



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği

Ümit SORMAZ^{a*}, Adem ARMAN^b, Özkan ERDEM^c

^a Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, KONYA, Türkiye, E-posta: usormaz@erbakan.edu.tr, ORCID:0000-0001-7514-1500

^b Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, ANTALYA, Türkiye, E-posta: ademarman@akdeniz.edu.tr, ORCID:0000-0003-3999-3751

^c Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, ANTALYA, Türkiye, E-posta: ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, ORCID:0000-0003-0234-2218

Öz

Ülkelerin gelişmişlik düzeyinin önemli göstergelerinden biri olarak kabul edilen mesleki eğitim, özellikle son yıllarda ülkemizde eğitim otoriteleri tarafından önem verilerek geliştirilmeye ve ilerletilmeye çalışılmaktadır. Turizm, bir hizmet endüstrisi olup çalışanlarının uygulamalarda yeterli olmasını gerektirmektedir. Bu açıdan, turizm eğitimi veren kurumların eğitim alan bireylere sektörün talep ve ihtiyaçları doğrultusunda yeterli düzeyde eğitimci kadrosu ve atölye donanımı ile uygulama eğitimini vermesi gereklidir. Ancak yapılan araştırmalarda; sektör temsilcilerinin sektöre katılan öğrencilerden uygulamalar noktasında memnun kalmadıkları ve uygulama eğitimlerinin çeşitli faaliyetler ile desteklenmesini önerdiği vurgulanmıştır. Bu çalışmanın amacı; uygulamalı mutfak eğitimi organizasyonlarının öğrencilerin mutfak bilgi ve beceri düzeyine etkisini ölçmektir. Bu amaçla IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan öğrenciler araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Etkinliğe katılan öğrencilerden çalışmaya katılmaya gönüllü olanlara anket uygulanmış ve elde edilen veriler istatistik programında değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonucunda; Ulusal Aşçılık Kampı eğitimine katılan aşçılık öğrencileri ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin eğitim sonrasında teorik bilgi ve uygulama beceri düzeylerini arttırdığı belirlenmiş, bu ve buna benzer mutfak eğitimi organizasyonlarının sayısının ve niteliğinin artması, bunun için ise yetkili mercilerce desteklenmesi ve teşvik edilmesi gerekliliği önerilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Aşçılık, Ulusal Aşçılık Kampı.

Abstract

Vocational education, which is considered as one of the important indicators of the countries' development level, has been tried to be developed and improved by the education authorities in our country especially in recent years. Tourism is a service sector and requires its employees to be adequate in practices. In this respect, tourism training institutions should provide training to the individuals receiving training in accordance with the demands and needs of the industry with adequate trainers and workshop equipment. However, in the research; It is emphasized that the representatives of the sector are not satisfied with the applications from the students who participated in the sector and suggest that the practice training should be supported with various activities. The purpose of this study is to measure the effect of practical culinary education organizations on students' knowledge and skill level. For this purpose, the students who participated in the IV. National Cookery Camp formed the sample of the research. The inquiry was applied to the students who participated in the activity and the data were evaluated in the statistical program. As a result of the study, it was determined that students who attended the National Cooking Camp training and gastronomy and culinary arts students increased their theoretical knowledge and application skill levels after the training. It has been proposed that this and the number and quality of culinary training organizations such as this should be increased and supported and encouraged by the competent authorities.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Cookery, National Cookery Camp.

JEL CODE: L83, Z30, Z32

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 25.02.2019

Düzeltilme : 22.10.2019

Kabul : 03.06.2020

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Sormaz, Ü. & Arman, A. & Erdem, Ö. (2020). Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği, Turizm Akademik Dergisi, 7 (1), 209-223.

** Sorumlu yazar e-posta: usormaz@erbakan.edu.tr

GİRİŞ

Toplumların kültürel ve ekonomik çeşitliliğinin devamlılığının sağlanması eğitime verdikleri değerle bağlantılıdır (Öztürk & Görkem, 2011). Eğitim, toplumlar için gelişme, ilerleme ve muasır ülkeler arasında yer almanın temel ilkesi olurken bireyler için kaliteli bir yaşam standardı elde edilmesini sağlamaktadır (Hergüner, Arslan & DüNDAR, 2002). Tüm bu yönleriyle eğitim; bireylerin davranışlarında istenilen olumlu değişimleri gösterdiği gibi işgücüne nitelik kazandırarak üretimde emek faktörünün verimliliğini de arttırmaktadır (Çemrek & Yılmaz, 2010).

Dünyada küreselleşme eğilimleri ile oluşan sosyal ilişkiler ve kültürler arasında meydana gelen etkileşim (Cafoglu & Somuncuoğlu, 2000), turizm sektörünün yapısını etkilerken gün geçtikçe sertleşen rekabet şartları, turizmde eğitim kalitesinin önemini ön plana çıkarmaktadır (Öztürk & Görkem, 2011). Her alanda olduğu gibi turizm alanındaki rekabet koşulları da yiyecek içecek sektörünün daha geniş kitlelere ulaşabilmesini sağlamış ve bu alanda eğitim alan nitelikli çalışan gereksinimini de ortaya çıkarmıştır (Harbalioğlu & Ünal, 2014; Baum, 2015). Dolayısıyla bu endüstride yer alan işletmelerin ihtiyaç duyduğu eğitilmiş ve nitelikli işgücü gereksinimi de gastronomi eğitimi almış bireylerle karşılanabilmektedir (Hughes, 2003). Çünkü gastronomi eğitimi bireylere mesleki alanda bilgi ve beceri (Santich, 2007; Hegarty, 2011; Harbalioğlu & Ünal, 2014), teorik ve pratik alt yapı (Thibodeaux, 2012) ve kişisel gelişimi açısından gerekli nitelikleri sağlamaktadır.

Yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip ve alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir. Günümüzde kalifiye personel ihtiyacı nedeniyle okullarda gastronomi bölümleri açılmaktadır (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir, 2017). Turizm eğitimi içinde değerlendirilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, gastronomi öğelerini içermekte ve öğrencilere yiyecek ve içeceklerin tarihi ve kültürüyle ilgili geniş bir bilgi alanı sunmaktadır (Santich, 2004). Bu bölümde öğrenim gören öğrencilerin turizm endüstrisine yönelik tutumları da, mezun olduktan sonra alanda çalışmaları bakımından büyük önem taşımaktadır. Aksi halde, nitelikli iş gücü olarak değerlendirilebilecek olan bu kaynağın farklı endüstri kollarına kanalize olma ihtimali kuvvetlenecek ve bu durumdan genel anlamda turizm endüstrisi ve paydaşları olumsuz yönde etkilenecektir (Solmaz & Erdoğan, 2013).

Eğitim sistemimizde tartışılmaz ağırlığı olan devlet, özellikle uygulaması fazla ve profesyonellik gerektiren mutfak eğitiminin olduğu bölümlerde alanında kalifiye eğitmen yetersizliği ve yapısal sorunlar gibi nedenler-

le bu görevi yerine getirirken çeşitli güçlüklerle karşılaşmaktadır. Gönüllü kuruluşların, özel sektörün ve vatandaşların, hayati önem taşıyan bu alanda devletin verimliliğini artıracak şekilde; destek olarak, örnekler oluşturarak ve eksikleri tamamlayarak sorumluluğu paylaşmaları gerekmektedir. Dolayısıyla, Mengen Aşçılık Okulu Mezunları Derneği (ASOMDER) tarafından dördüncüsü düzenlenen "Ulusal Aşçılık Kampı" bu ihtiyacın karşılamak amacıyla yürütülmektedir (Ulusal Aşçılık Kampı, 2019).

Bu çalışmanın amacı; uygulamalı mutfak eğitimi organizasyonlarının öğrencilerin mutfak bilgi ve beceri düzeyine etkisini ölçmektir. Bu amaçla; IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan öğrenciler araştırmanın örneklemi oluşturmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mesleki eğitim; çalışanların gereksinim duyduğu mesleki ve genel becerileri kapsayan ve iş alışkanlığı kazandırmak adına düzenlenmiş bir eğitimidir (Ünlüöner, Temizkan & Gharamaleki, 2010). Sosyo-ekonomik ve kültürel alanlarda yapısal ve düşünsel değişimi sağlayacak etkili unsur olan mesleki ve teknik eğitim, sektörde yüksek hizmet düzeyine ulaşılabilmesi ve milli geliri arttırıcı etki oluşturarak ekonomik büyümenin hızlandırması açısından önem taşımaktadır. İşgücünün kalite ve verimliliğindeki artış; teknolojik değişim ve gelişmeleri, rekabet gücünün oluşmasını ve refah düzeyinin ülke genelinde artmasını etkilediği gibi ekonomik kalkınmayı da arttırmaktadır (Olçay, 2008; Aktaş & Özsoy, 2015). Ayrıca, sürekli büyüyerek kompleks bir durum alan işletmelerde, etkili bir yönetim için bilgi ve iletişim becerilerini doğru kullanmak kaçınılmaz bir hal almıştır. Bu durum, çalışan personelin hem teknolojiyi bilmesi hem de onu aktif olarak kullanması gerekliliğinin yanında mesleki ve teknik eğitimlerle de kendilerini devamlı geliştirmeleri zorunluluğunu getirmektedir (Morkoç & Doğan, 2014).

Turizm sektöründe eğitimin temel amacı; sektörün nitelikli personel ihtiyacını karşılamaktır (Birdir & Kılıçhan, 2013). Toplumda turizm farkındalığını oluşturmak, turizm endüstrisinde verimliliği arttırmak, personel yetki, sorumluluk ve becerileri arasında denge kurmaya yardımcı olmak gibi hedefler turizm endüstrisinde eğitimin beklenen çıktılarındandır (Olçay, 2008). Bu açıdan, turizm eğitiminin sektörde faaliyet gösteren işletmelerin başarısına katkısı büyüktür (Birdir & Kılıçhan, 2013). Yapılan benzer çalışmalar, turizm çalışanlarının eğitim seviyesinin sektörün başarısında önemini vurgulamaktadır (Onur & Onur, 2019).

Turistlerin beklentileri arasında pek çok hizmet olmasına rağmen, yiyecek-içecek hizmetleri en önem-

lisidir (Çemrek & Yılmaz, 2010). Turistin talep ettiği seviyede hizmet alabilmesini sağlamak, turizm sektöründe eğitim almış personelin yeterliliğinin göstergesi olarak kabul edilmektedir (Ünlüönen & Boylu, 2005). Ülkemizde turizm alanında önemli ölçüde ilerleme yaşanmasıyla birlikte yiyecek-içecek hizmetlerinde de gelişmeler olmuş, bu durum yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitilmiş ve nitelikli personel ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu ihtiyacın karşılanmasında engel olan temel sorun ise, nitelikli mutfak personeli yetiştirilmemesidir (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014). Bu durum, özellikle mutfak personelinin niteliklerini arttıracak mesleki eğitimin önemini bir kez daha öne çıkarmaktadır.

Ülkemizde hem gastronomi alanında meslek elemanı ihtiyacını, hem de son yıllarda ciddi şekilde talep gören gastronomi eğitimi talebini (Aymankey & Demirebulat, 2017; Tayfun ve ark., 2018) karşılamak için liselerde ve üniversitelerde yoğun bir şekilde gastronomi ve aşçılık eğitimi verilmektedir. Meydana gelen bu talebin nedenleri arasında yiyeceklerle ilgili televizyon programlarının popüleritesinin artması, ünlü şeflerin yükselişi (Hertzman & Maas, 2012), iş bulma kolaylığı, yüksek kazanç imkânının olması (Şahin & Arman, 2014) ve gastronomi bölümünün bireyler arasında popüler bir bölüm haline gelmesi gösterilebilir.

Günümüzde, bazı kamu ve özel kurum ile kuruluşları bir takım değişiklikler oluşturmaya çalışsa da temel aşçılık eğitiminin halen usta-çırak ilişkisi ekseninde devam ettiği (Richard, Woodhouse, Heptinstall & Camp, 2013) ortak sorunlar ile (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014) devam etmektedir. Yaşanan bu sorunlar, eğitimleri süresince aşçılık kariyerlerine hazırlanırken beceri ve yeteneklerini nasıl geliştireceklerini, meslekleri ile ilgili bilgiyi nasıl kazanacakları öğrenmek isteyen öğrencilerin (Müller, VanLeeuwen, Mandabach & Harrington, 2009) mesleğe bakış açılarını, mesleki yeterlilik düşüncelerini ve meslekteki başarılarını etkileyen önemli bir faktördür (Harbalıoğlu & Ünal, 2014). Bu kapsamda eğitim kurumlarına düşen sorumluluk, öğrencilerin gelecek planlarını ve kariyer kararlarını belirleyici, yeteneklerini ortaya çıkarmada yardımcı ve pratiklik kazanmalarına yönelik eğitim programlarına yönelik (Yen, Cooper & Murrmann, 2011) faaliyetleri dikkate almaktır. Dolayısıyla mutfak uygulamalarından uzak olan öğrencilerin sektörde çalışmaya başladıklarında zorlanmaları meslekten soğumalarına neden olabilmektedir (Çemrek & Yılmaz, 2010).

Verilen uygulama eğitimleri (teorik eğitimlere göre) konuları daha kapsamlı bir şekilde ele alması, öğrencilerde analitik düşünmeyi teşvik etmesi, daha ayrıntılı ve sistemli hareket etmeyi gerekli kılması, yeni metodların ya da yeni araç gereçlerin kullanımına olanak sağlaması ve öğrencilere hata yaparak öğrenme imkânı

sunması gibi nedenlerle turizm endüstrisinde mutfak alanında çalışacak personel için önemli bir gerekliliktir (Zengin & Kırmızı, 2017). Zira gastronomi ve mutfak eğitimi alan öğrencilerin teorik bilgilerin yanı sıra teoriyi pratiğe aktaracak becerilere sahip olması hedeflenmektedir (Santich, 2007). Çünkü teori ile uygulamanın birlikte olduğu gastronomi ve mutfak eğitimi önemli ve yeni fırsatlar sağlayacaktır (Hegarty, 2011). Bu nedenle, gastronomi ve mutfak eğitiminde profesyonellerden daha fazla yararlanılması gerekmektedir (Brookes, 2004). Bu amaçla; mutfak eğitimi veren okullarda öğrenim gören öğrencilerin yılın belirli dönemlerinde yiyecek ve içecek sektör profesyonelleri ile bir araya gelerek görüş alış verişinde bulunup uygulama faaliyetlerine katılması önem arz etmektedir (Bacak & Yiğit, 2018; Kurnaz, Babür & Kurnaz, 2018). Öğrencilerin bu etkinliklere katılması mesleki nitelik kazanması açısından son derece önemlidir (Hughes, 2003; Edens, 2011). Fakat ülkemizde özellikle sosyal bilimlerde eğitim veren yükseköğretim kurumlarının yiyecek içecek alanında uygulama eğitiminin gerçekleşmesini sağlayacak yeterliliğe sahip olmadıkları ifade edilebilir (Göktürk, Aktaş & Göktürk, 2013). Uygulama eksikliği olan öğrencilerin sektörde çalışmaya başladıklarında zorlanması aşçılık mesleğinden soğumalarına neden olmaktadır (Sü, 1999; Çemrek & Yılmaz, 2010; Arıkan, Sürücü & Arman, 2018).

Mutfak günleri, gastronomi ve yemek festivalleri, yemek kursları gibi öğrencilerin mesleki gelişimine katkıda bulunma amacıyla düzenlenen birçok uygulama faaliyetlerinden biri de Türkiye'de 2013 yılından bu yana, her yılın bahar döneminde gerçekleştirilen Mengen Ulusal Aşçılık Kampı'dır. Ülke olarak karşı karşıya kalınan pek çok sorunun temelinde eğitimin nitelikli olarak yapılamadığı fark edilerek 2007 yılında Mengen Aşçılık Okulu mezunları tarafından Mengen Aşçılık Okulu Mezunları Derneği (ASOMDER) kurulmuş, aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinde mesleki eğitimi desteklemek ve öğrencileri sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel olarak mezun olmalarını sağlamak amacıyla 2015 yılından bu yana Ulusal Aşçılık Kampı'nı organize etmektedir.

Tüm masrafların sponsorlar tarafından karşılandığı etkinlikte; aşçılık bölümü ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri ve öğretim elemanları mutfak profesyonelleri ve sektör temsilcileri tarafından teorik bilgi ve uygulama becerilerini arttırmaya yönelik eğitimler verilmektedir (Ulusal Aşçılık Kampı, 2019). Bu araştırma; derneğin her bir üyesinin üstün gayretleri ile organize edilen etkinliğin aşçılık bölümü ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin teorik bilgi ve uygulama becerilerine olan etkisini ortaya koymaktadır.

YÖNTEM

Araştırmanın amacı; uygulamalı mutfak eğitimi organizasyonlarının aşçılık öğrencileri ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bilgi ve beceri düzeylerine etkisini ortaya koymaktır. Bu amaçla, IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan öğrencilerin eğitim öncesi ve sonrası mutfak teorik bilgi ve uygulama becerilerinin ortaya konması ve uygulama eğitiminin etkisinin ölçülmesi hedeflenmiştir.

Araştırmada, 2018 yılında düzenlenen IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan aşçılık öğrencileri ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri çalışmanın evrenini (n:145) oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini 2018 yılında düzenlenen IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan ve araştırmaya gönüllü 137 aşçılık öğrencisi ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi oluşturmaktadır.

Araştırmada, nicel araştırma yöntemlerinde veri toplama tekniği olan anket uygulaması kullanılmıştır. Daha önceki araştırmalarda geçerliliği ve güvenilirliği kanıtlanan ölçek (Görkem, 2011), 22-29 Nisan 2018 tarihlerinde IV. Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan öğrencilerden araştırmaya katılmaya gönüllü öğrencilere araştırmacılar tarafından yüz yüze anket tekniği ile uygulanmıştır. Kullanılan ölçek; demografik bilgileri (4 soru), öğrenim gördükleri okula ilişkin (6 soru) mesleki deneyim ve görüşlerini (4 soru) belirleyici çoktan seçmeli ve açık uçlu, temel mutfak ve pastacılık alanında teorik bilgi (33 soru) ve uygulama becerilerini (33 soru) belirleyici likert tipi soruları içermiştir.

Araştırmanın sınırlılığı, katılımcı olarak sadece Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan öğrencilerden ibaret olmasıdır. Ancak, katılımcı öğrencilerin okulları tarafından sınırlı sayıda ve belirli kriterlere göre seçilen öğrencilerle katılıyor olması bu sınırlılığı kaldırmaktadır.

Geçerlilik ve Güvenilirlik

Yapılacak araştırmalarda; yapılan ölçümlerin geçerli ve güvenilir olması, veri toplama aracının beklenen en önemli niteliklerinden biridir (Ural & Kılıç, 2013). Sosyal bilimlerde yürütülen araştırmalarda yapılan güvenilirlik analizi sonucunda elde edilen Cronbach Alfa değerinin 0.60'ın üzerinde olduğu durumlarda kullanılan ölçeğin güvenilir olduğu kabul edilmektedir (Yazıcıoğlu & Erdoğan, 2004; Kalaycı, 2009). Araştırmaya katılan öğrencilere yöneltilen sorulara yapılan güvenilirlik testi sonucuna göre elde edilen Cronbach alfa katsayı değeri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Kullanılan Ölçeğin Güvenilirlik Değeri

Bölüm	Cronbach Alfa Değeri
Mesleki deneyim ve görüşler	0.685
Temel mutfak teorik bilgisi	0.976
Temel mutfak pratik beceri	0.981
Temel pastacılık ürünleri teorik bilgisi	0.934
Temel pastacılık ürünleri pratik beceri	0.943

Verilerin Değerlendirilmesi

Araştırmada elde edilen veriler istatistik paket programında istatistiksel testlere tabii tutulmuştur. Katılımcıların demografik bilgilerine yönelik soruların değerlendirilmesinde, eğitim aldıkları okullar ilişkin görüşleri ve mesleki deneyim ve görüşlerine yönelik soruların değerlendirilmesinde "Frequence" ve "Ki-kare test" uygulanmıştır. Katılımcıların temel mutfak teorik bilgi ve uygulama becerileri ile pastane ürünleri teorik bilgi ve uygulama becerilerine yönelik sorularda verilerin normal dağılım gösterdikleri belirlendiğinden değerlendirilmesinde "t test" kullanılmıştır.

BULGULAR

Çalışmaya katılan öğrencilerin %56.9'unun kadın ve %43.1'inin erkek olduğu tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan öğrencilerin demografik bilgileri incelendiğinde; %56.2'sinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde ve %43.8'inin aşçılık bölümünde öğrenim gördüğü, %43.1'inin 2. sınıf öğrencisi olduğu ve %29.9'unun okul döneminde ailelerinin yanında ikamet ettikleri belirlenmiştir (Tablo 2).

Tablo 2: Demografik Bilgiler

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	78	56.9
Erkek	59	43.1
Öğrenim Gördüğü Bölüm		
Aşçılık	60	43.8
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	77	56.2
Öğrenim Gördüğü Sınıf		
1. sınıf	39	28.5
2. sınıf	59	43.1
3. sınıf	24	17.5
4. sınıf	15	10.9
Okul Döneminde İkamet		
Ailenin yanında	41	29.9
Akrabanın yanında	11	8.0
Arkadaşlarla birlikte	35	25.5
Tek başına	14	10.2
Yurtta	36	26.3
TOPLAM	137	100.0

Çalışmaya katılan öğrencilerin eğitim aldıkları okula ilişkin bilgiler incelendiğinde; öğrencilerin %66.4'ünün okullarının şehir merkezinde ve %22.6'sının Marmara Bölgesi'nde olduğunu, %60.6'sının okullarına ait bir uygulama otelinin olmadığını, %56.9'unun okullarına ait uygulama mutfaklarının öğrenci sayısına göre ve donanım açısından yeterli olmadığını düşündükleri, %51.1'inin öğretim elemanlarının uygulama dersleri bilgi düzeylerinin yeterli olmadığını düşündükleri tespit edilmiştir (Tablo 3).

yaptığı, %81.8'inin mutfak alanını kendileri seçtikleri ve %70.8'inin mezuniyetten sonra aşçılık yapmaya devam etmek istediği tespit edilmiştir (Tablo 4). Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirildiğinde; gruplar arasında zorunlu staj yaptıkları bölümde anlamlı ilişki bulunmuştur ($p<0.05$) (Tablo 4).

Aşçılık (A) ve gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümü öğrencilerinin temel mutfak teorik bilgi durumları verilen eğitim öncesi ve sonrası

Tablo 3: Katılımcıların Eğitim Aldıkları Okula Ait Bilgiler ve Okula İlişkin Görüşleri

	Gastronomi ve						X ²	p
	Aşçılık		Mutfak Sanatları		TOPLAM			
	n	%	n	%	n	%		
Okulun Bulunduğu Yer								
Şehir Merkezi	31	22.6	60	43.8	91	66.4	10,423	0.001**
İlçe	29	21.2	17	12.4	46	33.6		
Okulun Bulunduğu Bölge								
Marmara Bölgesi	10	7.3	21	15.3	31	22.6	11,084	0.086
Ege Bölgesi	8	5.8	11	8.0	19	13.9		
Akdeniz Bölgesi	11	8.0	17	12.4	28	20.4		
İç Anadolu Bölgesi	6	4.4	9	6.6	15	10.9		
Karadeniz Bölgesi	7	5.1	10	7.3	17	12.4		
Doğu Anadolu Bölgesi	11	8.0	2	1.5	13	9.5		
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	7	5.1	7	5.1	14	10.2		
Okula Ait Uygulama Oteline Sahip Olması								
Evet, uygulama oteline sahip	19	13.9	35	25.5	54	39.4	2,685	0.101
Hayır, uygulama oteline sahip değil	41	29.9	42	30.7	83	60.6		
Okula Ait Uygulama Mutfaklarının Öğrenci Sayısına Göre Yeterli Olması								
Evet, yeterli	41	29.9	18	13.1	59	43.1	27,797	0.000***
Hayır, yetersiz	19	13.9	59	43.1	78	56.9		
Okula Ait Uygulama Mutfaklarının Donanım Açısından Yeterli Olması								
Evet, yeterli	27	19.7	32	23.4	59	43.1	8,444	0.018*
Hayır, yetersiz	33	24.1	45	32.8	78	56.9		
Öğretim Elemanlarının Uygulama Dersleri Bilgi Düzeylerinin Yeterli Olması								
Evet, yeterli	53	38.7	14	10.2	67	48.9	66,415	0.000***
Hayır, yetersiz	7	5.1	63	46.0	70	51.1		
TOPLAM	60	43.8	77	56.2	137	100.0		

* $p<0.05$;

** $p<0.01$;

*** $p<0.001$

Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirildiğinde; okulun bulunduğu yer ($p<0.01$), okullarına ait uygulama mutfaklarının öğrenci sayısına göre ($p<0.001$) ve donanım olarak yeterli olma durumu ($p<0.05$), öğretim elemanlarının uygulama dersleri bilgi düzeylerinin yeterli olma durumuna ait verilerde ($p<0.01$) gruplar arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur (Tablo 3).

Katılımcıların mesleki deneyim ve görüşleri incelendiğinde; öğrencilerin %56.2'sinin zorunlu stajlarını otel işletmelerinde ve %67.2'sinin mutfak bölümünde

değerlendirildiğinde; kişisel bakım bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), işe hazırlık bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), hijyen kuralları bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), bulaşık yıkama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), besin öğelerinin kaynaklarını seçme bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), sebzele-ri uluslararası şekillerde doğrama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), sebze garnitürleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), patates garnitürleri hazırlama

bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), fond hazırlama bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), çorbaları pişirme bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$),

(A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$) istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (Tablo 5).

Tablo 4: Mesleki Deneyim ve Görüşleri

	Aşçılık		Gastronomi ve Mutfak Sanatları		TOPLAM		X ²	p
	n	%	n	%	n	%		
Zorunlu Staj Yaptığınız İşletme Türü								
Otel	33	24.1	44	32.1	77	56.2	0,097	0.953
Restoran	21	15.3	25	18.2	46	33.6		
Sosyal tesis	6	4.4	8	5.8	14	10.2		
Zorunlu Staj Yaptığınız Bölüm								
Mutfak	46	33.6	46	33.6	92	67.2	8,739	0.013*
Pastane	10	7.3	11	8.0	21	15.3		
Servis-Bar	4	2.9	20	14.6	24	17.5		
Mutfak Alanını Seçme Durumu								
Kendim seçtim	52	38.0	60	43.8	112	81.8	1,729	0.189
Kendim seçmedim	8	5.8	17	12.4	25	18.2		
Mezuniyet Sonrası Aşçılık Yapma İsteği								
Aşçılık yapacağım	45	32.8	52	38.0	97	70.8	0,910	0.340
Aşçılık yapmayacağım	15	10.9	25	18.2	40	29.2		
TOPLAM	60	43.8	77	56.2	137	100.0		

* $p<0.05$;

** $p<0.01$;

*** $p<0.001$

farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamak bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), temel sosları hazırlama bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), etleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), etleri pişirme bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), su ürünleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), su ürünleri pişirme bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), pilav çeşitleri pişirme bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), makarna çeşitleri pişirme bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), salata çeşitleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), salata sosları hazırlama bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlama bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$) istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (Tablo 5).

Aşçılık (A) ve gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümü öğrencilerinin temel pastacılık ürünleri teorik bilgi durumları verilen eğitim öncesi ve sonrası değerlendirildiğinde; kıyılarak yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), çırpılarak yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), pişirilerek yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), milföy hamurundan ürünler bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), hazır ürünlerden basit tatlılar bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), sütü tatlılar bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), meyve tatlıları bilgisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), tahıl tatlıları bilgisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), hamur tatlıları bilgisi

Aşçılık (A) ve gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümü öğrencilerinin temel mutfak uygulama beceri durumları verilen eğitim öncesi ve sonrası değerlendirildiğinde; kişisel bakım yapabilme becerisi (A: $p=0.131$; GMS: $p<0.001$), işe hazırlık yapabilme becerisi (A: $p=0.582$; GMS: $p<0.001$), hijyen kurallarını uygulayabilme becerisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), buluşuk yıkama becerisi (A: $p<0.01$; GMS: $p<0.001$), kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme becerisi (A: $p=0.664$; GMS: $p<0.001$), besin öğelerinin kaynaklarını seçme becerisi (A: $p=0.054$; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme becerisi (A: $p=0.126$; GMS: $p<0.001$), sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama becerisi (A: $p=0.068$; GMS: $p<0.001$),

Tablo 5: Eğitim Öncesi ve Sonrası Temel Mutfak ve Pastacılık Alanı Teorik Bilgi Durumu

	AŞÇILIK				GASTRONOMİ ve MUTFAKSANATLARI				
	EĞİTİM		t	p	EĞİTİM		t	p	
	ÖNCESİ M±SD	SONRASI M±SD			ÖNCESİ M±SD	SONRASI M±SD			
Temel Mutfak	Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapmak	3.65±1.29	4.00±1.11	-3.307	0.002 ^{**}	3.13±1.34	4.46±0.72	-7.989	0.000 ^{***}
	İşe hazırlık (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) yapmak	3.77±1.25	4.10±1.05	-2.666	0.010 [*]	3.01±1.35	4.29±0.78	-8.381	0.000 ^{***}
	Hijyen kuralları bilme	3.68±1.35	4.05±1.14	-2.728	0.045 [*]	3.03±1.47	4.27±0.82	-7.224	0.000 ^{***}
	Bulaşık yıkamak	3.69±1.24	4.02±1.10	-2.824	0.006 ^{**}	3.02±1.39	4.30±0.99	-7.916	0.000 ^{***}
	Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemek	3.65±1.29	3.93±1.18	-2.596	0.012 [*]	3.16±1.28	4.36±0.84	-8.021	0.000 ^{***}
	Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmek	3.75±1.19	4.02±1.13	-2.583	0.012 [*]	3.26±1.22	4.29±0.70	-7.050	0.000 ^{***}
	Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemek	3.78±1.25	4.05±1.14	-2.296	0.025 [*]	3.19±1.24	4.38±0.85	-7.589	0.000 ^{***}
	Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramak	3.80±1.12	4.02±1.03	-2.869	0.006 ^{**}	3.35±1.29	4.43±0.80	-7.419	0.000 ^{***}
	Sebze garnitürleri hazırlamak	3.78±1.15	4.12±1.01	-2.768	0.008 ^{**}	3.29±1.32	4.31±0.69	-6.823	0.000 ^{***}
	Patates garnitürleri hazırlamak	3.73±1.33	4.05±1.17	-2.874	0.006 ^{**}	3.14±1.28	4.29±0.88	-7.351	0.000 ^{***}
	Fond hazırlamak	3.72±1.38	4.12±1.18	-2.560	0.013 [*]	3.15±1.47	4.51±0.70	-8.150	0.000 ^{***}
	Çorbaları pişirmek	3.50±1.32	3.95±1.13	-3.683	0.001 ^{***}	3.19±1.28	4.27±0.85	-7.419	0.000 ^{***}
	Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamak	3.75±1.23	4.00±1.11	-2.437	0.018 [*]	3.08±1.36	4.30±0.89	-7.400	0.000 ^{***}
	Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamak	3.67±1.36	4.03±1.29	-3.639	0.001 ^{***}	3.33±1.22	4.31±0.91	-6.754	0.000 ^{***}
	Temel sosları hazırlamak	3.80±1.22	4.03±1.12	-2.124	0.038 [*]	3.09±1.36	4.40±0.80	-8.405	0.000 ^{***}
	Etleri hazırlamak	3.60±1.37	4.12±1.03	-3.416	0.001 ^{***}	3.14±1.29	4.29±0.90	-7.934	0.000 ^{***}
	Etleri pişirmek	3.75±1.32	4.05±1.17	-2.416	0.019 [*]	3.12±1.40	4.29±0.83	-7.535	0.000 ^{***}
	Su ürünleri hazırlamak	3.68±3.35	4.07±1.13	-2.892	0.005 ^{**}	3.07±1.30	4.33±0.79	-7.647	0.000 ^{***}
	Su ürünleri pişirmek	3.82±1.02	4.02±0.99	-2.836	0.006 ^{**}	3.33±1.32	4.38±0.86	-6.806	0.000 ^{***}
	Pilav çeşitleri pişirmek	3.72±1.17	3.95±1.08	-2.912	0.005 ^{**}	2.95±1.43	4.40±0.80	-8.608	0.000 ^{***}
Makarna çeşitleri pişirmek	3.70±1.34	4.12±1.11	-2.696	0.009 ^{**}	3.21±1.34	4.33±0.91	-7.121	0.000 ^{***}	
Salata çeşitleri hazırlamak	3.65±1.31	4.10±1.15	-3.377	0.001 ^{***}	3.26±1.23	4.33±0.80	-6.968	0.000 ^{***}	
Salata sosları hazırlamak	3.62±1.30	3.92±1.08	-2.728	0.008 ^{**}	3.17±1.31	4.34±0.85	-7.645	0.000 ^{***}	
Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak	3.63±1.19	3.95±1.19	-2.639	0.011 [*]	3.20±1.36	4.36±0.84	-7.051	0.000 ^{***}	
Temel Pastacılık Ürünleri	Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	3.52±1.46	3.93±1.25	-2.994	0.004 ^{**}	3.14±1.23	4.23±0.75	-7.548	0.000 ^{***}
	Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	3.70±1.25	4.13±1.08	-3.364	0.001 ^{***}	3.21±1.33	4.38±0.78	-7.330	0.000 ^{***}
	Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	3.58±1.21	3.85±1.12	-2.732	0.008 ^{**}	3.30±1.36	4.35±0.79	-6.957	0.000 ^{***}
	Milföy hamurundan ürünler hazırlamak	3.75±1.27	4.12±1.08	-2.866	0.006 ^{**}	3.09±1.31	4.34±0.74	-7.949	0.000 ^{***}
	Hazır ürünlerden basit tatlılar hazırlamak	3.78±1.19	4.13±1.10	-2.843	0.006 ^{**}	3.31±1.33	4.46±0.80	-7.404	0.000 ^{***}
	Sütlü tatlılar hazırlamak	3.68±1.24	4.05±1.11	-3.219	0.002 ^{**}	3.09±1.33	4.29±0.83	-7.723	0.000 ^{***}
	Meyve tatlıları hazırlamak	3.48±1.37	3.83±1.20	-2.652	0.010 [*]	2.96±1.43	4.26±0.88	-7.708	0.000 ^{***}
	Tahıl tatlıları hazırlamak	3.52±1.40	4.00±1.14	-3.321	0.002 ^{**}	2.99±1.28	4.17±1.01	-8.008	0.000 ^{***}
	Hamur tatlıları hazırlamak	3.58±1.37	4.03±1.21	-3.325	0.002 ^{**}	3.16±1.07	3.94±1.04	-6.103	0.000 ^{***}

* $p < 0.05$;** $p < 0.01$;*** $p < 0.001$

Tablo 6: Eğitim Öncesi ve Sonrası Temel Mutfağ ve Pastacılık Alanı Uygulama Beceri Durumu

	AŞÇILIK				GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI			
	EĞİTİM		t	P	EĞİTİM		t	P
	ÖNCESİ	SONRASI			ÖNCESİ	SONRASI		
	M±SD	M±SD			M±SD	M±SD		
Kişisel bakım (vücut temizliği vb.) yapmak	4.17±1.30	4.50±0.89	-1.533	0.131	3.12±1.06	3.86±1.14	-4.381	0.000***
İşe hazırlık (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) yapmak	4.48±0.87	4.38±1.04	0.554	0.582	3.38±1.21	4.42±1.03	-6.649	0.000***
Hijyen kuralları bilme	4.18±1.14	4.60±0.77	-2.239	0.029*	3.31±1.13	4.20±1.12	-5.064	0.000***
Bulaşık yıkamak	4.19±0.93	4.62±0.78	-2.707	0.009**	3.42±1.25	4.14±1.02	-4.681	0.000***
Kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirlemek	4.15±1.21	4.25±1.16	-0.437	0.664	3.26±1.27	4.23±1.12	-5.269	0.000***
Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmek	3.97±1.14	4.37±0.99	-1.967	0.054	3.07±1.24	4.20±1.09	-6.041	0.000***
Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemek	3.95±1.11	4.25±1.05	-1.550	0.126	3.26±1.09	3.96±1.09	-3.911	0.000***
Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramak	4.12±0.99	4.47±0.97	-1.858	0.068	3.09±1.14	4.01±1.03	-5.355	0.000***
Sebzeye garnitürleri hazırlamak	4.05±0.98	4.32±1.05	-1.488	0.142	3.22±1.06	4.04±0.98	-4.988	0.000***
Patates garnitürleri hazırlamak	4.02±1.13	4.47±0.83	-2.566	0.013*	3.23±1.14	3.97±1.09	-4.711	0.000***
Fond hazırlamak	4.05±0.99	4.38±1.08	-1.786	0.079	3.29±1.15	4.05±1.08	-4.324	0.000***
Çorbaları pişirmek	3.95±1.09	4.28±0.87	-1.731	0.089	3.13±1.06	3.86±1.14	-4.381	0.000***
Uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlamak	3.88±1.19	4.18±1.02	-1.550	0.126	3.25±1.14	3.91±1.08	-3.828	0.000***
Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamak	3.95±1.17	4.23±1.05	-1.501	0.139	3.23±1.06	3.81±1.17	-3.188	0.000***
Temel sosları hazırlamak	3.96±1.19	4.12±0.92	-0.788	0.434	3.19±1.14	3.94±1.17	-4.466	0.000***
Etleri hazırlamak	4.02±1.20	4.22±1.08	-0.864	0.391	2.96±1.35	3.92±1.23	-4.534	0.000***
Etleri pişirmek	3.90±1.28	4.20±1.04	-1.574	0.121	3.16±1.38	4.10±1.98	-4.570	0.000***
Su ürünleri hazırlamak	3.98±1.09	4.23±0.96	-1.478	0.145	3.21±1.19	3.88±1.25	-3.415	0.000***
Su ürünleri pişirmek	3.73±1.13	4.25±1.06	-2.302	0.025	3.38±1.24	4.12±0.99	-4.100	0.000***
Pilav çeşitleri pişirmek	4.13±0.96	4.27±1.02	-0.704	0.484	3.12±1.20	4.04±1.04	-4.430	0.000***
Makarna çeşitleri pişirmek	4.07±0.97	4.42±0.81	-2.007	0.049*	3.23±1.22	4.00±1.08	-4.300	0.000***
Salata çeşitleri hazırlamak	3.63±1.22	4.02±1.05	-1.769	0.082	3.18±1.18	3.81±1.30	-3.290	0.002***
Salata sosları hazırlamak	4.17±1.08	4.35±0.94	-1.170	0.247	3.13±1.19	3.91±1.27	-3.761	0.000***
Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak	3.65±1.46	4.30±0.91	-2.330	0.023*	3.08±1.28	3.78±1.29	-3.701	0.000***
Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	3.88±1.25	4.02±1.16	-0.650	0.518	3.08±1.28	3.79±1.36	-3.791	0.000***
Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	4.10±1.13	4.20±1.18	-0.460	0.647	3.43±1.21	3.77±1.34	-2.737	0.036
Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamak	3.80±1.29	4.20±1.02	-1.954	0.055	3.19±1.25	3.66±1.36	-2.188	0.032
Milföy hamurundan ürünler hazırlamak	3.72±1.33	3.98±1.21	-1.372	0.175	3.04±1.06	3.82±1.12	-5.810	0.000***
Hazır ürünlerden basit tatlılar hazırlamak	3.63±1.30	3.90±1.05	-1.438	0.156	3.08±1.10	3.84±0.88	-5.495	0.000***
Sütlü tatlılar hazırlamak	3.93±1.12	4.18±0.79	-1.508	0.137	3.10±1.10	4.04±0.92	-6.210	0.000***
Meyve tatlıları hazırlamak	3.77±1.22	3.97±1.06	-1.169	0.247	3.03±1.11	3.91±1.08	-6.385	0.000***
Tahıl tatlıları hazırlamak	3.67±1.16	3.90±1.04	-1.383	0.172	3.10±1.19	3.79±1.07	-5.102	0.000***
Hamur tatlıları hazırlamak	3.95±1.11	4.23±0.99	-1.883	0.065	3.16±1.07	3.94±1.04	-5.326	0.000***

*p<0.05;

**p<0.01;

***p<0.001

sebze garnitürleri hazırlama becerisi (A: $p=0.142$; GMS: $p<0.001$), patates garnitürleri hazırlama becerisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), fond hazırlama becerisi (A: $p=0.079$; GMS: $p<0.001$), çorbaları pişirme becerisi (A: $p=0.089$; GMS: $p<0.001$), uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama becerisi (A: $p=0.126$; GMS: $p<0.001$), farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamak becerisi (A: $p=0.139$; GMS: $p<0.001$), temel sosları hazırlama becerisi (A: $p=0.434$; GMS: $p<0.001$), etleri hazırlama becerisi (A: $p=0.391$; GMS: $p<0.001$), su ürünleri pişirme becerisi (A: $p=0.121$; GMS: $p<0.001$), su ürünleri hazırlama becerisi (A: $p=0.145$; GMS: $p<0.001$), su ürünleri pişirme becerisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), pilav çeşitleri pişirme becerisi (A: $p=0.484$; GMS: $p<0.001$), makarna çeşitleri pişirme becerisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$), salata çeşitleri hazırlama becerisi (A: $p=0.082$; GMS: $p<0.001$), salata sosları hazırlama becerisi (A: $p=0.247$; GMS: $p<0.001$), açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlama becerisi (A: $p<0.05$; GMS: $p<0.001$) istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (Tablo 6).

Aşçılık (A) ve gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümü öğrencilerinin temel pastacılık ürünleri uygulama beceri durumları verilen eğitim öncesi ve sonrası değerlendirildiğinde; kıyılarak yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p=0.518$; GMS: $p<0.001$), çırpılarak yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p=0.647$; GMS: $p<0.05$), pişirilerek yapılan hamurdan ürünler bilgisi (A: $p=0.055$; GMS: $p<0.05$), milföy hamurundan ürünler bilgisi (A: $p=0.175$; GMS: $p<0.001$), hazır ürünlerden basit tatlılar bilgisi (A: $p=0.156$; GMS: $p<0.001$), sütlü tatlılar bilgisi (A: $p=0.137$; GMS: $p<0.001$), meyve tatlıları bilgisi (A: $p=0.247$; GMS: $p<0.001$), tahıl tatlıları bilgisi (A: $p=0.172$; GMS: $p<0.001$), hamur tatlıları bilgisi (A: $p=0.065$; GMS: $p<0.001$) istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur (Tablo 6).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gelişimin belirleyici unsuru olan eğitim modeli, toplumun gelişimine ivme kazandırabilmeli ve nitelikli bireyler yetiştirebilmelidir (Görkem, 2011). Sürekli gelişerek değişim gösteren turizm endüstrisine nitelikli personel yetiştirmek amacıyla kurulan eğitim kurumları, sektörü takip etmesi ve sektörün beklentilerini karşılayabilecek öğrenci yetiştirebilmelidir. Uygulamalı mutfak eğitimi organizasyonlarının aşçılık öğrencileri ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bilgi ve beceri düzeylerine etkisinin ortaya konulması amaçlanan bu araştırma sonucunda; Ulusal Aşçılık Kampı eğitimi öncesinde 2 yıllık aşçılık eğitimi alan öğrencilerin temel mutfak ve temel pastacılık teorik bilgi ortalamalarının 4 yıllık gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerden daha çok olduğu görülmüştür. Ayrıca, Ulusal Aşçılık Kampı eğitimi sonrasında her iki grup öğrencilerinin bilgi düzeylerinde

artış olmasına rağmen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ortalamalarının daha yüksek ve eğitim öncesi ile karşılaştırıldığında daha anlamlı olduğu görülmüştür. Bu verilere istinaden; aşçılık eğitimi alan öğrencilerin önceki eğitim ve stajlarından geldiği tahmin edilen birikimlerinden teorik bilgi düzeylerinin yüksek olduğu, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerde ise teorik bilgi eğitiminin daha fazla katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma sonucunda; Ulusal Aşçılık Kampı eğitim öncesi ve sonrasında aşçılık eğitimi alan öğrencilerin temel mutfak uygulama beceri ortalamaları ile pastacılık ürünleri uygulama beceri ortalamalarının gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerden daha yüksek olduğu, eğitim öncesi ve sonrası değişim grupları arasında farkı gastronomi ve mutfak sanatlarında daha anlamlı bulunduğu tespit edilmiştir. Bu verilere istinaden; aşçılık eğitimi alan öğrencilerin önceki eğitim ve stajlarından geldiği tahmin edilen birikimlerinden pratik beceri düzeylerinin yüksek olduğu, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerde ise pratik beceri eğitiminin daha fazla katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yapılan önceki çalışmalarda; meslek lisesi mutfak dalı öğrencilerinin teorik bilgi düzeylerinin düşük olduğu (Görkem, 2011), sektör temsilcilerinin yaptığı değerlendirmede benzer sonuca varıldığı (Gömeç, 1995; Fırat, 1997; Hughes, 2003; Büyükyılmaz, 2006; Raybould & Wilkins, 2006; Hertzman & Stefanelli, 2008; Görkem, 2011) bildirilmiştir. Carrier (1999); temel mutfak becerisi eğitim programı müfredatının yeterliliğini ve yenileştirmeye gerek duyulmasına yönelik çalışmada; katılımcıların %50.0'den fazlasının beceri gelişimi için mevcut müfredata takviyeler yapılması gerekliliğini ifade ettiklerini tespit etmiştir.

Bu veriler ve çalışmalar sonucuna göre; mutfak eğitimi veren kurumların öğrencilerini mezun olduklarında sektöre hazırlayıcı ve sektörün beklentilerini karşılayabilecek niteliklerde mezun verecek düzey nitelik ve nicelikte uygulamalı dersleri müfredata eklemesi, mevcut uygulama derslerin saatlerini arttırması ve bu dersleri alanında uzman kişilerin vermesi önerilir.

Çalışma sonunda; mutfak eğitimi veren tüm kurumların sektör beklentilerini ve sektörel gelişmeleri yakından takip ederek ortak ve uygulanabilir bir müfredat programı oluşturulması, bu program doğrultusunda öğrencilerin uygulama eğitim alacağı yeterli düzeyde mutfak uygulama alanları oluşturulması ve eğitimcilerin yetiştirilmesi, bu şartlar hayata geçene kadar geçecek sürede eğitim alan öğrencilerin sektörün beklediği teorik bilgi ve pratik becerileri kazandırmak için Ulusal Aşçılık Kampı örneği gibi mutfak eğitimi veren etkinlik sayısı ve süresinin artması, bu etkinlik-

lerde eğitimci olarak, sektörde halen çalışmakta olan şefler ile akademisyenlerden oluşan bir ekipten oluşturulması, bu etkinliklerin düzenlenmesinde; Yüksek Öğretim Kurumu, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel yönetimler, özel sektör temsilcileri ve sivil toplum kuruluşlarının (STK) gerekli maddi ve yasal desteği sağlamaları önerilebilir.

KAYNAKLAR

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıkları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2 (2017), 146-159.
- Aktaş, M.T. & Özsoy, C.E. (2015). Bilgi Toplumunun Mesleki Eğitim Paradigması ve Türkiye Ekonomisine Potansiyel Katkıları, *Electronic Journal of Vocational College*, 5 (5), 130-138.
- Arıkan, E., Sürücü, Ö.A. & Arman, A. (2018). Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 592-601.
- Aymankuy, Y. & Demirbulat, Ö. (2017). Türkiye'de lisans Düzeyindeki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi, Editörler: D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu ve G. Girgin, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*, s. 223-236, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Bacak, T. & Yiğit, S. (2018, 20-22 Eylül). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University, Kocaeli*.
- Baum, T. (2015). Human Resources In Tourism: Still Waiting For Change? – Reprise, *Tourism Management*, 50, 204-212.
- Birdir, K. & Kılıçhan, R. (2013, 05-08 Aralık). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri Ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, s. 615-635, 14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri.
- Brookes, M.S. (2004) *Culinary Taste: The Influence of Commercial Operators (We are What We Eat, or What We are Persuaded to Eat?)* Donald Sloan (Ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector*, Amsterdam: Elsevier Butterworth-Heinemann. pp. 109-131,
- Böyükılmaz, S. (2006). Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının Yeterliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Cafoğlu, Z. & D. Somuncuoğlu. (2000). *Global Values in Education and Character Education*, Erişim Tarihi: 10.01.2019, Erişim Adresi: <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED449449.pdf>
- Carrier, P.J. (1999). *Qualitative Study of The Validation of Topics And Competencies in The Mise-En-Place Culinary Skills Training Program*, Unpublished Master's Thesis, The Graduate College University of Wisconsin-Stout.

- Çemrek, F. & Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin «Uygulamalı Mutfak Dersleri» Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (2), 203-220.
- Edens, D. (2011). Predictors of Culinary Students' Satisfaction With Learning, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 23 (3), 5-15.
- Fırat, Z. (1997). A.O.T.M.L Staj Faaliyetlerinin Organizasyonu Sektörün Beklentileri Ve Öğrencilerin Tatmin Düzeyinin Ölçülmesi, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Göktürk, İ.E., Aktaş M.A. & Göktürk, Ü. (2013). Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokullarının Eğitim Sürecinde; Uygulama Açısından Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Electronic Journal of Vocational Colleges, UMYOS Özel Sayı*, 3(4), 1-8.
- Gömeç, İ. (1995). *Otel İşletmelerinin Beklentilerine Göre Otelcilik Okulları Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Eğitimi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Görkem, O. (2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Doktora Tezi*, Ankara.
- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama, *Turizm Akademik Dergisi*, 1 (1), 57-67.
- Hegarty, J.A. (2011). Achieving Excellence By Means of Critical Reflection and Cultural Imagination In Culinary Arts and Gastronomy Education, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (2), 55-65.
- Hergüner, G., Arslan, S. & Dünder, H. (2002). Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Bölümü Öğrencilerinin Okul Deneyimi Dersini Algılama Düzeyleri, *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (1) 11, 44-58.
- Hertzman, J.L. & Stefanelli, J.M. (2008). Developing Quality Indicators For Associate Degree Culinary Arts Programs: A Survey of Educators and Industry Chefs, *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9 (2), 135-158.
- Hertzman, J.L. & Maas, J. (2012). The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Arts Program Graduates, *Journal of Culinary Science & Technology*, 10 (1), 53-74.
- Hughes, M.H. (2003). *Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in a Southeastern Culinary Arts Institute*, Unpublished Ph.D. Doctorial Thesis, University of Alabama.
- Kalaycı, Ş. (2009). *SPSS Applied Multivariate Statistical Techniques*, Asil Publishing: Ankara.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H.A. & Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kurnaz, A., Babür T.E. & Kurnaz, H.A. (2018). *Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı*, *OPUS-Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (8), 504-520.
- Morkoç, D.K. & Doğan, M. (2014). Meslek Yüksekokulu Mezunu Çalışanların Mesleki Eğitime Yönelik Görüşleri: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Örneği, *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 4 (4), 112-121.
- Müller, K.F., Van Leeuwen, D., Mandabach, K. & Harrington, R.J. (2009). The Effectiveness of Culinary Curricula: A Case Study, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21 (2), 167-178.
- Olçay, A. (2008). Türk Turizmde Eğitimin Önemi, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (2), 383-390.
- Onur, N. & Onur, F. (2019). Konaklama İşletmelerinde Personel Bulma ve Seçme Süreci: Mutfak Departmanına Yönelik Nitel Bir Araştırma, *Uluslararası Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Sempozyumu, Alanya/Antalya*.
- Öztürk, Y. & Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2 (3), 69-89.
- Raybould, M. & Wilkins, H. (2006). Generic Skills For Hospitality Management: A Comparative Study of Management Expectations and Student Perceptions, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 13 (2), 177-188.
- Richard, M., Woodhouse, A., Heptinstall, T. & Camp, J. (2013). Why Use Design Methodology in Culinary Arts Education?, *Hospitality & Society*, 3 (3), 239-260.
- Santich, B. (2004). *Hospitality and Gastronomy: Natural Allies*, Lashley, Conrad (Ed.), *Hospitality A Social Lens*, (47-59). Elsevier, London.
- Santich, B. (2004). The study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*, 23, 15-24.

Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding, The International Journal of The Humanities, 5 (6), 53-58.

Solmaz, A. S. & Erdoğan, Ç. (2013). Turizm eğitimi alan önlisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma. 14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1, 557-573.

Su, S. (1999), Konaklama Sektöründe Çalışan Personelin Sorunları ve Çözüm Önerileri, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik A.B.D., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.

Şahin, T. & Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi, Akademik Bakış Dergisi, 41, 1-12.

Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. & Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek İle İlgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6 (2), 523-547.

Thibodeaux, W.R. (2012). The Practical Side of Culinary Arts Education: The Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships, University of New Orleans Theses and Dissertations.

Ulusal Aşçılık Kampı (2019, Şubat 13). Genel Bilgiler, Retrieved from: <http://ascilikkampı.com/altsayfalar,6.html>.

Ural, A. & Kılıç, İ. (2013). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Ünlüönen, K. & Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 3 (12), 11-32.

Ünlüönen, K., Temizkan, R. & Gharamaleki, M.R.E. (2010). Turizm işletmeciliği öğretmenlik programlarının öğrenci beklentileri ve algılamaları açısından karşılaştırılması (1998-1999, 2003-2004 ve 2008-2009 öğretim yılları), Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 2, 144- 159.

Yazıcıoğlu, Y. & Erdoğan, S. (2004). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Detay Yayıncılık, Ankara.

Yen, C.L., Cooper, C.A. & Murrmann, S. (2011). Culinary Graduates Career Decisions and Expectations, Erişim Tarihi:15.07.2013 Erişim Adresi: http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1097&context=gradconf_hospitality.

Zengin, B. & Kırmızı, A. (2017). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Uygulama Eğitiminde Karşılaştıkları Sorunları ve Çözüm Önerileri: Gazi Üniversitesi Örneği, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5 (48), 564-582.

Destek Bilgisi:

Herhangi bir organizasyondan destek alınmamıştır. Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur

Etik Onayı:

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu:

Çalışmaya katılan tüm bireysel katılımcılar kendi rıza ve istekleriyle araştırmaya dahil olmuştur.

Etik kurul onayı:

Çalışma 2019 yılında yapılmıştır. Bu nedenle etik kurul kararına gerek bulunmamaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı:

1. yazar katkı oranı : %40
2. yazar katkı oranı : %30
3. yazar katkı oranı : %30

Extensive Summary

Effects of Practical Culinary Education Organizations on Students' Knowledge of Culinary Knowledges and Skills: Example of National Cookery Camp

Ümit SORMAZ*, Adem ARMAN,
Özkan ERDEM

INTRODUCTION

Ensuring the continuity of cultural and economic diversity of societies is related to the value given to education (Öztürk & Görkem, 2011). While education is the basic principle of development, progress and standing among the contemporary countries for societies, it provides individuals quality standards of living (Hergüner, Arslan & Dündar, 2002). In all these aspects, education provides the desired positive changes in the behaviors of individuals while increasing the efficiency of labor factor in production by bringing qualification to the workforce (Çemrek & Yılmaz, 2010).

Vocational education is an education that covers the professional and general skills required by employees and it is organized to bring work habit to employees (Ünlüönen, Temizkan & Gharamaleki, 2010). Vocational and technical education, which are the most effective factors to provide structural and intellectual change in socio-economic and cultural areas, are important in terms of achieving high level of service in the sector and accelerating the economic growth by creating an influence that increases national income. The increase in the quality and efficiency of the workforce can affect technological change and developments, the formation of competitiveness and the level of welfare throughout the country while it can increase the economic development (Olçay, 2008; Aktaş & Özsoy, 2015). In addition, it has become inevitable to use the information and communication skills correctly for effective management in the enterprises that have become complex by rapidly growing. This situation brings the need for the working staff to both know the technology and use it actively while improving themselves continuously by vocational and technical education (Morkoç & Doğan, 2014). The aim of vocational education in tourism is to meet the qualified personnel need of the sector (Birdir & Kılıçhan, 2013), to create awareness about tourism among the society, to increase efficiency in tourism, and to help establishing

a balance between authority, responsibility and skills of the personnel (Olçay, 2008). In this respect, tourism education has a great contribution to the success of the enterprises operating in the sector (Birdir & Kılıçhan, 2013).

Although there are many services among tourists' expectations, food and beverage services are the most important ones (Çemrek & Yılmaz, 2010). Ensuring that the tourists are able to receive services at the demanded level is accepted as an indicator of the competence of the personnel educated in the tourism sector (Ünlüönen & Boylu, 2005). With the significant progress in the tourism sector in our country, there have been developments in food and beverage services, this brought the need for educated and qualified personnel in food and beverage services. The main problem that prevents this need from being satisfied is the lack of qualified kitchen personnel (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014).

In this context, gastronomy and culinary education is given in high schools and universities in order to meet the demand for member of profession in the field of gastronomy as well as the demand for gastronomy education which has seen a tremendous demand in recent years (Aymankuy & Demirbulat, 2017; Tayfun et al., 2018). The reasons for this demand can be listed as the increase in the popularity of food-related television programs, the rise of famous chefs (Hertzman & Maas, 2012), ease of finding a job, high earning opportunities (Şahin & Arman, 2014) and the gastronomy section to become popular among individuals.

On the other hand, culinary education still continues with the logic of master-apprentice relationship. Although some public and private institutions and organizations try to change this, basic education continues (Richard, Woodhouse, Heptinstall & Camp, 2013) always with common problems (Kurnaz et al., 2014) in the same way. These problems are an important factor affecting the students, who want to know how they can improve their skills and abilities and how they will gain knowledge about their professions (Müller, VanLeeuwen, Mandabach & Harrington, 2009), perspectives on the profession, their thoughts on professional competence and their success in the profession during their education as they prepare for their culinary careers (Harbalıoğlu & Ünal, 2014). In this context, the responsibility of educational institutions is to take into account the activities that will determine the students' future plans and career decisions, and education programs to help students discover their talents and gain practicality (Yen, Cooper & Murrmann, 2011). Therefore, students who have hard times when they start working in the sector

*Corresponding author at: Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts,
E-mail Address: usormaz@erbakan.edu.tr

because of being alienated from the kitchen practices may cause them to be disinclined from the profession (Çemrek & Yılmaz, 2010).

One of the practice activities contributing to the professional development of students is the Mengen National Culinary Camp, which is held in the spring term of each year since 2013 in Turkey.

The Mengen Culinary School Alumni Association (ASOMDER) was founded in 2007 by Mengen Culinary School graduates with the realization that many problems faced in the country were originated from not having a qualified education. They have been organizing the National Culinary Camp since 2015 in order to support the vocational education of the culinary and gastronomy and culinary arts department students and to ensure that the students have graduated as qualified personnel as needed in the sector.

In the event where all expenses are covered by the sponsors, the culinary and gastronomy and culinary arts department students and instructors are given education to increase their theoretical knowledge and practice skills by kitchen professionals and sector representatives (Ulusal Aşçılık Kampı, 2019). This research shows the effect of the event organized with the remarkable efforts of each member of the association on the theoretical knowledge and practice skills of the students of the culinary and gastronomy and culinary arts department.

METHOD

The aim of the study is to reveal the effects of applied culinary education organizations on culinary and gastronomy and culinary arts students' knowledge and skill levels. For this purpose, it was aimed to reveal the theoretical knowledge and practice skills of the students attending the IV. National Culinary Camp before and after the education and to measure the effect of the practice education.

In the study, culinary and gastronomy and culinary arts students who participated in the IV. National Culinary Camp organized in 2018 constitute the universe of the study (n: 145). The sample of the study consisted of 137 culinary students and gastronomy and culinary students who were volunteers to do research participating in the IV. National Culinary Camp organized in 2018.

In the study, questionnaire application which is a data collection technique was used in quantitative research methods. The scale, which proved its validity and reliability in previous studies (Görkem, 2011), was applied to the voluntary students who participated in the IV. National Culinary Camp by the researchers with face-to-face survey technique.

The validity and reliability of the measurements made in the researches are among the most important expected characteristics of the data collection tool (Ural & Kılıç, 2013). The scale used in cases where the Cronbach's Alpha value, which is obtained from the reliability analysis done by using the Alpha method in the studies conducted in social sciences, is greater than 0.60 is considered to be reliable. According to the results of the reliability test applied to the questions which were asked to the participant students, the Cronbach's Alpha coefficient value obtained was higher than 0.60.

FINDINGS

When the demographic data of the students were examined, 56.9% of them were female and 43.1% of them were male, 56.2% of them were in the gastronomy and culinary arts department and 43.8% of them were in the culinary department, 43.1% of them were sophomore and 29.9% of them lived with their families during their school term. When the information related to the schools of the participant students were examined, it was determined that 66.4% of the students had schools in the city center and 22.6% of them were in the Marmara Region, 60.6% of them did not have a practice hotel belonging to their schools, 56.9% of them think that the practice kitchens of their schools are not sufficient for the number of students in terms of equipment and 51.1% of them think that the knowledge level of the instructors are not sufficient in terms of practice courses. When the professional experiences and opinions of the participants were examined, it was determined that 56.2% of the students did their compulsory internship in hotels and 67.2% of them in the kitchen department, 81.8% of them chose the kitchen area themselves and 70.8% of them wanted to continue being a chef after graduation.

CONCLUSION and RECOMMENDATIONS

As a result of the research, it was found that the averages of basic kitchen practice skills and pastry products practice skills of the students receiving education in National Culinary Camp were higher than the respective averages of the students receiving gastronomy and culinary arts education. Based on these data, it has been concluded that the students who received culinary education had high levels of practical skills due to their accumulated experience which was supposed to originate from their previous education and internships, where the practical skills education of students taking gastronomy and culinary arts education was more contributing.

In previous studies, it was found that the theoretical knowledge levels of students in vocational high schools were low (Görkem, 2011), and similar results were

obtained in the evaluation of sector representatives (Gömeç, 1995; Fırat, 1997; Hughes, 2003; Büyükyılmaz, 2006; Raybould & Wilkins, 2006; Hertzman v & Stefanelli, 2008; Görkem, 2011). Carrier (1999) found that more than 50.0% of participants expressed the necessity of reinforcing the existing curriculum for skill development in the study about whether the basic kitchen skills education program was enough and whether there was a need for a renewal.

As a result of these data and studies: a common and applicable curriculum should be established by following closely the sector expectations and sectoral developments of all institutions providing kitchen education, in accordance with this program, kitchen practice areas that are sufficient enough for the students to receive practice education should be constructed and instructors should be raised, to provide the theoretical knowledge and practical skills that the sector expects, to the students, who receive education until these conditions are met, with the number and duration of the kitchen education activities such as the National Culinary Camp should be increased, to create a team of chefs working in the sector and academicians as instructors in these activities, to provide the necessary financial and legal support by Higher Education Institution, Ministry of Culture and Tourism, local authorities, private sector representatives in order to organize these activities might be recommended.

