

*1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

# **UTOS'11**

**I. ULUSLARARASI TURİZM VE OTELCİLİK SEMPOZYUMU**  
**1st INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT**

## **EDİTÖRLER**

Yrd. Doç. Dr. Şafak ÜNÜVAR

Öğr. Gör. Gamze İLKER

Öğr. Gör. Metehan TEMİZEL

Okutman Ayşe CABI

**29 EYLÜL – 1 EKİM 2011**

**SELÇUK ÜNİVERSİTESİ**  
**BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU**  
**UYGULAMA OTELİ ANAMAS KONUK EVİ**

**SEMPOZYUMU DÜZENLEYEN**  
S.Ü. TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU  
S.Ü. BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU  
S.Ü. SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU  
S.Ü. BEYŞEHİR ALİ AKKANAT MESLEK YÜKSEKOKULU  
KONYA VALİLİĞİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

## *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Turizm sektörü günümüzde ülkelerin en önemli gelir kaynaklarından biri olarak görülmektedir. Dünya turizm pazarında yer edinmek gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler açısından büyük bir önem arz ederken bu pazarda yerini almış ülkeler için pazar paylarını koruyabilmek ve sert rekabet koşulları içerisinde pazar paylarını büyütebilmek her geçen gün daha da zorlaşmaktadır. Bu amaçla “Turizm Sektöründe Sürdürülebilir Rekabet, Yenilik ve Küresel Trendler” ana temalı I. Uluslar arası Turizm ve Otelcilik Sempozyumunun düzenlenmiş olmasının hem ulusal hem de uluslararası alanda turizm sektörüne katkıda bulunulması açısından çok değerli olduğu görüşümdedir.

29 Eylül–1 Ekim 2011 tarihinde Selçuk Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulunun ev sahipliğinde Beyşehir’de gerçekleştirilen I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu’na kabul edilen bildirilerin her biri, günümüz küresel turizm trendlerine uygun, turizmde sürdürülebilirlik, yenilik ve sektör ihtiyaçlarının her anlamda giderilmesi konularında çok önemli bilgiler veren, özenli çalışmalardır. Bu her biri birbirinden değerli çalışmalardan meydana gelen bildiri kitabını sizlere sunmaktan büyük mutluluk duyuyorum.

Turizm sektörü ihtiyaçlarına küresel anlamda katkıda bulunan I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu’na destek, emek ve katkıda bulunan tüm akademisyenler, idari personel, sempozyum ortakları ve katılımcılara canı gönülden teşekkürlerimi sunuyor, gelecekteki çalışmalarda tekrar birlikte olmayı diliyorum. Saygılarımla.

Prof. Dr. Süleyman OKUDAN

*1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Nowadays the tourism sector is seen as one of the most important income sources of the countries. While being present in the world tourism market has a great importance in terms of developed and developing countries, each day it gets harder and harder to maintain market share for countries that have taken place in the market and grow their market share in tough competitions. For this purpose I have the opinion that arranging main themed as 'Sustainable Competition, Innovation and Global Trends in Tourism Sector' and named as I. International Tourism and Hotel Management Symposium is very valuable in terms of the contribution to both national and international tourism sector.

All the accepted papers in I. International Tourism and Hotel Management Symposium in Beysehir which is hosted by The college of Tourism and Hotel Management , between 29 September- 1 October, 2011 are attentive studies which are convenient with today's global tourism trends and deliver important information about sustainability in tourism and eliminate all the needs in innovation and in tourism sector. It is a great pleasure to provide you with a proceeding which comprises many precious studies.

I would like to thank all academicians, administrative staff , partners and participants for their contribution to the needs of the tourism sector globally and for their support and labor to the I. International Tourism and Hotel Management Symposium from the bottom of my heart, I wish to be together again in future studies, Sincerely Yours.

Prof. Dr. Suleyman OKUDAN

## *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Günümüzde ekonomilerin temel sorunu, hızla değişen ortamda rekabet edebilmek ve bu değişime uyum sağlayabilmektir. Dünya her geçen gün daha da küçülmekte, ülke sınırları ortadan kalkmaktadır. Global dünyada gelişmelere ayak uydurabilmek ve rekabet edebilmek için işletmecilik dünyasında birçok yeni yaklaşım ve yöntemler geliştirilmiştir. Küreselleşen dünyada uluslararası alanda rekabetin sürdürülebilirliği gerekmektedir. Sürdürülebilir rekabet gücü, işletmenin, mevcut ve gelecekteki rakiplerinin taklit çabalarına karşın farklı kalmayı başarabilen bir değer yaratma stratejisi uygulamasıdır. Gelişen teknoloji ve bilimin hızlı bir değişim içerisinde olduğu küreselleşen dünyada, gelişime hızla ayak uyduran ülkemizde turizm vazgeçilmez bir olanaktır.

Dünyada ve Türkiye’de, turizm sektöründe; sürdürülebilir rekabet gücü, şirketlerin artan rekabet ortamında farklılaşmasına temel teşkil etmeye çalışan bir kavram olan yenilikçilik ve turizmde küresel trendlerin tartışılması ve çözüm önerilerinin geliştirilmesinde önemli bir adım olarak düşündüğümüz Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu aracılığıyla bilim ve kültür dünyasının değerli bireylerinin, bilimsel bir düzlemde bir araya getirilerek araştırmaların paylaşımına sunulması düşünülmektedir.

Prof. Dr. Osman AKANDERE

*1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Nowadays, to compete in a rapidly changing environment and adapt to this change is the basic problem of economies. The world is getting smaller and smaller day by day and country borders are disappearing. To compete in a global world, and keep pace with developments, many new approaches and methods have been developed in business world. In a globalized world, the sustainability of the competition in an international basis is required. Despite the efforts of current and future competitors to imitate, sustainable competitiveness in businesses is an implementation strategy to create value which is able to remain different. In the globalized world where developing technology and science are in a constant state of development, tourism is an indispensable opportunity for our country which keeps up with the developments.

Via the I. International Tourism and Hotel Management Symposium, which we suppose as an important step to discussing and finding solutions to global trends in Tourism and sustainable competitiveness and innovation which is a concept which tries to be the basis of the companies' differentiation in increasingly competitive environment it is thought to bring together the valuable members of the world of culture and science and it is thought to share all the researches in a scientific platform.

Yours Sincerely

Prof. Dr. Osman AKANDERE

## *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Selçuk Üniversitesi bünyesinde bulunan Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Beyşehir Ali Akkanat Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu ve Konya İl Turizm ve Kültür Müdürlüğü'nün ortaklaşa düzenlemiş olduğu “Turizm Sektöründe Sürdürülebilir Rekabet, Yenilik ve Küresel Trendler” ana temalı “1.ULUSLARARASI TURİZM VE OTELCİLİK SEMPOZYUMU” Organizasyonunun Beyşehir’de düzenleniyor olması, yakın gelecekte Türkiye’imizin en önemli turizm ve yüksek eğitim merkezlerinden biri olmaya aday olan ilçemiz adına bizleri ve tüm Beyşehir Halkını ziyadesi ile onurlandırmış ve mutlu etmiştir. Böylesine büyük bir organizasyonu hazırlayarak bölgemizin güzelliklerinin ve potansiyelinin katılımcılara ve tüm dünyaya tanıtılmasına katkı sağlayan kurumlarımıza teşekkür ediyorum.

Tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış, bir çok kavimin yaşam ve geçiş noktasında bulunmuş coğrafya harikası bu güzel bölgemiz, hükümler kurmuş her bir ulusun gözde yerleşim yerlerinden biri olmuştur. Bu ulusların günümüze kadar bizlere miras olarak bıraktığı eserler hala hayranlık uyandırmakta ve binlerce gezgini bölgeye çekmektedir.

İnsanlık çok hızlı gelişen ve değişen dünyada hem geleceği planlamakta, hem de geçmişinden kalan önemli medeniyet bulgu ve kalıntılarına sahip çıkmaya çalışmaktadır. Fiziksel coğrafi ve yaşam şartlarının çok hızlı bir değişim geçirdiği günümüzde, geçmiş medeniyetlerimizden geriye kalan eserlerin bozulmadan, yıpranmadan gelecek nesillere devri konusunda çok titiz çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar da elbette Dünya’da Turizm Sektörünü bilmeden, sektörün yönelimini planlamadan, analiz etmeden, yorumlanmadan yapılamaz. Tüm bu trend ve analizlerin yapılması içinde mutlaka bilimsel, verilere dayalı, objektif, ufuk ve vizyon sunan, açılım sağlayan akademik uğraşlara ihtiyaç vardır. Bu hedef doğrultusunda Türkiye’de ve Uluslar arası Turizm Alanında çok yankı getireceğine inandığımız bu sempozyumun öncelikle bu alanda bilimsel çalışmalarda bulunanlara, sektör çalışan ve sahiplerine, sektör planlayıcılarına, yöneticilerine ve özellikle de Turizm kalkınma planlayıcıları ve uygulayıcılarına çok geniş bir bakış açısı sunacağımı düşünüyorum.

İnsanlığın tarih sahnesinde görüldüğü ilk tarihten itibaren insanlıkla var olmuş bir sektör olan turizm, gerçek ekonomik değer ve potansiyelinin keşfedildiği sanayi devriminden bu yana sürekli gelişen bir şekilde hem ekonomik sektör olarak büyümüş ve gelişmiş, hem de profesyonel anlamda stratejik planlamalar çerçevesi dahilinde sürdürülebilirliği araştırılmıştır. Tüm bu araştırma ve geliştirme çabalarının nihai hedefi uluslar arası ekonomik kaynak dolaşımından pay almaya çalışmanın yanı sıra çeşitli medeniyet miraslarının da gelecek nesillere tanıtılması ve korunmasıdır. Bu anlamda potansiyel bir turizm coğrafyası olan

*1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Beyşehir’imizde bu organizasyonun düzenleniyor olması coğrafya yaşayanları olarak hepimizi mutlu etmiştir.

Bu sempozyumun Türkiye Turizm ve Otelcilik Sektörüne ve sektör ilgililerine çok yol gösterici olacağına ve önemli katkılar sağlayacağı kanaatindeyim. Böyle bir sempozyumu ilçemizde organize ettikleri için Selçuk Üniversitesi bünyesinde bulunan Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokuluna, Beyşehir Ali Akkanat Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokuluna, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokuluna, Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokuluna ve Konya Valiliği İl Turizm ve Kültür Müdürlüğüne teşekkür ederim.

Beyşehir Belediye Başkanı İzzet TAŞÇI

## *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

Organizing the symposium which is main themed as ‘Sustainable Competition, Innovation and Global Trends in Tourism Sector’ and named as I. International Tourism and Hotel Management Symposium in Beysehir in partnership with The College of Tourism and Hotel Management, Beysehir Ali Akkanat College of Tourism and Hotel Management, Vocational School of Social Sciences, Beysehir Ali Akkanat Vocational School, Governorship of Konya and Directorate of Konya Culture and Tourism within the Selcuk University, had honored and made us happy on behalf of Beysehir which is a candidate town to be one of Turkey’s most important Tourism centers and to be a centre for education in the near future. I would like to thank all our institutions which contributed to prepare such a great organization and which contributed to promote our region, with all its beauty and its potential, to participants and to the whole world.

This beautiful natural wonder region which has been home to many civilizations throughout the history and which has been there in many nations life, is one of the favorite settlements for nations that established sovereignty. Bequeathed pieces to us from these nations to present still evoke admiration and attract travelers.

The humanity both tries to plan the future and to protect the civilization findings and remnants of the past in this rapidly developing and changing world. Nowadays, careful actions should be taken to transfer the pieces/works from past civilizations to future generations without being worn out while physical and geographical living conditions experiences changes quickly. Without knowing the tourism sector in the world, without planning the orientation of the sector, without analyzing and without interpreting, certainly, these studies can’t be conducted. To do all these analysis and trends, scientific, data-based and objective academic pursuits are necessarily required which broaden horizon and vision and provide improvement.

In accordance with this target we believe that this symposium, in Turkey and in the study field of International Tourism, will profoundly influence and provide a broad/wide point of view to primarily people who conducted/did studies in this area, employees and owners, planners and managers in this sector, especially the Tourism development planners and practitioners in Turkey. I have the opinion that this symposium will be a guiding spirit and will provide important contributions to people who are interested in this sector and in Turkey’s Tourism and Hotel Management sector.

I would like to thank The College of Tourism and Hotel Mangement, Beysehir Ali Akkanat College of Tourism and Hotel Management, Vocational School of Social Sciences, Beysehir Ali Akkanat Vocational



*1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*

School, Governership of Konya and Directorate of Konya Culture and Tourism within the Selcuk University for organizing this symposium in our town, Beysehir.

İzzet TAŞÇI - Mayor of Beysehir

## 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

### Sempozyum Başkanı

Prof. Dr. Osman AKANDERE (Başkan)  
Prof. Dr. Hasan Kürşat GÜLEŞ (Eş Başkan)

### Onur Kurulu

Dışişleri Bakanı Ahmet DAVUTOĞLU  
Kültür ve Turizm Bakanı Ertuğrul GÜNAY  
Kültür ve Turizm Bakanlığı Müsteşarı Özgür ÖZARSLAN  
Konya Valisi Aydın Nezih DOĞAN  
Selçuk Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Süleyman OKUDAN

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Tahir AKYÜREK  
Beyshehir Belediye Başkanı İzzet TAŞÇI  
Devlet Arşivleri Genel Müdürü Doç. Dr. Yusuf SARINAY  
Panko Birlik Yönetim Kurulu Başkanı Recep KONUK  
Akkanat Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ali AKKANAT

### Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Osman AKANDERE  
Prof. Dr. Antonio Guevara PLAZA  
Prof. Dr. Hasan Kürşat GÜLEŞ  
Prof. Dr. Tahir AKGEMCİ  
Prof. Dr. Ramazan ÇALIK  
Prof. Dr. Raif PARLAKKAYA  
Prof. Dr. Çağatay ÜNÜSAN  
Doç. Dr. Abdullah KARAMAN  
Doç. Dr. Mete SEZGİN  
Doç. Dr. Ahmet TAYFUN

Yrd. Doç. Dr. Ceyhun Çağlar KILINÇ  
Thomas OEPEN, AJT - Fachverband für  
touristische Aus- und Weiterbildung e.V.  
Sarah ILES, European College of Business and  
Management, İngiltere  
Yrd. Doç. Dr. Vural ÇAĞLIYAN  
Yrd. Doç. Dr. İbrahim Hakkı KAYNAK  
Yrd. Doç. Dr. Ramazan GÖRAL  
Yrd. Doç. Dr. Aziz ÖZTÜRK  
Yrd. Doç. Dr. Erkan AKGÖZ  
Yrd. Doç. Dr. Murat SEZGİN

Marina AMBROSECCHIO, UET - Scuola  
Universitaria Europea per il Turismo  
Michael SCHLICHT, UET - Scuola Universitaria  
Europea per il Turismo  
Öğr. Gör. Gamze İLKER  
Öğr. Gör. Metehan TEMİZEL  
Öğr. Gör. Ayşe CABİ  
Öğr. Gör. Gökhan AKANDERE  
Öğr. Gör. Karabey PALAVAR  
Öğr. Gör. Çetin TOPUZ

### Sempozyum Sekreteryası

Yrd. Doç. Dr. Ceyhun Çağlar KILINÇ  
Doç. Dr. Abdullah KARAMAN  
Yrd. Doç. Dr. Vural ÇAĞLIYAN  
Yrd. Doç. Dr. İbrahim Hakkı KAYNAK  
Öğr. Gör. Melis ATTAR  
Öğr. Gör. Neriman ÇELİK

Öğr. Gör. Semih BÜYÜKİPEKÇİ  
Araştırma Görevlisi Şeyda SARI  
Araştırma Görevlisi Aladdin BAŞODA  
Araştırma Görevlisi Çağrı ŞAÇLI  
Araştırma Görevlisi Serkan AYLAN  
Gözde KORKMAZ

### Bilim Kurulu

Prof. Dr. Tahir AKGEMCİ  
Prof. Dr. Antonio Guevara Plaza  
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ  
Prof. Dr. Claus Schöning  
Prof. Dr. Hasan Kürşat GÜLEŞ  
Prof. Dr. Öcal USTA  
Prof. Dr. Celil ÇAKICI  
Prof. Dr. Inmaculada Almahano Güeto  
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ  
Prof. Dr. Gerhard Wazel  
Prof. Dr. Alp TİMUR  
Prof. Dr. Adem ÖGÜT

Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU  
Prof. Dr. Renata IMBRUGZIA  
Prof. Dr. Adnan ÇELİK  
Prof. Dr. Encarnación Postigo Pinazo  
Prof. Dr. Fehmi KARASIOĞLU  
Prof. Dr. Mahmut TEKİN  
Prof. Dr. María Dolores  
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK  
Prof. Dr. María-José Varela Salinas  
Prof. Dr. Naim Ata ATABEY  
Prof. Dr. Osman OKKA  
Prof. Dr. Ramazan ÇALIK

Prof. Dr. Raif PARLAKKAYA  
Prof. Dr. İbrahim İLKHAN  
Prof. Dr. Hasan BAHAR  
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN  
Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU  
Prof. Dr. Cevat TOSUN  
Prof. Dr. Atilla YÜKSEL  
Prof. Dr. Orhan BATMAN  
Prof. Dr. Esin CAN MUTLU  
Doç. Dr. Mete SEZGİN  
Doç. Dr. Ali ALAGÖZ  
Doç. Dr. Abdullah KARAMAN

Doç. Dr. Günter FÜTH  
Doç. Dr. Muammer ZERENLER  
Doç. Dr. Hasan BÜLBÜL  
Doç. Dr. Zeynep KUŞLUVAN  
Dr. CSc. Janka PAVLOVOVA  
Yrd. Doç. Dr. Ceyhun Çağlar KILINÇ  
Yrd. Doç. Dr. Vural ÇAĞLIYAN  
Yrd. Doç. Dr. Nuri ÖMÜRBEK  
Yrd. Doç. Dr. Ramazan GÖRAL  
Yrd. Doç. Dr. Erkan AKGÖZ  
Yrd. Doç. Dr. Ece SARIGÜL

**MESLEK YÜKSEKOKULLARINDAKİ MUTFAK ATÖLYELERİNİN ARAÇ-GEREÇ  
DONANIMLARI VE YETERLİLİK DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİNE YÖNELİK AMPRİK  
BİR ARAŞTIRMA**

THIS IS AN AMPRICAL RESEARCH TO SPECIFY THE KITCHEN WAREHOUSE EQUIPMENT AND  
SUFFICIENCY IN VOCATIONAL SCHOOL

**Öğr. Gör. Ali ÇAKIR**  
Kırklareli Üniversitesi

**Öğr. Gör. Aydın ÜNAL**  
Kırklareli Üniversitesi

**Öğr. Gör. Gülay ÇAKIR**  
Kırklareli Üniversitesi

**Göksu DEMİREL**  
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi

**ÖZET**

Bu araştırmada, Meslek Yüksekokulları'nın uygulama derslerini yaptıkları mutfak atölyelerinin sahip oldukları araç-gereç donanımları ve yeterlilik düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Meslek Yüksekokulları bünyesinde yer alan Turizm ve Otel İşletmeciliği Programları araştırma kapsamında incelenmiştir. Çalışma ile ilgili literatür taramasından sonra anket formu oluşturulmuştur. Anket formu mutfak uygulaması yapan 30 üniversitenin Meslek Yüksekokulu'na gönderilmiştir ve 19 okuldan geri dönüş sağlanmıştır. Sağlıklı veriler elde edebilmek için anket soruları mutfak uygulamasına giren akademik personele uygulanmıştır. Veriler SPSS 13,0 programında analize tabi tutulmuştur.

Analizler sonucunda Meslek Yüksekokulları'nın mutfak atölyelerinde araç-gereç donanım düzeylerinin yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bunun da özellikle mutfak derslerinde öğretimi olumsuz olarak doğrudan etkileyeceği düşünülmektedir. Öğrencilerin iyi bir öğretim alabilmeleri için ders araç-gereçlerinin eksiksiz olması büyük önem taşımaktadır. Özellikle meslek yüksekokullarında verilen turizm eğitiminin teoriden çok uygulamaya dönük olduğu düşünülürse, öğrencilerin sektöre hazırlanmasında ders araç-gereçlerinin önemi daha iyi anlaşılacaktır. Mutfak atölyelerinde araç-gereç donanımının eksiksiz olması turizm sektörüne gönderilen kalifiye eleman sayısının artmasına da önemli katkılar sağlayacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Atölyesi, Araç-Gereç Donanımı, Turizm Eğitimi

**ABSTRACT**

In this research, practice lessons of vocational school they have their kitchen equipment and sufficiency to determine levels of proficiency. For this purpose, Tourism and Hotel Management Programs in Vocational Schools within the scope of the research are examined. After scanning the survey was created for the study of literature. The survey sent to the school of kitchen applications to 30 univercities and 19 vocational school has been back. The data entered into the kitchen to get a healthy academic staff administered survey. The data were analyzed using SPSS 13.0 program.

As a result of the workshops of professional kitchen equipment vocational school analysis is insufficient levels of equipment have been identified. The direct negative impact on the teaching of courses in particular is thought to kitchen. Students receive a good education tools and materials for the course is full of great importance. The theory is a very practical education in vocational schools, especially in tourism, given the sector in preparing the students the importance of teaching tools and materials will be better understood. Kitchen is fully equipped workshops, tools and equipment sent to the tourism sector would contribute to the increase in the number of qualified personnel.

**Key Words:** Kitchen Warehouse, Sufficiency and Equipment, Tourism Education

## 1.GİRİŞ

Uluslararası turizm pazarından daha fazla pay almak isteyen ülkelerin, fiyat ve fiyat dışı unsurlara bağlı olarak rekabete girişmesi, modern turizm anlayışının gerektirdiği hizmet kalitesinin sağlanması ve turist ile turiste hizmet edenler arasındaki ilişkilerin sağlıklı ve kaliteli olarak gerçekleştirilmesi zorunluluğu, büyük ölçüde sektörde istihdam edilen işgücünün mesleki ve teknik eğitim düzeylerinin yüksek olmasına bağlıdır. Turizm endüstrisinde faaliyet gösteren işletmeler arasındaki kıyasıya rekabet, bu sektörde turizm eğitimini daha da önemli hale getirmiştir. Bu doğrultuda kaliteli hizmet sunmanın gerekliliği ortaya çıkmıştır. Mümkün olan en kaliteli hizmetin, işgücünden ekonomik ve sosyal bakımdan en optimal bir biçimde yararlanılarak verilmesi esas olduğundan, kullanılan işgücünün istenilen düzeyde ve yeterli bir mesleki eğitim almış olması gerekmektedir (Hacıoğlu, 2008).

Mesleki eğitim, bir toplumdaki bireylerin meslek sahibi olabilmeleri ve mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve pratik uygulama yetenekleri kazandırmak suretiyle birey kabiliyetlerini fiziksel, entelektüel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden geliştirme sürecidir (Aymanıuy ve Aymanıuy, 2002).

Turizm mesleki eğitimi ise; turizm alanında uzmanlığı olan ya da olmayan bireyleri, turizm sektörüne hazırlamak, sektörün beklentilerine cevap verecek bilgi ve beceri ile donatılarak turizm sektörüne kazandırmaktır. Ayrıca; turizm mesleki eğitimi, teorik ve pratik öğrenimden meslek ahlakına ve mesleğin temel prensiplerine kadar uzanan çeşitli disiplinlerin verildiği ve belli bir iş için sağlanması gereken eğitimidir (Olcaı, 2008).

Emek-yoğun bir sektör olarak turizmi de Türkiye'deki toplam istihdamın %8.7 doğrudan turizm sektöründe çalışmaktadır. Dolaylı istihdam hesaplandığında ise bu oran %13.05 olmaktadır (Türsab, 2011). Bu denli büyük oranda işgücü kitlesinin de sürekli olarak aynı kalitede devam ettirilmesi gerekmektedir (Türkay ve Yağcı, 2007). Bu kaliteyi ve devamlılığı sağlayacak olan kurumlardan biri de eğitim kurumlarının bir bölümünü temsil eden meslek yüksekokullarıdır. Turizm eğitimi bilgi, beceri, insan sevgisi, hoşgörü ve meslek bilinci kazandıran bir olgudur. Bunun yanı sıra turizm kesiminde verimliliği artırmak, hizmet veren personele meslekî formasyon kazandırmak, sektöre yetişmiş kalifiye eleman sağlamak, eğitim yoluyla teori ve pratik arasında bağlantı kurmak, turizmin ekonomik kalkınmadaki önemini kavratarak, vatandaşlarda olumlu bir turizm bilinci yaratmak gibi amaçlar da belirtilmektedir (Gürbüz ve Dağdeviren, 2007). Bu amaçları kapsayan eğitim sürecinin uygulama, ekonomik olma, gelişmelere uyum sağlayarak hayata hazırlayıcı olma, devamlılık, topluma ve sektöre dönük olma içeriğini taşımalıdır. Turizm, alanındaki altyapı yatırımları, nitelik ve nicelik açısından ne kadar yeterli olursa olsun sosyal üst yapı yatırımları içerisinde en önemli unsuru oluşturan turizm eğitimi ile desteklenmedikçe yarar sağlamayacaktır (Ehtiyar ve Üngörer, 2008). Belirtilen tüm bu amaçlara ulaşabilmek için turizm eğitiminde öğrencilere teorik eğitimin yanında mutlaka uygulamalı eğitimde verilmelidir.

## 2. TURİZM EĞİTİMİNDE MUTFAK ATÖLYELERİNİN VE ARAÇ-GEREÇ DONANIMININ ÖNEMİ

Turizmde mesleki eğitim programlarının odak noktasını pratik beceri eğitiminin oluşturduğu görülmektedir. (Demirkol ve Pelit, 2002). Pratik beceri eğitimi bir başka ifade ile uygulama yönelimli eğitim ya da uygulamalı eğitim öğrencilere mezun olduktan sonra turizm sektöründe kolayca iş bulma olanağı sağlamaktadır. Turizmde mesleki eğitim veren meslek yüksekokullarında uygulama eğitimi verilen birçok alan bulunmaktadır. Bu alanlardan birisi de turizm ve otel işletmeciliği programlarında yer alan yiyecek-icecek dersleridir.

Bir otelde odalar bölümünden sonra en fazla geliri (yaklaşık olarak % 34 gibi bir oranla) yiyecek-icecek bölümünün sağladığı yapılan araştırmalar sonucunda ortaya konmuştur. Otel işletmelerinde yiyecek-icecek bölümü sadece gelir ve gider açısından değil aynı zamanda yoğun şekilde işgücü istihdam edilen bölüm olması bakımından da büyük önem taşımaktadır. (Özdemir, Aktaş ve Altıntaş, 2005). Bu öneme bağlı olarak turizmde mesleki eğitim veren okullar, ders programlarında yiyecek-icecek ile ilgili derslere yer vermektedirler.

## 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında okutulan yiyecek içecek dersleri teori ve uygulama olmak üzere iki eksenle değerlendirilebilir. Teori eğitimi sınıf ortamında verilirken, uygulama eğitimi mutfak atölyelerinde verilmektedir. Öğrencilerin iyi bir uygulama eğitimi alabilmeleri için her okulun bünyesinde mutfak atölyesinin bulunması gerekmektedir. Ayrıca bu mutfak atölyelerinin araç-gereç donanımları en azından temel düzeyde yeterli olmalıdır. Araç-gereç donanımı açısından yetersiz bir mutfak atölyesi öğrencinin teorik olarak aldığı eğitimi uygulamaya dökmemesine ve öğrenmenin tam olarak gerçekleşmemesine neden olacaktır. Öğrenmenin tam olarak gerçekleşmemesi de sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye insan gücünün karşılanamaması sonucunu ortaya çıkaracaktır. Bu açıdan mutfak atölyeleri ve mevcut araç-gereç durumunun yeterliliği büyük önem arz etmektedir.

### 3. MUTFAK ATÖLYELERİNİN ÜNİTELERİ VE ARAÇ GEREÇ DONANIMLARI

Turizm ve Otel İşletmeciliği programında yer verilen yiyecek-içecek derslerinde kaliteli bir eğitim seviyesini yakalayabilmek ve sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye işgücünü yetiştirebilmek için mutlaka meslek yüksekokullarında uygulama alanı olarak mutfak atölyelerine ihtiyaç vardır. Mutfak atölyelerindeki ana üniteler değerlendirilerek mutfak atölyelerinin sahip olduğu veya olmadığı araç-gereç donanımı belirlenebilir. Bir uygulama mutfağı; satın alma ve teslim alma ünitesi, hazırlık ünitesi, pişirme ünitesi, bulaşık yıkama ünitesi ve depolama ünitesi olarak 5'e ayrılabilir.

#### 3.1. Satın Alma ve Teslim Alma Ünitesi

Bu ünite daha önceden siparişleri verilmiş olan yiyecek-içeceklerin getirildikten sonra sayılarak, tartılarak teslim alınması işlemi gerçekleştirilir (Türksoy, 1997). Gelen ürünler kontrol edilip, kabul edildikten sonra ilgili depo alanlarına yerleştirilir. (Sökmen, 2006). Uygulama mutfaklarında bu işi genellikle görevli öğrenci yapmaktadır. Görevli öğrenci dersin öğretim elemanı tarafından belirlenen ve ilgili hafta yapılacak olan yemek uygulaması için kendisine verilen standart yemek reçetesine göre gelen malzemeleri sayarak, tartarak ya da ölçerek teslim alır. Bu nedenle bu ünite terazi, kutu açacağı, kırtasiye malzemeleri gibi araç-gereçler bulunmalıdır.

#### 3.2. Hazırlık Ünitesi

Hazırlama üniteleri pişirme bölümüne yakın olmalıdır. Bu durum öğrencilerin tek noktadan kontrolünü ve havalandırmayı kolaylaştırır. Mutfak sahasının % 16-19'u hazırlama ünitelerine ayrılmalıdır (Çalışkan, 2006). Hazırlık ünitesi sebze, et ve hamur olmak üzere üçe ayrılır. Hazırlık ünitesi için gerekli başlıca araç-gereçler çalışma tezgahı, bıçaklar, sebze doğrama tahtası, sebze süzme aparatı, kabak oyucu, konserve açacağı, et kıyma makinesi, et kütüğü, doğrama tahtası, kemik kesme makinesi, et dövme aracı, hamur yoğurma makinesi, hamur şekil makinesi, mikser, blender, un saklama ünitesi, şeker saklama ünitesi, tulumba makinesi olarak sayılabilir.

#### 3.3. Pişirme Ünitesi

Hazırlama üniteleri ile servis sahası arasında ortada bir yerde planlanır. Toplam sahanın genellikle %15'i pişirmeye ayrılır. Pişirme üniteleri mutfağın ortasına yakın bir yere kurulur. Bundan amaç, her ünite ile rahat bir iletişim kurma olanağı yaratmaktır (Aktaş, 1995). Bir pişirme ünitesi için başlıca gerekli araç-gereçler kuzine, fırın, ızgara, davlumbaz, yer ocağı, keçe dolabı, tencere, tava ve tepsidir.

#### 3.4. Bulaşık Yıkama Ünitesi

Uygulama mutfaklarında tencere, tava, tabak vb. araç-gereçlerin yıkanabilmesi için, mutfak alanının bir kısmı bulaşık yıkama ünitesi olarak kullanılır. Yıkama bölümünde kullanılan teçhizatın büyüklüğü, mutfak araç ve gereçlerinin boyutlarına göre seçilir. Bulaşık yıkama makinesinin çeşidi, büyüklüğünün seçimi ve bulaşık alanının düzenlenmesi; yıkanması düşünülen parçalar ve bunların tekrar kullanılabilir hale getirilme hızı mevcut bulaşık alanının şekline bağlıdır (Aktaş, 2001). Bulaşık yıkama ünitesi için gerekli olan başlıca araç-gereçleri

## 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

bulaşık yıkama makinesi, sıyırma tezgahı, tencere istifleme dolabı, iki evyeli bulaşık yıkama tezgahı ve raflar olarak sayabiliriz.

### 3.5. Depolama Ünitesi

Ürünlerin depolanmaları yapıları itibariyle değişiklik göstermektedir. Hangi ürünün, hangi ortamda veya depoda muhafaza edileceğinin bilinmesi çok önemlidir. Depoları; kuru yiyecek deposu, soğuk depo ve derin donduruculu depolar gibi sınıflandırmak mümkündür. (Gökdemir, 2003). Tüm depolarda sıcaklık ve nem dereceleri ölçülmelidir. Yiyecekler, depoya “ilk giren ilk çıkar” prensibine göre uygun etiketleme sistemi yapılarak alınmalıdır. Kuru depolara temizlik malzemeleri ve araç-gereci konmamalı, konulması gerekiyorsa ayrı bir dolapta tutulmalıdır (Beyhan ve diğerleri, 2003). Uygulama mutfaklarının depolama üniteleri için gerekli olan başlıca araç-gereçler; buzdolabı, derin dondurucu ve malzeme dolabı olarak sayılabilir.

## 4. YÖNTEM

Bu çalışmada; turizm eğitimi verilen meslek yüksekokullarında mutfak donanımlarının yeterliliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda, nicel veri elde etmek için Türk Standartları Enstitüsü'nün 2000 yılında hazırladığı 8985 no'lu “İş Yerleri-Yemek Fabrikaları-Toplu Yemek Mutfakları ve Yemek Servisleri-Genel Kurallar” standartlarından yararlanılarak bir anket formu hazırlanmıştır.

Ölçekte mutfak donanımlarının yeterlilik düzeylerinin belirlenmesine yönelik 36 ifade yer almaktadır. Bu ifadelerden iki tanesi satın alma ve teslim alma ünitesinin yeterliliğini, yedi ifade sebze hazırlık ünitesinin yeterliliğini, beş ifade et hazırlama ünitesinin yeterliliğini, yedi ifade hamur hazırlama ünitesinin yeterliliğini, yedi ifade pişirme ünitesinin yeterliliğini ve beş ifade bulaşık yıkama ünitesinin yeterliliğini ve 3 ifade ise depolama ünitesinin yeterliliğini belirlemeye yöneliktir.

Mutfak donanımlarının yeterlilik düzeylerinin belirlenmesine yönelik bu ifadeler ikili Likert ölçeği dikkate alınarak hazırlanmış ve 1 (evet) – 2 (hayır) olarak tanımlanmıştır.

Araştırma evreni olarak turizm eğitimi veren meslek yüksekokullarının Turizm ve Otel İşletmeciliği programı belirlenmiştir. Bu okulların sayısı 132 tanedir. Araştırma sürecinde ise, örneklem olarak uygulama mutfağına sahip meslek yüksekokulları çalışmaya dahil edilmiştir. Uygulama yapılan meslek yüksekokullarının sayısı ise 30 tanedir. Veri toplama sürecinde bu 30 okulda uygulama derslerini yürüten akademisyenlere ulaşılmış ve 19 akademisyenden geri dönüş sağlanmıştır. Anket formlarının elde edilme sürecinde online anket portalı üzerinden formlar ilgili akademisyenlere ulaştırılmış ve veriler bu portal vasıtasıyla toplanmıştır. Toplanan 19 anket formundan sadece bir tanesi veri eksikliği nedeniyle analizlere dahil edilmemiştir. Ölçeğin güvenilirlik düzeyini ortaya koyan Cronbach Alpha değeri 0,9780 olarak tespit edilmiştir. Elde edilen bu güven düzeyi de ölçeğin ve ölçme işleminin uygunluğunun kanıtıdır.

## 5. BULGULAR

Ankete katılan akademisyenlerin demografik özelliklerine bakıldığında; 12 akademisyenin bay ve 6 akademisyenin bayan olduğunu görmekteyiz. Katılımcılardan yedi tanesi 25-29 yaş aralığında, altı tanesi 30-34 yaş aralığında ve beş tanesi de 40 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların lisans eğitimlerine bakıldığında; 13 akademisyenin konaklama, üç akademisyenin seyahat ve iki akademisyenin gastronomi alanlarında lisans eğitimi aldıklarını görmekteyiz. Katılımcılardan bir kişi yardımcı doçent, 16 kişi öğretim görevlisi ve bir kişi serbest öğretim elemanı olarak görev yapmaktadır. Araştırmaya katılanların 15'inin sektör deneyimi varken üç kişinin sektör deneyimi bulunmamaktadır. Araştırmaya katılan akademisyenlerin 14'ü okul mutfaklarında ve dört kişi uygulamalı otellerinde mutfak uygulama derslerini vermektedir. Uygulamaya dâhil edilen meslek yüksekokullarının 9 tanesinin 2 yıldır, iki tanesinin 5 yıldır, iki tanesinin 8 yıldır ve beş tanesinin de 9 yıldan fazladır uygulama imkânına sahip olduğu görülmektedir.

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 1'de verilmektedir.

1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

**Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri**

Cinsiyet	f	%	Serbest Öğretim Görevlisi	f	%
Bay	12	66.7	<b>Sektör Deneyimi</b>	15	83.3
Bayan	6	33.3	Evet	3	16.7
<b>Yaş</b>	<b>f</b>	<b>%</b>	Hayır	<b>f</b>	<b>%</b>
25 - 29	7	38.9	<b>Mutfak</b>	14	77.8
30 - 34	6	33.3	Okul Bünyesinde	4	22.2
40 yaş ve üzeri	5	27.8	Uygulama Otelinde	<b>f</b>	<b>%</b>
<b>Lisans</b>	<b>f</b>	<b>%</b>	<b>Kaç yıldır atölyeniz var?</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Konaklama	13	72.2	0 – 2 Yıl	9	50
Seyahat	3	16.7	3 – 5 Yıl	2	11.1
Gastronomi	2	11.1	6 – 8 Yıl	2	11.1
<b>Unvan</b>	<b>f</b>	<b>%</b>	9 Yıl ve üzeri	5	27.8
Yardımcı Doçent	1	5.6	<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>100</b>
Öğretim Görevlisi	16	88.8			

Yapılan analizler sonucunda; mutfak derslerinin uygulamalı yapıldığı, meslek yüksekokullarının satın alma ve teslim alma ünitelerinde temel araç – gereç ve donanımların eksikliği görülmektedir. Temel araç – gereçlerden olan “terazi ve kutu açacağı” gibi ekipmanlar okulların çoğunluğunda bulunmamaktadır. Satın alma ünitesi ile ilgili ulaşılan sonuçlar tablo 2’de verilmektedir.

**Tablo 2. Satın Alma v e Teslim Alma Ünitesi**

Satın Alma ve Teslim Alma Ünitesi	Terazi		Kutu Açacağı	
	Evet	Hayır	Evet	Hayır
	4	14	4	14
<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Uygulama mutfaklarında hazırlık ünitelerini üç şekilde sınıflandırılabilir. Buna göre hazırlık ünitelerini “Sebze Hazırlık”, “Et Hazırlık” ve “Hamur Hazırlık” üniteleri olarak adlandırılabilir. Sebze hazırlık üniteleriyle ilgili yapılan analizler sonucunda ise; “konserve açacağı ve sebze doğrama tahtası” dışındaki ekipmanların eksikliği dikkat çekmektedir. Sebze hazırlık ünitesiyle ilgili ulaşılan sonuçlar tablo 3’te verilmektedir.

**Tablo 3. Sebze Hazırlık Ünitesi**

Sebze Hazırlık Ünitesi	Çalışma Tezgâhı		Bıçak		Sebze Doğrama Tahtası		Sebze Çöp Öğütücü		Sebze Süzme Aparatı		Kabak Oyucu		Konserve Açacağı	
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır
	4	14	4	14	16	2	7	11	5	13	4	14	10	8
<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Et hazırlama üniteleriyle ilgili yapılan analizler sonucunda ise; “et kıyma makinesi, doğrama tahtası ve et dövme aracı” gibi malzemeler uygulama mutfaklarının çoğunda mevcutken, “et kütüğü, kemik kesme makinesi” gibi araçların eksikliği dikkat çekmektedir. Et hazırlık ünitesi ile ilgili ulaşılan sonuçlar tablo 4’te verilmektedir.

1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

**Tablo 4.Et Hazırlık Ünitesi**

Et Hazırlık Ünitesi	Et Kıyma Makinesi		Et Kütüğü	Doğrama Tahtası	Kemik Kesme Makinesi	Et Dövme Aracı
	Evet	Hayır				
	9	9	4	15	7	12
	9	9	14	3	11	6
Toplam	18	18	18	18	18	18

Hamur hazırlama üniteleriyle ilgili yapılan analizler sonucunda; “Hamur yoğurma makinesi, blender, un saklama ünitesi, şeker saklama ünitesi ve tulumba makinesi” uygulama mutfaklarının birçoğunda mevcutken, “hamur şekil verme makinesi, mikser” gibi ekipmanlar uygulama mutfakların çoğunda eksik olarak görülmektedir. Hamur hazırlama ünitesi ile ilgili veriler tablo 5’te verilmektedir.

**Tablo 5.Hamur Hazırlama Ünitesi**

Hamur Hazırlama Ünitesi	Hamur Yoğurma Makinesi		Hamur Şekil Makinesi	Mikser	Blender	Un Saklama Ünitesi	Şeker Saklama Ünitesi	Tulumba Makinesi
	Evet	Hayır						
	13	5	6	7	10	10	12	10
	5	5	12	11	8	8	6	8
Toplam	18	18	18	18	18	18	18	18

Uygulama mutfaklarının pişirme ünitelerini incelediğimizde; “davlumbaz, yer ocağı ve fırın” gibi ekipmanlar uygulama mutfaklarında mevcutken, “kuzine, ızgara ve tencere / tava / tepsi” gibi diğer temel ekipmanlar uygulama mutfaklarında bulunmamaktadır. Pişirme ünitesiyle ilgili veriler tablo 6’da verilmektedir.

**Tablo 6.Pişirme Ünitesi**

Pişirme Ünitesi	Kuzine	Fırın	Izgara	Davlumbaz	Yer Ocağı	Tencere Tava Tepsi	Kepçe Dolabı
	Evet	Hayır					
	4	9	7	10	12	8	4
	14	9	11	8	6	10	14
Toplam	18	18	18	18	18	18	18

Uygulama mutfaklarının bulaşık yıkama üniteleri incelendiğinde; “bulaşık yıkama makinesi, tencere istifleme dolabı ve raflar” uygulama mutfaklarının çoğunda bulunmaktadır. Ancak “sıyırma tezgâhı, iki evyeli bulaşık yıkama tezgâhı” gibi diğer temel ekipmanlar uygulama mutfaklarının çoğunda bulunmamaktadır. Bulaşık yıkama ünitesiyle ilgili bulgular tablo 7’de verilmektedir.

**Tablo 7.Bulaşık Yıkama Ünitesi**

Bulaşık Yıkama Ünitesi	Bulaşık Yık. Makinesi		Sıyırma Tezgâh	Tencere İstifleme Dolabı	İki Eyveli Bul. Yık. Tezgâhı	Raflar
	Evet	Hayır				
	13	5	7	9	6	12
	5	5	11	9	12	6
Toplam	18	18	18	18	18	18

Uygulama mutfaklarının depolama üniteleri incelendiğinde; “malzeme dolabı ve derin dondurucu” gibi malzemeler uygulama mutfaklarının çoğunda bulunmaktadır. Ancak “buzdolabı” gibi temel bir ekipman uygulama mutfaklarının çoğunda bulunmamaktadır. Depolama ünitesiyle ilgili bulgular tablo 8’de verilmektedir.



**Tablo 8. Depolama Ünitesi**

	Malzeme Dolabı	Derin Dondurucu	Buzdolabı
Depolama Ünitesi	Evet	13	12
	Hayır	5	6
	Toplam	18	18

## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan analizler sonucunda özellikle buzdolabı, bıçak, kuzine, terazi, kutu açacağı, çalışma tezgahı, çöp öğütücü, sebze oyacağı, et kütüğü ve kepece dolabı gibi temel malzemeler uygulama mutfaklarının sadece % 20'sinde mevcuttur. Eksik olan bu araç-gereçlerin geneline bakıldığında büyük çoğunluğunun çok düşük maliyetlerle sahip olunulduğu görülmektedir. Meslek Yüksekokulları eksik olan bu araç-gereçlerini bütçelerinde yer alan 03.2. Tüketime Yönelik Mal ve Malzeme Alımları kaleminden kolaylıkla karşılayabilirler.

Mutfak Atölyelerinin çoğunda bu eksik malzemelerin yanı sıra; derin dondurucu, bulaşık yıkama makinesi, yer ocağı ve hamur yoğurma makinesi gibi daha maliyetli ekipmanlar mevcuttur. Daha çok elektronik olan bu ekipmanları uygulama mutfaklarının % 70'inde görmek mümkündür. Bu verilere bakarak büyük ebatlardaki araç-gereçlerin küçük ebatlardaki araç-gereçlere oranla daha çok bulunmasını mutfak atölyelerinde araç-gereç denetiminin ve kontrolünün yapılmamasına bağlanabilir.

Bu sonuçlardan da anlaşılacağı üzere Meslek Yüksekokulları'nın büyük çoğunluğunun mutfak atölyelerinde araç-gereç donanım düzeylerinin yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bunun da özellikle mutfak derslerinde öğretimi olumsuz olarak doğrudan etkileyeceği düşünülmektedir. Öğrencilerin iyi bir öğretim alabilmeleri için ders araç-gereçlerinin eksiksiz olması büyük önem taşımaktadır. Özellikle meslek yüksekokullarında verilen turizm eğitiminin teoriden çok uygulamaya dönük olduğu düşünülürse, öğrencilerin sektöre hazırlanmasında ders araç-gereçlerinin önemi daha iyi anlaşılacaktır. Mutfak atölyelerinde araç-gereç donanımının eksiksiz olması turizm sektörüne gönderilen kalifiye eleman sayısının artmasına da önemli katkılar sağlayacaktır. Eğitimde yaşanan ve sektör ile öğrencileri etkileyen bu aksaklığın giderilmesi için planlamalar ve çalışmalar mutlaka meslek yüksekokullarının kuruluş aşamasında yapılmalıdır. Ayrıca zaman içerisinde teknolojik ilerlemelere ve gelişmelere bağlı olarak mevcut durumun gözden geçirilmesi ve gerekli düzenlemelerin yapılması eğitim kalitesinin artırılması açısından önem taşımaktadır.

## 7. KAYNAKÇA

- Aktaş, A. (2001). *Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay.
- Aktaş, A. (1995). *Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Antalya.
- Aymankuy, Y., Aymankuy, Ş. Y. (2002). Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model, *Turizm Eğitimi Konferans – Workshop*, Ankara: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü.
- Beyhan, Y., Merdol, T. K., Ciğerim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş M. & Dağ A. (2003). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Çalışan Personel İçin Sanitasyon /Hijyen Eğitimi Rehberi*. Ankara: Hatiboğlu.
- Çalışkan, S. (2006). *Mersin ve Adana İllerinde Toplu Yemek Üretimi Yapan Bazı İşletmelerde Mutfak Planlamasının ve Kullanılan Araç-gereçlerin Standartlara Göre Uygunluk Durumunun İncelenmesi*. (Yüksek lisans tezi). Çukurova Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Demirkol, Ş., Pelit, E. (2002). Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 125-146.
- Ehtiyar, R., Üngüren, E. (2008). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Umutsuzluk ve Kaygı Seviyeleri İle Eğitime Yönelik Tutumları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(4), 159-181.
- Gökdemir, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay.

1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011

- Gürbüz, A. K., Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açısından İncelenmesi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (18), 157-167.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S.& Tetik, N. (2008). *Türkiye’de Turizm Eğitimi*. Ankara: Detay.
- Olçay, A. (2008). Türk Turizmde Eğitimin Önemi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (2), 383-390.
- Özdemir, B., Aktaş, A., Altıntaş, V. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16 (1), 46-58.
- Sökmen, A. (2006). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Ankara: Detay.
- Türkay, O., Yağcı ,K. (2007). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Okulda ve Turizm Sektöründe Öğrenmelerinin Sektörden Ayrılma Eğilimlerine Etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (4), 219-246.
- Türksoy, A. (1997). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Turhan.
- Türsab (2011). <http://www.tursab.org.tr/tr/istatistikler/arastirma-dosyalari/turizm-uzerine-dosyalar>