitmek için...bu belge sayesinde yurt dışına gidiliyormuş yurtdışında aşçılık yapabilmek için buraya geliyorum” ve K3 “Hangi sektör daha bana verimli ve faydalı olur diye düşündüm şunu gördüm, korona virüste gıda sektörü hiçbir zaman ölmüyor. Yani yemek yapmak insanları doyurmak, bir şekilde al götür sipariş ver, bu sektörün bana ve dünyadaki herkes için bitmeyecek bir meslek olduğunu düşünerek karar verdim. 40 yaşından sonra böyle bir karar alarak aşçılık kursuna yazıldım.” diyerek görüşlerini aktarmışlardır.

4.3. Öğrencilerin Demografik Özelliklerinin Mutfak Uygulama Eğitimlerine Etkisi ile İlgili Bulgular

“Farklı demografik özelliklere sahip olan öğrencilerde eğitimle ilgili olarak olumlu ya da olumsuz bir fark gözlemleniyor mü?” sorusundan elde edilen bulgular Tablo 3’te verilmiştir. Katılımcıların görüşleri yaş, eğitim düzeyi, gelir, cinsiyet ve meslek temalarında yer almaktadır. Yaş teması sıklığı en yüksek tema olup, yetişkinlerin yetişkinliğe yeni giren kişilerden daha tecrübeli olduğunu belirten görüş en sık ifade edilen görüş olmuştur. Katılımcıların bazıları ön yetişkinlerin yaşça büyüklere göre daha dinamik, istekli olduklarını bazıları da yenilikçi, yaratıcı özellikleri üzerinde durarak gözlemlerini aktarmıştır. Yaş ile ilgili olarak öğrenci bazı katılımcılar ön yetişkinlerin daha yaratıcı, yeniliklere daha açık (K2, K13, K14), daha istekli (K2, K5, K8, K10) ve dinamik olduklarını (K8, K9, K22) düşünürken, bazıları da yetişkinlerin ilgisinin daha çok olduğunu belirtmiştir (K3, K14, K16, K19). İki katılımcı ise mutfak uygulama eğitiminde yaşın öğrencilerin tutumunda herhangi bir etkisi olmadığını dile getirmiştir (K4, K18).

Tablo 3. Öğrencilerin Demografik Özelliklerinin Mutfak Uygulama Eğitimlerine Etkisi ile İlgili Görüşler

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Yaş ile İlgili Görüşler	1.1.Yetişkinler mutfak uygulamasında daha tecrübeli.	10	48,84
	1.2.Yaşa göre anlama/algılama/kavrama değişiyor.	9	
	1.3.Gençler daha istekli oluyor.	4	
	1.4.Yetişkinlerin ilgisi çok olabilmektedir.	4	
	1.5.Yaşa göre motivasyonlar değişebiliyor.	3	
	1.6.Gençler daha dinamik.	3	
	1.7.Gençler daha yenilikçi, yaratıcı.	3	
	1.8.İleri yaşta kişiler yeniliğe açık olmayabiliyorlar.	2	
	1.9.Yaş gruplarının mutfak eğitiminde farkı yoktur.	2	
	1.10.Yaşı daha büyükler daha sorumluluk sahibi ve disiplinli oluyor.	2	
2.Cinsiyet ile İlgili Görüşler	2.1.Cinsiyetin mutfak uygulama eğitiminde farkı yoktur.	8	15,11
	2.2.Erkekler mutfak uygulamalarında daha becerikli.	5	
3.Eğitim Düzeyi ile İlgili Görüşler	3.1.Eğitim düzeyinin etkisi yoktur.	8	17,44
	3.2.Eğitim düzeyi etkiler.	7	
4.Gelir Düzeyi ile İlgili Görüşler	4.1.Gelir düzeyinin etkisi yoktur.	5	9,3
	4.2.Gelir düzeyinin etkisi vardır	3	
5.Meslek ile İlgili Görüşler	5.1.Profesyonel amaçla gelen ile hobi için gelen arasında fark vardır.	3	5,81
	5.2.Ev hanımları daha kabiliyetli olabiliyor.	2	
6.Diğer	6.1.Herhangi bir farklılık görmedim	3	3,48

İkinci olarak en sık ifade edilen görüş ise; yaşa göre anlama/algılama/kavrama özelliklerinin değişmesidir. Yaşın ilerlemesiyle tecrübe artışının uygulamalardaki olumlu etkisinin yanında, yetişkinliğin başındaki gençlerin öğrenmede önemli olan bu anlama/algılama özelliklerinin daha iyi olduğu da katılımcılar tarafından sıklıkla dile getirilmiştir. K22 bu konuda, “...Her ne kadar derslerde daha ileri yaşlardaki yetişkin katılımcılar benim gibi daha sorumluluk sahibi ve disiplinli olsa da belli bir yaşta olmam nedeniyle sorumluluklarım da çok. Kafamda başka şeyler oluyor, daha zor adapte olabiliyorum. 18-19 yaşlarındaki öğrencilerin algıları daha açık daha kolay uygulayabiliyorlar.” demiştir.

Cinsiyetin uygulama eğitimlerindeki etkisi ile ilgili olarak öğrenciler sıklıkla fark görmediklerini belirtmişlerdir. Eğitim konusunda ise birbirine yakın oranda iki zıt görüş bulunmaktadır. Bu görüşlerden örnekler:

“...Ben eğitimin farkını çok net hissettim uygulama derslerinde. Örneğin benim bir ev hanımı olarak deneyimim olsa da, turizm aşçılık lisesi mezunu öğrenciler olaya daha teknik bakıyorlardı. Biz kendi merakımız ve ilgimizden yapmış olduğumuz yemekleri biliyorduk ama onların... yemek uygulamalarına bakışları farklıydı.” (K22)

“...turizm eğitimi almış olduğum ve hizmet sektöründe çalışma tecrübem olduğu için, ben ve benim özelliklerimdekiler daha disiplinliydik. Bu anlamda sınıfımızda bizden yaşça baya büyük iki abimizi/ablamızın yaşlarından dolayı daha sorumluluk sahibi ve disiplinli olduklarını gözlemledim. O nedenle de biz uyumluyduk.” (K21)

“...Bence eğitim ile bir alakası yok. Kimin yani içinde istek varsa herkes yapabilir.” (K7) şeklindedir.

Gelir düzeyinin mutfak uygulama eğitimlerine etkisi olduğunu belirten K17, gelir düzeyi düşük kişilerin belirli ürünlere ulaşamayacağını ve böylelikle mutfak uygulama eğitiminde geriden başlayacağını belirtmiştir. K22 ise eğitim uygulamalarında iyi öğrenebilmek için bol pratik yapmak gerektiğini ve bunun için de malzeme ve ekipman ihtiyacını belirtmiş ve burada da gelir düzeyinin yüksekliğinin önemine vurgu yapmıştır (K22).

4.4. Öğrencilerin Mutfak Uygulama Eğitimi Hakkındaki Görüşleri

Ön yetişkin ve yetişkin öğrencilerin mutfak uygulama dersleri hakkındaki olumlu ya da olumsuz görüşlerinden elde edilen kodlar “ders içeriğine yönelik” ve “fiziki şartlara yönelik” tema başlıklarında Tablo 4’te sunulmuştur. Sıklıkla belirtilen görüşler ders saatleri ve müfredat ve modüllerin yeterliliğidir.

Tablo 4. Öğrencilerin Mutfak Uygulama Eğitimi Hakkındaki Görüşleri

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1. Dersin İçeriğine Yönelik Görüşler	1.1.Ders saatleri yeterli.	12	40,79
	1.2.Ders müfredatı, modülleri yeterli.	12	
	1.3.Farklı nitelik ve isteklere göre modüller geliştirilmeli.	4	
	1.4.İlgi alanlarına göre farklı modüllerin olmasını isterdim.	3	
2. Ortamın Fiziki Şartlarına Yönelik Görüşler	2.1.Pandemi döneminden dolayı katılımcı sayısı uygun.	10	59,21
	2.2.Öğrenci sayısı fazla.	7	
	2.3.Sarf malzemeleri için ödenek/harcırah olmalı.	5	
	2.4.Fiziki şartlar yetersiz/kötü.	5	
	2.5.Sarf malzeme yetersiz.	4	
	2.6.Mutfağın fiziki şartlarının iyileştirilmesi gerekir.	4	
	2.7.Fiziki şartlardaki eksiklikleri biz tamamlayabiliyoruz.	3	
	2.8.Fiziki şartlar yeterli.	3	
	2.9.Endüstriyel ekipmanlar yetersiz	2	
	2.10.Sarf malzememiz yeterli.	2	

Fiziki şartlara yönelik en sık belirtilen görüş, pandemi döneminden dolayı katılımcı sayısının uygunluğudur. Pandemi dönemi olduğu için kontenjanların azaltılması, öğrencilerin belirttiği halk eğitim kurslarının kalabalık oluşu sorununu ortadan kaldırmış görünmektedir (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13). Bu konuda K5: “...Mesela iki üç kişi ayrıldı 12 kişi, normal...sanki özel bir kurs görüyormuş gibi oldu. 3'er kişilik gruplar herkes çok güzel bir şekilde faydalandı, ben buradan çok faydalandım sayı az olduğu için... ama pandemi bittiği zaman bu kadar faydalı olabileceğine inanmıyorum.” şeklinde görüşlerini aktarmıştır. Gastronomi bölümü üniversite öğrencilerinin de birisi dışında tümünün, fakülte mutfağındaki uygulamalarda öğrenci sayısı fazlalığı görüşleri dikkat çekmektedir. Uygulama ortamının fiziki şartlarına yönelik olumsuzluklar hem meslek yüksekokulu ve fakülte hem de halk eğitim öğrencileri tarafından dile getirilmiştir. Beş öğrenci sarf malzeme yetersizliğinden yakınmaktadır. Halk eğitim kursiyeri K6 bu konuda: “...Kendimiz burada haftalık kırkar lira topluyoruz, kendimiz malzemelerimizi temin ediyoruz bir sponsorumuz yok ya da bakanlığın bize ayırmış olduğu bir bütçesi yok ki geçenlerde de turizm otelcilik lisesinde yabancı uyruklu öğrencilere böyle bir uygulama yaptılar. Günlük olarak para da ödediler...ben buraya geldiğimden beri hiç bonfile almadık pişirmedik mesela ama onlar bonfile de balık da pişirdiler...bonfilenin yanına kuşkonmaz da koydular her şeyi yaptılar... Bakanlığın bize bütçe ayırmamasından kaynaklı hayal kırıklığı var.” demiştir.

Bir meslek yüksek okulu öğrencisi ise sınıflarının okuldaki diğer bölümlere göre çok kalabalık olduğunu ve uygulamalarda çok sıkıntı çektiklerini, ikinci öğretimin de olması nedeniyle haftada bir olan uygulama dersinde kendi gruplarına kolay kolay sıra gelemediğini ve bunun da öğrenmelerini etkilediğini ifade etmiştir. Malzemeler yeterli olmadığından Türk mutfağı üzerine belirli şeyleri yapabilmişlerdir (K22). Fakülte öğrencilerinde ise mutfak uygulamalarında fiziki şartlar ve sarf malzemeler hakkında olumsuzluk bildiren kişi sayısı oldukça azdır. Bunun sponsor desteği aldıklarını belirtmeleri nedeniyle malzeme açısından pek sıkıntı yaşanmadığı anlaşılmaktadır.

4.5. Öğrencilerin Mutfak Uygulama Eğitimindeki Yaş Grupları Tercihlerine Yönelik Bulgular

Araştırmada öğrencilere mutfak uygulama eğitiminin yaş gruplarına göre bölünmesini tercih edip etmedikleri nedenleriyle birlikte sorulmuş ve ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler ile deneyimlerini göz önüne alarak yanıtlamaları istenmiştir. İfadeler iki tema altında Tablo 5’te gösterilmiştir. Öğrencilerin 15’i farklı/karma yaş gruplarıyla uygulama eğitimini almak istemektedir ve bu konuda olumsuz deneyimleri bulunmamaktadır. Bu konuda K10, “...benim hedefim farklı ben ondan öğreniyorum o benden öğreniyor ve o farklı bir göz kazanıyor ve hiç aklına gelmeyen bir şeyi ne yapıyor? Kazanıyor. Ben de onun pratikliğini, o enerjisinden ben de ondan çok şey öğreniyorum...Yani tam tersi çeşitliliğin verimi arttırdığını düşünüyorum.” derken K15, “Farklı yaş gruplarıyla çalışıkça insanın görüşü açısı geliyor, olaylara farklı bakıyor...böylelikle sektöre de hazırlanıyoruz bence bir demo gibi oluyor. Birbirimizden de bir şeyler öğreniyoruz iyi oluyor bence...” şeklinde görüşlerini aktarmıştır. Aynı yaş grubuyla eğitim almak istediğini belirten katılımcılar (K4, K8, K16, K17, K19) benzer motor becerilere sahip

olmalarını dolayısıyla seviyelerinin denk olmasını (K4), gençlerin daha kolay algılamasını (K8) tercihlerinin nedeni olarak göstermişlerdir.

Tablo 5. Eğitimlerde Yetişkinlik Yaş Grupları Tercihleri

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1. Farklı Yaş Gruplarıyla Eğitimi Tercih Edenler	1.1.Becerilerimizi yeteneklerimizi paylaşabiliyoruz.	9	78
	1.2.Karma yaş gruplarında karşılıklı öğrenme oluyor.	9	
	1.3.Farklı yaş gruplarıyla çalışmak vizyonumu geliştirir.	5	
	1.4.Aynı yaş grubuyla gelişim zor olurdu.	4	
	1.5.Farklı yaş gruplarıyla çalışmak profesyonel çalışma ortamına hazırlık yapar.	3	
	1.6.Farklı yaş gruplarıyla çalışmak beni motive eder.	1	
	1.7.Sıkıntı yaşamadığım için karma yaştan memnundum.	1	
2.Aynı Yaş Grubu ile Eğitimi Tercih Edenler	2.1.Aynı yaş grubu ile mutfak eğitimi almak isterim.	5	17
	2.2.Herkes aynı motor becerilerde olmuş olurdu.	1	
	2.3.Yaşı büyük olan katılımcılarda rekabet duygusu olmuyor.	1	
3.Diğer	Fark etmez.	2	5

4.6. Öğrencilerin Ders Eğitimini Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular

Öğrencilerin, farklı yaş grubundaki yetişkinleri de göz önüne alarak uygulama derslerinde eğitimcilerin davranış ve tutumları hakkındaki değerlendirmeleri dört tema altında Tablo 6’da sunulmuştur. Bu temalar eğitimcinin adalet tutumu, ders işleyişi, genel tutumu ve farklı yaş gruplarına karşı tutum ve davranışlarından oluşmaktadır. En sık ifade edilen görüş eğitimcinin uygulama derslerinde adaletli/eşit davranışındır. Olumsuz görüşte olan bir katılımcı, “...bir dönem mutfak eğitimimizin çok adaletli davrandığını düşünmüyordum bir etkinlik olduğunda sınıfta sadece belli bir grubun haberi oluyordu, sürekli aynı kişiler... Bu durumdan çok rahatsızdık...” açıklaması yapmıştır. Genel olarak eğitimci değerlendirmelerinde olumsuz görüşlerin oldukça az olduğu dikkat çekmektedir.

Diğer sıklığı yüksek olan ifadeler eğitimcinin dersi işleyişindeki profesyonelliği ve planlı oluşudur (K3, K9, K11, K12, K14, K15). Direkt olarak farklı yaş gruplarına dair gözlemlerini aktaran katılımcılar ise eğitimcinin yaşa ve ilgi ihtiyacına göre farklı davranışlar sergilediğini (K5, K6, K10) ve yaşça büyük olan öğrencilere daha toleranslı/anlayışlı olabildiklerini (K20, K22) ifade etmişlerdir.

Tablo 6. Öğrencilerin Ders Eğitimini Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Eğitiminin Adalet Tutumuyla İlgili İfadeler	1.1.Adaletlidir/eşit davranır.	14	23,9
	1.2.Objektiftir.	2	
	1.3.Adaletsizdir.	1	
2.Eğitiminin Genel Tutumu ile İlgili İfadeler	2.1 Eğitimcimizden memnunum.	9	32,4
	2.2.Cesaret verir, motive eder.	7	
	2.3.Üslubu iyidir.	2	
	2.4.Arkadaşça davranır.	2	
	2.5.Davranışları pozitif yöndedir.	2	
	2.6. Neşelidir.	1	
3.Eğitiminin Ders İşleyişi ile İlgili İfadeler	3.1.Profesyoneldir, eğitimlik vasıfları vardır.	8	32,4
	3.2.Planlıdır.	6	
	3.3.Öğretmek için isteklidir,bilgilidir.	6	
	3.4.Zaman yönetimini önemsemez.	2	
	3.5.Ders anlatışından memnun değilim.	1	
4.Eğitiminin Farklı Yaş Gruplarındaki Öğrencilere Tutumuyla İlgili İfadeler	4.1.Yaşa ve ilgiye göre kişilere destekleyici şekilde davranır.	3	11,3
	4.2.Yaşça büyük olan öğrencilere daha toleranslı/anlayışlı olabiliyorlar.	2	
	4.3. Kendi yaş grubundaki kişilerle daha samimi, rahat konuşabiliyor.	1	
	4.4.Yaşı küçük öğrenciye sert konuşabilir.	1	
	4.5.Yaşı küçük katılımcıya karşı sevecendir.	1	

4.7. Öğrencilerin Eğitimin Beklentilerini Karşılama Durumu ve Geliştirilmesine Yönelik Görüşleri

Araştırmanın mutfak uygulama eğitiminin beklentileri karşılama durumu ve eğitimi geliştirici önerileri sorularına yönelik bulgulara göre; katılımcıların birisi dışında (K21) hepsinin beklentilerinin karşılandığı belirlenmiştir. Altı katılımcı ise eğitimin beklentilerinin çok fazlasını karşıladığını belirtmiştir (K1, K3, K4, K6, K12, K14). İki katılımcı pandemi nedeniyle uygulama derslerine yeni geçtiklerini, zamanla beklentilerinin karşılanıp karşılanmadığını netleşebileceğini belirtmişlerse de uygulama dersleri ile ilgili bazı görüşlerini aktarabilmışlerdir. Örneğin K18, “Ben çok daha aktif bir mutfak kullanılacağını düşünüyordum...ben çok daha mutfakla iç içe olan bir müfredat beklerdim için doğrusu yani merkezin mutfak ya da işte bu yöndeki vizyonu geliştirecek odakta olmasını

beklerdim...ama diğer bazı gastronomi bölümlerini incelediğimde bizim okulun yine de staj ve mutfak çalışması anlamında ileride olduğunu düşünüyorum.” demiştir.

Tablo 7. Öğrencilerin Eğitimin Geliştirilmesine Yönelik Görüşleri

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Eğitimin Fiziki Şartlarıyla İlgili Görüşler	1.1. Fiziki şartların geliştirilmesi gerek.	9	55,76
	1.2. Ekipmanların geliştirilmesi gerek.	6	
	1.3. Sarf malzemelerinin karşılanması ile ilgili bütçe/ödenek olmalı.	6	
	1.4. Sarf malzemesi temini konusunda sıkıntı yaşıyoruz.	5	
	1.5. Katılımcı sayısının daha az olduğu gruplar oluşturulmalı.	3	
2.Eğitimin İçeriği ile İlgili Görüşler	2.1. Farklı modüller olmasını isterdim.	9	34,62
	2.2. Eğitimci her zaman bilgili ve donanımlı olmalı.	4	
	2.3. Mutfak uygulama saatleri arttırılmalı	3	
	2.4. Farklı eğitimcilerle, aşçılarla çalışmak isterdim.	2	
3.Eğitimle İlgili Aktivitelerin Geliştirilmesine Yönelik Görüşler	3.1. Çeşitli yemek yarışmaları, workshoplar vb. düzenlenmeli.	3	9,62
	3.2. Eğitim sonrası staj, işe yerleştirme,istihdam destekleri verilmeli.	2	

Öğrenciler eğitimin kendilerine katkısıyla ilgili olarak kendilerini geliştirip mutfak alanında pratikleştirdiğini (K2, K5, K7, K9, K10, K12, K15), özgüvenlerini (K5, K8, K12, K15) ve mutfak farkındalığını arttırdığını (K4, K10), profesyonel iş hayatına hazırladığını (K5, K13) ve eğitim sayesinde mutlu olduklarını (K22) ifade etmişlerdir. Katılımcıların eğitimin geliştirilmesine yönelik talep ve önerilerine yönelik bulgular Tablo 7’de gösterilmiştir. Öğrencilerin eğitimde fiziki şartların geliştirilmesiyle birlikte eğitimin kalitesinin artacağını belirten görüşü en çok dile getirilen ifadedir. Aynı temada ekipmanların yetersizliği ve geliştirilmesi ile gıda vb. sarf malzemelerin maliyetinin desteklenmesiyle eğitim kalitesinin artacağı görüşü yer almaktadır. K14, “...devlet hani neye yetişsin diye düşünülüyor ama aslında üstünde durulduğu zaman bir fırın bir ocak ne bileyim bir kap kaçak aslında devlet için alınacak zor bir ürün değil diye düşünüyorum...” diyerek, K8 ise “...tek sıkıntı duyduğumuz konu maddiyat... misal belki haftalık 40 lira benim için bir şey değil ben hani tek kalemde çıkartıp verebilirim ama 40 lira belki onlar için büyük para olabilir...dediğim gibi Bakanlığın bu konu hakkında bütçe ayarlayıp...” şeklinde görüşüne açıklık getirmiştir.

Eğitim içeriği ile ilgili görüşler bölümünde ise en fazla sıklığı eğitim müfredat, modüllerinin geliştirilmesine yönelik bulgu oluşturmuştur (K3, K7, K9, K10, K15, K18, K19, K22). Bu konuda K10, “...kısmen eksikler oluştu mesela modüller çeşitli olsa mesela bir başlangıç modülü gibi olsa böyle bir çeşitlilikte insanlar oradan eksiklerini giderebilirler daha verimli olabilirler.” diyerek K22 ise, “...uygulamalarda bir üniversiteye göre yeteriz kaldığımızı düşünüyorum. Bir gün soğuklarla ilgili, bir gün pastalarla, dünya mutfakları vb. uygulamalar hem okulda hem de dışarıdaki etkinliklerle yapılabilir. Tanınmış şefler ile aktiviteler, Workshoplar...ben teoriden ziyade uygulama istiyorum. Çünkü uygulama bambaşka bir şey. Ben ne öğrendiysem alakart uygulamaları olan stajımda öğrendim. Müfredatta sıkıntı...yoksa eğitimci çok çabalıyor” sözleriyle görüşlerini aktarmıştır. K21 en çok uygulamalarda malzemelerin temini nedeniyle sıkıntı yaşadığını ve bu yüzden eğitimin beklentilerini karşılamadığını belirterek; “...Uygulama dersleri çok yetersiz. Ben lisede, yüksekokulda öğrendiğimden daha çok şey öğrendim diyebilirim. Çünkü devlet lisede tüm malzemeyi, giderleri karşılıyordu. Bonfileler, et yemekleri hepsini yapabiliyorduk. Ama herkes burada kendi cebinden karşıladığı için eğitimci de bizleri düşündüğü için haliyle hep uygun fiyatlı yemekler yapıyorduk, detaylı büyük yemekler yapamıyorduk. O yüzden eğitimsiz gelen arkadaşlar ilk staja gittiğinde çok bocaladı.” demiştir. Eğitimin geliştirilmesine yönelik olarak dersle ilgili aktivitelerin olması, yemek yarışmalarıyla öğrencilerin rekabet duygusunun geliştirilip sektöre hazır oluşunun artırılması (K11, K14, K22), eğitim sonrası istihdam destekleri verilmesi (K8, K22) önerileri de sunulmuştur.

4.8. Eğitimcilerin Demografik Özelliklerine Göre Bulgular

Tablo 8. Eğitimcilerin Demografik Özellikleri

Görüşme Numarası	Cinsiyet	Yaş	Görev Yeri	Medeni Durumu	Eğitim Tecrübesi (Yıl)	Eğitim Durumu
E-K01	K	44	Halk Eğitim	E	7	Lise
E-K02	K	41	Halk Eğitim	E	19	Lisans
E-K03	K	37	Halk Eğitim	B	2	Ön Lisans
E-K04	K	44	Halk Eğitim	E	21	Lisans
E-K05	E	32	Meslek Yüksekokulu	B	3	Yüksek Lisans
E-K06	E	39	Fakülte	E	10	Doktora
E-K07	E	39	Halk Eğitim	B	16	Lisans
E-K08	E	44	Meslek Yüksekokulu	E	12	Lisans
E-K09	E	24	Halk Eğitim	B	1	Lisans
E-K10	E	40	Fakülte	E	5	Yüksek Lisans
E-K11	E	39	Fakülte	E	7	Lisans

Eğitmenlerin demografik bulgularına göre 4 kadın ve 7 erkek eğitmen araştırmaya katılmıştır. Eğitmenlerin daha çok lisans mezunu oldukları ve deneyimlerinin 1 yıldan 21 yıla kadar değiştiği grlmektedir.

4.9. Eğitmenlerin Yetişkin ğrencilerin Deneyimleri ile İlgili Görüşleri

Yetişkin ğrencilerin mutfakta deneyimli ya da deneyimsiz olmasının eğitim sürecini nasıl etkilediği araştırma sorusuna yönelik bulgular Tablo 9'da 3 tema altında 8 ifade şeklinde sunulmaktadır. Eğitmenlerin %63,6'sı yetişkin öğrencilerin daha önceki davranış ve alışkanlıklarının değiştirilmesinde zorluklar yaşadığını ifade etmiştir. Ayrıca dört katılımcı doğru mutfak eğitimi alan öğrenciyi eğitim sürecinde tercih edeceğini belirtmiştir (E-K6, E-K8, E-K10, E-K11). Bu konuda E-K6, "...Temel eğitimi almış öğrencileri tercih ederim ama doğru temel eğitimi alan öğrencileri ... yanlış temel eğitimi almışlarsa sonradan bunlara eğitim vermek öbürlerine göre daha zor oluyor." demiştir.

Katılımcıların %54,5'i deneyimli öğrencilerin derse olumlu yönde katkı sağlayacağı yönünde görüş bildirmişlerdir. E-K4 deneyimli ve deneyimsiz öğrencilerin aynı grupta yer almasını sağlayarak deneyimli öğrenciden ders içerisinde yararlandığını belirterek bu görüşünü " ...hepsi ayrı ayrı yerde çalışırken ben herkesin başında olamam yani. Biz burada deneyimli olanlarla koordineli bir şekilde hareket ediyoruz Dolayısıyla hiçbir kaza olmadan ve daha etkileşimli bir şekilde dersimizi işlemiş oluyoruz." şeklinde detaylandırmıştır.

 eğitmen deneyimin kendisi için herhangi bir fark oluşturmayacağını belirterek (E-K3, E-K5, E-K7), dört katılımcı deneyimsiz öğrenciyi eğitim vermeyi tercih ettiğini ifade etmiştir (E-K1, E-K2, E-K9, E-K10). Dikkat çeken bir görüş de deneyimi olan ya da eğitimi olan öğrencilerin ders sırasında deneyimsiz öğrenciler tarafından eleştirilebileceği ya da sınıf uyumunu bozabileceği düşüncesidir (E-K3, E-K7, E-K8). Örneğin E-K3, "...eğitim almış kişiler tabii daha önceden bir şeyler bilerek tecrübeyle geldikleri için biraz daha bilgili oluyorlar ama bazı kişilerde onun verdiği bir zgven de oluyor...yani ben biliyorum, ben daha iyisini yaparım. Diğer arkadaşlara verdiği bir itici enerji olabiliyor. Onlarla da karşılaştık. Bu sefer biraz gruplaşmaya da doğru gidebiliyor." şeklinde açıklamalar yapmıştır.

Tablo 9. Eğitmenlerin Yetişkin ğrencilerin Deneyimleri ile İlgili Görüşleri

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Deneyimli ğrencilerin öğrenimlerine Etkisi ile İlgili Görüşler	1.1. Önceden kazanılmış bilgilerin değiştirilmesi, öğrenciyi ğretimi zorlaştırmaktadır.	7	27,3
	1.2. Deneyimli ğrenciler daha başarılı olabilmektedir.	2	
2.Deneyimli ğrencilerin Eğitime Etkisi ile İlgili Görüşler	2.1. Deneyimli ğrenciler dersin işleyişine yardımcı olabilmektedir.	6	39,4
	2.2. Deneyimli ve deneyimsiz öğrenciler etkileşimle birbirinden öğrenebilmektedir.	4	
	2.3. Deneyimli/bilgili ğrenci deneyimsiz öğrencileri olumsuz yönlendirebilmektedir.	3	
3.Eğitmenlerin ğrencinin DeneyimDurumu ile İlgili Tercihleri	3.1. Hiç mutfak bilgisi olmayan öğrenciyi tercih ederim.	4	33,3
	3.2. Deneyimden ziyade doğru mutfak bilgisini edinmiş öğrenciyi tercih ederim.	4	
	3.3. Öğrencinin deneyimli ya da deneyimsiz olması fark etmez.	3	

4.10. Eğitmenlerin Mutfak Uygulama Eğitimlerinde Yetişkinlerin Uyumu ile İlgili Görüşleri

Araştırmanın "Eğitmenler derslerinde ğrenci uyumu açısından sorunlarla karşılaşmakta mıdır?" ve "Farklı yaş grupları arasında mutfak uygulama eğitimi sırasında çatışma ya da işbirliği var mıdır?" sorularından elde edilen bulgulara göre; 8 katılımcı çatışmalar yaşandığını (E-K1, E-K2, E-K3, E-K4, E-K5, E-K8, E-K9, E-K10), 3 katılımcı ise işbirliğini vurgulayarak çatışma olmadığını belirtmiştir (E-K6, E-K7, E-K11). atışmaların nedenleri ile ilgili ifadelerde kültürel farklılıklar ifadesi dışında diğer görüşler n yetişkin ve diğer yetişkin gruplar arasındaki yaşa bağlı çatışmalar üzerinedir. Buradaki en sık dile getirilen görüş, n yetişkinler ile yetişkinler arasındaki eşitlik kaygısı ve üstünlük atışması yaşanabildiğidir. Bir diğer görüş ise yetişkinlerin ders dışı sorunlarını sınıf içine yansıtabilmesidir (E-K2, E-K3, E-K5, E-K8).  katılımcı ise çatışmanın nedenlerinden bir tanesinin yetişkinlerin üslubu olduğunu ifade etmiştir (E-K1, E-K4, E-K8).

atışmaların üzümünde eğitmenin müdahalesinin gerektiği en sık ifade edilen görüş olmuştur. Çatışmalar doğal olarak görülüp, karma sınıfların olması gerekliliği de burada bir kez daha ifade edilmiştir (E-K3, E-K5, E-K8, E-K9).

Eğitmenler işbirliği üzerine de görüş bildirmiş ve sıklıkla çeşitli yaş gruplarının derste birbiriyle olumlu etkileşim içinde olabildiğini belirtmiştir (E-K4, E-K6, E-K7, E-K8, E-K9, E-K11). Bunun yanında yetişkin öğrencilerin eski bilgileriyle n yetişkini yanlış şekilde yönlendirebileceği de belirtilmiştir: E-K4, "...bayan diyor ki hoca böyle anlattı bak diyor ben bu hamuru yıllardır böyle yapıyorum hocayı boş ver diyor, sormayalım bunun mayalanması böyledir. Hoca böyle anlattı ama bu şekilde de olur deyip o şekilde de birbirleriyle etkileşimde bulunabiliyorlar olumlu olumsuz mutlaka oluyor."

Tablo 10. Mutfak Uygulama Eğitiminde Yetişkinlerin Uyumuyla İlgili Görüşler

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Ders İçi Çatışmaları Önleme Amaçlı İfadeler	1.1.Sınıftaki çatışmalarda dengeyi kurmak için eğitmenin müdahalesi gerekir.	8	33,33
	1.2.Yaş olarak karma eğitim olmalı.	5	
	1.3.Yaş olarak karma sınıflarda öğretim daha etkin olabiliyor.	4	
	1.4.Yaş olarak gruplandırılmış sınıflara ders vermeyi tercih ederdim.	2	
2.Çatışmaların Nedenleri ile İlgili İfadeler	2.1.Ön yetişkinler ve yetişkinler arasında eşitlik kaygısı, üstünlük çatışması olabiliyor.	5	31,58
	2.2.Yetişkinler ders dışı sorunlarını derse yansıtıyor.	4	
	2.3.Ön yetişkinler yetişkinlerin istek, hitap ve ricalarından rahatsız olabiliyor.	3	
	2.4.Ön yetişkinlerin asi, vurdumduymaz tavırları olabiliyor.	2	
	2.5.Kültürel farklılıklardan dolayı çatışmalar oluyor.	2	
	2.6.Ön yetişkinler modern mutfak tercih ederken yetişkinler geleneksel mutfak çalışmalarını tercih ediyor.	1	
	2.7.Ön yetişkinler daha yenilikçi olabiliyor.	1	
3.Yetişkin Öğrencinin Sınıf Uyumuna Etkisi ile İlgili İfadeler	3.1.Çeşitli yaş grupları ders konusunda birbiriyle olumlu etkileşim içinde olabiliyor.	5	19,3
	3.2.Yetişkinler dersin işleyişine yardımcı olabiliyor.	4	
	3.3.Yetişkinler önceki öğrenimi ile Ön yetişkini yanlış yönlendirebiliyor.	1	
	3.4.Yetişkinler ders uyumunu bozabiliyor.	1	
4.Farklı Yaş Grupları Arasında Ders Uyumuna İlgili İfadeler	4.1.Çatışmalar oluyor.	6	15,79
	4.2.Herhangi bir çatışma olmuyor.	3	

4.11. Eğitimcilerin Öğrencilerin Yaş Gruplarının Mutfak Eğitimindeki Farklılıklarıyla İlgili Görüşleri

Eğitmenlerin ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler arasında gözledikleri farklılıklara yönelik bulgular Tablo 11’de sunulmuştur. Eğitimcilerin ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler arasında uygulamalarda avantaj ve dezavantaj oluşturduğunu belirttikleri ifadeleri dört tema altında gösterilmiştir. Yetişkin öğrencilerin dezavantaj olarak nitelendirilebilecek tutum ve davranışlarıyla ilgili en sık “önceden öğrenilmiş bilgilerin değiştirilmesinde yaşanan sıkıntılar ve buna bağlı uyum sorunları” belirtilmiştir (E-K2, E-K3, E-K4, E-K5, E-K6, E-K8, E-K10). Diğer bir ifade ise yetişkinlerin odaklanma sorunlarıdır (E-K, E-K7, E-K8, E-K9). E-K5’in, “...ikinci işlerini mesleklerini de yaptıkları için onlar için zaman çok önemli, evliler, çocuklular, iş hayatları var o yüzden geldiklerinde tam odaklanmaya çalışıyorlar...gençler biraz daha rahat.” sözleri bu görüşe örnek olarak verilebilir. Eğitimcilerin dikkat konusunda ise yaş grupları bakımından iki farklı düşünceye sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 11. Yaş Gruplarının Mutfak Uygulama Eğitimindeki Farklılıklarıyla İlgili Görüşler

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1. Yetişkinlerin Ön Yetişkinlere Göre Dezavantajları	1.1.Yetişkinler eski bilgilerin düzeltilmesi ve uyum konusunda sıkıntı yaşıyorlar.	7	18
	1.2.Yetişkinler derse odaklanma sorunu yaşayabiliyorlar.	4	
2. Yetişkinlerin Ön Yetişkinlere Göre Avantajları	2.1.Yetişkinlerin kavrama seviyesi daha iyi.	5	49,2
	2.2.Yetişkinler disiplin olarak daha iyi.	5	
	2.3.Yetişkinler daha sistematik ve dikkatli.	4	
	2.4.Yetişkinlerin algısı daha açık oluyor.	4	
	2.5.Yetişkinlerin derse uyumu daha kolay.	4	
	2.6.Yetişkinlerin motor becerileri daha iyi olabiliyor	2	
	2.7.Yetişkinlerin motivasyonu daha yüksek oluyor.	2	
	2.8.Yetişkinler başarısız olmaktan daha çok çekiniyorlar ve odaklanıyorlar.	2	
	2.9.Yetişkinler daha net sorular sorabiliyor.	2	
3. Ön Yetişkinlerin Yetişkinlere Göre Avantajları	3.1.Ön yetişkinler yeniliğe daha açık, araştırmacılar.	4	11,5
	3.2.Ön yetişkinler daha dikkatli.	3	
4. Ön Yetişkinlerin Yetişkinlere Göre Dezavantajları	4.1.Ön yetişkinlerin dikkati daha çabuk dağılıbiliyor.	4	16,4
	4.2.Ön yetişkinler kuralları ve disiplini aksatabiliyor.	4	
	4.3.Ön yetişkinlerin kavrayış düzeyleri daha düşük olabiliyor.	2	
5.Diğer	5.1.Algılama-kavrama konusunda yaş grupları arasında fark yok.	3	4,9

Yetişkinlerin, ön yetişkinlere göre avantajlarından en sık dile getirilen ifadeler ise uygulama derslerinde kavrama seviyeleri ve disiplinli olmalarıdır (E-K1, E-K5, E-K6, E-K8, E-K11). E-K6 bu konuda “...İleri yaş grupları bu disipline daha rahat adapte oluyorlar ve bu kabul ile geliyorlar. Yani mutfığa girmeden önce disiplinli, gürültüsüz olacağını ve eğitime açık olmaları gerektiğini...” derken, üç eğitimci ise algılama-kavrama konusunda yaş grupları arasında fark gözlemlemediğini belirtmişlerdir.

Ön yetişkinlerin yeniliğe daha açık, araştırmacı olduğunu belirten eğitimcilerden E-K4, “...genç neslimiz daha yaratıcılar çünkü devamlı sosyal medyanın içindeler devam ve internetle haşır neşirler, hiçbir iş deneyimi olmasa

bile onun bile çok büyük etkisi oluyor. İşte geliyor abla diyor bu pastayı biz bu şekilde süslesek...hemen sayfayı gösteriyor, geliyor danışıyor...” şekliden görüşünü detaylandırmıştır.

4.12. Yetişkin Mutfak Uygulama Eğitiminin İyileştirilmesi ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler

Eğitmenlerin uygulama eğitiminin geliştirilmesi ile ilgili görüşleri Tablo 12’de sunulmuş olup, öğrencilerin görüşleriyle benzer olduğu görülmektedir. Eğitmenler de sarf malzeme bütçesi (E-K1, E-K3, E-K4, E-K6, E-K7, E-K8), profesyonel mutfak ekipmanı sağlanması (E-K1, E-K2, E-K3, E-K4, E-K7, E-K8) ve fiziki şartların iyileştirilmesiyle (E-K2, E-K3, E-K8) eğitimin geliştirilebileceğini ve daha çok fayda sağlayabileceğini belirtmişlerdir. Bu görüşte olanların önlisans, lisans ve halk eğitimde eğitmenlik yaptıkları görülmekte ve ihtiyacın genel olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 12. Eğitimin İyileştirilmesine Yönelik Bulgular

Tema	Kod	Sıklık	Yüzde (%)
1.Fiziki şartların İyileştirilmesine Yönelik Görüşler	1.1. Ayrı bir sarf malzeme bütçesi olmalı.	6	47,22
	1.2. Profesyonel ekipmanların olmasını isterdim.	6	
	1.3. Fiziki şartların iyileşmesini isterim.	3	
	1.4. Sarf malzeme konusunda sıkıntımız yok.	2	
2.Ders İşleyişi ve İçeriğinin İyileştirilmesine Yönelik Görüşler	2.1. Müfredatın geliştirilmesi gerek.	4	38,89
	2.2. Ders saati konusunda sıkıntı yok.	4	
	2.3. Müfredat ve modüller yeterli.	2	
	2.4. Çeşitli atölye çalışmaları olmalı.	2	
	2.5. Ders saatlerinin arttırılmasını isterim	2	
3.Eğitimin Geneline Yönelik Görüşler	3.1. İstihdam konusunda çalışmalar olmalı.	4	13,89
	3.2. Mutfak eğitimi tanıtılmalı, reklamı yapılmalı.	1	

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Hayat boyu öğrenme, ölkelerin en önemli varlığı olan insan kaynağının niteliğinin yükseltilmesinde, ekonomiye kazandırılmasında ve istihdam edilmesinde önemli bir araçtır (Aksoy, 2013: 27). Günümüzde beşikten mezara kadar devam etmesi gereken bir süreç olarak tanımlanan hayat boyu eğitim andragojik eğitime de kaynaklık etmektedir (Duman, 2006: 92). Araştırmada ön yetişkin ve yetişkin öğrencilerin çoğunluğunun kendilerini geliştirmek amacıyla mutfak uygulama eğitimlerini aldıkları ortaya konmuştur. Bilgi edinme ve bilme ihtiyacını da belirten katılımcılar göz önüne alındığında bu bulguların hayat boyu öğrenme anlayışı kapsamında dikkate değer olduğu söylenebilir. Bazıları mutfağı sevmekte, farklı yemek uygulamalarını öğrenmek istemekte, bazıları ise boş zamanını değerlendirmek, çocuklarına iyi bir model olmak istemektedirler. Öğrencileri ayrıca bu eğitimleri almaya yönelten belge/diploma almak istemeleridir. Çalışma hayatına bu belgelendirmeye girebilecek olmak önemli bir amaç oluşturmaktadır. şahoğlu da (2010) araştırmasında bu yönde bir bulgu elde etmiştir.

Yetişkin öğrenciler kendi işini kurma amacıyla da bu eğitimi almak istemektedir. Günümüzde ölkelerin girişimciliğe verdiği önem ve destek düşünüldüğünde, mutfak uygulama eğitimin nitelikli bir şekilde koşulların iyileştirilerek verilmesinin sektördeki hizmet kalitesi ve insan sermayesi açısından gastronomi turizminde hayati önemi anlaşılabilmektedir. Bu doğrultuda eğitimin hijyen, sağlıklı beslenme, doğru Türk mutfağı uygulamaları, yerel yemeklerin korunması ve yaygınlaştırılması vb. konularına da ağırlık verecek şekilde zenginleştirilmesi gereklidir. Ancak araştırmada yetişkin öğrenciler fiziki koşulların ve ekipmanların geliştirilmesi gerektiğini ve sarf malzemesi temini konusunda sıkıntılar yaşadıklarını belirtmiştir. Bu konuya dikkat çeken bazı öğrenciler, malzemelerin teminindeki maddi ihtiyaçlar ve bu nedenle yaşanan sıkıntıların eğitimdeki bazı uygulamaları hiç yapamamalarına neden olduğunu belirtmişlerdir. Böylece geleneksel bazı yemekler vb. uygulamalar hakkında hiç bilgi sahibi olamadıklarını, teorik bilgileriyle yetinmek zorunda kaldıklarını ifade etmişlerdir. Bu görüşlerin sıklıkla halk eğitim merkezi ve meslek yüksekokulu öğrencileri tarafından aktarıldığı görülmektedir. Lisans bölümü öğrencilerinin uygulama mutfağının fiziki ortamın yetersizliği ve sarf malzemelerin temini konusunda çok sıkıntı yaşamadığı anlaşılmaktadır. Nitekim bu konuda sponsorluk ile ihtiyaçlar giderilmektedir. ankaya (2019) da halk eğitim kurslarında fiziki şartların yetersizliğinin yetişkin öğrencilerin motivasyonlarını olumsuz etkilediğini ortaya koymuştur. Öğrencilerin ifadelerine benzer şekilde eğitmenler de sarf malzeme bütçesi ile ilgili sıkıntılar, profesyonel ekipman, fiziki şartların iyileşmesi ve müfredatın geliştirilmesi ihtiyacı konuları üzerine görüş bildirmişlerdir.

Yükseköğretimde bazı öğrencilerin uygulama derslerine daha fazla ağırlık verilmesi görüşleri olduğundan seçmeli uygulama derslerinin arttırılması ve çeşitlendirilmesi önerilebilir. Müfredatlarda olan seçmeli derslerin eğitmen kadroları tamamlanabilirse, öğrenciler ilgilerine göre seçmeli derslere kaydolabileceklerdir. Pandemi nedeniyle halk eğitim derslerindeki katılımcı sayısının az olması ise öğrencilerde memnuniyet yaratmıştır. Zira öğrenciler kalabalık sınıflarda ders yapmak istememekte, öğrenci sayısının fazla olduğunda öğrenmelerinin olumsuz etkilendiğini düşünmektedirler. Bu görüş üç kurumun öğrencileri tarafından da dile getirilmiştir. Bu nedenle

uygulama alanlarının fiziki kapasitesinin artırılması gerektiği söylenebilir. Ayrıca öğrencilerin farklı modüller ve farklı etkinlikler istemeleri de göz önüne alınmalıdır.

Eğitmen değerlendirmelerinde, öğrencilerin birisi dışında tüm katılımcılar memnuniyetlerini olumlu sözcüklerle ifade etmiş, öğrencilerin bazıları profesyonelliklerine, bazıları nitelikli oluşuna vurgu yaparken bazıları ise ve adil ve objektif oluşlarına dikkat çekmişlerdir. Dolayısıyla öğrencilerin uygulama eğitiminde hangi özelliklere önem verdikleri anlaşılabilir. Eğitmenin tutum ve davranışları öğrencinin sektörde devam etmesine ya da sektörden soğumasına neden olabilmektedir. Buradan hareketle, eğitmenlerin mutfak uygulama derslerinde yetişkin bireyleri motive edici, sektöre hazırlayıcı bir tutum içerisinde olması gerektiği söylenebilir.

Genelde işbirliği vurgulanmış olsa da uygulama eğitimlerinde farklı yaş gruplarından oluşan yetişkinler arasında çatışmalar da olabilmektedir. Bu çatışmalarda dengeyi kurmak için eğitmenin müdahalesinin gerektiğini ifade etmeleri eğitmenin mentorluk ve yol gösterici vasıflarını ortaya koyması gerektiğini göstermektedir. Örgütsel çatışma modern yönetim anlayışında doğal olarak görülmekte ve etkin yönetilerek olumlu sonuçlar elde edilebilmektedir. Dolayısıyla eğitmenlere çatışma yönetimi eğitimi verilebilir. Nitekim yetişkin eğitiminde başarılı olabilmek için etkin bir örgütlenme, yetişkinler için rahat ve kolay kullanılabileceği fiziksel ortamlar, eğitsel programlar ve bunları uygulayacak nitelikli yetişkin eğitimciler gerektiği belirtilmektedir (Okçabol, 2006: 194).

Araştırmada dikkat çeken bir bulgu öğretmenlerin ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler arasında gözledikleri farklardadır. Öğretmenlerin çoğunluğu yetişkin öğrencilerin eski bilgilerin düzeltilmesi, uyum ve odaklanma konusunda sıkıntı yaşadıklarını belirtmiş ancak algılama, kavrama ve çalışma disiplini açısından daha iyi olduklarını ifade etmiştir. Buradan yetişkinlerin daha etkin motive edilmesi gerektiği sonucuna varılabilir. Ayrıca yeni kazanımlarıyla bol pratik yapmaları eski bilgilerini yenileriyle değiştirmelerinde yardımcı olacağı söylenebilir. Nitekim Knowles'e göre andragojik yaklaşımda eğitmenin temel görevi andragojik süreçte rehberlik etmesidir ve yetişkin öğrenciyi motive eden şeylere duyarlı olması gerekmektedir. Ayrıca yazar eğitimin yetişkinlerin deneyimleri üzerine yapılandırıldığında daha etkili olduğunu belirtmektedir (akt. Güven, 2008: 27).

Eğitmenlerin yarısından fazlası, bu öğrencilerin daha önceki davranış ve alışkanlıklarının değiştirilmesinde zorluklar yaşadıklarını ifade etmiştir. Ancak eğer geçmiş mutfak uygulama bilgisi doğru kazanılmışsa var olan bilgisi üzerine yeni uygulamalar katkı sağlayabilecektir. Bunun yanı sıra öğretmenlerden bazıları deneyimli öğrencilerin derse olumlu yönde katkı sağlayacağı, etkileşimle öğrencilerin birbirlerinden yararlanacaklarını belirtmişlerdir. Genel olarak ön yetişkin ve yetişkin öğrenciler farklı yaş gruplarının bir arada olduğu eğitimleri tercih etmektedir. Bazı istisnalar dışında ön yetişkinler eğitim ortamında yetişkinlerin deneyimlerinden yararlanabilmekte ve ön yetişkinler de yenilikçi ve yaratıcı özellikleri nedeniyle yetişkinlere fayda sağlayabilmektedir. Bu bulgulardan hareketle yükseköğretimde ve halk eğitimde eğer katılımcıların uygulama bilgi seviyesi çok farklı değilse verilen eğitim temelden başladığı için karma yaş grupları ile eğitimde sakınca bulunmadığı söylenebilir. Ancak halk eğitim merkezinde aşçılık, aşçı yardımcılığı gibi seviyeler olduğu gibi temel-orta ve ileri seviye şeklinde gruplar oluşturulabilir.

Çalışmada, mutfak uygulama eğitiminin sektörün, akademinin ve öğrencilerin ihtiyaç ve beklentilerine cevap verecek şekilde iyileştirilmesi ve müfredatlarının geliştirilmesi gerektiği ortaya konmuştur. Eğitim ve sektör arasında istihdam çalışmalarının olması gerektiği halk eğitim ve yükseköğretim kuruluşlarında görev yapan öğretmenlerin ortak yargısı iken, mutfak uygulama eğitimlerinin farklı atölye çalışmalarıyla desteklenmesi gerektiği fikri yükseköğretimde görev yapan katılımcılar tarafından aktarılmıştır. Mutfak uygulama eğitimlerine katılan öğrenciler eğitim sonunda staj veya istihdam konusunda bütünlük programlarla eğitim verilmesini ifade etmişlerdir. Bu konuda lisans öğrencilerine fakültenin kariyer günleri, sektörde işbirliği, mezunlar derneği vb. destek ve faaliyetlerle staj ve iş imkânları sağladığı belirtilmiştir. Buna benzer imkânlar halk eğitim kursları öğrencilerine de sektör ve sivil toplum kuruluşları desteğiyle tanınabilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin geliştirilmesi için akademisyenler, turizm sektörü mutfak çalışanları, sivil toplum kuruluşları, dernekler ve T.C. Millî Eğitim Bakanlığı temsilcilerinden oluşacak bir çalıştayda güncel eğitim modelleri, eğitim içerikleri, eğitim sonrası staj ya da istihdam olanakları bilimsel olarak ele alınabilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezun öğrencilerinin sadece sektörde yer almayı, bazılarının akademik kariyer seçmeleri ya da formasyon eğitimi alarak usta öğretici şeklinde halk eğitim merkezlerinde eğitmen olarak yetişkin eğitim sürecine dahil olmaları, andragojik açıdan da alacakları nitelikli eğitimin önemini artırmaktadır.

Araştırmanın nitelikli girişimci ve iş gücü yetiştirilmesi açısından sektöre, gastronomi ve eğitim bilim alanlarına katkı sağlayabileceği, andragoji perspektifinde karar mekanizmalarına yardımcı olabileceği düşünülmektedir. Yetişkin eğitimi üzerine yapılacak yeni araştırmalarda daha geniş yetişkin örneklem gruplarında motivasyon, tatmin vb. değişkenler de dâhil edilerek çalışılması önerilebilir.

TEŐEKKÜR

Bu araştırma, hiçbir kamu, ticari veya kar amacı gütmeyen kurum ya da kuruluştan herhangi bir finansman desteği almamıştır.

MENFAAT UYUŐMAZLIęI

Yazarların, herhangi bir kurum ya da kuruluş ile finansal çıkar içeren bir ilişkisi ya da katılımı (hibe; eğitim bursları; konuşmacı bürolarına katılım; üyelik, istihdam, danışmanlıklar, hisse senedi sahipliği veya diğer öz özkaynak payları; ve uzman tanıklığı veya patent lisans düzenlemeleri); bu çalışmada tartışılan konu veya materyallerle ilgili mali olmayan çıkarları (kişisel veya mesleki ilişkiler, bağlantılar, kanaatler veya inançlar gibi) bulunmamaktadır.

YAZARLARIN KATKILARI

M.E.B.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Veri toplama, Veri Analizi, Yazma, inceleme düzenleme, Nihai onayın verilmesi.; G.Y.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Yöntem, Veri Analizi, Yazma, inceleme ve düzenleme, Danışmanlık, Nihai onayın verilmesi.

ETİK BEYAN

Bu alışma, 21 Haziran 2021 tarih ve 2021/20 sayılı Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır.

KAYNAKÇA

- Abdulsalam, N., Condrasky, M., Bridges, W. & Havice, P. (2017). The promise of andragogy and experimental learning to improve teaching of nutrition concepts to culinary arts students. *Journal of Food Science Education*, 16, 54-61.
- Akın, G. (2014). Andragoji kavramı ve andragoji ile pedagoji arasındaki fark. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 47(1), 279-300.
- Aksoy, M. (2012). Kavram olarak hayat boyu öğrenme ve hayat boyu öğrenmenin Avrupa Birliği serüveni. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 64, 23-48.
- Aktu, Y. (2006). Levinson'un kuramında ilk yetişkinlik döneminin yaşam yapısı. *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 8(2), 162-177.
- Cossio, A. (2016). *Evolving curricular models in culinary arts: an instrumental case study of a technical field*. Unpublished master's thesis, University Of North Texas, Texas
- Coşkun, A. (2012). *Halk eğitimi merkezlerinde açılan kurslara katılan yetişkinlerin beklentilerinin ve memnuniyetlerinin değerlendirilmesi (Tuzla Örneği)*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Yeditepe Üniversitesi.
- ankaya, N. (2019). *Halk eğitim merkezlerinde eğitim alan yetişkinlerin motivasyonuna etki eden unsurların incelenmesi*, [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Kocaeli Üniversitesi.
- Çevik, Ö. (2019). *Yetişkin eğitimi veren eğiticilerin andragojik öğretim ilkelerini uygulama düzeylerine yönelik bir karma yöntem alışması*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi.
- Çevik, Ö. & Aslandağ, B. (2020). Andragojik öğretim ilkeleri ölçeği: Geçerlik ve güvenilirlik alışması. *OPUS International Journal of Society Researches*, 15 (22) , 1059-1081.
- Duman, A. (2006). *Yetişkinler Eğitimi*, Ütopya Yayınları.
- Eldelekeliolu Onuk, D. (2019). *Türkiye'de yetişkin eğitimi temalı 2007-2018 yılları arasında yapılan lisansüstü tezlerin incelenmesi*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi.
- Eren, S. (2018). The quality of culinary education in tourism. R. Efe (Ed.), *Social Sciences Researches in the Globalizing World* içinde. Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Eve, T. L. (2020). *Multimedia design: adult culinary learners' perception of recipe usability and learner comprehension*. [Unpublished doctoral dissertation]. Regent University
- Gönül, E. (2008). *Kimlik statülerinin 22-30 yaşlar arasındaki genç yetişkinlerin yaşadığı kağı düzeyi ile ilişkilisi*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Maltepe Üniversitesi.
- Güngör, R. (2006). *Adaptation of the education participation scale (EPS) or participants in level II literacy courses*. (Master thesis). Boğaziçi University Institute of Social Sciences, İstanbul.
- Güven, F., Gökmen, S., & A. Hancı (2008). *Yetişkin Eğitimi Kılavuzu*. Kadına Yönelik Aile İçi Őiddet Projesi. N. Otaran (Ed.) T.C. Başbakanlık Kadının Statüsü Genel Müdürlüğü.
- Levinson, D. J. (1986). A conception of adult development. *American psychologist*, 41(1), 3-13.
- Okçabol, R. (2006). *Halk eğitimi (yetişkin eğitimi)* (3. bs.). Ütopya Yayınları.
- Öney, H. (2016). *Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme*. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- ÖSYM (2021). *2021-YKS Yerleştirme Sonuçlarına İlişkin Sayısal Bilgiler*, <https://www.osym.gov.tr/TR,21286/2021-yks-yerlestirme-sonuclarina-iliskin-sayisal-bilgiler.html>

Resmi Gazete. (2001). <https://mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4721-20050703.pdf>

Sanrock, J. W. (1999). *Life-span development*. Mc Graw Hill Education (17. bs.). McGraw-Hill Higher Education.

Sarioğlan, M. & Sezen, T. S. (2017). Project based learning approach in fusion cuisine education: A modal proposal. *New Trends and Issues Proceedings on Humanities and Social Sciences*, 4(1), 574–578.

Smith, M. K. (1996). What is adult education? <https://infed.org/what-is-adult-education/>

Şahoğlu, B. (2010). *Halk eğitim merkezlerinde dzenlenen kurslara devam eden yetişkinlerin katılım amaçları ve kurslara ilişkin gorusleri*. [Yayımlanmamış yukssek lisans tezi], Hacettepe Üniversitesi.

Tekin, S. & Yaman, S. (2008). Hizmet-içi eğitim programlarını değerlendirme olçeği: Öğretmen formunun geliştirilmesi. *Ahi Evran Üniversitesi Kirşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 9(3), 15-26.

Ültanır, E. & Ültanır, G. (2005). Estonya, İngiltere ve Türkiye’de yetişkinler eğitiminde profesyonel standartlar. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1(1), 1-23.

Wollin, M. & Gravas, S. (2001). Proposed curriculum and articulation model for two-year degree programs in culinary arts. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 13(2), 47–54.

Yaman Özdemir, Z. & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açasından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770–2804.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2005). *Nitel araştırma yöntemleri* (5. baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yuksseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229–248.

Yılmaz, M. B. (2020). Yetişkin eğitiminde katılım olçeği geliştirmeye yönelik bir araştırma. *Uluslararası Pegem Eğitim Kongresi içinde* (ss. 1058–1066).

Yüksel, A. (2019). Androgoji ve iş dünyası: Yetişkinler eğitiminde. Detay Yayıncılık.

EXTENSIVE SUMMARY

Introduction

In recent years, there has been a growing interest and demand for kitchen practical training in Turkey, leading to an increase in the number of culinary and gastronomy programs and their capacities in both courses and university associate and undergraduate departments (ÖSYM, 2021). Various levels of culinary and gastronomy education, from secondary education to higher education, private courses to public education centers are provided in Turkey (Yılmaz, 2019: 232). With the support of lifelong learning, adults have shown increased interest and demand for these education programs in recent years.

The definition of adulthood varies from country to country and depends on an individual's function (Okçabol, 2006: 19). According to the Turkish Civil Code, any individual who has reached the age of 18 is considered an adult (Official Gazette, 2001: 2). Levinson (1986: 5) suggests that the pre-adult period lasts from birth to approximately 22 years of age, with the years between 17-22 marking the beginning of early adulthood. Thus, the period from birth to 22 years is considered "pre-adulthood" (Aktu, 2006: 196). Ültanır and Ültanır (2005: 5) define adulthood periods as leaving the nest (18-22 years) and entering the adult world (23-28 years). Based on this, individuals aged 23 and above are considered "adults," while those in the 18-22 age range are considered "pre-adults" in this study.

Adults vary in terms of motivations, interests, values, attitudes, physical and mental skills, and learning backgrounds, both among themselves and compared to younger individuals (Güven et al., 2008: 19). The purpose of this study is to identify the characteristics of pre-adult and adult students receiving culinary practical training in culinary and gastronomy departments of universities and public education centers, their reasons for participation, satisfaction with meeting their expectations and their opinions on the training process and environment. Another aim is to explore, from the perspective of educators providing adult education, the characteristics, differences and adaptations of adults in different age groups in practical training processes and environments and to suggest improvements for effective practical training.

Method

In this study, data was collected through face-to-face interviews using semi-structured interview forms prepared separately for instructors and students. While creating the study questions, the studies of Güngör (2006), Tekin and Yaman (2008), Çevik and Aslandağ (2020) and Yılmaz (2020) were used, and the topics that the researchers were curious about were also taken into account. The study questions for students and instructors were as follows: "What are the demographic characteristics of students, their prior kitchen experiences, and their reasons for participating in this training?", "Are there any positive/negative differences in the attitudes of students with different demographic characteristics in kitchen practice?", "What are the opinions of students about the kitchen practical training they received?", "Do students prefer kitchen practice training to be divided into age groups?", "Considering adult students of different age groups, what are the instructors' views on student behavior and attitudes during classes?", "Does the education meet the students' expectations?", "What are the suggestions for improving the provided kitchen practical training?", "What are the demographic characteristics of instructors?", "Do instructors encounter any issues related to students' adaptability in their classes?", "How does the experience or inexperience of students in the kitchen affect the education process?", "Are there conflicts or collaborations during kitchen practice education among different age groups?", "What differences do instructors observe between pre-adult and adult students?", "What are the instructors' opinions about the learning environment for adult students, and what are their suggestions for improving and enhancing kitchen practical training for adults?"

The study population included pre-adult and adult students and instructors who were receiving or providing culinary and kitchen practical training at the associate and undergraduate levels in Mersin, Turkey. Applications were made to public education centers and three universities offering associate and undergraduate programs in culinary and gastronomy. Between May and October 2021, interviews were conducted with 11 instructors and 22 pre-adult and adult students. Participants were provided with information about the concept of adulthood and its classification before the interviews. Content and frequency analysis were performed on the data using the MAXQDA program, and codes obtained in the study were categorized to form themes, which were then organized into tables and reported.

Finding

The adult students consisted of 4 pre-adults and 18 adults aged between 23 and 53. Notably, there were adults with postgraduate education, including doctors and academics, pursuing a second university degree in faculties and vocational schools. About 55% of the students, mostly participants of public education courses, were not currently employed. Overall, participants indicated that they primarily enrolled in kitchen practical training to enhance themselves, followed by the desire for knowledge and obtaining a certificate/diploma.

Some participants suggested that pre-adults were more dynamic and enthusiastic than older adults, while others emphasized their innovative and creative qualities. Regarding age, some students believed that pre-adults were more creative, open to innovations, and dynamic, while others thought that adults were more interested. With advancing age, the increase in experience had a positive impact on practical skills, but it was also frequently mentioned that young adults, in the early stages of adulthood, had better understanding and perception abilities.

The codes obtained from the positive or negative views of pre-adult and adult students about kitchen practical courses were grouped under the themes of "related to course content" and "related to physical conditions." The most frequently mentioned views were related to class hours and the adequacy of the curriculum and modules. Regarding physical conditions, participants emphasized the high number of students in groups and the need for budgets for consumables and equipment. It was found that the expectations of all students, except one, were generally met, and they were mostly satisfied with the instructors.

Participants were asked whether they preferred kitchen practice training to be divided into age groups, and they were asked to provide their reasons. Fifteen students expressed a preference for mixed-age group training and they had no negative experiences in this regard.

Eleven instructors participated in the study. 66.6% of instructors stated that adult students had difficulties changing their previous behaviors and habits. Furthermore, four participants stated that they would prefer to teach students with correct kitchen training experiences. About 54.6% of the participants believed that experienced students would positively contribute to the class.

Eight instructors mentioned conflicts between pre-adults and adults, while three emphasized collaboration and stated that there were no conflicts. The reasons for conflicts included age-related conflicts among adult groups, with the most common view being that there could be issues related to equality and superiority. Instructors mentioned that older adults may face challenges in changing their previously learned habits and adapting to new ones, but their experience was an advantage. On the other hand, young adults were seen as having better learning abilities due to their age

Conclusion

The study revealed that most pre-adult and adult students primarily enrolled in kitchen practical training to enhance themselves. Considering the participants' need for knowledge and learning, these findings are significant within the framework of lifelong learning. Students often stated that adults are more experienced in kitchen practices, that perception/comprehension changes depending on age, and that they experience difficulties in the practices due to physical conditions. It was determined that the majority of students' expectations from education were met and they were satisfied with the instructors. Instructors presented their comparative views on the differences, experiences, and adaptations of pre-adult and adult students. Students and instructors emphasized that physical conditions should be improved and consumable and equipment support is required for qualified kitchen practical training. By taking into account the views and suggestions of adult students and instructors, especially the improvement of physical conditions in practical environments, a more high-quality kitchen practical training can be developed.