



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği (Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Students' Perceptions of Workshops: A Case of Afyon Kocatepe University)**

*Mehmet BOYRAZ^a, Ahmet ÇETİN^b, Hülya MUTLU^c, H. Hüseyin SOYBALI^a

^a Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Afyonkarahisar/Turkey

^b Pamukkale University, Denizli Vocational School of Social Science, Denizli/Turkey

^c Afyon Kocatepe University, Institute of Social Science, Department of Tourism Management, Afyonkarahisar/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:13.09.2018

Kabul Tarihi:20.10.2018

Anahtar Kelimeler

Turizm eğitimi

Gastronomi ve mutfak sanatları

Workshop

Öğrencilerin tutumu

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Öz

Bu araştırmanın amacı; lisans düzeyinde eğitim gören gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mutfak workshop etkinlikleri hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre farklılaşıp farklılaşmadığının tespit edilmesidir. Bu doğrultuda 7 farklı hipotez kurulmuştur. Araştırmanın evrenini, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından mutfak uygulama alanında düzenlenen “Deniz Ürünleri & Balık”, “Osmanlı Mutfağı” ve “Pizza & Makarna” workshop etkinliklerine katılan öğrenciler oluşturmaktadır. Nicel olarak tasarlanmış olan bu çalışmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmış ve 2018 Ocak ayında workshoplara katılan 64 öğrencinin tamamına anket uygulanmıştır. Elde edilen verilerin çözümlenmesine ilişkin istatistik paket programı aracılığıyla tanımlayıcı istatistik, frekans, güvenilirlik, t-testi ve tek yönlü ANOVA analizleri yapılmıştır. Bu doğrultuda, öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algı, tutum ve beklentilerinin cinsiyet, yaş, sınıf düzeyi, eğitim programı türü, mezun olunan lise türü, mutfak deneyimine sahip olma durumu ya da katıldıkları workshop türü değişkenleri açısından herhangi bir farklılık göstermediği ortaya çıkmıştır.

Keywords

Tourism education

Gastronomy and culinary arts

Workshop

Attitudes of students

Afyon Kocatepe University

Abstract

The purpose of the research is; to determine whether attitudes and expectations of undergraduate-level gastronomy and culinary arts students for culinary workshop activities differ according to the socio-demographic characteristics of the participants. In this direction, the research has seven different hypotheses. The population of the research, consist of the participant students of the “Seafood & Fish”, “Ottoman Cuisine” and “Pizza & Pasta” workshops which were organized by the Gastronomy and Culinary Arts Department in the Faculty of Tourism, Afyon Kocatepe University. In this quantitatively designed research, survey technique was used as a data collection tool which was carried out in January 2018. A questionnaire was applied to all 64 students who participated in workshops. Descriptive statistics, frequency, reliability, t-test and one-way ANOVA analyses were performed by means of a statistical package program. In this respect, it has been found that the perceptions, attitudes and expectations of students about workshop activities do not show any difference in terms of gender, age, class level, type of education program, type of high school graduated, experience of culinary experience, or workshop type variables.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mboyraz@aku.edu.tr (M. Boyraz)

** Bu çalışma III. INGLOBE’da sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

Makale Künyesi: Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. & Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 132-149.

DOI: 10.21325/jotags.2018.3001

GİRİŞ

Gastronomi alanında ilk eğitim faaliyetleri usta-çırak ilişkisi ile başlamıştır. Yüksek statüye sahip zenginler ve ülkeleri yönetenler arasında iyi yemek yemenin bir prestij unsuruna dönüşmesi ile birlikte aşçılık mesleğine büyük önem verilmiş, yemek hazırlamada yetenekli kişiler soylu ve zenginlerin yanında istihdam edilmeye başlamıştır. Ustaların çalışanları yetiştirmesi ile başlayan mutfak eğitimleri; donanımlı ve eğitilmiş uzmanların yetiştirilmesi için açılan gastronomi okulları ile devam etmiş, gastronominin sanat ve bilimle ilişkilendirilmesi ile de farklı boyutlar kazanmıştır (Beşirli, 2012; Öney, 2016; Şengün, 2017).

Görkem ve Sevim'e (2016, s.980) göre gastronomi eğitiminin öğretim elemanı, uygulama malzemesi ve atölye-donanım olmak üzere üç temel unsuru bulunmakta olup, bu unsurlar nitelikli gastronomi eğitimi verilebilmesi için temel bileşenlerdir. Aşçılık ve gastronomi eğitimi uygulama ağırlıklı bir süreç gerektirdiği için derslerin mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde, yeterli uygulama malzemesi ile tecrübeli öğretim elemanlarınca verilmesi, gastronomi eğitimi ve öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir (Görkem, 2011; Görkem ve Sevim, 2016, s.978). Gastronomi eğitiminde dinamik ve sürekli değişen çevreye uygun nitelikte personel yetiştirmek için ise modern/geleneksel yöntemler ve araçlar kullanılmalı, ülkelerin yemek kültürleri ve gıdaların yapısal özellikleri incelenmeli, farklı disiplinlerin gastronomi ile ilgili boyutlarına yer vererek gastronomi eğitimi zenginleştirilmeli, öğrencilerin stres altında ve zaman kısıtlamasında çalışabilme yetenekleri geliştirilmeli, disiplinler arası bir yaklaşımla teori ve uygulama birlikte yürütülerek, donanımlı ve nitelikli işgücü yetiştirilmesinin sağlanması gerekmektedir (Gillespie ve Cuisin, 2001; Hegarty, 2011, s.55).

Gastronomi eğitiminin tarihi incelendiğinde ilk eğitim sisteminin Fransa'dan çıktığı görülmektedir. Esnaf yanında çalışıp iyi olan çırakların iyi birer şef olarak yetiştirilmesi için "Chaine des Rotisseurs" adlı gastronomi kulübü 1248 yılında Paris Belediye Başkanı'nın teşvik etmesi ile kurulmuştur. Bugün 80'i aşkın ülkede faaliyet gösteren bu kulübün amacı, iyi yiyeceğin korunması ve sofraya zevklerinin yaşatılmasıdır. 1895 yılında ise şu anda gastronomi eğitimini en iyi şekilde veren okullardan biri olan "Le Cordon Bleu" mutfak sanatları okulu kurulmuştur (Le Cordon Bleu, 1995; Akt. Aksoy ve Şahin, 2017, s.7). Amerika'da ise mutfak dünyasının ilk büyük yıldızı olarak bilinen Charles Ranhofer, profesyonel mutfak eğitim sistemini kurmak için çalışmalar yapmış ve başarılı olmuştur. Ranhofer, 1893'te "The Epicurean" adlı hem ev mutfaklarında hem de profesyonel mutfaklarda kullanım amacıyla bir yemek kitabı tasarlamıştır. Ayrıca Ranhofer, 1898'te "Chef" adını verdiği ulusal bir dergi çıkarmıştır. Bu dergi donanımlı ve eğitilmiş mutfak elemanları yetiştirmek için profesyonel bir eğitim sistemi kurmanın gerekli ve önemli olduğunu vurgulamıştır (Brown, 2005; George, 2009).

Gastronominin uzmanlık gerektiren bir alan ve yükselen bir değer olması birçok ülkede olduğu gibi Türkiye'de de üniversiteleri harekete geçirmiş; aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin açılması hızlandırılmıştır (Görkem ve Sevim, 2011, s.77). Ülkemizde turizm yüksekokullarının, fakülteye dönüştürülme sürecinde gastronomi bölümleri açılarak, konuya bilimsel ve felsefi yönden bakılması amaçlanmıştır (Öney, 2016, s.194). Ancak gastronomi alanı sadece teorik bir eğitimle tamamlanabilecek bir alan değildir. Turizm pek çok akademisyen ve araştırmacı tarafından disiplinler arası ya da çok disiplinli bir alan olarak kabul edilmektedir (Estaban vd. 2015).

Aynı şekilde gastronomide, özünde fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) ve sosyal bilimlerle (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) iç içe olup bu iki bilim için zengin bir araştırma alanı olarak kabul edilmektedir (Sarışık ve Özbay, 2015, s.266). Bu yüzden gastronomi teorik eğitim yanında mutlaka uygulama ile desteklenmesi ve mutfak, servis ve tadım gibi konuların çeşitli etkinliklerle pekiştirilmesi gerekmektedir. Bu uygulama alanlarından workshop etkinliklerinin, eğitimi alan kişiler yani öğrenciler tarafından nasıl algılandıkları ve beklentilerinin neler olduğunu bilinmesi önem arz etmektedir.

Türkiye’de aşçılık ve gastronomi eğitimi; lise, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde verilmektedir. Lise düzeyinde aşçılık eğitimi veren ilk kurum 1985 yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde açılmıştır. İlk ön lisans düzeyinde program ise 1997 yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık programı adıyla açılmıştır. İlk Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi tarafından verilmeye başlanmıştır (Akgün, 2013; Şengün, 2017, s.173). Türkiye’de ilk olarak Yeditepe Üniversitesi’nde açılan programı takiben, 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesi’nde kurulmuştur. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitime ise 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri açılmasıyla başlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılması ile birlikte Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü kapatılmaya ya da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak değiştirilmeye başlanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, turizm eğitimi veren yüksekokulların yanı sıra güzel sanatlar fakültelerinde ve uygulamalı bilimler yüksekokullarında da bulunmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016, s.979; Keleş, 2017, s.152).

Yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise ilk olarak 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı adıyla açılmış ancak sürdürülebilirliği sağlanamayarak kapatılmıştır. Gastronomi eğitiminin verildiği ilk doktora programı ise Gazi Üniversitesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı adıyla 2014 yılında Ankara’da açılmıştır. Yükseköğretim kurumlarının dışında gastronomi eğitimi veren özel mutfak akademileri de bulunmaktadır. 2000’li yılların başlarında faaliyetlerine başlayan bu kurumlarda profesyonel aşçılık eğitimleri, amatör aşçılık eğitimleri ve workshop eğitimleri düzenlenmektedir (Şengün, 2017, s.173; Yılmaz ve Şenel, 2016). Türkiye’de aşçılık, yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ya da gastronomi ve mutfak sanatları gibi programlarla verilen üniversite düzeyindeki gastronomi eğitimi doğrultusunda edinilen teorik bilgilerin uygulama ve pratiklerle pekiştirilmesi ve beceri kazanılmasında uygulama mutfak derslerinin yanı sıra workshop eğitimlerinin de faydalı olduğu düşünülmektedir. Mutfak akademilerinin workshop eğitimleri incelendiğinde; özel gün menüleri, dünya mutfakları, çikolata, kahve, ekmek ve pasta yapımı, sushi, el açması börek ve makarna, artizan dondurma gibi farklı kategorilerde atölye çalışmaları düzenlendiği görülmektedir. Ayrıca bazı mutfak şefleri üniversitelerde workshop eğitimleri düzenlemektedir. Farklı şekillerde workshop etkinlikleri düzenlenmekle birlikte bu trend karşısında öğrencilerin workshoplara yönelik tutumlarının ortaya konması başarılı bir eğitim için önem arz etmektedir. Bu noktadan hareketle, lisans düzeyinde eğitim gören Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin mutfak workshop etkinlikleri hakkındaki algı, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre farklılaşp farklılaşmadığının tespit edilmesi araştırmanın odak noktasını oluşturmaktadır.

YÖNTEM

Son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları alanına artan ilgi, yükseköğretim kurumlarının da bu alanda eğitim veren bölümlerinde bir artış meydana getirmiştir. Ancak sayısal olarak meydana gelen bu artışa rağmen yetiştirilen insan kaynağının niteliği tartışmalıdır (Öney, 2016, s.194). Özellikle uygulamalı alanlarda verilen eğitim teorik bilgi yanında yeterli uygulama olanakları ve aktiviteleri sayesinde amacına ulaşabilmektedir. Workshop modeli anlatıma dayalı eğitimden ziyade uygulamalı etkinlikleri içeren, takım çalışmasını ve etkili iletişimi esas alan bir eğitim şeklidir (Lumpe, 2007, s.125). Workshop etkinlikleri aktif eğitim modelinin bir parçası olarak ta öğrencilerin eğitiminde önem arz etmektedir. Yaşayarak öğrenme olarak ifade edilen aktif eğitim; kişilerin objelerle direkt olarak çalıştığı, insanlar, fikirler ve olaylarla doğrudan ilişki içinde edindiği deneyimlerini yorumlayarak yeni anlayışlar geliştirdiği bir öğrenme şeklidir (Akçay, 2016). En etkili öğrenme yöntemlerinden biri olarak kabul edilen aktif eğitimin önemli bir uygulaması olan workshop etkinlikleri bu yüzden mesleki gelişim açısından oldukça önemlidir. Son yıllarda üniversitelerde ve çeşitli eğitim kurumlarında öğrencilerin eğitiminde workshop uygulamaları gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Ayrıca akademik alanda özellikle eğitim bilimleri alanında yapılan çalışmalarda workshop etkinliklerine ilişkin çeşitli çalışmalar mevcuttur. Ancak özellikle turizm ve gastronomi alanında pek çok workshop etkinliği yapılmasına rağmen akademik çalışmaya rastlanılmamış olması bu alanda önemli bir eksikliğin belirlenmesi ve giderilmesine yönelik bir başlangıç olması açısından bu çalışmayı önemli hale getirmektedir.

Bu çalışmada gastronomi bölümü öğrencilerinin workshop etkinliklerine katılımları, workshop algıları ve beklentilerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Aktif öğrenmenin önemli bir unsuru olan workshop etkinliklerinin öğrenciler tarafından nasıl algılandığı, beklentilerinin neler olduğu ve çeşitli değişkenlere göre algı ve beklentilerinin ne ölçüde farklılaştığının bilinmesi bu tür etkinliklerin faydasının artmasını sağlayacak ve hedefledikleri amaca ulaşmasını kolaylaştıracaktır.

Araştırmanın evreni Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan uygulama mutfak alanında 2017–2018 eğitim öğretim yılı güz döneminde gerçekleştirilen workshop etkinliklerine katılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerini kapsamaktadır. Öğrencilerin tamamı aynı fakülte altında aktif olarak kayıtlı ve ulaşılabilir olduğu için araştırma kapsamında herhangi bir örneklem alma ihtiyacı duyulmamış ve tam sayım yapılmıştır. Çalışmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiş ve verilerin temini için anket tekniği kullanılmıştır. Boyraz'ın (2018) çalışmasında kullanılan ölçek temel alınarak araştırma amacına yönelik eklenen yeni boyutlar ile araştırma anketinin son hali verilmiştir. Araştırmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde; öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik 5'li Likert tipi derecelendirmeye (1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum) tabi tutulmuş 35 önermeye yer verilmiştir. Elde edilen verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz yöntemlerinden yüzde ve frekans analizi ile tanımlayıcı analiz teknikleri; ilişki analiz yöntemlerinden ise güvenilirlik analizi, t-test ve ANOVA teknikleri kullanılmıştır. Yapılan güvenilirlik analizi sonrasında araştırmada kullanılan ölçeğin iç tutarlılığı, yani güvenilirliği için alfa katsayısı 0,921 olarak hesaplanmıştır. Bu durum güvenilirlik katsayısı değerinin $0.80 \leq \alpha < 1.00$

aralığında yer almasından dolayı kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu (Lorcu, 2015, s.208) ifade edilebilir.

Araştırmanın Hipotezleri

Bu çalışma kapsamında anket problemine yönelik olarak 7 farklı temel hipotez belirlenmiştir. Bunlar;

H₁: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₂: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları yaşlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₃: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları aktif olarak eğitim aldıkları sınıfa göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₄: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları eğitim verilen program türüne göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₅: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları mezun olunan lise türüne göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₆: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları mutfak deneyimi sahipliğine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H₇: Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algıları katıldıkları workshop türüne göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

BULGULAR

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan uygulama mutfak alanında 2017 – 2018 eğitim öğretim yılı güz döneminde fakülte tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için eğitim programı dışında düzenlenen uygulamalı workshop etkinliklerine ilişkin detaylara Tablo 1’de yer verilmiştir. Farklı tarihlerde düzenlenen üç farklı workshop etkinliğine toplam 88 öğrencinin katıldığı, bu öğrencilerin ise 24’ünün birden fazla etkinlikte bulunduğu görülmektedir.

Tablo 1: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Workshop Türüne Göre Dağılımları

Etkinlik Türü	n	Oranı %
Deniz Ürünleri & Balık Workshop Etkinliği	25	% 28.4
Osmanlı Mutfağı Workshop Etkinliği	21	% 23.9
Pizza & Makarna Workshop Etkinliği	42	% 47.7
Balık + Osmanlı Mutfağı	3	% 4.69
Balık + Pizza Makarna	8	% 12.50
Osmanlı Mutfağı + Pizza & Makarna	5	% 7.81
Her Üç Workshop	4	% 6.25

Tanımlayıcı istatistikler sonucu katılımcı öğrencilere ilişkin elde edilen bulgular Tablo-2’de yer almaktadır. Araştırma kapsamında cinsiyet, yaş, lisans sınıf düzeyi, eğitim görülen program türü ve mezun olunan lise türleri demografik değişken olarak ele alınmıştır. Tablo-2’deki verilere göre araştırmaya katılan 64 öğrencinin büyük çoğunluğunun (%79,7) kız, diğer %20,3’ünün ise erkek olduğu görülmektedir. Yaş aralığı olarak öğrencilerin yaklaşık %80’i 18-21 yaş aralığında, geri kalan bölümünün ise 22-25 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Henüz dördüncü sınıf öğrencilerinin yer almadığı Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde, katılımcıların ağırlıklı olarak 18-21 yaş aralığında yer alması dağılımda da bu grubun ön plana çıkmasına neden olduğu söylenebilir.

Eğitime devam ettikleri sınıf düzeyi açısından değerlendirilme yapıldığında; katılımcıların yaklaşık %30’unun birinci sınıf, %12,5’inin ikinci sınıf ve çoğunluğu oluşturan %57’sinin ise üçüncü sınıf öğrencilerinin olduğu görülmektedir. Eğitim alınan lisans bölümündeki program türü açısından karşılaştırıldığında, katılımcıların bir adım önde olacak şekilde %51,6’sının normal öğretim programına kayıtlı olduğu, geri kalan %48,4’ünün ise ikinci öğretim programında eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Öğrenciler mezun olunan lise türü bakımından en fazla (%45,3) “Anadolu Liseleri”nden mezun durumdadırlar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü açısından büyük öneme sahip olan “Aşçılık Liseleri”nden mezun olan katılımcı öğrenciler en az (%1,6) oranla araştırmada yer almışlardır. Kız Meslek Lisesi, Ticaret Meslek Lisesi, Teknik Liseler ile Temel Liselerin oluşturduğu diğer lise türlerinden mezun olan katılımcılar ise %20,3’lük bir oranla önemli bir oranda araştırmada temsil edildiği görülmektedir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Demografik Özellik	n	Oranı %
Cinsiyet		
Kadın	51	79,7
Erkek	13	20,3
Yaş Grupları		
18-21 Yaş	51	79,7
22-26 Yaş	13	20,3
Sınıf		
1. Sınıf	19	29,7
2. Sınıf	8	12,5
3.Sınıf	37	57,8
Program Türü		
Normal Öğretim	33	51,6
İkinci Öğretim	31	48,4
Mezun Olunan Lise Türü		
Genel Lise	15	23,4
İmam Hatip Lisesi	3	4,7
Turizm Meslek Lisesi	3	4,7
Anadolu Lisesi	29	45,3
Aşçılık Lisesi	1	1,6
Diğer Lise (Meslek, Teknik, Ticaret, vb.)	13	20,3

Araştırmaya katılan öğrencilerin, gastronomi alanındaki yenilikleri takip etme durumuna ve mutfak deneyimi ile workshop deneyimlerine ilişkin bulgulara Tablo-3’de yer verilmiştir. Buna göre, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin neredeyse tamamının kendi alanlarındaki yenilikleri takip ettiği görülmektedir. Diğer taraftan, katılımcıların %67,2’sinin daha öncesinde mutfak deneyiminin olduğu tespit edilmiştir. Workshop etkinliklerine daha önce katılım durumlarına ilişkin olarak; öğrencilerin sadece %7,8’inin daha önce herhangi bir uygulamalı mutfak workshop etkinliğine katılmadığı görülürken, geri kalan %92,2’lik büyük bir oranın ise en az bir defa workshop etkinliği faaliyetlerinde yer aldığı belirlenmiştir. Benzer şekilde, en az bir defa workshop etkinliğine katılan bu öğrencilerin ise %30,5’inin, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde gastronomi alanında gerçekleştirilen uygulamalı mutfak workshoplarının dışında, diğer fakülte ya da üniversiteler tarafından düzenlenen workshop etkinliklerine katıldığı araştırma kapsamında tespit edilmiştir. Düzenlenen workshoplara yönelik genel memnuniyet oranının %87,5 ile yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda her beş katılımcıdan dördünün bu tür etkinleri arkadaşlarına tavsiye etmeyi düşündüğü de çalışma doğrultusunda elde edilen önemli bulgular arasında yer almaktadır.

Tablo 3: Katılımcıların Yenilikleri Takip ve Workshop Deneyimlerine Yönelik Bulgular

Katılımcıların Durumu	Evet		Hayır	
	n	%	n	%
Gastronomi Alanındaki Yenilikleri Takip Etme	63	% 98,4	1	% 1,6
Mutfak Departmanında Çalışma	43	% 67,2	21	% 32,8
Workshop Deneyimi	59	% 92,2	5	% 7,8
Fakülte Dışında Workshoplara Katılım	18	% 28,1	46	% 71,9
Workshopları Bir Başkasına Tavsiye Etme	51	% 79,7	13	% 20,3
Workshoplardan Genel Memnuniyet	56	% 87,5	8	% 12,5

Öğrencilerin ortalama yıllık katılım sağladıkları uygulamalı workshop sayısı ve bunlara ilişkin belirleyici faktörlerin detayları Tablo 4’de almaktadır. Gidilen etkinlik sayısı bakımından gruplar arasında büyük bir ayrım görünmemenin yanı sıra, yıllık üç ve üzeri workshoplara katılan öğrenciler %31,3 oranında yüksek düzeyde olması, bu tür etkinliklerin GSM öğrencileri açısından büyük önem teşkil ettiği düşünülebilir. Gastronomi alanındaki yenilikler ile workshoplara ilişkin duyuruların takip edildiği en önemli aracın “internet” olduğu, bunun ise sosyal medya platformları (Facebook, Instagram, Twitter vb.) ile alana ilişkin çeşitli web siteleri aracılığıyla gerçekleştiği tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra, katılımcıların tv-radyo yayınlarının yanı sıra, arkadaş, eş-dost gibi sosyal çevresi ile turizm fakültesi aracılığıyla çeşitli şekillerde (panolar, görsel medya araçları, sınıflardaki bildirge alanları, sözlü yapılan duyurular ile kısa mesajlar) yapılan duyurular aracılığıyla takip etmesi ikinci öncelikli önemli takip etme kanalları arasında değerlendirilmektedir.

Tablo 4: Workshoplara Katılım Sıklığı ve Belirleyicilere Yönelik Bulgular

Workshop Özellikleri	n	Oran %
Yıl İçerisinde Ortalama Workshoplara Katılım Sayısı		
1 defa	19	29,7
2 defa	25	39,1
3 defa ve üzeri	20	31,3
Gastronomi Alanındaki Gelişmeleri Takip Etme Kanalı		
Tv - Radyo	23	35,9
Gazete – Dergi	18	28,1
Sosyal Çevre	22	34,4
İnternet	60	93,8
Fakülte	22	34,4
Tesadüfi	7	10,9
Diğer	3	4,7
Workshoplara Katılma Amacı		
Yeni Şeyler Öğrenmek	60	93,8
Sertifika Sahibi Olmak	14	21,9
Yeni Arkadaş Edinmek	5	7,8
Yarışmalara Hazırlık	5	7,8
El Becerisini Artırmak	39	60,9
Şeflerle Tanışmak	30	46,9
Alışkanlık	2	3,1
Diğer	1	1,6
Workshop Katılım Kararının Belirleyicileri		
İlgi Alanı	45	70,3
Gelecek Olan Şefler	27	42,2
Fiyat	21	32,8
Arkadaş Tavsiyesi	6	9,4
Merak	18	28,1
Zaman	15	23,4
Tesadüfi	1	1,6
Diğer	1	1,6

Workshoplara katılımı belirleyen en etkili ve önemli amacın “*yeni şeyler öğrenme isteği*” olduğu görülmektedir. Bu sonuç, öğrencilerin eğitim müfredatları esnasında öğrenme, görme veya uygulama fırsatı bulamadığı eksik kalan değerleri, workshoplar aracılığıyla öncelikli olarak tamamlama yönünde olduklarını işaret etmektedir. Bunun yanı sıra, düzenlenen workshopların spesifik alanlarda yapılması ve ilgili konuya ilişkin yoğun pratik imkanı sağlaması ile eksik değerlerin daha hızlı öğrenilebileceği düşüncesi öğrencilerin bu şekilde bir tutum sergilemeye yöneltmiş olabilir. Buna karşılık, “*yeni arkadaş edinme*” amacıyla katılım sağlayan öğrencilerin çok düşük bir orana sahip olması, katılımcıların sosyalleşmeden ziyade eğitim yönüyle bu tür etkinlikleri tercih ettiğini destekler niteliktedir. Workshopların belirleyicileri arasında ikinci öncelikli amacın “*el becerisi kazanma isteği*” yer almaktadır. Bu görüş, workshopların düzenlenme amacına paralellik gösteren teorik bilgilerin uygulamalar ile pratikliğe aktarılması şeklinde yorumlanabilir. Bununla birlikte, çok düşük orana sahip olmasına karşın “*yarışmalara hazırlık*” amacı taşıyan öğrencilerin varlığı yine bu belirleyici etkeni destekler niteliktedir. Öncelikli üçüncü amaç olarak ise “*şeflerle tanışma isteği*” faktörüne katılımcıların yüksek düzeyde önem verdiği, bu düşünce ile zayıf bağların gücü şeklinde sosyal ağlarını genişletme çalışma eğiliminde oldukları görülmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin workshoplara yönelik katılım kararlarını etkileyen en önemli faktörler arasında ilk sırada düzenlenen etkinliğin “katılımcının ilgi alanı”na girip girmediği belirleyici olmaktadır. Bu görüş, öğrencilerin en yüksek düzeyde katılım gösterdiği “yeni şeyler öğrenme” amacıyla katılma isteğine paralellik göstermektedir. Workshop etkinliklerine “gelecek olan şeyler” öğrencilerin katılım kararını verirken ikinci öncelikli belirleyici olarak dikkat çekmekte ve katılımcıların amaçları arasında yüksek düzeyde önem verdiği “şeylerle tanışma isteği” faktörü ile benzer oranlar taşımaktadır. Bu değerler, iki belirleyici ve amaç faktörünün birbirini doğruladığını işaret etmektedir. Tüm bunların yanı sıra, öğrencileri workshoplara yönlendiren faktörler arasında; “fiyat”, “merak” ve “zaman” kavramlarının da önemli birer belirleyici etken olduğu ulaşılan bulgular arasında yer almaktadır. “Arkadaş tavsiyesi”nin ise önemli düzeyde doğrudan etkisi bulunmasa da bazı katılımcılar için onların düşüncelerinin de belirleyici olduğu söylenebilir. Bu bulgu, daha önceli “sosyal çevre aracılığıyla yeniliklerden haberdar olma” ve öğrencilerin yaklaşık %80’inin katıldıkları workshopları arkadaşlarına tavsiye etme durumu ile zıtlık göstermektedir. Bunun nedeni, yöneltilen soruya karşın katılımcıların belirleyicileri öncelik sırasına göre değerlendirmesi olabileceği gibi öğrenciler workshopları birer sosyalleşme aracı olarak nitelendirmemesinden de kaynaklanabilir.

Tablo-5’de öğrencilerin workshop etkinliklerine tutumlarına dair uygulanan ankette yer alan ifadelerle ilgili ortalama, standart sapma ve anketten çıkarılması durumunda yeni alfa katsayısı değerleri yer almaktadır. Workshop etkinlikleri tutumlarına ilişkin oluşturan 35 ifadenin çalışmaya katılan 64 öğrenci için soru ortalamaları ve standart sapmaları incelendiğinde, genel olarak öğrencilerin verdiği cevapların “Katılıyorum (4)” ve “Tamamen Katılıyorum (5)” seçeneklerinde yoğunlaştığı ve bu sebepten ötürü ifadelerin de yüksek ortalamalara sahip olduğu görülmektedir. Bir başka deyişle, bu durum öğrencilerin workshoplara yönelik pozitif algı ve tutum sergilediği şeklinde yorumlanabilir. Buna göre en yüksek ortalamaya sahip ilk üç ifadeden birincisi; 4,66 ile “Workshoplara katılım özgüveni artırır.”, ikincisi; 4,63 ile “Workshoplar gastronomiye olan ilgiyi artırır.” ve üçüncüsü ise 4,59 ile “Workshoplara katılım uygulamaya yönelik motivasyonu artırır.” şeklinde sıralanmaktadır.

Yüksek ortalamalara sahip ifadelerle karşın öğrencilerin ortaya koyduğu en düşük ortalamaya sahip olan ifadelerden ilki; 2,91 ile “Workshoplar için belirlenen kontenjanlar yeterlidir.” önermesidir. Bunun sebebi, turizm fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bünyesinde aktif olarak kayıtlı olan öğrenci sayısı 410 olmasına karşın mutfak uygulama alanının tek seferde bir ders veya etkinlik için kapasitesinin 30 ile sınırlı olmasıdır. Workshoplara etkinliklerine yönelik talebin fazla olması, belirtilen kayıt takvimi sürecinde öğrencilerin organize olamaması ya da arkadaş gruplarının bir kısmı kayıt yaptırırken diğer kısmının sürece dâhil olamaması gibi farklı etmenler doğrultusunda, araştırmaya katılan öğrencinin kendi açısından kontenjan sorunu olmamasına rağmen katılamayan arkadaşlarını göz önünde bulundurarak bu ifadeyi değerlendirdikleri görülmektedir. Ayrıca bu ifadeyi “1-Hiç Katılmıyorum” şeklinde değerlendiren 14 öğrencinin 12’si “Pizza & Makarna” etkinliğine katılan öğrenciler olup kontenjan bakımından memnuniyetsizliğin bu etkinlik bazında ön plana çıktığı tespit edilmiştir.

Tablo 5: Öğrencilerin Workshop Etkinliklerine Yönelik Tutumları

İfadeler	Ort.	Std.	α^*	N
1. Workshoplar üniversitenin/bölümün tanınmasına katkı sağlar.	4,50	,690	,840	64
2. Workshoplar üniversitelerin/bölümlerin gelişimine katkı sağlar.	4,56	,560	,724	64
3. Workshoplar kurum kültürünün gelişimine katkı sağlar.	4,47	,642	,794	64
4. Workshoplar üniversite/sektör işbirliğine katkı sağlar.	4,41	,706	,756	64
5. Workshoplar öğrencilerin üniversiteye olan aidiyet duygusunu güçlendirir.	4,34	,672	,673	64
6. Workshoplar kültürel gelişimi artırır.	4,44	,732	,728	64
7. Workshoplar sosyal gelişimi artırır.	4,50	,563	,752	64
8. Workshoplar mesleki gelişimi güçlendirir.	4,55	,775	,756	64
9. Workshoplar kariyer planlamasına katkı sağlar.	4,31	,852	,790	64
10. Workshoplar öğrenciler arası dayanışmayı artırır.	4,20	,820	,858	64
11. Workshoplar öğrenciler arası iletişimi güçlendirir.	4,42	,612	,869	64
12. Workshoplar öğrenciler arasında arkadaşlık bağlarını güçlendirir.	4,25	,777	,741	64
13. Workshoplar şefler ile olan iletişimi güçlendirir.	4,52	,591	,644	64
14. Workshoplara katılım özgüveni artırır.	4,66	,718	,804	64
15. Workshoplara gastronomiye olan ilgiyi artırır.	4,63	,655	,749	64
16. Workshoplara katılım gastronomi alanındaki bilgiyi artırır.	4,58	,662	,746	64
17. Workshoplara katılım gastronomi alanındaki uzmanlaşmayı artırır.	4,36	,800	,817	64
18. Workshoplara katılım el becerisini artırır.	4,52	,642	,761	64
19. Workshoplara katılım eğlenceli vakit geçirmeyi sağlar.	4,52	,591	,788	64
20. Workshoplara katılım uygulamaya yönelik motivasyonu artırır.	4,59	,555	,697	64
21. Bölümümüz düzenli olarak workshoplar organize etmektedir.	3,95	,950	,726	64
22. Bölümümüz workshoplara katılımı özendirmektedir.	3,97	1,069	,810	64
23. Bu tür workshopların içerikleri ilgi çekicidir.	4,09	,921	,609	64
24. Workshop konuları öğrencilerin ilgisine göre planlanmaktadır.	3,64	1,045	,719	64
25. Workshop duyuruları başarılı bir şekilde yapılmaktadır.	3,67	1,169	,819	64
26. Workshoplar için belirlenen kontenjanlar yeterlidir.	2,91	1,365	,716	64
27. Workshop katılım ücreti öğrenciler için uygundur.	3,61	1,063	,571	64
28. Workshopların içeriği hakkındaki bilgilendirmeler yeterlidir.	3,72	1,000	,686	64
29. Workshop etkinliği başarılı bir şekilde tamamlanmıştır.	3,92	,997	,732	64
30. Workshop etkinlik alanı düzenliydi.	3,95	1,105	,879	64
31. Workshop etkinlik alanı temizdi.	4,02	,984	,735	64
32. Workshop için belirlenen süresi yeterliydi.	3,48	1,333	,688	64
33. Workshop uygulaması için ekipmanların düzeyi yeterliydi.	3,88	,968	,802	64
34. Workshop uygulaması için üretim malzemeleri yeterliydi.	3,66	1,027	,685	64
35. Sunum için sağlanan olanaklar yeterliydi.	3,52	1,168	,660	64
Mean: 4,151 Standart Deviatin: ,459 Cronbach's Alpha: ,921 *: Extration				

İfadelere ilişkin ikinci en düşük ortalama 3,48 ile “*Workshop için belirlenen süresi yeterliydi.*” önermesine aittir. Turizm fakültesi bünyesindeki mutfak uygulama alanının henüz yeni faaliyete geçmesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin daha önceki yıllarda mutfakta geçirdikleri sürenin kısa ya da mutfaktaki ilk deneyimleri olması pratikte yavaş hareket etmelerine neden olmaktadır. Bunun yanı sıra düzenlenen workshoplarda, uygulaması yapılacak konu doğrultusunda, ortaya çıkartılacak ürünlerin ön hazırlık süreçlerin uzun zaman alabilmesinden dolayı workshoplarda belirlenen sürenin yetersiz kalmasına yönelik bir etken olabilir. Ayrıca bu ifadeyi “*1-Hiç*

Katılmıyorum” şeklinde değerlendiren yedi öğrencinin tamamı, “2-Katılmıyorum” şeklinde değerlendiren yedi öğrencinin ise beşi, “*Pizza & Makarna*” etkinliğine katılan öğrenciler olup etkinlik süresi bakımından memnuniyetsizliğin “*Deniz Ürünleri & Balık*” ve “*Osmanlı Mutfağı*” workshoplarından ziyade bu etkinlik bazında ön plana çıktığı belirlenmiştir.

Tablo-5’de öğrencilerin workshop etkinliklerine tutumlarına dair en düşük ortalamaya sahip olan üçüncü ifade 3,52 ile “*Sunum için sağlanan olanaklar yeterliydi.*” değişkenidir. Workshoplarda uygulama sonrasında, hazırlanan ürünlerin ön plana çıkartılmasında kullanılacak sunum için farklı tabak türlerine (örneğin balık ürünlerinin servisinde uzun kayık tabak, pizza servisi için ahşap pizza sunum tahtası, makarnalar için 28-30 cm çukur makarna tabağı vb.) ihtiyaç duyulmaktadır. Mutfak uygulama alanında, sunum için malzeme ve ekipman kalitesinin yüksek olmasına rağmen tabak yelpazesi çok geniş ve özel nitelikli olmayıp daha ziyade genel amaçlı kullanımlara yönelik nicelik olarak fazladır. Bunun yanı sıra, sunumlar için tabakların süslenmesinde kullanılması planlanan öncelikli malzemelerin (fesleğen, mikrofilyz vb.) il genelinde tedarik edilememesi, benzer şekilde diğer yardımcı ürünlerin de öğrenciler açısından yüksek maliyetler doğurması tabak sunumları için olanakları azaltmıştır. Bu doğrultuda, ifadeye yönelik katılımcıların tutumlarının düşük ortalamaya sahip olduğu söylenebilir. Ayrıca workshop türü açısından bu ifadeye verilen cevaplar incelendiğinde; “1-Hiç Katılmıyorum” cevabı veren dört öğrencinin tamamı, “2-Katılmıyorum” şeklinde değerlendiren altı öğrenciden dördü, “*Pizza & Makarna*” etkinliğine katılan öğrencilerden oluşmaktadır. Mutfak uygulama alanında, pizza ve makarna ürünlerinin sunumları için özel tabak bulunmaması, bu ifadeye yönelik verilen cevapların düşük olmasına bir kanıt niteliği taşımaktadır.

Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik tutumlarının katılımcıların demografik özelliklerine göre karşılaştırılması ve bu bağımsız değişkenler açısından anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla bağımsız t – testi ve tek yönlü ANOVA analizi yapılmıştır. Bu doğrultuda Tablo 6’da yer verilen t-testi sonuçlarına göre, cinsiyete değişkeni açısından erkekler kadınlardan daha yüksek ortalamaya sahip olmasına rağmen %95 güvenilirlilik düzeyinde $p=0,477 > p=0,05$ olduğu için cinsiyete göre öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik tutumlarının değişmediği görülmüş, dolayısıyla da H_1 hipotezi reddedilmiştir. Öğrenciler yaşları bakımından karşılaştırıldığında da cinsiyete benzer şekilde ortalamalar farklılık göstermesine rağmen %95 güven aralığında $p=0,267 > p=0,05$ olduğu için katılımcıların yaşları ile tutumları arasında anlamlı bir farklılık görülmemiş ve H_2 hipotezi de reddedilmiştir. Bununla birlikte T-testi sonucunda, öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik tutumlarının diğer değişkenler olarak; eğitim gördükleri program türüne ve daha önce herhangi bir mutfak deneyimine sahip olup olmama durumlarına göre herhangi bir anlamlı farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu sebeple H_4 ($p=0,082 > p=0,05$) ve H_6 ($p=0,504 > p=0,05$) hipotezleri de kabul edilmemiştir.

Tablo 6: Öğrencilerin Workshop Etkinliklerine Yönelik Tutumlarının Katılımcıların Demografik Özellikleri ile Karşılaştırılmasına İlişkin “T – Testi” Analizi Sonuçları

Özellik Türü	Değişken	n	Ort.	S. Sapma	t	df	p
Cinsiyet	Kadın	51	4,1305	,47929	-,715	62	,477
	Erkek	13	4,2330	,37686	-,825	22,997	,418
Yaş	18 – 21	51	4,1838	,44923	1,120	62	,267
	22 – 25	13	4,0242	,49540	1,056	17,374	,305
Program Türü	Normal Öğretim	33	4,0545	,46172	-1,768	62	,082
	İkinci Öğretim	31	4,2544	,44117	-1,771	61,980	,082
Mutfak Deneyimi	Var	43	4,1243	,47413	-,672	62	,504
	Yok	21	4,2068	,43367	-,693	43,161	,492

Öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik tutumlarının katılımcıların demografik özelliklerine göre karşılaştırılmasına ilişkin tek yönlü ANOVA testi sonuçları Tablo 7’de verilmiştir. Buna göre en son aktif olarak eğitim gördükleri sınıf düzeyleri açısından katılımcıların workshop etkinliklerine yönelik tutumları incelendiğinde %95 güven aralığında ANOVA sonuçlarına göre $p=0,239 > p=0,05$ olduğu için gruplar arasında herhangi bir anlamlı farklılık görülmemiş ve H_3 hipotezi reddedilmiştir. Bir diğer demografik değişken olarak; mezun olunan lise türü bakımından katılımcıların tutumları incelendiğinde %95 güvenilirlik düzeyinde gruplar arasında yine herhangi bir farklılaşma görülmemiştir. Anlamlılık düzeyi olarak $p=0,614 > p=0,05$ olduğu için H_5 hipotezi kabul edilmemiştir. Benzer şekilde, öğrencilerin katılım sağladıkları workshop türü açısından tutumları incelendiğinde %95 güven aralığında gruplar arasında herhangi bir farklılaşma görülmemiş ve yine anlamlılık düzeyi bakımından $p=0,555 > p=0,05$ olduğu için H_7 hipotezi de reddedilmiştir. Böylece araştırma kapsamında ortaya konulan hipotezlerin hiçbirisi açısından katılımcıların düşüncelerinin herhangi bir şekilde diğer grup(lar) karşısında anlamlı bir farklılaşma göstermediği sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 7: Öğrencilerin Workshop Etkinliklerine Yönelik Tutumlarının Katılımcıların Demografik Özellikleri ile Karşılaştırılmasına İlişkin “Tek Yön ANOVA – Testi” Analizi Sonuçları

Özellik Türü	Dağılım	Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	p
Sınıf	Gruplar arası	,609	2	,305	1,464	,239
	Grup içi	12,690	61	,208		
Mezun Olunan Lise Türü	Gruplar arası	,773	5	,155	,716	,614
	Grup içi	12,526	58	,246		
Workshop Etkinlik Türü	Gruplar arası	,450	3	,150	,701	,555
	Grup içi	12,849	60	,214		

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Multi-disipliner bir alan olarak gastronomi eğitiminde teorik ve uygulamalı çalışmaların öğrencilerin kazanımlarını artırması ve pekiştirmesi ile birlikte çalışma ve iletişim gibi becerilerin edinimi açısından önem teşkil etmektedir. Özellikle lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bu kazanımları sağlayabilmeleri için gerçekleştirilen workshop etkinliklerine yaklaşımları algı ve beklentilerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen

bu araştırma kapsamında, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde lisans düzeyinde eğitim gören gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin 2017-2018 eğitim öğretim yılı güz döneminde düzenlenen "Deniz Ürünleri & Balık", "Osmanlı Mutfağı" ve "Pizza & Makarna" konulu üç farklı workshop etkinlikleri hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediği ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu doğrultuda, araştırma kapsamında yedi farklı hipotez kurulmuş ve hipotezler t-test ve tek yönlü ANOVA analizi ile sınanmıştır. Yapılan analizler ile, öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik algı, tutum ve beklentilerinin cinsiyet, yaş, sınıf düzeyi, eğitim programı türü, mezun olunan lise türü, mutfak deneyimine sahip olma durumu ya da katıldıkları workshop türü değişkenleri açısından herhangi bir farklılık göstermediği sonucuna ulaşılmış, diğer bir ifade araştırma hipotezlerinin hiçbirisi kabul edilmemiştir. Elde edilen bu sonuçlar, workshop etkinliklerinin tüm öğrenciler üzerinde hem uygulama ve pratik becerisi kazandırılması açısından hem de öğretici ve sosyal boyutları ile pozitif katkılar sunduğuna, bu katkıların ise sosyo-demografik değişkenlere bakılmaksızın herkes için geçerli olabileceğini ortaya koymaktadır. Araştırmanın sunduğu bir diğer önemli sonuç ise, workshop etkinliklerinin öğrencilere çok yönlü katkıları sebebiyle, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri eğitim programlarıyla birlikte değerlendirilmesinin gerekliliğidir.

Araştırma sonucunda, öğrencilerin workshop etkinliklerinin belirleyicilerine yönelik bir takım tespitler de ortaya çıkartılmıştır. Bunlardan ilki; öğrencilerin gastronomi alanındaki yenilikleri takip etme kanalı olarak beklendiği üzere çağımızın teknolojik gelişmeleri doğrultusunda yaygınlaşan internetin en önemli ve etkili takip kanalı olmasıdır. İkinci önemli sonuç, öğrencilerin workshopları tercih etmesindeki en önemli üç temel amaç; yeni şeyler öğrenme arzusu ile el becerisi kazanma ve şeflerle tanışma isteğidir. Buna ilave olarak, workshop kararının en önemli belirleyicisinin; öğrencilerin ilgi alanı ile workshop içeriğinin örtüşmesi ve gelecek olan şefler (niteliği, tecrübesi, bilinirliği vb.) olduğu yine bu araştırmanın ortaya çıkardığı diğer bir katkıdır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin kontenjan, zaman ve sunum imkanlarının kısıtlılığından dolayı memnuniyetsiz oldukları sonucuna ulaşılmasına karşın, yaklaşık her üç öğrenciden birisinin yılda en az üç uygulamalı workshop etkinliklerine katılması; %28'inin ise fakülte bünyesindeki eğitim programı dışındaki düzenlenen ekstra workshop etkinliklerinin yanı sıra diğer fakülteler tarafından düzenlenen workshop etkinliklerine de katılıyor olması; workshoplardan genel memnuniyet düzeyinin %87,5 ile yüksek ve ölçek ortalamasının 4,151 ile iyi düzeyde olması; öğrencilerin workshop etkinliklerine yönelik bilinçli ve istekli olduğu; bu yöndeki tutumlarının ise genel olarak pozitif ve iyi bir düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Araştırmanın alan olarak sınırı Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüdür. Araştırma, zaman ve maddi kısıtlar nedeniyle sadece bu bölümdeki aktif kayıtlı olan öğrenciler üzerinde yapılmıştır. Bir diğer kısıt olarak, araştırma evrenini temsil eden öğrencilerin sadece üç farklı workshop katılımcılarından oluşması ve sadece bir eğitim dönemini kapsamında değerlendirilmesidir. Bu nedenle, araştırma sonuçlarının tüm Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri öğrencileri ya da bölüm dışındaki diğer lisans eğitim programları bakımından tüm Türkiye'ye genelleştirmek mümkün değildir. Bu araştırmadan hareketle, gelecek yıllarda yapılabilecek çalışmalara ilişkin öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesindeki mutfak uygulama alanının henüz çok yeni olmasından dolayı, benzer çalışmanın en az 3 yıl sonra tekrarlanması ve sonuçların karşılaştırılması, öğrencilerin gelişimlerinin takip edilmesi açısından önemli olacaktır.
- Araştırmanın bir başka üniversitedeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine yönelik benzer şekilde yapılmalı ve sonuçlar karşılaştırılmalıdır.
- Workshop etkinliklerine karşı öğrencilerin tutumlarını değerlendirilmesi amacıyla daha geniş bir evren üzerinde faktör analizi ile ölçek geliştirme çalışmaları yapılabilir.
- Daha önce mutfak workshoplarına katılmamış öğrenciler üzerine de bu çalışmalar yapılmalı ve farklılıklar ortaya konulmalıdır.

KAYNAKÇA

Akçay, Ş. (2016). Atölye Çalışması Nedir? Eğitim Seminerlerinden Ne Farkı Var?

http://www.nisagami.com/atolye_egitim_seminerleri_nedir.asp [Erişim Tarihi: 28.08. 2018]

Akgün, M. (2013). *Gözü Mutfakta, Aklı Şeflikte Olanlara*. www.radikal.com.tr [Erişim Tarihi: 28.08.2018]

Aksoy, M. ve Şahin, A. (2017). Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (4), 7-20.

Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Boyras, M. (2018). Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi ile İncelenmesi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek:1), 324-346.

Brown, J. (2013). A Brief History of Culinary Arts Education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.

De Esteban, J., Cetin, G. & Antonovica, A. (2015). Theory of Knowledge of Tourism: A Sociological and Epistemological Reflection. *Journal of Tourismology*, 1 (1), 2-15.

George, A. (2009). *Competencies For Graduate Culinary Management Degree Programs: Stakeholders' Perspectives*, (Doktora Tezi), Morgan State University, Amerika Birleşik Devletleri.

Gillespie, C. & Cousins, J.A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann.

Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.

Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15-58, (977-988).

Görkem, O., Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 29 Eylül-1 Ekim 2011.

- 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, (55-65).
- Keleş, M.Ç. (2017). Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi. 18. *Ulusal Turizm Kongresi*, Mardin Artuklu Üniversitesi, 18-22 Ekim 2017. Mardin.
- Lorcu, F. (2015). Örneklerle Veri Analizi – SPSS Uygulamalı. (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Lumpe, A.T. (2007). Research-Based Professional Development: Teachers Engaged in Professional Learning Communities. *Journal of Science Teacher Education*, 18(1), 125-128
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Öney, H. (2016). Temel Mutfak Bilgileri. E. Zencir, (Ed.), *Temel Mutfak Teknikleri* içinde (2-29). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*. 26 (2), 264-278.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer. M. Sarıışık, (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde (169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Ekincek, S. (2016). Gurmeler ve İletişim. H. Yılmaz, (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde (115-138). Ankara: Detay Yayıncılık.

Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Students' Perceptions of Workshops: A Case of Afyon Kocatepe University

Mehmet BOYRAZ

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

Ahmet ÇETİN

Pamukkale University, Denizli Vocational School of Social Science, Denizli/Turkey

Hülya MUTLU

Afyon Kocatepe University, Institute of Social Science, Afyonkarahisar/Turkey

H. Hüseyin SOYBALI

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

Extensive Summary

Culinary and gastronomy training require a process that is heavily practiced. Therefore, courses should be held in ateliers and schools which are built in accordance with the profession, kitchens must have adequate application material and lessons should be delivered by experienced instructors, which have great significance for gastronomy education and the professional competence of the students (Gillespie and Cuisin, 2001; Hegarty, 2011:55; Şengün, 2017). Workshop activities are one of the good and beneficial ways for this purpose. Because it plays a significant role in the application of theoretical knowledge into practice acquired in the direction of university-level culinary education given in departments such as culinary arts, food and beverage management, gastronomy or gastronomy and culinary arts. For this reason, in recent years beside the curriculum programs there has been an increase in the number of workshop activities organized in the Gastronomy and Culinary Arts Departments, therefore it will be important to determine the students' attitudes towards workshops against this trend for successful education.

The aim of this research is; to determine whether attitudes and expectations of undergraduate-level gastronomy and culinary arts students for culinary workshop activities differ according to the socio-demographic characteristics of the participants. In this direction, the research has seven different basic hypotheses have been determined for the questionnaire. These are related to whether the perception of students on workshop events shows a significant difference according to their "gender; ages; class in which they are actively trained; type of learning program; graduated high school type; having culinary experience status; workshop event type."

The population of the research consists of the 64 participant students of the "Seafood & Fish", "Ottoman Cuisine" and "Pizza & Pasta" workshops which were organized by the Gastronomy and Culinary Arts Department in the Faculty of Tourism, Afyon Kocatepe University. The research was designed quantitatively and survey technique was used as a data collection tool which was carried out in January 2018. The scale used in the study of Boyraz (2018) was taken as the basis for the research and by adding new questionnaire and dimensions final version of the

questionnaire was prepared. The questionnaire contains five-point Likert-type 35 expressions in two parts. The first part's questions are about demographic characteristics and second part's questions are related to evaluation of workshop attitudes. A questionnaire was applied to all workshop participants. For analysis of gathered data, descriptive statistics, frequency, reliability, t-test and one-way ANOVA analyses were performed by means of a statistical package program.

In the scope of the research, gender, age, undergraduate level, type of education and graduated high school types are considered as demographic variables. According to 64 participants' students replies, it was determined that; 79.7% female and 20.3% male students participated in the study. Beside, 80% of the students are between the ages of 18-21 and the rest of them are between the ages of 22-25. In the Gastronomy and Culinary Art Department, where no fourth grade students are present yet, it can be said that the participants are predominantly in the 18-21 age range and this group is also in the foreground. Nevertheless, approximately 30% of the students were in the first class (freshman), 12.5% in the second class (sophomore) and 57% in the third class (junior). 51.6% of them were enrolled in the normal (day-time) education while the remaining 48.4% were educated in the evening education curriculum. Lastly 45.3% of the students graduated from "Anatolian High Schools" with the greatest proportion in terms of the graduated high school types.

Within the research, approximately one in three students to attend at least three applied workshop events per year; 28% of students attend extra workshop events outside the faculty's training program as well as workshops events which are organized by other faculties; the overall level of satisfaction with workshops was high with 87.5% and good with a mean of 4,151/5; students are conscious and willing to workshop activities; and their attitudes towards this direction are generally positive and at a good level despite results indicated that students participating in the survey are dissatisfied with the availability of quotas, time and presentation opportunities.

As a result of the research, a number of outputs were made about the determinants for the workshop activities of the students. The first of these; the internet is the most important and effective follow-up channel that is becoming popular in the direction of technological developments of our age as expected by students to follow innovations in gastronomy. The second important result is that the three most significant motivators for workshops are; desire to learn new things, acquire hand skills and meet with the chiefs. In addition, the most precious determinant of the workshop decision is; overlapping students' interest and workshop content, and the accompanying chiefs (quality, experience, awareness, etc.). Conversely students decelerated that they were dissatisfied with the workshops due to the limited participant quota, time and presentation possibilities.

In the scope of the research, it has been found that the perceptions, attitudes and expectations of students about workshop activities do not show any difference in terms of gender, age, class level, type of education program, type of high school graduated, experience of culinary experience, or workshop type variables. In other words, none of the research hypotheses have been accepted. These results indicate that workshop activities positively contribute to both of application and practical skills, as well as their training and social dimensions, regardless of their socio-demographic variables. Due to the multi-faceted contribution of the workshop activities to the students, the necessity

for the gastronomy and culinary art department to be reevaluated together with the official curriculum programs and workshops is another important result of the research.

The scope of the research is limited to the Gastronomy and Culinary Art of Afyon Kocatepe University. The study was conducted only on students who were actively enrolled in this department due to time and financial constraints. In addition, the students who represent the research population consist of only three different workshop events participants; hence study was evaluated within the scope of only one education period. Therefore, in respect of all other parts of Gastronomy and Culinary Art degree programs except for students or part of the research results it is not possible to generalize the whole of Turkey.