



ÖĞRETİM ELEMANLARININ BAKIŞ AÇISINDAN GIDA TEKNİKERLİĞİ ÖĞRETİMİNİN DURUMU: NİTEL BİR ANALİZ

THE STATE OF FOOD TECHNOLOGY TEACHING FROM THE INSTRUCTORS'
PERSPECTIVES: A QUALITATIVE ANALYSIS

Hasan METE¹ – Gürcan UZAL² – Aytekin ERDEM³ – Duygu HÜYÜK⁴

Öz

Çalışmanın amacı; Meslek Yüksekokullarındaki Gıda Teknikerliği öğretiminde karşılaşılan zorlukların ilgili programda ders vermekte olan öğretim elemanlarının bakış açısıyla ortaya konulması ve çözüm önerileri geliştirmektir. Araştırmada nitel analiz yöntemi kullanılmıştır. Araştırmayı yürütmek için Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'nda görev yapmakta olan beş öğretim elemanının görüşlerini belirlemek amacıyla, dört açık uçlu soru içeren yarı yapılandırılmış bir görüşme formu oluşturulmuştur. Ölçme aracından elde edilen veriler, içerik analizi ile değerlendirilmiştir. İki araştırmacının ayrı ayrı oluşturdukları kodlardan görüş birliği ve görüş ayrılığı olan kodlar kullanılarak formun güvenilirliği belirlenmiştir. Verilerin analizi sonucunda, öğretim elemanlarının Gıda Teknikerliği öğretimini dört kategoride değerlendirdikleri görülmüştür. Programda kayıtlı öğrencilerin hazır bulunuşluğunun yeterli olmadığına, öğrenci kontenjanlarının düşürülmesi ve sınavsız geçişin kaldırılması gerektiği görüşlerine tüm öğretim elemanları katılmıştır. Daha nitelikli Gıda Teknikeri yetiştirilmesi için; laboratuvarların güncel teknolojik cihazlarla donatılması, laboratuvar uygulama sürelerinin artırılması ve öğrenci kontenjanlarının düşürülmesi önerilmektedir.

Anahtar Sözcükler: Gıda teknikerliği öğretimi, Öğretim elemanı görüşleri, Öğretim sorunları, Çözüm önerileri, Öğrenci

Abstract

The purpose of the study is to reveal the difficulties encountered in the teaching of Food Technicians in Vocational Schools, by the viewpoint of the instructors teaching in the relevant program and is to determine the solution proposals. Qualitative analysis method was used in the research. Semi-structured interview form with four open-ended questions was formed to determine the views of five school members who were working in Namık Kemal University Vocational School of Technical Sciences Food Technology Program in order to carry out the research. The data obtained from the measurement tool was evaluated by content analysis. The reliability of the form has been determined using the codes having consensus and having visibility of those two researchers have separately created. As a result of the analysis of the data, it was seen that the instructors have evaluated the teaching of Food Technicians in four categories. All the instructors have participated that the readiness of students enrolled in the program is not sufficient, student quotas had to be reduced and the pass without examination had to be abolished.

Keywords: Teaching of food technicians, Teaching staff opinions, Teaching questions, Solution proposals, Student

¹ Dr.Öğr.Üyesi, Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, hmete@nku.edu.tr

² Dr.Öğr.Üyesi, Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, guzal@nku.edu.tr

³ Dr.Öğr.Üyesi, Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, aerdem@nku.edu.tr

⁴ Öğr.Gör., Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, dhuyuk@nku.edu.tr

1. GİRİŞ

2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'nda Meslek Yüksekokulları; "Belirli mesleklere yönelik ara insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyıllık eğitim-öğretim sürdüren yükseköğretim kurumu" olarak tanımlanmıştır (YÖK, 2017a). Meslek Yüksekokullarının kuruluş amacı, mesleki eğitim kalitesinin yükseltilmesidir (İçli, 2007, s.444). Az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde ekonomik gelişmeyi sağlayacak en önemli etkenlerden biri, iyi yetişmiş ara eleman gücüdür. Meslek Yüksekokullarının temel amacı, sektörlerin ihtiyaç duyduğu bu ara elemanları görevlerini en iyi yapacak şekilde yetiştirmektir. Meslek Yüksekokullarındaki eğitimin kalite standardı, ülkenin ekonomik gelişim sürecine dinamik katkılar sağlayabilecek verimlilikte olmalıdır. Bu doğrultuda Meslek Yüksekokullarının görevi; üretim ve hizmet sektörlerinin ihtiyaçlarına uygun yeterlilikte ve bunların her ikisini de sağlayacak kalite güvencelerine sahip olan, yeterli uygulamalı bir eğitim sürecinden geçen mezunlar yetiştirmek olmalıdır (Erdem ve Açıkgöz, 1998, s.407). Önlisans eğitimi gören ve yaşları genellikle 18-22 arasında değişen genç öğrencilerin anlama, anladığını yorumlayabilme, yeni fikirler üretebilme becerisine sahip olabilecekleri en dinamik çağlarıdır. Alacakları kaliteli eğitim ve öğretim sayesinde başta kendilerine, ailelerine, sonra yakın çevreleri ve yaşadıkları topluma faydalı bireyler olabilmeleri (Dilay, 2016, s.320) beklenir.

Genel olarak mesleki eğitimde tüm mesleki alanlar için en önemli eksiklik veya problemler ise; sektör işbirliklerinin yeterince geliştirilememiş olması, uygulama olanaklarının kısıtlı oluşu, derslerin genellikle teorik düzeyde işlendiği, öğretim elemanlarının çeşitli nedenlerden dolayı kendilerini yenileme ve geliştirme anlamında sektörden ve bilimsel gelişmelerden uzak kaldığı, öğretim programlarının sektör beklentilerini karşılayamaması, Meslek Yüksekokullarının fiziki ve sosyal açıdan gelişme güçlükleri şeklinde sıralanabilir (Eren, Gökdal, Helva, Yaralı, Yılmaz, ve Öznalbant, 2016, s.475).

Günümüzde gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalar, hedeflerine ulaşmada eğitimin üstlendiği rolü benimsemekte ve yenilikleri takip etmek amacıyla eğitim programları üzerinde durmaktadır. Sektörün beklentisi, gıda üretimindeki yenilikleri de kapsayan programlar oluşturulup uygulanmasıdır. Eğitim kurumları sektörün beklentilerine uygun öğretim programlarını uygulamadıkları için işverenler, işe aldıkları elemanları yeniden eğitmektedirler (Şimşek, 1999, s.105). Meslek Yüksekokullarının bir çok programında olduğu gibi, Gıda Teknolojisi programlarında da gerek alet ve ekipman, gerekse laboratuvar malzemelerinin yetersizliği nedeniyle uygulamalı eğitim yetersiz kalmakta, ağırlık teorik öğretime verilmektedir (Tellioglu, 2016, s.43). Özellikle sınıflardaki öğrenci sayılarının fazlalığı, imkanları yeterli olan okulların bile istenen düzeyde uygulamalı eğitim verememelerine neden olmaktadır. Meslek Yüksekokullarında bulunan teknik programların atölye ve laboratuvarlarında uygulamalı eğitim sırasında yardımcı elemanlara ihtiyaç bulunmaktadır. Teknisyen seviyesinde olması gereken bu yardımcı elemanların, okullarda yeterince istihdam edilmemesi de uygulamalı eğitimin tüm öğrencileri kapsayıcı olmasını zorlaştırmaktadır.

Yüksek Öğretim Kurulu'nun 2015-2016 yılı verilerine göre; önlisans eğitimi veren yükseköğretim programlarında görevli öğretim elemanlarının eğitim ve öğretim alanları sınıflamasında yer alan Gıda İşleme Bölümlerinde 11 profesör, 17 doçent, 84 yardımcı doçent, 238 öğretim görevlisi, 17 uzman ve 2 araştırma görevlisi olmak üzere toplamda 369 öğretim elemanı görev yapmaktadır (YÖK, 2017b). Meslek Yüksekokullarının diğer programlarına kıyasla Gıda İşleme Bölümlerinin eğitim kadrosu yeterli sayıda görülmele birlikte, programlardaki öğrenci sayılarının ve öğretim elemanı başına düşen ders saatlerinin fazlalığı önemli sorunlardan biridir. Meslek Yüksekokulları uygulama elemanı yetiştireceği için öğretim elemanlarının da pratik bilgi, beceri ve deneyim sahibi olmaları gerekmektedir. Ayrıca, Meslek Yüksekokullarında öğretmen merkezli eğitim yerine öğrenci merkezli eğitime ağırlık verilmelidir. Bunun için de öğrencilerin aktif olarak derse katılımlarını sağlayacak ders

materyali ve doküman (kitap, ders notu, CD, slayt vb.) temini gerekmektedir (Kırdar, 2007, s.239) .

Ülkemizde gıda sektöründe faaliyet gösteren çok sayıda işletme mevcut olup, bu işletmelerin Gıda Teknikerliği eğitiminden beklentilerinin Meslek Yüksekokullarınca karşılanması oldukça önem kazanmaktadır. Söz konusu olan nitelikli eğitimin gerçekleştirilebilmesi için; sektörün beklentileri, ders veren öğretim elemanlarının ve öğrencilerin görüşlerinin alınarak nitelikli eğitim öğretim ortamı ve eğitim programlarının oluşturulması/yenilenmesi gerekmektedir. Bu nedenle, çalışmada Gıda Teknolojisi Programı'nda ders veren öğretim elemanlarının Gıda Teknikerliği öğretimi konusundaki görüşlerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

2. YÖNTEM

Çalışmada belirtilen amaç doğrultusunda, sosyal bir olguyu derinlemesine araştırmak ve irdelemek için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Yıldırım ve Şimşek (2004)'in belirttiği gibi, nitel araştırma olguyu ilgili bireylerin bakış açılarından görebilmeye çalışmakta ve bu bakış açılarını oluşturan sosyal yapıyı ve süreçleri ortaya çıkarmaktadır. Öğretim elemanlarının görüşleri, araştırmacılar tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış bir görüşme formu ile yazılı olarak alınıp, veriler nitel analiz yöntemlerinden biri olan içerik analizi ile değerlendirilmiştir.

Araştırmanın Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubu, Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nda kadrolu olarak görevli beş öğretim elemanından oluşmaktadır. Araştırma grubumuzu oluşturan öğretim elemanlarının ikisi erkek, üçü kadındır. Bilgi formuna cevap verenlerin biri doçent, ikisi yardımcı doçent, biri doktor öğretim görevlisi ve biri de öğretim görevlisidir. Araştırmaya katılanların biri 24 yıl ve dördü ise 23 yıl mesleki deneyime sahiptir. Araştırmaya katılan çalışma grubu belirlenirken, öğretim elemanlarının mesleki deneyime sahip ve dört yarıyıldan fazla derslere girmiş olmalarına dikkat edilmiştir.

Veri Toplama Araçları

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu; araştırmanın amacına uygun olarak araştırmacılar tarafından geliştirilmiş olup toplam dört sorudan oluşmaktadır. Form öğretim elemanlarına uygulanmadan önce iki uzman görüşüne sunulmuş, gerekli değişikliklerden sonra uygulanmıştır. Araştırmaya katılan öğretim elemanlarına araştırmanın içeriği ile ilgili bilgi verilmiş ve görüşleri yazılı olarak alınmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular aşağıda belirtilmiştir:

1. Gıda teknikerliği öğretiminde karşılaştığımız zorluklar nelerdir, açıklayınız?
2. Karşılaştığımız bu zorlukların giderilmesi için önerileriniz nelerdir?
3. Daha nitelikli gıda teknikerliği eğitimi verebilmek için laboratuvarlarınızda ihtiyaç duyduğunuz donanımlar nelerdir?
4. Yeni kayıt olan öğrencilerin öğretim bakımından hazır bulunuşluk durumları sizce yeterli midir? Değilse neler yapılmalıdır?

Verilerin analizi

Öğretim elemanlarının yarı yapılandırılmış form ile alınan görüşleri içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. İçerik analizinde yapılan işlem, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirme ve bunları okuyucunun anlayacağı bir

biçimde düzenleyip yorumlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2004). Görüşme sorularından elde edilen veriler iki araştırmacı tarafından ayrı ayrı değerlendirilerek önce kodlar, ardından temalar oluşturulmuştur. Daha sonra iki araştırmacının birbirinden bağımsız olarak elde ettikleri kodlamalar karşılaştırılmış; görüş birliği ve görüş ayrılığını içeren kodlar sayılarak Miles ve Huberman'ın (1984) içerik analizinin güvenilirliğini belirlemek için kullandıkları formül ile çalışmanın güvenilirliği %93 olarak bulunmuştur. Fikir birliğine varılan kodlar ve temalar düzenlenerek bulgulara sunulmuştur.

3. BULGULAR

Bu bölümde öğretim elemanı ve öğretim üyelerinin Gıda Teknikerliği ile ilgili görüşlerine yer verilmiştir. Bulgular, araştırma problemini ortaya koymak amacıyla oluşturulan başlıca kategorilere göre sınıflandırılarak sunulmuştur.

Öğretim Elemanlarının Gıda Teknikerliği Öğretiminde Karşılaştıkları Zorluklarla İlgili Görüşleri

Verilen cevaplar incelendiğinde, araştırmaya katılan beş öğretim elemanının Gıda Teknolojisi öğretiminde karşılaşılan zorlukları iki başlık altında yoğunlaştırdıkları anlaşılmaktadır. Bunlar, Öğretim Elemanlarından Kaynaklanan Zorluklar ile Eğitim Sisteminden Kaynaklanan Zorluklar şeklindedir (Tablo 1).

Tablo 1. Gıda Teknikerliği Öğretiminde Karşılaşılan Zorluklar

Kategoriler	Kodlar	Katılımcılar					Oran(%)
		K 1	K 2	K 3	K 4	K 5	
A-Gıda Teknikerliği Öğretiminde Karşılaşılan Zorluklar							
A1-Öğretim Elemanlarından Kaynaklanan Zorluklar	Öğretim elemanlarının dersleri daha çok teorik işleme	x					1 20
	Öğretim elemanlarının teknoloji destekli laboratuvar çalışmaları konusunda bilgi ve beceri eksikliği	x					1 20
	Derslerin projeksiyon cihazı ile kısa sunumlar şeklinde yapılması	x					1 20
	Derslerde araştırmaya yönelik yöntemlerin kullanılmayışı	x					1 20
A2-Eğitim Sisteminden Kaynaklanan Zorluklar	Sınıf mevcutlarının fazlalığı	x	x	x	x	x	5 100
	Nitelikli lise eğitimi almış öğrenci azlığı	x					1 20
	Sınavsız giriş sisteminin getirdiği kolaycılık	x	x		x		3 60
	İkinci öğretimin verimsizliği	x			x	x	3 60
	Değişik alanlardan öğrencilerin gıda teknolojisi programına kayıt yaptırması		x				1 20
	Öğrencilerin programı bilinçli seçmeyişi		x				1 20
	Alet ve ekipmanların eksikliği			x			1 20
	Her öğrencinin aynı anda uygulama yapamayışı		x				1 20
	Laboratuvar teknisyeninin bulunmaması			x		x	2 40

Öğretim elemanlarına öğretimde karşılaşılan zorluklar sorulduğunda verdikleri cevaplar gruplandırılmış olup, “Öğretim Elemanlarından Kaynaklanan Zorluklar” başlıklı alt kategoride bir katılımcı öğretim elemanlarının derslerini daha çok teorik işlediklerini, teknoloji destekli laboratuvar çalışmaları konusunda bilgi ve beceri yetkinlik düzeylerinin düşük kaldığını, derslerini projeksiyon cihazı ile kısa sunular şeklinde işlediklerini ve derslerde araştırmaya yönelik yöntemler kullanmadıklarını belirtmiştir (Tablo 1). Aynı kategorinin “Eğitim Sisteminden Kaynaklanan Zorluklar” alt kategorisinde ise tüm katılımcılar (N=5) sınıf mevcutlarının kalabalık oluşunu, bir katılımcı nitelikli lise eğitimi almış öğrenci azlığını, bazı katılımcılar (N=3) sınavsız giriş sisteminin kolaycılığını, bazı katılımcılar (N=3) ikinci öğretimin verimsizliğini, bir katılımcı Gıda Teknolojisi Programı’na değişik alanlardan öğrenci alınmasını, bir katılımcı öğrencilerin programı bilinçli seçmeyişiğini, bir katılımcı alet ve ekipman eksikliğini, bir katılımcı her öğrencinin aynı anda uygulama yapamayışını, bazı katılımcılar da (N=2) laboratuvar yardımcı personelinin bulunmamasını belirtmişlerdir. Özetle, öğretim elemanlarının tümü karşılaşılan zorluklarla ilgili olarak sınıf mevcutlarının kalabalık oluşunu, üç katılımcı sınavsız giriş sisteminin kolaycılığı ile ikinci öğretimin verimsizliğini, iki katılımcı ise laboratuvar yardımcı personelinin bulunmayışını belirtmişlerdir. Yukarıdaki bulgulara göre öğretim elemanlarının öğretimi değerlendirme görüşlerinde daha çok Meslek Yüksekokulları ile ilgili genel öğretim zorlukları kodlarının ortaya çıktığı yorumu yapılabilir.

Öğretim Elemanlarının Karşılaşılan Zorlukların Giderilmesi Konusundaki Önerileri

Bu kategoride öğretim elemanlarının verdikleri cevaplar (Tablo 2) incelendiğinde, verilerin iki alt kategoride toplanabilecekleri anlaşılmıştır. “Yüksek Öğretim Kurulu’nun Görev Alanı İle İlgili Öneriler” başlıklı kategoride öğretim elemanlarının tümü (N=5), öğrenci kontenjanlarının düşürülmesi ve sınavsız geçişin kaldırılması gerektiğini belirtmişlerdir. Sınavsız Geçiş Sistemi’nin önemli bir sorun haline gelmesi nedeniyle Yükseköğretim Kurulu’nun çalışmaları sonucunda 9 Aralık 2016 tarihli 6764 sayılı kanun ile sınavsız geçiş uygulaması kaldırılmıştır (YÖK, 2017c). Ancak öğrencilerin programlara sınavla gelmeleri 2017-2018 güz dönemi itibarıyla mümkün olacaktır.

İki katılımcı, ikinci öğretimin kaldırılması gerektiğini; bir katılımcı, kayıt yaptıran öğrencilerin hazır bulunuşluğunun uygun olmasını; bir katılımcı, öğretim elemanlarının 10 saatin üzerinde uygulama derslerine ücret ödenmesi gerektiğini; bir katılımcı, Gıda Teknolojisi Programı’na sosyal bilim çıkışlı öğrenci alınmamasını; bir katılımcı da, Dikey Geçiş Sınavı (DGS)’nda mesleki alan soruları sorulması ve Kamu Personeli Seçme Sınavı (KPSS) sonuçlarına, DGS’den alınan puanın ve diploma notunun etki etmesi gerektiğini belirtmiştir.

“Okul Yönetimi İle İlgili Öneriler” başlıklı alt kategoride ise bazı katılımcılar (N=2) laboratuvar uygulama sürelerinin arttırılmasını ve yeterli alet ve ekipman ile sarf malzemesinin temin edilmesini önermişlerdir. Bir katılımcı uygulamalı eğitim için endüstri ile işbirliğini, bir katılımcı ise alet ve ekipmanların yenilenmesini, bu alet ve ekipmanların zamanında bakım-onarımının yapılmasını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınmasını, laboratuvar da yardımcı personel çalıştırılmasını, öğrencilerin sosyal ve teknik projelere dahil edilmesini önermiştir.

Tablo 2. Karşılaşılan Zorlukların Giderilmesi Konusundaki Öneriler

Kategoriler	Kodlar	Katılımcılar					Toplam	Oran(%)
		K1	K2	K3	K4	K5		
B-Karşılaşılan Zorlukların Giderilmesi Konusundaki Öneriler								
B1-Yüksek Öğretim Kurulu'nun Görev Alanı İle İlgili Öneriler	Öğrenci kontenjanı düşürülmeli	x	x	x	x	x	4	100
	Sınavsız geçiş kaldırılmalı	x	x	x	x	x	4	100
	Kayıt yaptıran öğrencilerin hazır bulunuşluğu uygun olmalı	x					1	20
	İkinci öğretim kaldırılmalı				x	x	2	40
	Öğretim elemanlarının 10 saatin üzerindeki uygulamalarına ücret ödenmeli	x					1	20
	Gıda programına sosyal çıkışlı öğrenci alınmamalı		x				1	20
	Dikey Geçiş sınavında mesleki alan soruları sorulmalı				x		1	20
	KPSS sınavı sonuçlarına DGS'den alınan puan ve diploma notu etki etmeli				x		1	20
B2-Okul Yönetimi İle İlgili Öneriler	Laboratuvar uygulama süreleri arttırılmalı	x				x	2	40
	Uygulamalı eğitim konusunda endüstri ile işbirliği sağlanmalı	x					1	20
	Yeterli alet, ekipman ve sarf malzemesi temin edilmeli			x	x		2	40
	Alet ve ekipmanlar yenilenmeli			x			1	20
	Alet ve ekipmanların zamanında bakım ve onarımı yapılmalı			x			1	20
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri alınmalı			x			1	20
	Laboratuvarlarda yardımcı personel (teknisyen) çalıştırılmalı			x			1	20
	Öğrenciler sosyal ve teknik projelere dahil edilmeli			x			1	20

Öğretim Elemanlarının Daha Kaliteli Eğitim İçin Laboratuvar İhtiyaçları Konusundaki Görüşleri

Bu kategoride öğretim elemanlarının verdikleri cevaplar (Tablo 3) incelendiğinde; üç katılımcının “Kimyasal Sarf Malzemesi Temin Edilmesi”ni, iki katılımcının “Laboratuvarların Güncel Teknolojik Cihazlar İle Donatılması”nı istedikleri görülmektedir. Bir katılımcı, öğrencilere kişisel laboratuvar malzemelerini koyabilecekleri kilitli dolap verilmesi gerektiğini, bir katılımcı Bindane Sayacı, Hektolit ve Glutomatik Sistemi ile diğer bir katılımcı ise Vizkozimetre ve Renk Ölçüm Cihazlarının alımını öncelikli olarak görmüşlerdir.

Tablo 3. Daha Kaliteli Eğitim İçin Laboratuvarlarda İhtiyaç Duyulanlar

Kategoriler	Kodlar	Katılımcılar					Toplam	Oran(%)
		K1	K2	K3	K4	K5		
C-Daha Kaliteli Eğitim İçin Laboratuvarlarda İhtiyaç Duyulanlar	Kimyasal sarf malzemesi temin edilmeli			x	x	x	3	60
	Laboratuvarlara güncel teknolojik cihazlar temin edilmeli	x				x	2	40
	Öğrencilere kişisel laboratuvar malzemelerini koyabilecekleri kilitli dolap verilmeli		x				1	20
	Üretimlerde kullanılmak üzere et, süt, arpa vb yeterince alınmalıdır				x		1	20
	Bin dane sayacı alınmalı					x	1	20
	Hektolit sistemini alınmalı					x	1	20
	Glutomatik sistemini alınmalı					x	1	20
	Fermantasyon kabini alınmalı					x	1	20
	Kes-tart sistemini alınmalı					x	1	20
	Konik yuvarlama sistemini alınmalı					x	1	20
	Nem tayin sistemini alınmalı					x	1	20
	Vizkozimetre cihazı alınmalı		x				1	20
	Renk ölçüm cihazı alınmalı		x				1	20

Öğretim Elemanlarının Yeni Kayıt Yaptıran Öğrencilerin Öğretim Bakımından Hazır Bulunuşlukları İle İlgili Görüşleri

477

Tablo 4. Yeni Kayıt Yapmış Öğrencilerin Hazır Bulunuşlukları

Kategoriler	Kodlar	Katılımcılar					Toplam	Oran(%)
		K1	K2	K3	K4	K5		
D1-Öğrencilerin Hazır Bulunuşluğu	Genel olarak yeterli değildir	x	x	x	x	x	5	100
D2-Hazır Bulunuşluk İçin Yapılması Gerekenler	Alan dışından öğrenci alınmamalı			x		x	2	40
	Liselerdeki eğitim sırasında gıda programı tanıtılmalı		x	x			2	40
	Gıda programına giriş barajı konulmalı				x		1	20
	Öğrenciler temel matematik, fizik, kimya ve biyoloji bilgisine sahip olmalı					x	1	20
	Öğrenci temel laboratuvar kullanım bilgi ve becerisine sahip olmalı					x	1	20
	Gıda Programına mutlaka Yüksek Öğretime Giriş Sınavı (YGS) ile öğrenci alınmalı					x	1	20

Bu kategoride öğretim elemanlarının verdikleri cevaplar (Tablo 4) incelendiğinde; öğretim elemanlarının tümünün (N=5), öğrencilerin hazır bulunuşluğunu genel olarak yeterli bulmadıkları görülmektedir. Öğrencilerin hazır bulunuşluğunun sağlanması konusunda iki

öğretim elemanının “Alan Dışından Öğrenci Alınmamalı”, iki katılımcının “Liselerdeki Eğitim Sırasında Gıda Programı Tanıtılmalı” görüşünü belirttikleri görülmektedir.

Bir katılımcı “Gıda programına Girişte Baraj Olmalı” görüşünü ileri sürerken, diğer bir katılımcı ise öğrencilerin Temel Bilimler ve Temel Laboratuvar Kullanımı bilgi ve becerilerine sahip olmaları gerektiğini belirtmiştir. Aynı katılımcı Gıda Teknolojisi Programı’na mutlaka Yüksek Öğretime Geçiş Sınavı (YGS) ile öğrenci alınması gerektiği görüşünü eklemiştir.

4. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Öğretim elemanlarının, Gıda Teknikerliği öğretimi konusundaki görüşlerinin değerlendirilmesi konulu bu çalışmada, öğretim elemanlarının görüşleri dört kategori şeklinde belirlenmiştir. Kategorilere ait kodlar incelendiğinde, bu kodların çoğunluğunun aynı zamanda Meslek Yüksekokullarının diğer programları için de geçerli olacağı düşünülmektedir. Sınırlı sayıdaki katılımcıdan oluşan çalışma grubunun görüşlerinin tüm Meslek Yüksekokullarına genelleştirilemeyeceği bilinmektedir. Ancak bu çalışmada, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu’ndaki bir programda gerçekleştirilen öğretimin, deneyimli öğretim elemanları tarafından derinlemesine değerlendirilmesinden söz edilebilir. Örnek alınan Meslek Yüksekokulu’nun, YÖK/Dünya Bankası Endüstriyel Eğitim Projesi (1988-1994) kapsamında laboratuvarlarla donatılmış olması nedeniyle, laboratuvar ve atölye donanımı bakımından, diğer birçok Meslek Yüksekokuluna kıyasla öğretimde daha avantajlı olduğu düşünülebilir. Öğretim elemanlarının bu görüşü araştırmacılar tarafından da desteklenmektedir. Bu tespit yalnızca Gıda Teknolojisi Programı için olmayıp tüm programlar için de geçerlidir. Oysa günümüzdeki öğretim ve öğrenme sürecinde, eğitimin her kademesinde; öğrenci odaklı, öğrencilerin ders içi ve ders dışında gerçekleştireceği etkinliklerle zenginleştirilmiş, öğretmenin yalnızca rehberlik yapacağı yapılandırmacı öğrenme yaklaşımına uygun yöntem ve tekniklerin uygulanmasının akademik başarıya ve derse karşı tutuma olumlu etkide bulunacağı belirtilmektedir. Öğrenci başarılarını artırmada ve bilginin kalıcılığı açısından yapılandırmacılık yaklaşımına dayalı öğrenmenin geleneksel yöntemlerden daha etkili olduğu saptanmıştır (Ünal ve Çelikkaya, 2009, s.208).

Bu araştırmada, eğitim sisteminden kaynaklanan zorluklar kategorisinde; öğretim elemanları tarafından, Gıda Teknolojisi Programında öğrenci kontenjanlarının fazlalığı nitelikli öğretimi engelleyen bir faktör olarak görülmektedir. Bu sonuç, Özdemir, Öztekin ve Özdemir (UMYOS, 2016, s.251)’in araştırmalarındaki bulgular ile örtüşmektedir. Araştırmamızda Gıda Teknikerliği öğretiminde karşılaşılan zorluklar kategorisinde; sınavsız giriş sisteminin getirdiği kolaycılık (Tablo 1) koduna öğretim elemanlarının %60’ı ve karşılaşılan zorlukların giderilmesi konusundaki öneriler kısmında (Tablo 2) ise Sınavsız Geçiş kaldırılmalı önerisine öğretim elemanlarının tamamı katılmıştır. Kızgın (2005, s.120) da araştırmasında, Mesleki ve Teknik Eğitim Bölgesi (METEB) sistemi ile sınavsız gelen öğrencilerin sınavla gelen öğrencilere göre başarılarının düşük olduğunu belirtmiştir. Aynı zamanda Henden (2006, s.157)’in çalışmasında da öğrencilerin çoğunluğu sınavsız geçiş sisteminin kaldırılması yönünde görüş bildirmişlerdir. Bu çalışma, araştırmamızın sonucunu desteklemektedir.

Bu araştırmada, öğretim elemanlarının tamamının, ikinci öğretimi öğrenci niteliği açısından uygun görmeyip kaldırılmasını istemelerinin (Tablo 2) nedeninin de, konsantrasyon ve performans düşüklüğünden kaynaklanmış olabileceği düşünülebilir. Şimşek ve Sarı (2016, s.204), “Meslek Yüksekokullarında Örgün Öğretim ve İkinci Öğretim Öğrencileri Arasında Algı, Konsantrasyon ve Performans Karşılaştırılması” başlıklı çalışmalarında normal öğretim ile ikinci öğretim öğrencilerinin algı, konsantrasyon ve performanslarını araştırmışlardır.

Çalışmalarının sonucunda normal ve ikinci öğretim öğrencilerinin algıları arasında bir fark bulunmazken, konsantrasyon ve performansları arasında ise fark bulunmuştur.

Yine bu araştırmada, öğretim elemanları tarafından Gıda Teknolojisi Programı'nda daha kaliteli eğitim için laboratuvar donanımı ve kimyasal sarf malzemelerine ihtiyaç duyulduğu dile getirilmiştir (Tablo3). Yıldırım ve Güroy (2016, s.IV)'un çalışmalarında da araştırmamızın sonucuna paralel olarak Meslek Yüksekokullarında atölye ve laboratuvar gibi uygulamalı derslere yönelik fiziki imkanların yetersizliği ortaya konmuştur.

Araştırmamızda öğretim elemanlarının tamamı, Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin hazır bulunuşluklarının yeterli olmadığı konusunda fikir birliğindedir. Benzer şekilde Gür ve Gür (2016, s.12), "Meslek Yüksekokullarının Sorunları ve Çözümleri için Öneriler" konulu araştırmalarında Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin dersler için gerekli hazır bulunuşluklarının olmadığını ve bunun öğretim elemanlarının motivasyonlarını düşürdüğünü belirtmişlerdir. Çalışmamızın dördüncü kategori bölümünde öğretim elemanları, yeni kayıt yaptırmış öğrencilerin hazır bulunuşluklarının sağlanmasında Gıda Teknolojisi Programına alan dışından öğrenci alınmamalı önerisinde bulunmuşlardır (N=2).

Herhangi bir yükseköğrenim kurumuna yerleşemeyen öğrencilerin, meslek yüksekokullarının farklı bölümlerini tercih edebilmeleri nedeniyle, yerleştirildikleri bölümlerin gerektirdiği ilgi, istidat ve beklentilerine göre yerleştirmenin engellendiği görülmektedir (DPT, 2001; YÖK, 2004). Yapılan bu araştırmaya katılan öğretim elemanlarının bir bölümü (N=2), Gıda Teknolojisi Programının liselerde yeterince tanıtılmadığını ve tanıtılması gerektiğini belirtmişlerdir. Özüğür, Sarı, Gökdağ, Atay ve Eren (2016, s.387) de, üniversite eğitimi almak isteyen öğrencilerin ilk hedeflerinin fakülteler olduğunu; meslek yüksekokullarının fakültelere giriş için yeterli puan alınamaması durumunda öne çıkan bir seçenek olarak görüldüğünü, meslek yüksekokulunu ilk tercih olarak gören öğrencilerin oranının % 6 civarında olduğunu belirtmişlerdir. Bu araştırmanın bulgusu da, çalışmamızın sonucu ile örtüşmektedir. Bu sonuç da, öğrencilere meslek yüksekokulları ve programlarının yeterince tanıtılmadığının göstergesi olarak düşünülebilir.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun Gıda İşleme Bölümü'nde görevli öğretim üyeleri ve öğretim elemanlarının gerek sayıca gerekse deneyim bakımından yeterlikli oldukları düşünülebilir. Bu eğitim kadrosu ile sektörün beklentileri de dikkate alınarak, iyi bir planlama ve uygulama ile gıda teknolojisi alanında yetişmiş ara eleman (ihtiyaç elemanı) sorununun çözümüne katkı sağlanabilir.

Yukarıdaki sonuçlar doğrultusunda aşağıdaki önerilerde bulunulabilir:

- ✓ Meslek Yüksekokullarına sınavsız gelen öğrencilerin konsantrasyonu düşük olduğundan, derse karşı ilgilerinin azlığı dikkat çekmektedir. Bu nedenle, Gıda Teknolojisi Programına sınavsız geçiş kaldırılarak mutlaka ÖSYM Sınavı ile öğrenci alınmalıdır.
- ✓ Daha nitelikli tekniker eğitimi için programlardaki öğrenci kontenjanı düşürülmelidir.
- ✓ Verimsizliği nedeniyle ikinci öğretim kaldırılmalıdır.
- ✓ Teknik programların laboratuvarlarında görevlendirilmek üzere teknisyen kadroları sağlanmalıdır.
- ✓ Öğrencilerin her birinin etkin olarak laboratuvar çalışmalarını gerçekleştirebilmeleri için, yeterli sarf malzemesi ve güncel teknolojik cihazlar temin edilmelidir.
- ✓ Laboratuvar uygulama süreleri arttırılmalıdır.
- ✓ Gıda Teknolojisi Programlarına alan dışından öğrenci alınmamalıdır.
- ✓ Ortaöğretimdeki eğitim sırasında Gıda Teknolojisi programı tanıtılmalı ve önemi anlatılmalıdır.

- ✓ Gıda Teknolojisi ve onunla ilgili bölümlerde saptaması yapılan temel sorun, öğrencilerin bazı teknik derslerden (Matematik, Fizik, Temel Hesaplama Teknikleri vb.) başarı düzeylerinin çok düşük olmasıdır (Yaman ve Akdemir 2005). Bu nedenle öğrencilere Ortaöğretimdeki öğrenimleri sırasında Temel Matematik, Fen Bilimleri, Temel Hesaplama Teknikleri ile Temel Laboratuvar kullanım bilgi ve becerileri kazandırılmalıdır.

Bu araştırmanın sonuçlarını Türkiye'deki Meslek Yüksekokullarının tüm Gıda Teknolojisi Programlarındaki öğretim için genellemek mümkün değildir. Ancak, alandaki bir grup öğretim elemanının bakış açısından ve deneyimlerinden yararlanılmış olması nedeniyle, çalışmamızın alana katkıda bulunacağı düşünülmektedir. Kaldı ki, araştırmamızda elde edilen öğretim zorlukları ile ilgili sonuçların, Meslek Yüksekokullarının diğer programlarındaki öğretim durumu ile paralellik gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, Meslek Yüksekokullarındaki öğretimin durumunu ve niteliğini geliştirebilmek için gerekli tedbirleri almak gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Dilay, S. (2016). Türkiye'de Yükseköğretim Kurumlarında Eğitim Gören Öğrencilerin Sanatsal ve Kültürel Farkındalıkları. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016 Volume-1* içinde (s. 318-323). Prizren: Kosova.
- DPT (2001). *Sekizinci beş yıllık kalkınma planı ortaöğretim: genel eğitim, meslek eğitimi, teknik eğitim özel ihtisas komisyonu raporu*. DPT: 2576. ÖİK: 589, ISNB 975. 19. 2722-6, Ankara.
- Erdem, A. ve Açıkgöz, A., F. (1998). Competence and Quality Assurance of Education in Vocational Colleges. *Ankara University IVETA Conference, 31st August-2nd September 1998, Conference Proceedings, Quality Matters in International Vocational Education and Training* (s. 404-410). Ankara: Türkiye.
- Eren, V., Gökdal, Ö., Helva İ., B., Yaralı, E., Yılmaz, Z. ve Öznalbant, H. (2016). Tarım ve Gıda Alanında Mesleki Eğitime İlişkin Sorunlar, Sektör Beklentileri ve Bazı Öneriler. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016 Volume-1* içinde (s.472-479). Prizren: Kosova.
- Gür, Y. ve Gür, H. (2016). Meslek Yüksek Okullarının Sorunları ve Çözümleri için Öneriler. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016. Volume-3* içinde (s. 10-15). Prizren: Kosova.
- Henden, R. (2006). Üçüncü yılda sınavsız geçiş uygulamaları: Alaplı Meslek Yüksekokulu örneği. *ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(2), 157-168.
- İçli, G. (2007). İşletmelerin Meslek Yüksekokulu Mezunları İle İlgili Görüşleri ve Beklentileri (Lüleburgaz İlçe Sınırlarında Faaliyet Gösteren İşletmeler Üzerine Bir Araştırma). Ege Üniversitesi. *IV. Ulusal Meslek Yüksekokulu Sempozyumu 14-16 Mayıs 2007 Bildiriler Kitabı I Sözlü Bildiriler* içinde (s. 444-448). İzmir: Türkiye.
- Kırdar, S., S. (2007). Meslek Yüksekokullarındaki Süt ve Süt Ürünleri Programının Genel Bir Değerlendirmesi. Ege Üniversitesi. *IV. Ulusal Meslek Yüksekokulu Sempozyumu 14-16 Mayıs 2007 Bildiriler Kitabı I Sözlü Bildiriler* içinde (s. 237-241). İzmir: Türkiye.
- Kızılgın, Y. (2005). Sınavsız geçiş (METEB) sistemi ile gelen öğrencilerin başarılarının istatistiksel analizi: Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksekokulu örneği. *"İş, Güç" Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi*, 2(7),119-129.

- Miles, M., B. and Huberman, A., M. (1984). *Qualitative Data Analysis: A Source Book of New Methods*. London: SAGE Publications.
- Özdemir, G., Öztekin, R. ve Özdemir, H. (2016). Meslek Yüksekokullarının Öğretim Kalitesine Etki Eden Faktörler. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016* Volume-1 içinde (s. 243-252). Prizren: Kosova.
- Özüğür, A., K., Sarı, H., A., Gökdal, Ö., Atay, O. ve Eren, V. (2016). Lise Öğrencilerinin Meslek Yüksekokullarına Bakışlarının Değerlendirilmesi: Aydın İli Örneği. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016* Volume-1 içinde (s. 384-393). Prizren: Kosova.
- Şimşek, A. (1999). *Türkiye’de Mesleki ve Teknik Eğitimin Yeniden Yapılandırılması*. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD). <http://tusiad.org/tr/yayinlar/raporlar/item/1852-turkiyede-mesleki-ve-teknik-egitimin-yeniden-yapilandirilmesi> adresinden 29.12.2017 tarihinde erişildi.
- Şimşek, A., K. ve Sarı, E., S. (2016). Meslek Yüksekokullarında Örgün Öğretim ve İkinci Öğretim Öğrencileri Arasında Algı, Konsantrasyon ve Performans Karşılaştırılması. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016* Volume-1 içinde (s. 199-204). Prizren: Kosova.
- Tellioglu, A. (2016). Meslek Yüksekokulları Malzeme ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümünde Yer Alan Mobilya ve Dekorasyon Programının Sorunları ve Çözüm Önerileri. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016* Volume-1 içinde (s. 38-44). Prizren: Kosova.
- Ünal, Ç. ve Çelikkaya, T. (2009). Yapılandırmacı Yaklaşımın Sosyal Bilgiler Öğretiminde Başarı, Tutum ve Kalıcılığa Etkisi (5. Sınıf Örneği). *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(2), 197-212.
- Yaman, Ü., R. ve Akdemir, H. (2005). Meslek Yüksekokulları Gıda Teknolojisi Programlarının Genel Değerlendirilmesi. 3. *Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu*, 28-30 Eylül 2005 içinde (s. 50-64). Burdur: Türkiye.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2004). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım, H. ve Güroy, D. (2016). Türkiye’de Meslek Yüksekokullarının 2023 Vizyonu. *UMYOS 2016 5th International Vocational Schools Symposium 18-20 May 2016* Volume-1 içinde (s. IV-X). Prizren: Kosova.
- YÖK. (2017a). *2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu*. <http://www.yok.gov.tr/documents/10279/29816/2547+say%C4%B1%C4%B1%20Y%C3%BCksek%C3%B6%C4%9Fretim+Kanunu/> adresinden 09.03.2017 tarihinde erişildi.
- YÖK. (2017b). *Yükseköğretim Kurulu Bilgi Yönetim Sistemi*. <https://istatistik.yok.gov.tr/> adresinden 15.03.2017 tarihinde erişildi.
- YÖK. (2017c). *Duyurular*. http://yok.gov.tr/web/guest/duyuru-detay1/-/asset_publisher/64ZMbZPZISI4/content/s%C4%B1navs%C4%B1z-gecisin-kald%C4%B1r%C4%B1lmas%C4%B1-ve-yeni-katsay%C4%B1-uygulamas%C4%B1-21-12-2016-?redirect=http%3A%2F%2Fyok.gov.tr%2Fweb%2Fguest%2Fduyuru-detay1%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_64ZMbZPZISI4%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-3%26p_p_col_count%3D1 adresinden 19.04.2017 tarihinde erişildi.