

IV. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI

ÇALIŞTAY RAPORU 2018

ASOMDER
2007
AŞÇILIK OKULU MEZUNLAR DERNEĞİ



4. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI

ÖNLİSANS VE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ VEREN OKULLARDAKİ UYGULAMA EĞİTİMLERİ ÇALIŞTAYI RAPORU

MENGEN 2018

1. Baskı : Mart 2019
ISBN : 978-605-254-095-4
Matbaa Sertifika No : 26649

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

DETAY YAYINCILIK

YAYINA HAZIRLAYAN
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

AŞOMDER

(MENGEN AŞÇILIK OKULU MEZUNLAR DERNEĞİ)

AKADEMİK

Öğr.Gör. Adem ARMAN
Öğr.Gör. Ali Kemal KEMER
Öğr.Gör. Dr. Alper KURNAZ
Öğr.Gör. Berker ÇİFTÇİ
Öğr.Gör. Celal ARATOĞLU
Öğr.Gör. Emrah YILDIZ
Öğr.Gör. Erdoğan BOZAN
Öğr.Gör. Fuat BAYRAM
Öğr.Gör. Gökhan ŞALLI
Öğr.Gör. İhsan KAZKONDU
Öğr.Gör. Levent DEMİRÇAKMAK
Öğr.Gör. Okan Umut ŞİMŞEK
Öğr.Gör. Osman GÜLDEMİR
Öğr.Gör. Özkan ERDEM
Öğr.Gör. Sercan KADAM

Moderatör:

Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR

İÇİNDEKİLER

ÇALIŞTAY İŞLEYİŞ ÖZETİ 1

GİRİŞ 2

IV. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI KATILIMCILARI 6

GRUP ÇALIŞMALARI 9

1. Grup: Öğretim Elemanları 9

Sorun 1: Nicelik ve Nitelik Olarak Yetersizlik 9

Sorun 2: İdareci – Öğretim Elemanı Çatışması 11

Sorun 3: Uygulama Dersleri İçin Dışarıdan Görevlendirilen Usta Öğreticilerin Yetkinliği 12

2. Grup: Eğitim Programı 13

Sorun 1: Müfredat 13

Sorun 2: Staj 16

Sorun 3: Lisansüstü Eğitim 16

Sorun 4: Akreditasyon 17

3. Grup: Fiziki Şartlar-Altyapı-Bütçe 18

Sorun 1: Sarf Malzemelerinin Temini/Bütçe Planı 18

Sorun 2: Eğitim Mutfaklarının Planlanması 19

Sorun 3: Altyapı Sorunları 19

Sorun 4: Gıda Ürünleri Tedarik Sorunu 19

Sorun 5: Teknik Donanım ve Uzman 20

Sorun 6: İş Sağlığı ve Güvenliği 20

4. Grup: Öğrenci 21
Sorun 1: Sağlık Raporu 22
Sorun 2: Öğrenci Fazlalığı 22
Sorun 3: Öğrenci Profili 22
Sorun 4: İstihdam Sorunu 22
Sorun 5: Staj Sorunu 22
Sorun 6: Öğrencilerin Hazır Bulunuşluğu 23
Sorun 7: Sosyal Programlara Katılım Zorluğu 23

SONUÇ 24

IV. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI`NDAN FOTOĞRAFLAR 27

ÇALIŞTAY İŞLEYİŞ ÖZETİ

"Önlisans ve Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Okullardaki Uygulama Eğitimleri Çalıştayı" 26-27 Nisan 2018 tarihlerinde AŞOMDER'in öncülüğünde IV. Ulusal Aşçılık Kampı programı içerisinde yürütülmüştür.

Bu doğrultuda;

- Önlisans ve lisans düzeyinde Aşçılık ve Gastronomi alanında çalışan akademisyenler,
- İlgili araştırmacılar,
- Sektör çalışanları,
- Dernek temsilcileri,
- Yiyecek içecek işletmesi yöneticileri bir arada çalışmışlardır.

Bu alt konular her biri ortalama on kişiden oluşan dört çalışma grubunca, her gün iki oturum şeklinde ve iki gün boyunca sürdürülmüştür. Çalıştay oturumları arasında katılımcılara ikramlar ile birlikte sektör temsilcilerinden çeşitli mutfak uygulamalarını ele alan etkinlikler düzenlenmiştir. Katılımcıların konaklama yeme içme ve evrak gibi çalıştay dahilindeki ihtiyaçları AŞOMDER tarafından karşılanmıştır.

Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR'in moderatörlüğünde organizasyonun işleyişi, kişilerin dağılımı ve yönlendirmesi AŞOMDER AKADEMİK tarafından sağlanmıştır. Ayrıca IV. Ulusal Aşçılık Kampı süresi boyunca çalıştay için sekreteryayı Samet AK ve Gözde YÖRÜK yürütmüştür.

Çalıştay İşleyiş Özeti

1. Çalıştay konularının belirlenmesi (Aşçılık ve gastronomi uygulama eğitimleri ile ilgili temel konular nedir? Ana sorunlar nelerdir?),
2. Çalışma komisyonlarının oluşturulması,
3. Belirlenen komisyonlar neticesinde komisyon gruplarının alt sorunları belirlenmesi ve problem tanımı çözüm önerileri getirmesi,
4. Sorunların çözümü için komisyonlarca belirlenen çözüm önerilerinin sunumu, tartışmalar ve düzeltmeler,
5. Sonuç bildirgesinin sunumu, gelecek çalışma konularını belirlenmesi, dilek ve temenniler, kapanış.

ÖNLİSANS VE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ VEREN OKULLARDAKİ UYGULAMA EĞİTİMLERİ ÇALIŞTAYI RAPORU

GİRİŞ

Gastronomi günümüzde giderek popülerlik kazanan bir alan olarak öne çıkmaktadır. Uygulama ile çok iç içe bir alan olduğu düşünülmekle birlikte son yıllarda akademik alanda da hızlı bir gelişme kaydettiği görülmektedir. Bu gelişmelere en çarpıcı örneklerden birini gastronomi ve aşçılık alanındaki eğitim programlarında gözlemlenen artış oluşturmaktadır. Özellikle üniversitelerde ön lisans düzeyinde aşçılık programlarının, lisans düzeyinde ise gastronomi ve mutfak sanatları programlarının yaygınlaştığı bilinmektedir. Bu programlarda teorik derslerin yanı sıra uygulama dersleri de müfredatın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır.

Bu çalıştayın amacı aşçılık ve gastronomi eğitiminin ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilen uygulama dersleri konusunu derinlemesine tartışmaktır. Bu çerçevede çalıştay kapsamında konunun uzmanlarının görüş ve önerileri alınarak, uygulama dersleri ile ilgili sorunların tespiti ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerinin geliştirilmesi amaçlamıştır.

Çalıştay, Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği (AŞOMDER) tarafından Mengen'de bu yıl dördüncüsü düzenlenen Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan 54 üniversiteden 79 öğretim elemanı ile gerçekleştirilmiştir. Dört oturum halinde yapılan çalıştayın ilk oturumunda uygulama dersleri ile ilgili 81 sorun alanı tespit edilmiş ve üzerinde çalışılacak dört ana başlık belirlenmiştir. Öğretim elemanları, eğitim programı, fiziki şartlar-altyapı-bütçe ve öğrenci şeklinde sıralanan başlıklarının her biri için gruplar oluşturulmuş, ikinci oturumda katılımcı öğretim elemanları kendi grupları içerisinde sorunların tanımları ve nedenlerini belirlemiş ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini geliştirmiştir. Üçüncü oturumda yapılan sunumlar ve alınan geri bildirimler ile birlikte grup çalışmalarına nihai şekli verilmiştir. Grup başkanları ile gerçekleştirilen son oturumda rapor son şeklini almıştır. Grup çalışmalarına ilişkin metinler aşağıda sunulmaktadır.



Fotoğraf 1: Çalıştay Konularının Belirlenmesi



Fotoğraf 2: Çalıştay Konularının Belirlenmesi



Fotoğraf 3: Çalıştay Konularının Belirlenmesi



Fotoğraf 4: Çalışma Komisyonlarının Oluşturulması



Fotoğraf 5: Çalışma Komisyonlarının Oluşturulması



Fotoğraf 6: Çalışma Komisyonlarının Oluşturulması

IV. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI KATILIMCILARI	
AD-SOYAD	**ÜNİVERSİTE ADI**
1. Adem ARMAN	Akdeniz Üniversitesi
2. Afitap BULUT	Bülent Ecevit Üniversitesi
3. Ahmet AHISKALI	Giresun Üniversitesi
4. Ahsen Burçin HİMMETAĞAOĞLU	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi
5. Ahu SEZGİN	Adnan Menderes Üniversitesi
6. Ali Kemal KEMER	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
7. Ali ŞEN	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi
8. Alper IŞIN	Gazi Üniversitesi
9. Alper KURNAZ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
10. Asilhan Semih MUTLUÇ	Afyon Kocatepe Üniversitesi
11. Aysel ŞAHİN	Kocaeli Üniversitesi
12. Berker ÇİFTÇİ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
13. Bükre ASLAN	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
14. Cansu AĞAN	İstinye Üniversitesi
15. Celal ARATOĞLU	Akdeniz Üniversitesi
16. Cemil USLU	Necmettin Erbakan Ü
17. Cengizhan ALABACAK	Süleyman Demirel Üniversitesi
18. Ceyhun UÇUK	Gaziantep Üniversitesi
19. Ceyhun YÜKSEL	Aksaray Üniversitesi
20. Cüneyt ATEŞ	Dicle Üniversitesi
21. Dilek KOÇAK	Harran Üniversitesi
22. Duygu BABAT	Mustafa Kemal Üniversitesi
23. Efe KAAN ULU	Bahçeşehir Üniversitesi
24. Emrah YILDIZ	Anadolu Üniversitesi
25. Emre AKOĞUL	Atatürk Üniversitesi
26. Emre ÖZTÜRK	Beykent Üniversitesi
27. Erdem KORKMAZ	Anadolu Üniversitesi
28. Erdoğan BOZAN	Uludağ Üniversitesi
29. Erhan AKARÇAY	Anadolu Üniversitesi
30. Erkan ÇELİK	Afyon Kocatepe Üniversitesi
31. Esat KASTAMBOLLU	Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi
32. Esat ÖZATA	Beykent Üniversitesi
33. Esra ZIVALI	Başkent Üniversitesi

34. Evrim KARACA	Kırklareli Üniversitesi
35. Fatih YILDIRIM	Faruk Saraç Tasarım Üniversitesi
36. Figen YÜCE	Pamukkale Üniversitesi
37. Firdevs YÖNET EREN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
38. Fuat BAYRAM	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
39. Gaye KIZILCALIOĞLU	Antalya Akev Üniversitesi
40. Gökhan ŞALLI	Anadolu Üniversitesi
41. Gülçin ALGAN ÖZKÖK	Selçuk Üniversitesi
42. Hacı Ahmet ÇAKIR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
43. Hasan GÖKSU	Süleyman Demirel Üniversitesi
44. İhsan KAZKONDU	Bülent Ecevit Üniversitesi
45. Karabey PALAVAR	Selçuk Üniversitesi
46. Kübra ERBİL	İstanbul Arel Üniversitesi
47. Kübra SAĞLAM	İstanbul Gelişim Üniversitesi
48. Levent DEMİRÇAKMAK	İstanbul Gelişim Üniversitesi
49. Mehmet FATİH KAYRAN	Toros Üniversitesi
50. Mehmet SAÇIKARALI	Adıyaman Üniversitesi
51. Merih TATLI	İstanbul Medipol Üniversitesi
52. Nurudin KIDIRALIEV	Kırgızistan - Türkiye Manas Üni
53. Okan Umut ŞİMŞEK	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
54. Orhan ULUDAĞ	Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi
55. Osman ÇAVUŞ	Abant İzzet Baysal Üniversitesi
56. Osman GÜLDEMİR	Anadolu Üniversitesi
57. Özge SEÇMELER	Altınbaş Üniversitesi
58. Özkan ERDEM	Akdeniz Üniversitesi
59. Sami SONAT ÖZDEMİR	Balıkesir Üniversitesi
60. Selin İLSAY	Balıkesir Üniversitesi
61. Sema EKİNCEK	Anadolu Üniversitesi
62. Sercan BENLİ	Mersin Üniversitesi
63. Sercan KADAM	Bülent Ecevit Üniversitesi
64. Seyhan DOĞRUYOL ÖZDOKUR	Kahramanmaraş Sütçü İmam Ünv.
65. Sultan YÜKSEKKAYA	İstanbul Esenyurt Üniversitesi
66. Şaban KARGİGLİOĞLU	Sinop Üniversitesi
67. Şerif BALDIRAN	Amasya Üniversitesi
68. Taner ÖZTÜRK	Sakarya Üniversitesi
69. Taner TUNCER	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi

70. Tanya KİLİT KAYALI	Doğu Akdeniz Üniversitesi
71. Tolgahan TABAK	İstanbul Aydın Üniversitesi
72. Tuğba BEYAZKAYA	Başkent Üniversitesi
73. Ufuk ATEŞ	Çanakkale Onsekiz Mart Ü
74. Ufuk SAMAV	Doğuş Üniversitesi
75. Ümit ÇARBUĞA	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
76. Vildan ÖZHAN	İstanbul Arel Üniversitesi
77. Yeliz DEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi
78. Yener SİLAHŞOR	Erzincan Üniversitesi
79. Zeynep TUÇ	Avrasya Üniversitesi

GRUP ÇALIŞMALARI

1. Grup: Öğretim Elemanları

Grup Başkanı: Sami Sonat Özdemir

Grup Sözcüsü: Sami Sonat Özdemir

Grup Üyeleri:

- Mehmet Saçıkaralı
- Alper Işın
- Fuat Bayram
- Berker Çiftçi
- Osman Çavuş
- Alper Kurnaz
- Ümit Çarbuğa
- Yener Silahşör
- Erdem Korkmaz
- Kübra Sağlam
- Okan Umut Şimşek
- Yeliz Demir
- Kübra Erbil
- Özkan Erdem

Sorun 1: Nicelik ve Nitelik Olarak Yetersizlik

- **Çözüm önerisi (Ön lisans)**

  Ön lisans programlarına başvuracak öğretim elemanları için alanından (gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları, yiyecek-içecek işletmeciliği, aile ekonomisi ve beslenme öğretmenliği) lisans mezunu olmak ve sektör deneyimine sahip olmak (Belgelendirmek şartıyla lisans öncesindeki sektör deneyimi de dahil edilmelidir).

- **Çözüm önerisi (Lisans)**

  Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarındaki öğretim elemanları için alanından lisans mezunu olmak ve lisansüstü eğitim almış/alıyor olmak (Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde lisans eğitimi almış öğrencilerin günümüzde nicelik ve nitelik olarak yeterli olduğu düşünülmektedir).

- **Ortak çözüm önerisi (Nitelik)**

  Güncel mesleki gelişmelere uyum sağlayabilecek mesleki/kişisel gelişimin teşvik edilmesi. Örneğin, öğretim elemanlarının mesleki gelişimi için bağlı olduğu kurumlardan alacakları resmi izinlerle sektörde çalışma, kurum dışında alan ile ilgili etkinliklere katılma ve benzeri imkanların sağlanması veya Milli Eğitim Bakanlığı`ndaki uygulamalara benzer olarak zorunlu işbaşı eğitimlerinin getirilmesi.

- **Ortak çözüm önerileri (Nicelik)**

  1) Her iki program için uygulama maksimum saati baz alınarak uygulama saatini tamamlayacak sayıda öğretim elemanı alınması.

  2) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde iki ayrı bilim dalı oluşturularak, ihtiyaca göre teorik ve uygulama yeterliliğine sahip öğretim elemanlarının bu bilim dallarında istihdam edilmesi (Bu çözüm önerilerinin uygulamacı/akademisyen ikilemini ortadan kaldıracağı düşünülmektedir).

- **Süre/Vade**

  Yetkili kurumlarca gerekli değişikliklerin gerçekleştirilmesiyle birlikte, kısa vadede uygulamaya geçilebilir.

- **İzlenecek Yöntem**

  Birimlerin dahil olacağı ortak akıl toplantıları ve çalıştayların sayısı ve kapsamının artırılması yoluyla sorunlar ve çözüm önerilerinin üniversite yönetimlerine ve Yüksek Öğretim Kurulu'na (YÖK) ulaştırılması.

Sorun 2: İdareci – Öğretim Elemanı Çatışması

Alt Sorun 1: Kurum amirlerinin alan dışından görevlendirilmesi

- **Çözüm Önerisi (Lisans)**

Bünyesinde "Gastronomi" veya "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümleri bulunan kurum amirlerinin mümkün olduğunca birim içerisinden ve turizm alanı kadrosunda görev alan öğretim elemanlarından seçilmesi.

- **Çözüm Önerisi (Ön lisans)**

"Aşçılık" programlarının dahil olduğu "Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri" Bölümü idarecilerinin turizm ile ilgili bir alandan olması.

Alt Sorun 2: Mutfak atölyelerinin ve demirbaşların bölümde görev yapan tek bir öğretim elemanına zimmetlenmesi veya sorumluluğunun verilmesi.

- **Çözüm Önerisi**

Sorumluluğun fakülte/yüksekokul bünyesinde görev yapan bir idari personele veya öğretim elemanlarından oluşturulacak bir komisyona verilmesi.

Alt Sorun 3: İdarecilerin üniversite organizasyonlarında öğretim elemanlarını ikramların hazırlanmasından ve/veya mutfakta üretilen ve ticari faaliyetlere konu olan ürünlerin üretimi ve satışından sorumlu tutması

- **Çözüm Önerisi**

Usta öğretici istihdam etmek veya kurum dışından hizmet alımı

- **Süre/Vade**

Yetkili kurumlarca gerekli değişikliklerin gerçekleştirilmesiyle birlikte kısa vadede uygulamaya geçilebilir.

- **İzlenecek Yöntemler**

1) Üniversite yönetimlerinin iç değerlendirme toplantılarında kurum amirlerinin atanması ve görevlendirmelerinin alan dahilinde yapılmasına yönelik karar almasının sağlanması

2) Kurum idari yönetimi ve bölüm yönetimlerinin uygulama mutfağıyla ilgili sorumluluk paylaştırılmasında belirtilen çözüm önerisi doğrultusunda hareket etmesi.

Sorun 3: Uygulama Dersleri İçin Dışarıdan Görevlendirilen Usta Öğreticilerin Yetkinliği

- **Çözüm Önerileri**

1) Uygulama dersleri için kısa dönemli olarak özel sektörden görevlendirilecek usta öğreticilerin herhangi bir alanda örgün eğitim almış olması.

2) Bölüm kurulunca sözlü mülakat gerçekleştirilmesi.

- **Süre/Vade**

Yetkili birimlerce ders dağılımları ile ilgili uygulamalarda gerekli değişikliklerin gerçekleştirilmesiyle birlikte, kısa vadede uygulamaya geçilebilir.

- **İzlenecek Yöntem**

Dışarıdan usta öğretici görevlendirilmesi gerekli görülen dersler ve bu derslerde görevlendirilecek usta öğreticilerin belirlenmesine ilişkin bölüm kurulu kararı alınması.

2. Grup: Eğitim Programı

Grup Başkanı: Özge Seçmeler

Grup Sözcüsü: Özge Seçmeler

Grup Üyeleri:

- Dilek Koçak
- Ceyhun Yüksel
- Sema Ekincek
- Cansu Ağan
- Gülçin Algan Özkök
- Bahar Gümüş
- Cengiz Han Alabacak
- Sultan Yüksekkaya
- Esra Zıvalı
- Ahmet Ahıskalı
- Hasan Göksu
- Afitap Bulut
- Erhan Akarçay
- Osman Güldemir

Sorun 1: Müfredat

Alt Sorun 1: Müfredatlardaki farklılıklar nedeni ile yaşanan problemler: Öğrencilerin programdan ayrılması, bazı okullarda gastronomi müfredatının aşçılık müfredatı ile aynı olması, müfredata turizm/işletme derslerinin zorunlu olarak koyulması

- **Çözüm Önerileri**

  1) Çekirdek müfredat oluşturulması

  2) Temel ders içeriklerinin aynı olması, ders içeriklerinde örtüşme ve tekrardan kaçınılması

Aşçılık Programı için:

- Pişirme yöntemleri dersinin bir derste toplanması
- Birinci ve ikinci sınıfta Türk Mutfağına yer verilmesi
- Birinci sınıfta Beslenme ilkeleri ve Menü Planlama dersinin bulunması,
- Maliyet Kontrolü dersinin koyulması,
- Gastronomi Tarihi ve Akımları dersinin zorunlu olarak koyulması,
- İletişim derslerine yer verilmesi (tüketici davranışı, İnsan kaynakları ve kendini ifade),
- Temel Sanat Eğitimi verilmesi

Gastronomi Programı için:

- Gıda bilimi, kültür, işletme, sanat alanlarına yönelik çeşitlendirilmesi
- Kültür: Yemek kültürü ve sosyolojisi
- İşletme: Maliyet kontrolü, Muhasebe, Stok yönetimi, Finansal yönetim, İnsan kaynakları Yönetimi, Pazarlama, Girişimcilik
- Turizm: Yiyecek içecek hizmetleri, Uygulamalı servis dersleri
- Gıda bilimi: Gıda Güvenliği ve Hijyeni, Beslenme, Mutfak Kimyası
- Mutfak uygulama: Temel mutfak teknikleri, Unlu mamuller, Yöresel Mutfak, Dünya mutfağı, İçecekler, Pastacılık
- Gıda Politikası ve Mevzuatı
- Sanat: Temel Sanat Eğitimleri

Alt Sorun 2: Seçmeleri derslerdeki çeşitliliğin az olması

- **Çözüm Önerileri**

1) Alandaki yeniliklerin yansıtılması (Moleküler gastronomi vb.)
2) Uygulamalı derslerde Osmanlı ve Saray Mutfağına yer verilmesi
3) Gastronominin kültür boyutunu tamamlayan derslerin konulması
4) Bahçe uygulamaları ve tarım dersinin eklenmesi

5) Gastronomi yazarlığı, yiyecek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığı gibi sanatsal derslerin seçmeli derslere eklenmesi

Alt Sorun 3: İş güvenliği ve Sağlığı açısından mutfak kazalarının yaşanması

- **Çözüm Önerisi: İş güvenliği ve İlkyardıma müfredatta yer verilmesi**

Alt Sorun 4: Servis derslerinde eksiklik olması

- **Çözüm Önerisi:** Servis dersinin zorunlu okutulması ve uygulanabilir olması (Ziyafet uygulamaları dersi vb.)

Alt Sorun 5: Ders içerikleri ve sektör beklentisi farkı

- **Çözüm Önerileri**

1) Ders içerikleri belirlenirken sektörle irtibat kurarak belirlenmesi ve güncellenmesi

2) Mesleki uygulama dersinin sektörde gerçekleştirilmesinin sağlanması

Alt Sorun 6: Basılı materyal eksikliğinin bulunması

- **Çözüm Önerileri**

1) Telif ve çeviri eserlerin özendirilmesi ve teşvik edilmesi

2) Uzman şef ve öğretim elemanlarının ortak çalışması ile yayınlanacak basılı materyallerin teşvik edilmesi

3) Üniversitelerarası iş birliği ile ihtiyacın belirlenmesi

4) Öğrencilerin yabancı dil düzeyinin artırılarak yabancı kaynakları kullanmasının sağlanması

Alt Sorun 7: Uygulama derslerinde ölçme ve değerlendirme kriterlerinin net olmaması

- **Çözüm Önerileri**

1) Öğretim elemanlarının eğiticinin eğitimi kapsamında ölçme değerlendirme teknikleri konusunda bilgilendirilmesi

2) Uygulama derslerinde kullanılabilecek "Rubrik yöntemi" gibi ölçme değerlendirme kriterleri konusunda rehberlerin yayınlanması

Alt Sorun 8: Yabancı dil eğitimleri ve yabancı dilde uygulama eğitiminde yetersizlik

- **Çözüm Önerileri**

1) Seçenekli olarak hazırlık sınıfının okutulması (İngilizce)
2) Seçmeli derslerde diğer yabancı diller belirlenirken sektörün ihtiyaçlarının göz önünde bulundurulması
3) Öğretim elemanı alırken yabancı dil bilgisinin göz önünde bulundurulması
4) Aşçılık bölümlerinde yüz yüze İngilizce dersinin olması
5) Erasmus programında staj imkânlarının arttırılması

Alt Sorun 9: Ders içeriklerinde tekrarlar olması

- **Çözüm Önerileri**

1) Program kapsamında alandan uzman kişilerin bir araya gelerek ders içeriklerinin oluşturulması
2) Ders kitaplarının ve uygulama videolarının modül olarak çevrimiçi ortamda paylaşılması

Sorun 2: Staj: Staj süresi ve tarihlerinin sektör ihtiyaçlarına uyumlu olmaması

- **Çözüm Önerileri**

1) Akademik takvim bitiş ve başlangıç tarihlerinde sektör talepleri doğrultusunda değişiklik yapılabilmesi için sektör-üniversite iş birliğinin sağlanması
2) Staj süresinin 60 iş gününden az olmaması konusunda standardın oluşturulması
3) Öğretim elemanlarının sektörle iş birliğini artırması

Sorun 3: Lisansüstü Eğitim

Alt Sorun 1: Yeterli lisansüstü programının olmaması nedeni ile müfredatları uygulayabilecek yetkin akademisyen yetiştirilememesi

- **Çözüm Önerisi:** Üniversitelerin lisansüstü programı açmasının teşvik edilmesi ve YÖK tarafından başvuran yetkin üniversitelerin lisansüstü program açmasına onay verilmesi

Alt Sorun 2: Gastronomideki uzmanlık alanlarının çeşitliliğinin az olması

- **Çözüm Önerisi:** Gastronomideki uzmanlık alanlarının artırılması ve belirlenmesi (Gıda bilimi, Turizm/İşletme, Mutfak Sanatları, kültür ve sosyoloji, sanat)

Sorun 4: Akreditasyon

Alt Sorun 1: Uluslararası akredite edilmiş Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinin az olması

- **Çözüm Önerileri**

1) WACS, City & Guilds ve AHA gibi akreditasyon kuruluşlarının gereklilikleri konusunda bölümlerin bilgilendirilmesi

2) Türkiye'de ilgili akreditasyon kuruluşlarının temsilcilerinin olmasının teşvik edilmesi

Alt Sorun 2: Ulusal Akreditasyon kuruluşunun olmaması

- **Çözüm Önerileri**

1) Ulusal akreditasyon kuruluş araştırmasının (TURKAK, MÜDEK vb.) yapılıp ilgili kuruluşların akreditasyon kapsamına (Gastronomi ve Aşçılık Bölümleri akreditasyonu) alım talebin iletilmesi ve seçilmiş bir komisyonun standart doküman yayınlaması

2) Denetçi havuzunun şef ve öğretim üyelerinden oluşturulması

3. Grup: Fiziki Şartlar-Altyapı-Bütçe

Grup Başkanı: Orhan Uludağ

Grup Sözcüsü: Cüneyt Ateş

Grup Üyeleri:

- Selin İlsay
- Zeynep Tuç
- Tuğba Beyazkaya
- Emre Öztürk
- Ahsen Burçin Himmetağaoğlu
- Duygu Babat
- Nurudin Kıdıraliev
- Ufuk Samav
- Bükre Aslan
- Ceyhun Uçuk
- Esat Kastambollu
- Taner Öztürk
- Figen Yüce
- Adem Arman

Sorun 1: Sarf Malzemelerinin Temini/Bütçe Planı: Üniversitelerin sarf malzemeler için yeterli bütçe ayırmaması.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Bütçe oluşturulmadan aşçılık ve gastronomi programlarının açılmaması
2) YÖK tarafından bu konuda yaptırım uygulanması
3) Ek bütçe için protokol anlaşmasına gidilerek sponsor sağlanması
4) Yemek yarışmaları için ek bütçe ayrılması

Sorun 2: Eğitim Mutfaklarının Planlanması: Eğitim mutfağı kriterlerinin belirlenememesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Endüstriyel mutfak ile eğitim mutfağı ayrımının yapılması

2) Mutfak planlaması yapılırken uzman görüşü alınması ve uygulama eğitiminin en fazla 20-25 kişilik sınıflarda yapılması.

3) Öğrenci sayısına uygun büyüklükte eğitim mutfağının planlanması

4) YÖK tarafından denetimlerin yapılarak kontenjanların arttırılmaması

5) Eğitim mutfaklarında öğrencilere malzeme dağıtımı aşamasında tek bir merkez olması

6) Mutfağı olmayan bölümlere YÖK tarafından onay verilmemesi

7) Mutfak planlaması yapılırken ergonomiye dikkat edilmesi

Sorun 3: Altyapı Sorunları: Altyapı planı yapılmadan mutfağın kurulması.

- **Çözüm Önerileri:**

1) İş güvenliği ve işçi sağlığı kriterlerine uygun mutfak planı yapılması

2) Çevre yönetim sistemleri dahilinde altyapının oluşturulması

3) İş güvenliğinde danışmanlık alınması

4) İç denetimin sağlanması

5) Engelsiz mutfak alanlarının oluşturulması

6) Eğitim mutfaklarının havalandırma, aydınlatma ve giderler açısından uygun olması

Sorun 4: Gıda Ürünleri Tedarik Sorunu: Uygulama dersleri için gerekli olan malzemelerin yeterli tedarikçi olmaması nedeniyle temin edilememesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) En yakın il ve ilçelerdeki tedarikçiler ile iş birliği yapılması

2) Kardeş okul projesi ile imkanlar dahilinde ürün takası yapılması.

3) Üniversite bünyesinde uygulama seralarının oluşturulması, öğrencilerin temel tarım bilgisi almalarının sağlanması, ürüne saygı ve sürdürülebilirliğin sağlanması

4) İl veya ilçelerdeki çiftçi kooperatifleri ile ürün tedariği konusunda iş birliği yapılması

5) Malzeme temininde Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı (SKS) ile iş birliğine gidilmesi

Sorun 5: Teknik Donanım ve Uzman: Mutfaklarda yaşanan teknik ve donanımsal problemleri çözecek nitelikte personel eksikliği olması.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Aşçılık ve gastronomi programlarında eğitimli laborant/mutfak sorumlusu veya teknisyeninin istihdam edilmesi

2) Teknik donanımların doğru kullanılabilmesi için kullanım talimatlarının oluşturularak görünür yerlere asılması

3) Teknik donanımların doğru kullanılması konusunda öğrencilere ve öğretim üyelerine gerekli eğitimlerin verilmesi

Sorun 6: İş Sağlığı ve Güvenliği: İş sağlığı ve güvenliği kriterlerinin dikkate alınmaması/uygulanmaması.

- **Çözüm Önerileri:**

1) İlk yardım eğitimlerinin verilmesi ve ilk yardım dolabının oluşturulması

2) Yangın tüpü, kovası, battaniyesi gibi malzemelerin bulunması ve yangın eğitiminin alınması

3) Zemin, duvar ve tavanda mutfağa uygun malzemelerin kullanılması

4) İş sağlığı ve güvenliğine uygun üniforma ve ayakkabı seçimi

5) İş güvenliği ile ilgili uyarı levhalarının hazırlanması

6) Öğrencilerden ve öğretim üyelerinden (uygulama derslerine giren) 6 ayda bir portör muayenesinin istenmesi

7) Risk yönetimi çalışmalarının yapılması.

4. Grup: Öğrenci

Grup Başkanı: Erkan Çelik

Grup Sözcüsü: Ahu Sezgin

Grup Üyeleri:

- Ufuk Ateş
- Hacı Ahmet Çakır
- Fatih Yıldırım
- Cemil Uslu
- Tanya Kilitkayalı
- Firdevs Yönet Eren
- Seyhan Doğruyol Özdokur
- Ali Şen
- Gaye Kızılcalıoğlu
- Sercan Benli
- Emrah Yıldız
- Erdoğan Bozan
- Ali Kemal Kemer
- Mehmet Fatih Kayran

Sorun 1: Sağlık Raporu: Uygulama yapılan alanlardaki öğrencilerde bulaşıcı hastalık ya da mutfak çalışmasını engelleyecek durumlara sahip öğrencilerin sağlık raporuyla durumlarının belirlenmesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Dönem başlarında kayıtlarda yılda iki defa öğrencilerin sağlık durumlarını gösteren rapor istenmesi ve sağlık raporunun kapsamının geniş tutulması.

2) ÖSYM kılavuzunda sağlık raporu alınması gerektiğinin belirtilmesi.

Sorun 2: Öğrenci Fazlalığı: YÖK tarafından belirlenen kontenjanların derslerin etkili işlenişine uygun olarak düzenlenmemiş olması, bu durumun uygulama derslerinin kalitesini ve verimliliğini olumsuz yönde etkilemesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) YÖK'e bağlı tüm Meslek Yüksekokulları (MYO) ve Gastronomi bölümleri kapasitelerini gerekçelere dayandırıp YÖK'e rapor halinde sunulmalıdır. Bu konuda STK'lardan da destek alınabilir.

2) ÖSYM Tercih kılavuzunda Aşçılık ve Gastronomi Programlarını tercih edecek öğrencilerden belli bir miktar paranın alınacağı ile ilgili madde bulunması.

Sorun 3: Öğrenci Profili: Ön lisans ve lisans düzeyinde uygulamalı eğitim veren birimleri tercih eden öğrencilerin profillerinin uygunluğunun sağlanamaması.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Ön lisans programları için mülakat sisteminin getirilmesi ile öğrenci profilinin istenen hale getirilmesi.

2) Gastronomi öğrencileri için yalnızca aşçı olunacağı algısının değiştirilmesi.

Sorun 4: İstihdam Sorunu: MYO'ların aşçılık programları ve gastronomi bölümlerinin öğrencilerinin mezun olduktan sonra işletmelerde istihdamının az olması

- **Çözüm Önerileri:**

1) Sektörde aşçılık belgesi olmayanların çalıştırılmaması

2) Öğrencilerin özel sektör ve okul iş birliği ile doğru işletmelerde çalışmaya yönlendirilmesi.

3) Kariyer günlerinden etkin şekilde faydalanılması.

Sorun 5: Staj Sorunu: MYO'ları aşçılık programları ve gastronomi bölümü öğrencilerinin staj sürelerinin öğrencinin ve sektörün ihtiyaçlarını karşılamaması

- **Çözüm Önerileri:**

1) Akademik takvimin turizm sezonunun başlangıcı ile uyumlu hale getirilmesi ve bunun eğitimin bir parçası olduğunun dikkate alınarak diğer bölümlerden ayrılması.

2) 30 iş günü olarak belirlenen staj süresinin isteğe bağlı olarak arttırılması ve sektör ve öğrencinin ihtiyacını karşılayabilir hale getirilmesi.

3) Okul sektör iş birliğinin arttırılıp gerekli protokollerin imzalanması.

4) Staja giden öğrencilerin danışmanları tarafından ciddiyetle takip edilmesi (İşyerine giderek, telefonla kontrol, habersiz kontrollerin yapılarak masrafların okul tarafından karşılanması).

5) Erasmus staj hareketliliğine aşçılık programının da eklenmesi.

Sorun 6: Öğrencilerin Hazır Bulunuşluğu: Ön bilgi ile desteklenmesi gereken uygulama eğitimlerinin işlenmesinde öğrencilerin dikkatsizliğinin önlenmesi ve teorik bilginin uygulamaya yöneltilememesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Kişisel bakım ve hijyene dikkat edilmesi,

2) İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) kurallarına uygun kıyafet ve donanımlarla derse katılımlarının sağlanması

3) Alanlarıyla ilgili İSG kuralları hakkında öğrencilerin bilinçlendirilmesi.

Sorun 7: Sosyal Programlara Katılım Zorluğu: Öğrencilerin eğitimlerini destekleyecek eğitim dışı faaliyetlerinde bulunamaması, zaman ve maddi kaynak harcanması gerektiren bu faaliyetlerin okullar tarafından desteklenmemesi.

- **Çözüm Önerileri:**

1) Firma eğitimlerinin ve aktivitelerinin takibi ve öğrencilerin katılımının teşvik edilmesi (Gastronometro, Gastromasa vb.)

2) Kültür programlarının ve gastronomi turlarının arttırılması.

3) Yarışma ve benzeri eğitimlerde öğrencilerin paylaşma ve kaynaşma ortamının yaratılması.

4) Yıllık ödemelerin organizasyonlar için önceden belirlenip aktivitelere katılım için destek verilmesi ve çeşitliliğin arttırılması.

SONUÇ

Aşçılık ve gastronomi eğitimi kapsamında uygulama dersleri konusunu derinlemesine tartışmayı amaçlayan bu çalıştay sonucunda öğretim elemanları, eğitim programı, fiziki şartlar-altyapı-bütçe ve öğrenci şeklinde dört ana başlık tespit edilmiş, bu başlıklar altındaki sorunlar tanımlanmış ve çözüm önerileri sunulmuştur.

Öğretim elemanları ile ilgili olarak üç ana sorun alanı nicelik ve nitelik olarak yetersizlikler, idareci ve öğretim elemanı çatışması ve usta öğreticilerin yetkinliği şeklinde sıralanmıştır. Bu sorunların çözümüne ilişkin ise başvuruların değerlendirilmesinde ölçütler kullanılması, mesleki gelişim için olanaklar yaratılması, alanla ilgili idarecilerin (bölüm başkanları, program koordinatörleri gibi) görevlendirilmesi, usta öğretici istihdamında esas alınacak niteliklerin belirlenmesi vb. öneriler geliştirilmiştir.

Eğitim programları ile ilgili olarak dört ana sorun alanı müfredat, staj, lisansüstü eğitim ve akreditasyon olarak belirlenmiştir. Bu sorunların çözümüne ilişkin çekirdek müfredatın oluşturulması ve seçmeli dersler ile programların çeşitlendirilmesi, öğretim elemanlarının uygulamalı derslerdeki öğrenci başarısının ölçülmesi hakkında bilgilendirilmesi, uygulama derslerine özgü ders materyallerinin geliştirilmesi, gastronomi eğitiminin diğer uzmanlık alanları ile zenginleştirilmesi, staj süresinde düzenleme yapılması, lisansüstü eğitim programlarının artırılması, uluslararası akreditasyon kurumları hakkında bilgi edinilmesi ve gastronomiye özgü ulusal akreditasyon sisteminin geliştirilmesi gibi öneriler geliştirilmiştir.

Fiziki şartlar- altyapı ve bütçe ile ilgili olarak altı ana sorun alanı sarf malzemelerin temini ve bütçe planı, eğitim mutfaklarının planlanması, altyapı sorunları, gıda ürünleri tedarik sorunu, teknik donanım ve uzman ile iş sağlığı-güvenliği olarak belirlenmiştir. Bu sorunların çözümüne ilişkin programların açılması sırasında bütçelerin belirlenmesi, uzman görüşü alınarak uygulama mutfaklarının planlanması, engelsiz mutfak alanlarının oluşturulması, tedarikçiler ile iş birliği yapılması, üniversite bünyesinde uygulama seralarının oluşturulması, uygulama alanları için laborant/teknisyen istihdamının sağlanması, öğrencilere portör muayenelerinin yaptırılması vb. öneriler geliştirilmiştir.

Öğrenciler ile ilgili olarak yedi ana sorun alanı sağlık raporu, öğrenci fazlalığı, öğrenci profili, istihdam sorunu, staj sorunu, öğrencilerin hazır bulunuşluğu, öğrencilerin sosyal programlara katılım zorluğu olarak belirlenmiştir. Bu sorunların çözümüne ilişkin kapsamlı sağlık raporu alınması, kontenjanların bölümlere uygun olarak belirlenmesi, akademik takvimin düzenlenmesi, öğrencilerin uygulama derslerine giriş kriterlerinin belirlenmesi, firma eğitimlerine ve yarışmalara katılım sağlanması vb. öneriler geliştirilmiştir.

Çalıştay konusunda uzman katılımcı öğretim elemanlarının görüşlerini içeren bu raporda sunulan çözüm önerileri ön lisans düzeyinde aşçılık programı ve lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları programında verilen uygulama dersleri ile ilgili sorunların giderilmesinde ilgililere yol gösterici niteliktedir. Ancak söz konusu programlardaki eğitimlerin diğer sorunlarının tespitine ve çözümüne ilişkin bir dizi çalıştayın yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda çalıştayımız kapsamında da dile getirilen ders materyallerinin geliştirilmesi, staj uygulamaları, çekirdek müfredatların oluşturulması, yemek yarışmaları gibi konularda yeni çalıştayların düzenlenmesi önerilebilir.

IV. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI`NDAN FOTOĞRAFLAR













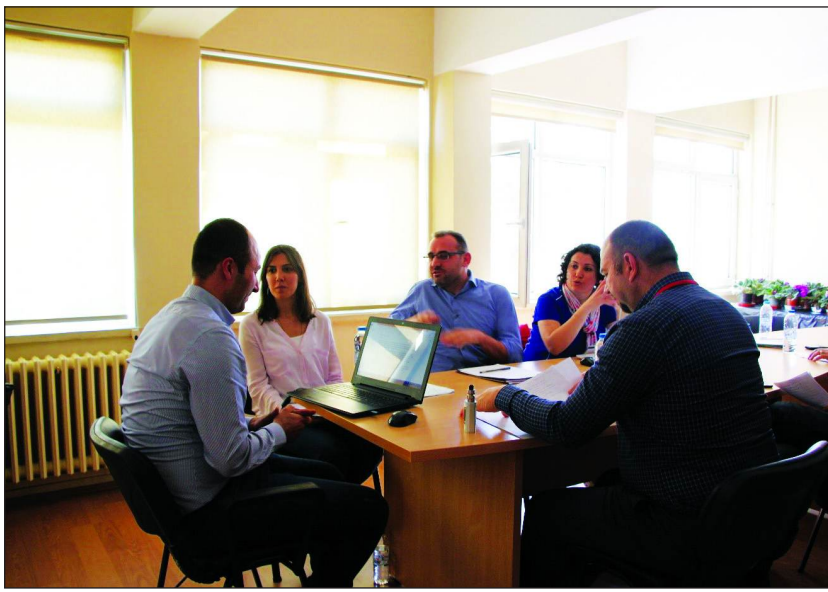
















































ASOMDER
AŞÇILIK OKULU MEZUNLAR DERNEĞİ



ISBN 978-605-254-095-4