



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi (The Effect of the Course Program Perception of Gastronomy and Culinary Art Students on Academic Success)

İrfan YAZICIOĞLU^a , *Esra ÖZATA^b 

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Gazi University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:20.09.2017

Kabul Tarihi:28.10.2017

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Eğitim

Akademik başarı

Öz

Bu araştırmanın amacı, Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren fakülte ve meslek yüksekokullarının ders programlarının incelenerek bu okullarda öğrenim gören öğrencilerin ders programlarına ilişkin algılarının akademik başarıları üzerine etkisini tespit etmektir. Bu kapsamda araştırmanın evreni Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 17 fakülte ve 9 meslek yüksekokulunda öğrenim gören 4168 öğrenci olarak belirlenmiştir. Araştırmanın örneklem çapı 400 olarak belirlenmiş, 8 fakülte ve 3 meslek yüksekokulunda öğrenim gören 1367 öğrenciye ulaşılmıştır. Veri toplama aracı olarak anket formları kullanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik bilgilere yönelik sorulara ikinci bölümde ise öğrencilerin ders programına yönelik algılarına ilişkin ifadeler yer verilmiştir. Elde edilen veriler istatistik paket programlarında T testi, Anova ve Yapısal Eşitlik Modeli kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin analizi sonucunda program algısının akademik başarı üzerine pozitif yönde düşük bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Education

Academic achievement

Abstract

The aim of this research is to examine the curriculums of faculties and vocational college schools which provide Gastronomy and Culinary Arts education in Turkey and to determine the effect of the course program perception of gastronomy and culinary art students on academic success. In this context, the population of the research was students who were educated at 17 faculties and 9 vocational college schools offering Gastronomy and Culinary Arts education in Turkey. The sample size of the study was calculated as 400 students by using Yamane formulation. 1367 students from 8 faculties and 3 vocational college schools contributed to research. The questionnaires were used as data collection tools. The questionnaire consists of two parts. In the first part, questions about demographic information and in the second part, statements about the perceptions of the students about the curriculum were given. The collected data were analyzed by using T test, Anova and Structural Equation Model in statistical package programs. As a result of the analysis of the data, it was determined that the program perception had a low effect on the academic success in the positive direction.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: esraozata1992@gmail.com (E. Özata),

GİRİŞ

Gastronomi, odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konudur. Bu olgu, yemek yeme faaliyetine konu olan tüketim anında ne yenildiğinin çok ötesinde daha kapsamlı bir anlam taşımaktadır (Öney, 2016). Gastronomi kavramı gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden oluşmakta, yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi olarak tanımlanmaktadır (Bucak ve Ateş, 2014). Gastronomi ülkelere ve bölgelere ait mutfak kültürlerinin birbirinden ayrılmasında önemli bir role sahiptir. Bu bilim dalı ülkelerin veya bölgelerin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyeceklerin hazırlama, pişirme, servis gibi yöntemlerini kapsamaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014). Gastronomi kelimesine ait ilk izlere antik Yunan döneminde rastlanılmakta olup Arcestratus' un M.Ö. 4. yy' da yazdığı *The Life of Luxury* (Lüks Yaşam) adlı kitapta gastronomi bölümleri olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu kitabın Akdeniz bölgesinde sunulmuş ilk yiyecek ve şarap rehberi olduğu düşünülmektedir (Bucak ve Ateş, 2014).

Her şeyden önce fiziki bir gereklilik olan yiyeceklerin seçilmesi, pişirilmesi ve yenmesi konusunun bilimi ve sanatı olarak da tanımlanan gastronomi hem zanaat hem de sanat gerektirmektedir. Disiplinler arası bir olgu olarak da görülen gastronomi alanında nitelikli ve eğitilmiş uzmanların yetiştirebilmesi için eğitim veren kuruluşların bu konuya geniş yelpazeden bakmaları zorunludur (Şengün, 2017: 169). Gastronomi içerisinde sanatı ve bilimi barındıran bir kavram olmasından dolayı bilim kısmının öğrenilmesi iyi bir eğitimle sağlanmaktadır. Sanatsal kısım ise aşçının yaratıcılığı ile gelişebilmektedir. Mükemmel aşçılar yetiştirmek için mutfağa ilgisi olan ve yaratıcılık yönü güçlü olan bireylerin, aşçılık mesleğine ilgisinin çekilmesi sağlanmalı ve bu bireylerin iyi bir eğitiminden geçirilip, mutfak bilimsel yönünün kavranması sağlanmalıdır (Daylar, 2015).

Dünyada gastronomi eğitiminin gelişim süreci incelendiğinde gastronomiyi konu alan ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmıştır. 1784'te ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs İngiltere'de açılmış ve devamında ise 1820'de Amerika'da ve 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir. 1895'te Fransa'da açılan Le Gordon Bleu ve 1922'den beri aşçılık eğitimi de veren Cornell Üniversitesi gastronomi alanında ilk diploma veren okullar olmuştur. Amerika'da ilk mutfak sanatları okulu olan Connecticut Restoran Enstitüsü 1946 yılında kurulmuştur (Hertzman ve Ackerman, 2008: 210). İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'larda gastronomi yüksek lisans programları açılmış, bunu 1996'da açılan New York Üniversitesi'nin doktora programı takip etmiştir (Öney, 2016).

Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi, 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla başlamıştır. Yeditepe Üniversitesini sırası ile İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) izlemiştir. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimine ise 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi bünyesinde "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" programlarının açılmasıyla başlamıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979).

Sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek, gerekli beceriye sahip, nitelikli personeli yetiştirmek mesleki eğitim sisteminin amacını oluşturmaktadır. Mesleki eğitim planlayıcıları için en önemli görev; mevcut bilgiler doğrultusunda, sektörün gelecekte ihtiyaç duyacağı nitelikli işgücünü planlama ve geliştirme görevidir (Öztürk ve Görkem, 2011). Mesleki eğitim sistemi belirli aşamalardan oluşmaktadır. Bu sistemin ilk aşamasında bireylere öncelikle genel mesleki kültür kazandıran temel mesleki eğitim verilmektedir. Bu ilk süreci tamamlayan kişiler,

sonrasında teknik mesleki eğitim almaktadır. Bu süreç, ileri meslek eğitimi ile bireyleri uzmanlığa yöneltmektedir. Sonuçta genel ve mesleki eğitim bir bütündür. Birbirini tamamlayan fonksiyonları vardır (Dağdeviren, 2007). Yüksek öğretim kurumlarının eğitim kalitesi turizm sektörü için gerekli olan nitelikli işgücünün yetiştirilmesinde en önemli faktörlerden birisidir. Turizmde “insan” temel öğedir. Hizmet endüstrisi olan turizmde kaliteli hizmet, nitelikli eleman ile gerçekleşmektedir. Nitelikli eleman ise mesleki eğitimle yetiştirilir. İşte bu noktada, yükseköğretim kurumlarında verilen turizm eğitiminin hizmet kalitesini sürekli geliştirmek önem kazanmaktadır (Şahin, 2009).

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yeni gelişen bir alan olduğu için uygulanan ders programlarının mesleki ihtiyaçları karşılayıp karşılamadığı oldukça önemli bir konudur. Yeni gelişen bu alanın daha iyi bir eğitim verebilmesi adına uygulanan programların yenilenmesi ve geliştirilmesi gerekmektedir. Bu nedenle öğrencilerin programlara ilişkin algıları belirlenerek görülen eksikliklerin yeniden düzeltilerek geliştirilmesi zorunlu hale gelmiştir.

Mevcut araştırmanın amacı, Türkiye’de gastronomi ve mutfak Sanatları eğitimi veren fakülte ve meslek yüksekokullarının ders programları incelenerek bu kurumlarda öğrenim gören öğrencilerin bölüm ders programlarına ilişkin algılarının akademik başarı üzerine etkisinin ortaya konulmasıdır. Bu doğrultuda araştırmanın hipotezleri aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur:

- H₁: Gastronomi eğitimi program algısında derslerin akademik başarı üzerine etkisi vardır.
- H₂: Gastronomi eğitimi program algısında öğretim elemanlarının akademik başarı üzerine etkisi vardır.
- H₃: Gastronomi eğitimi program algısında fiziki koşulların akademik başarı üzerine etkisi vardır.
- H₄: Gastronomi eğitimi program algısı alt boyutlarında cinsiyet değişkeni bakımından farklılık vardır.
- H₅: Gastronomi eğitimi program algısı alt boyutlarında sektör deneyiminin olup olmasına göre farklılık vardır.
- H₆: Gastronomi eğitimi program algısı alt boyutlarında lise türüne göre farklılık vardır.
- H₇: Gastronomi eğitimi program algısı alt boyutlarında dönemlere göre farklılık vardır.

METODOLOJİ

Araştırma evrenini Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren meslek yüksekokulları ve fakültelerdeki öğrenciler oluşturmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 17 fakülte ve 9 meslek yüksekokulu bünyesindeki 4168 öğrenci araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklem büyüklüğünü belirlemede Yamane’ in sosyal bilimler için geliştirdiği formülden yararlanılmıştır (Yamane, 2001:116-117). Yamane’ in formülü kullanılarak örneklem çapı 400 olarak hesaplanmıştır. Örneklem birimlerinin seçiminde kolayda örnekleme yöntemi uygulanmıştır. 1400 anket formu hazırlanarak 2, 3 ve 4. sınıfta eğitim gören öğrencilere dağıtılmış, geri dönüşü olan 1367 kullanılabilir anket formu analiz edilmiştir. Anketlerin uygulanmasında 8 fakülte ve 3 meslek yüksekokullarından yardım alınmıştır.

Bu araştırma kapsamında birincil verilerin toplanması için öğrencilere yönelik olarak bir anket formu derlenmiştir. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik bilgilere yönelik sorulara, ikinci bölümde ise öğrencilerin ders programına yönelik algılarına ilişkin ifadeler yer verilmiştir. İfadeler 5'li likert ölçeğine göre hazırlanmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu daha önce literatürde kullanılmış ölçeklerden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Hazırlanan anket formunun anlaşılabilirliğini incelemek için az sayıda bir örneklem üzerinde pilot çalışma yapılmasına karar verilmiştir. Ekim 2016 tarihlerinde Gazi üniversitesi Turizm Fakültesi'nde 40 öğrenci üzerinde taslak anket formunu test etmek amacıyla bir pilot çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu pilot çalışma ile araştırmada kullanılacak ölçme aracına ilişkin anket formunun güvenilirliği ve ifadelerin anlaşılabilirliği incelenmiştir.

Bu çalışmada kullanılan ölçek; İlçi ve Burcu Vural (2010), Uyar ve Zengin (2015), Demir ve Şen Demir (2014) ve Sert (2012)'nin çalışmalarında kullanılan ölçeklerden uyarlanmıştır.

Veri toplama işlemi, araştırmacı tarafından belirlenen ve anket içeriği hakkında bilgilendirilen öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmiştir. Veri toplama işlemi 2016-2017 Eğitim- Öğretim yılı güz döneminde (Eylül- Ekim- Kasım- Aralık ve Ocak) gerçekleştirilmiştir.

Araştırma kapsamında toplanan veriler istatistik paket programları kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin analizinde “yüzde”, “frekans”, “Bağımsız Gruplar T Testi”, “Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)”, “Tukey Testi” ve yapısal eşitlik modeli kullanılarak test edilmiştir.

Ölçeklerin güvenilirliğine ilişkin Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları hesaplanmıştır. Buna göre “Program İçeriği” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach's Alpha) $\alpha = 0,88$, “Öğretim Elemanı” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı $\alpha = 0,92$ ve “Fiziki Koşul” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı ise $\alpha = 0,93$ bulunmuştur. Elde edilen bulgulara göre ölçeğin güvenilirliği yüksek güvenilirliğe sahip oldukları gözlenmektedir.

Örneklem Profili

Örneklemi oluşturan 1367 öğrencinin cinsiyet, sektör deneyimi, mezun olduğu lise, dönemi ve öğrenim gördükleri üniversitelere göre dağılımları Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Örneklem Profilinin Sayı ve Yüzde Dağılımları

Cinsiyet	Sayı	Yüzde
Kadın	716	52,4
Erkek	651	47,6
<i>Toplam</i>	1367	100,0
Sektör deneyimi	Sayı	Yüzde
Var	741	54,2
Yok	626	45,8
<i>Toplam</i>	1367	100,0
Mezun Lise Türü	Sayı	Yüzde
Kız Meslek Lisesi	165	12,1
Düz Lise	312	22,8
Anadolu Liseleri	491	35,9
Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	138	10,1
Tarım Meslek Lisesi	8	,6
Açık Öğretim Lisesi	18	1,3
Özel Liseler	21	1,5
Diğer Meslek Liseleri	214	15,7
<i>Toplam</i>	1367	100,0
Dönem	Sayı	Yüzde
3	908	66,4
5	294	21,5
7	165	12,1
<i>Toplam</i>	1367	100,0
Üniversite Adı	Sayı	Yüzde
Balıkesir Üniversitesi	60	4,4
Akdeniz Üniversitesi	94	6,9
Afyon Kocatepe Üniversitesi	187	13,7
Beykent Üniversitesi	151	11,0
İstanbul Gelişim Üniversitesi	89	6,5
Mersin Üniversitesi	82	6,0
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	130	9,5
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	144	10,5
Gazi Üniversitesi	166	12,1
Anadolu Üniversitesi	127	9,3
Pamukkale Üniversitesi	137	10,0
Toplam	1367	100,0

BULGULAR

Örneklem grubuna uygulanan anketlerden elde edilen verilere “Bağımsız Gruplar T Testi”, “Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)”, “Tukey Testi” ve yapısal eşitlik modeli uygulanarak araştırmanın hipotezleri test edilmiştir.

Tablo 2. Program Ölçeği Alt Boyutları Arasındaki Korelasyon Katsayıları

Ölçek Boyutları	Program	Öğretim Elemanı	Fiziksel Koşullar
Program	1	0,698	0,591
Öğretim Elemanı		1	0,627
Fiziksel Koşullar			1

Program boyutları arasındaki korelasyon değerleri Tablo 2’de verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre boyutlar arasında pozitif yönlü ve istatistiksel olarak anlamlı ilişki vardır. Buna göre %5 önem düzeyinde ($P < 0,05$) program ölçeği boyutları arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Diğer taraftan program içeriği ile fiziksel koşullar arasında ($r=591$) ve öğretim elemanları ile fiziksel koşullar arasında ($r=627$) doğrusal yönde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3. Yapısal Eşitlik Modeli İçin Uyum İyiliği İndeksi Bulguları

İndeks	Model Bulguları	Mükemmel uyum- Kabul edilebilir uyum değerleri
χ^2/df	4,527	<2-<5
GFI	0,896	>0,95->0,90
CFI	0,933	>0,95->0,90
RMSEA	0,051	<0,05-<0,10

Öğrencilerin ders programı algılarının akademik başarıları üzerinde etkisi yapısal eşitlik modeliyle incelenmiştir. Oluşturulan modelin uyum iyiliği katsayısı bulguları Tablo 3’de verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre araştırmanın modeli uyum değerleri ile uyumludur.

Tablo 4. Program İçeriği Boyutundaki İfadelerin Ölçek Üzerindeki Etkileri

Program	Tahmin	S. Tahmin	S. Hata	Kritik Değer	P
prog01	1	0,696			
prog02	0,766	0,531	0,037	20,632	,000
prog03	1,041	0,717	0,037	28,318	,000
prog04	1,044	0,724	0,043	24,429	,000
prog05	1,07	0,702	0,045	23,752	,000
prog06	1,08	0,785	0,041	26,264	,000
prog07	0,979	0,647	0,044	22,092	,000
prog08	0,91	0,681	0,039	23,07	,000
prog09	0,806	0,538	0,044	18,449	,000
prog10	0,608	0,414	0,042	14,325	,000
prog11	0,731	0,502	0,042	17,233	,000

Program içeriği boyutundaki ifadelerin ölçek üzerindeki etkileri Tablo 4’de verilmiştir. P değeri etkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu gösterir. Elde edilen bulgulara göre tüm ifadelerin etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en yüksek etki “prog06” ifadesinde, en düşük etki ise ”prog10” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre “prog06” ifadesinde 1 birim değişiklik olduğunda program içeriği ölçeğinde 0,785 birim değişiklik olması beklenir. İfadelerin aynı zamanda program içeriği üzerinde de dolaylı olarak etkileri vardır. Program içeriği ifadeleri arasında “prog06” ifadesinde program içeriği unsurunda meydana gelecek iyileştirmenin program içeriği üzerinde etkisinin en yüksek olması beklenir.

Tablo 5. Program İçeriği Boyutundaki Kodlar ve Açıklamaları

Kod	Açıklama
Prog01	Eğitim programı sektörel gerekliliklere göre hazırlanmıştır.
Prog02	Eğitim programındaki dersler sayısal olarak yeterlidir.
Prog03	Eğitim programındaki dersler içerik olarak yeterlidir.
Prog04	Eğitim programı alanında uzmanlarca yönetilir.
Prog05	Derslerde daha iyi eğitim için gerekli olan teknolojik olanaklardan yararlanılmaktadır.
Prog06	Program dersleri ihtiyaca uygun bilgi içermektedir.
Prog07	Programdaki teorik dersleri destekleyecek yeterince uygulama alanı ve araç-gereç bulunmaktadır.
Prog08	Eğitim ve Ders programları güncellenmekte ve günümüz şartlarına uygun hale getirilmektedir.
Prog09	İlgi alanlarımıza uygun ve ihtiyaçlarımızı karşılayacak sayı ve çeşitlilikte seçmeli ders vardır.
Prog10	Staj uygulama süresi yeterlidir.
Prog11	Uygulamalı derslerde yapılacak olan ürünlerin reçeteleri dönem başında verilmekte ve uygulamalar buna göre gerçekleştirilmektedir.

Tablo 6. Öğretim Elemanı Boyutundaki İfadelerin Ölçek Üzerindeki Etkileri

Öğretim Elemanı	Tahmin	S. Tahmin	S. Hata	Kritik Değer	P
og_el12	1	0,7			
og_el13	0,878	0,644	0,034	25,936	,000
og_el14	1,027	0,76	0,039	26,345	,000
og_el15	0,994	0,776	0,037	26,898	,000
og_el16	1,023	0,74	0,036	28,261	,000
og_el17	1,012	0,764	0,038	26,5	,000
og_el18	1,094	0,782	0,04	27,131	,000
og_el19	0,826	0,615	0,038	21,508	,000
og_el20	0,85	0,565	0,043	19,793	,000
og_el21	0,664	0,435	0,043	15,304	,000
og_el22	0,79	0,558	0,04	19,555	,000
og_el23	0,998	0,727	0,04	25,248	,000
og_el24	0,945	0,68	0,04	23,666	,000
og_el25	0,86	0,612	0,04	21,494	,000
og_el26	0,913	0,626	0,042	21,893	,000
og_el27	0,829	0,617	0,038	21,566	,000

Öğretim elemanı boyutundaki ifadelerin ölçek üzerindeki etkileri Tablo 6’da verilmiştir. P değeri etkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu gösterir. Elde edilen bulgulara göre tüm ifadelerin etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en yüksek etki “og_el18” ifadesinde, en düşük etki ise “og_el27” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre “og_el18” ifadesinde 1 birim değişiklik olduğunda program içeriği ölçeğinde 0,782 birim değişiklik olması beklenir. İfadelerin aynı zamanda öğretim elemanı üzerinde de dolaylı olarak etkileri vardır. Öğretim elemanı ifadeleri arasında “og_el18” ifadesinde öğretim elemanı unsurunda meydana gelecek iyileştirmenin öğretim elemanı üzerinde etkisinin en yüksek olması beklenir.

Tablo 7. Öğretim Elemanı Boyutundaki Kodlar ve Açıklamaları

Kod	Açıklama
Og_el12	Öğretim elemanları öğrencileri bir birey olarak dikkate alır.
Og_el13	Öğretim elemanları sınavlarda adaletlidir.
Og_el14	Öğretim elemanları ders işlerken güncel konulara önem verir ve derse iyi hazırlanmaktadır.
Og_el15	Öğretim elemanları ders programına ve içeriğine uyar.
Og_el16	Öğretim elemanları öğrencilerle iletişime açıktır ve rahatça ulaşılır.
Og_el17	Öğretim elemanları kaynak konusunda yardımcı olur.
Og_el18	Öğretim elemanları kendi konu alanlarında yeterli bilgiye sahiptir, konusuna hakimdir.
Og_el19	Öğretim elemanları öğrencileri derslerdeki performansları hakkında bilgilendirir.
Og_el20	Öğretim elemanlarımızca iş dünyasını tanımamız için sektörden konuşmacılar getirilmektedir.
Og_el21	Öğretim elemanlarımız tarafından iş dünyasını tanımamız için teknik geziler düzenlenmektedir.
Og_el22	Öğretim elemanlarımız tarafından bizi ilgilendiren önemli konularda (kariyer günleri, çeşitli toplantılar, iş ilanları gibi) bilgi verilmektedir.
Og_el23	Öğretim elemanları sınıfta görüş ve düşüncelerimizi söylememiz için bize olanak sağlamaktadır.
Og_el24	Öğretim elemanları mutfaklarda uyulacak kuralları açıklar ve takip eder.
Og_el25	Öğretim elemanları uygulamalarda demo gösterileri yapar.
Og_el26	Derslerde verilen ödevler gelişimimize yardımcı olmakta ve derste başarıya katkı sağlamaktadır.
Og_el27	Öğretim elemanı tarafından yapılan uygulamalı sınavlar başarılarımızı ölçecek niteliktedir.

Tablo 8. Fiziksel Koşul Boyutundaki İfadelerin Ölçek Üzerindeki Etkileri

Fiziksel Koşullar	Tahmin	S. Tahmin	S. Hata	Kritik Değer	P
fiziksel28	1	0,741			
fiziksel29	1,108	0,806	0,029	37,87	,000
fiziksel30	1,238	0,865	0,038	32,985	,000
fiziksel31	1,237	0,895	0,036	34,232	,000
fiziksel32	1,179	0,809	0,039	30,606	,000
fiziksel33	1,158	0,847	0,036	32,192	,000
fiziksel34	1,057	0,758	0,037	28,502	,000

Fiziksel koşul boyutundaki ifadelerin ölçek üzerindeki etkileri Tablo 8’de verilmiştir. P değeri etkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu gösterir. Elde edilen bulgulara göre tüm ifadelerin etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en yüksek etki “fiziksel31” ifadesinde, en düşük etki ise “fiziksel28” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre “fiziksel31” ifadesinde 1 birim değişiklik olduğunda program içeriği ölçeğinde 0,895 birim değişiklik olması beklenir. İfadelerin aynı zamanda fiziksel koşullar üzerinde de dolaylı olarak etkileri vardır. Fiziksel koşullar ifadeleri arasında “fiziksel31” ifadesinde fiziksel koşullar unsurunda meydana gelecek iyileştirmenin genel fiziksel koşullar üzerinde etkisinin en yüksek olması beklenir.

Tablo 9. Fiziksel Koşul Boyutundaki Kodlar ve Açıklamaları

Kod	Açıklama
Fiziksel28	Mutfak bölümleri yerleşim planı bakımından sektörü yansıtmaktadır.
Fiziksel29	Mutfak sahip olduğu bölümler ve araç-gereçlerle sektörü yansıtmaktadır.
Fiziksel30	Mutfaklar uygulama için yeterli araç ve gereçlere sahiptir.
Fiziksel31	Uygulama mutfağı öğrencinin endüstriyel mutfak sistemlerini tanımasını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.
Fiziksel32	Mutfağın tasarımı her öğrencinin bireysel uygulama yapmasına uygundur.
Fiziksel33	Mutfakta uygulama esnasında ihtiyaç duyulan malzemelere kolayca ulaşılır.
Fiziksel34	Mutfaklar hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği açısından uygundur.

Tablo 10. Program Algısı ve Alt Boyutlarının Akademik Başarı Üzerine Etkisi

Program Algısı Boyutları	Etki	Akademik Başarı Üzerine Etki
Fiziksel Koşullar	0,907	0,076
Öğretim Elemanı	1,07	0,096
Program	1	0,089
Program Algısı	1	0,109

Program algısı ve alt boyutlarının akademik başarı üzerine etkisi Tablo 10’da verilmiştir. Genel olarak program algısının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin akademik başarı üzerine etkisi %10.9 olarak belirlenmiştir. Bu etkinin program algısının alt boyutları açısından değerlendirildiğinde fiziki koşulların etkisi %7,6, öğretim elemanı boyutunun etkisi %9,6 ve program içeriği boyutunun etkisi %8,9 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre program algısının akademik başarı üzerine pozitif yönde düşük etkisi vardır. Bu sonuçlara göre H_1 , H_2 ve H_3 hipotezleri kabul edilmiştir.

Tablo 11. Program Algısı Alt Boyutları ile Cinsiyet Arasındaki Farklılaşma

Faktör	Cinsiyet	N	Ort.	Std. Sapma	t	p
Program	Kadın	716	3,13	0,777	-0,067	0,946
	Erkek	651	3,14	0,829		
Öğretim Elemanı	Kadın	716	3,45	0,738	2,236	0,025
	Erkek	651	3,36	0,842		
Fiziksel Koşullar	Kadın	716	3,09	0,982	-0,763	0,446
	Erkek	651	3,13	1,072		

Tablo 11’de program algısı alt boyutlarının öğrencilerin cinsiyetlerine göre farklılık gösterip göstermediğini test etmek için yapılan Bağımsız Gruplar T Testi sonucunda program algısına ait program ve fiziksel koşullar alt boyutlarında, program algısının cinsiyete göre anlamlı olarak farklılaşmadığı belirlenmiştir (Program $t = -0,067$, $p = 0,946$; Fiziksel Koşullar $t = 0,887$, $p = 0,375$). Program algısına ait öğretim elemanı alt boyutunda ise anlamlı bir farklılık vardır (Öğretim Elemanı $t = 2,236$, $p = 0,025$). Ortalamalara bakıldığında genel olarak erkeklerin program algılarının kadınlara göre daha düşük olduğu görülmektedir. Bulgulara göre H_4 hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 12. Program Algısı Alt Boyutları ile Sektör Deneyimi Arasındaki Farklılaşma

Faktör	Sektör Deneyimi	N	Ort.	Std. Sapma	t	p
Program	Var	741	3,04	0,830	-4,969	0,000
	Yok	626	3,25	0,752		
Öğretim Elemanı	Var	741	3,36	0,813	-2,510	0,012
	Yok	626	3,46	0,759		
Fiziksel Koşullar	Var	741	3,05	1,058	-2,193	0,028
	Yok	626	3,17	0,983		

Tablo 12’de öğrencilerin program algısı alt boyutlarının sektör deneyiminin olup olmasına göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen Bağımsız Gruplar T Testi sonucunda program algısına yönelik tüm alt boyutlarda program algısının sektör deneyimine göre anlamlı olarak farklılaştığı belirlenmiştir (Program $t = -4,969$, $p = 0,000$; Öğretim Elemanı $t = -2,510$, $p = 0,012$; Fiziksel Koşullar $t = -2,193$, $p = 0,028$). Ortalamalara bakıldığında tüm alt boyutlarda sektörde deneyimi olan öğrencilerin deneyimi olmayan öğrencilere göre program algısının daha düşük olduğu görülmektedir. Buna göre H_5 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 13. Lise Türüne Göre Program Algısı Alt Boyutlarının Karşılaştırması

Alt Boyut	Lise Türü	n	Ort.	Std. Sapma	F	p
Program	Kız Meslek Lisesi	165	3,00	0,838	7,012	0,000
	Düz Lise	312	3,06	0,836		
	Anadolu Liseleri	491	3,15	0,790		
	Anadolu Otelcilik ve T. M. Lisesi	138	3,06	0,786		
	Diğer Meslek Liseleri	214	3,37	0,698		
	<i>Toplam</i>	1320	3,14	0,800		
Öğretim Elemanı	Kız Meslek Lisesi	165	3,25	0,821	7,857	0,000
	Düz Lise	312	3,31	0,845		
	Anadolu Liseleri	491	3,45	0,770		
	Anadolu Otelcilik ve T. M. Lisesi	138	3,29	0,807		
	Diğer Meslek Liseleri	214	3,62	0,662		
	<i>Toplam</i>	1320	3,40	0,791		
Fiziksel Koşullar	Kız Meslek Lisesi	165	2,80	0,974	13,542	0,000
	Düz Lise	312	3,00	1,055		
	Anadolu Liseleri	491	3,11	1,019		
	Anadolu Otelcilik ve T. M. Lisesi	138	3,07	1,068		
	Diğer Meslek Liseleri	214	3,51	0,838		
	<i>Toplam</i>	1320	3,10	1,020		

Tablo 13’de açıklanan Tek Yönlü Varyans Analizi sonuçlarına göre, öğrencilerin program algısına yönelik tutumlarının 3 alt boyutta (Program, Öğretim Elemanı ve Fiziksel Koşullar) ve genel olarak ölçek toplamında lise türüne göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir ($p=0,000$). Diğer bir ifadeyle farklı liselerde eğitim gören öğrencilerin program algısına yönelik tutumları da farklıdır. Buna göre H_6 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 14. Dönemlerine Göre Program Algısı Alt Boyutlarının Karşılaştırması

Alt Boyut	Dönemler	n	Ort.	Std. Sapma	F	p
Program	3	908	3,21	0,785	12,349	0,000
	5	294	3,04	0,832		
	7	165	2,91	0,787		
	<i>Toplam</i>	1367	3,13	0,802		
Öğretim Elemanı	3	908	3,47	0,753	9,470	0,000
	5	294	3,30	0,845		
	7	165	3,24	0,851		
	<i>Toplam</i>	1367	3,41	0,790		
Fiziksel Koşullar	3	908	3,15	0,990	3,506	0,030
	5	294	3,05	1,066		
	7	165	2,94	1,124		
	<i>Toplam</i>	1367	3,11	1,026		

Öğrencilerin program algısına yönelik tutumlarının dönemlere göre fark gösterip göstermediğini test etmek amacıyla yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi Tablo 14’de yer almaktadır. Bu sonuçlarına göre, öğrencilerin program algısına yönelik tutumlarının 3 alt boyutta (Program, Öğretim Elemanı ve Fiziksel Koşullar) ve genel olarak ölçek toplamında dönemlerine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir ($p=0,000$). Diğer bir ifadeyle farklı dönemlerde eğitim gören öğrencilerin program algısına yönelik tutumları da farklıdır. Buna göre H_7 hipotezi kabul edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Program İçeriğine İlişkin Sonuçlar

Program içeriği boyutu ifadelerine verilen cevapların ortalaması 3.13'dür. Diğer bir ifadeyle öğrenciler program içeriğini çok iyi algılamamaktadır. Bu sonuçtan program içeriğinin geliştirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. İfadeler incelendiğinde ise en düşük ortalamanın “İlgi alanlarımıza uygun ve ihtiyaçlarımızı karşılayacak sayı ve çeşitlilikte seçmeli ders vardır” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre eğitim programlarındaki seçmeli dersler öğrenciler tarafından yeterli olarak görülmemektedir. Aynı kapsamda en yüksek ortalamanın “Eğitim programı alanında uzmanlarca yönetilir” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre eğitim programlarını yürüten öğretim elemanları öğrenciler tarafından yeterli olarak algılanmaktadır.

Program içeriği boyutuna ilişkin ifadelerin ölçek üzerindeki etkilerine bakıldığında ölçek üzerinde anlamlı etkileri bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en düşük etki “prog10” (Staj uygulama süresi yeterlidir) ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre staj süresi öğrenciler tarafından yeterli olarak görülmemektedir. Aynı kapsamda en yüksek etki “prog06” (Program dersleri ihtiyaca uygun bilgi içermektedir) ifadesinde olduğu görülmektedir. Diğer bir ifadeyle öğrencilere göre dersler ihtiyaca uygun bilgi içermektedir.

Öğretim Elemanına İlişkin Sonuçlar

Öğretim elemanı içeriği boyutu ifadelerine verilen cevapların ortalaması 3.41'dir. Diğer bir ifadeyle öğrenciler öğretim elemanını çok iyi algılamamaktadır. İfadeler incelendiğinde en düşük ortalamanın “Öğretim elemanlarımız tarafından iş dünyasını tanımamız için teknik geziler düzenlenmektedir” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre teknik gezilerin yetersiz olarak görüldüğü anlaşılmaktadır. Aynı kapsamda en yüksek ortalamanın “Öğretim elemanları kaynak konusunda yardımcı olur” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre öğretim elemanlarının öğrencilere kaynak konusunda yardımcı oldukları anlaşılmaktadır.

Öğretim elemanı boyutuna ilişkin ifadelerin ölçek üzerindeki etkilerine bakıldığında elde edilen bulgulara göre bütün maddelerin etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en düşük etki “og_el27” (Öğretim elemanı tarafından yapılan uygulamalı sınavlar başarımızı ölçecek niteliktedir) ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre uygulamalı sınavların yeterli düzeyde başarıyı ölçmediği anlaşılmaktadır. Aynı kapsamda en yüksek etki “og_el18” (Öğretim elemanları kendi konu alanlarında yeterli bilgiye sahiptir, konusuna hakimdir) ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre öğretim elemanlarının alanlarına yönelik yeterli bilgiye sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Fiziki Koşullara İlişkin Sonuçlar

Fiziki koşul boyutu ifadelerine verilen cevapların ortalaması 3.11'dir. Diğer bir ifadeyle öğrenciler fiziki koşulları çok iyi algılamamaktadır. İfadeler incelendiğinde ise en düşük ortalamanın “Mutfağın tasarımı her öğrencinin bireysel uygulama yapmasına uygundur” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre mutfak tasarımları bireysel uygulama yapmaya uygun olmadığı anlaşılmaktadır. Aynı kapsamda en yüksek ortalamanın “Mutfaklar hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği açısından uygundur” ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre mutfakların hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği açısından uygun olduğu anlaşılmaktadır.

Fiziki koşul boyutuna ilişkin ifadelerin ölçek üzerindeki etkilerine bakıldığında elde edilen bulgulara göre bütün maddelerin etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Standart tahmin değerlerine göre en düşük etki “fiziksel28” (Mutfak bölümleri yerleşim planı bakımından sektörü yansıtmaktadır) maddesinde olduğu görülmektedir. Buna göre mutfak bölümlerinin sektörü yeterince yansıtmadığı görülmektedir. Aynı kapsamda en yüksek etki “fiziksel31” (Uygulama mutfağı öğrencinin endüstriyel mutfak sistemlerini tanınmasını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır) ifadesinde olduğu görülmektedir. Buna göre uygulama mutfaklarının öğrencini endüstriyel mutfak sistemlerini tanınmasını sağlayacak şekilde tasarlandığı anlaşılmaktadır.

Genel olarak gastronomi ders programlarına ilişkin alt boyutların birbiriyle ilişkilerine yönelik gerçekleştirilen korelasyon analizi sonuçlarına göre bütün boyutların (Program İçeriği, Öğretim Elemanı ve Fiziki Koşullar) birbiriyle istatistiksel olarak pozitif yönlü bir ilişkilerinin olduğu tespit edilmiştir. Buna göre program içeriği, öğretim elemanı ve fiziki koşul boyutları birbirinin tamamlayıcısıdır denilebilir. Bir boyuttaki değişim doğal olarak diğer boyutlara ilişkin algıyı da etkileyecektir.

Boyutların modele göre ölçek üzerindeki etkileri; elde edilen bulgulara göre bütün boyutların etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Model bulguları incelendiğinde standart tahmin değerlerine göre en yüksek etki OGREL (Öğretim Elemanı) boyutunda, en düşük etki ise PROG (Program İçeriği) boyutunda olduğu görülmektedir.

Genel olarak program algısının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin akademik başarı üzerine etkisi %10,9 olarak belirlenmiştir. Bu etkinin program algısının alt boyutları açısından değerlendirildiğinde fiziki koşulların etkisi %7,6, öğretim elemanı boyutunun etkisi %9,6 ve program içeriği boyutunun etkisi %8,9 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre program algısının akademik başarı üzerine pozitif yönde düşük etkisi vardır. Bu sonuçlara göre H_1 , H_2 ve H_3 hipotezleri kabul edilmiştir.

Araştırma kapsamında program algısı alt boyutlarının demografik değişkenler açısından farklılaşması da incelenmiştir. Elde edilen bulgulara göre cinsiyet değişkeni açısından öğretim elemanı boyutunda anlamlı bir farklılaşma tespit edilirken, fiziki koşul ve öğretim elemanı boyutlarında anlamlı bir farklılaşma tespit edilmemiştir. Ortalamalara bakıldığında genel olarak erkeklerin program algılarının kadınlara göre daha düşük olduğu görülmektedir. Elde edilen bulgulara göre H_4 hipotezi reddedilmiştir.

Sektör deneyimi değişkeni açısından program algısının alt boyutlarının farklılaşmasına ilişkin bulgular incelendiğinde tüm boyutlarda anlamlı bir farklılaşmanın olduğu belirlenmiştir. Diğer bir ifadeyle sektör deneyimi olan öğrencilerin program algısının düşük olduğu görülmektedir. Buna göre H_5 hipotezi kabul edilmiştir. Bu sonuç araştırmanın amacı açısından önemli bir durumu ortaya koymaktadır. Mevcut gastronomi eğitim programlarının sektör uygulamaları ile uyumlu olmadığını söylemek mümkündür.

Öğrencilerin lise türüne göre program algısının alt boyutlarının farklılaşmasına ilişkin bulgular incelendiğinde tüm boyutlarda anlamlı bir farklılaşmanın olduğu görülmektedir. Diğer bir ifadeyle farklı liselerde eğitim gören öğrencilerin program algısına yönelik tutumları da farklıdır. Bu durum okullarda verilen eğitim kalitesinin standartlara bağlı olmadığı ve farklı algılara sebep olduğu söylenebilir. Elde edilen bulgulara göre H_6 hipotezi kabul edilmiştir.

Öğrencilerin öğrenim dönemlerine göre program algısının alt boyutlarının farklılaşmasına ilişkin bulgular incelendiğinde tüm boyutlarda anlamlı bir farklılaşmanın olduğu görülmektedir. Bu farklılaşmanın artan dönemlerde daha olumsuz olduğu görülmektedir. Diğer bir ifadeyle son sınıfların program algısı diğer sınıflar göre (2 ve 3) daha olumsuzdur. Bu durum öğrencilerin artan deneyim ve tecrübesiyle eğitim programlarını daha iyi değerlendirdikleri söylenebilir. Elde edilen bulgulara göre H_7 hipotezi kabul edilmiştir.

Elde edilen bu bulgular doğrultusunda araştırmanın sonuçlarına ilişkin geliştirilebilecek öneriler şu şekildedir;

- Öğrencilerin uzmanlaşmasına ve yeteneklerini keşfedebilmesine olanak sağlayacak seçmeli derslerin sayısı artırılabilir.
- Stajın eğitim sürecinin devamı olduğu konusunda sektördeki işletmelerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Akademik takvimin sektöre göre yeniden gözden geçirilerek staj süresi iyileştirilebilir.
- Öğretim elemanları ile sektör temsilcileri iş birliği yaparak teknik etkinliklere ağırlık verilebilir.
- Öğretim elemanı, başarıyı daha objektif ölçebilecek uygulamalı sınav yöntemleri geliştirmelidir.
- Okullarda yeterli sayıda ve büyüklükte atölye olması ve her öğrenciye bireysel olarak uygulama yapabileceği yeterlilikte kaynak ayrılması gerekmektedir.
- Gastronomi eğitimi veren okulların büyük bir bölümünde gastronomi laboratuvarlarının fiziksel alanlarının, teknik donanımlarının oldukça kısıtlı olduğu ifade edilebilir. Bu çerçevede okulların bütçe ayarlaması yaparak gastronomi laboratuvarlarında gereksinim duyulan araç-gereç ve sarf malzemelerini temin etmesi gerekmektedir. Uygulama atölyelerinde sektörde kullanılan teknolojiye uygun donanıma sahip ekipmanlar olmalıdır.
- Eğitimde yaşanan sorunlar alanında uzman kişiler ve sektör temsilcileri tarafından değerlendirilerek sorunların giderilmesi için çalışmalar yapılmalıdır.
- Sektör-Okul- Bakanlık işbirliğiyle gastronomi alanında ulusal ve uluslararası alanda bilimsel çalışmalar desteklenmelidir.
- Öğrencilerin belirli konularda uzmanlaşmalarını sağlamada etkili olan uygulamalı derslerin önemi kavranmalı, programlardaki uygulamalı ders sayısı artırılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Bucak, T., Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *International Journal of Social Science*, 28: 315-328
- Cömert, M., Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, 62-66
- Dağdeviren, A. (2007). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açısından Değerlendirilmesi*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir

- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir
- Demir, M., Demir, Ş. Ş. (2014). A Comparison The Factors Affected on Academic Satisfaction of Students Between Traditional Learning and Distance Learning Models, *International Journal of Innovative Research in Education*, 1(1), ss.01-09
- Eti İlçi, G., Vural, B. B. (2010). Toplam Kalite Yönetimi ve Uygulamaları Çerçevesinde Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Öğrenci Memnuniyeti Araştırması, *Marmaris Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 28(1), 335-349
- Görkem, O., Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988
- Hertzman, J., Ackerman, R. (2008). Evaluating Quality in Associate Degree Culinary Arts Programs, *Journal of Quality Assurance in Hospitality&Tourism*, 209-226
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-203
- Öztürk, Y., Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89
- Sert, S. (2012). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyet Düzeyleri ile Not Ortalamaları Arasındaki İlişki*, Turizm Eğitimi Konferansı
- Şahin, G. (2009). Üniversitelerin Turizm Bölümlerinde Verilen Yiyecek İçecek Eğitiminin Hizmet Kalitesi, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu
- Uyar, H., Zengin, B. (2015). Bartın ve Harran Üniversitelerinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Ders İçeriklerine Dair Görüşlerinin Değerlendirilmesi, *Asos Journal*, 10, 579-592
- Yamane, T. (2001). *Temel Örneklem Yöntemleri*. Çev. Alptekin Esin vd. İstanbul: Literatür Yay.

The Effect of the Course Program Perception of Gastronomy and Culinary Art Students on Academic Success

İrfan YAZICIOĞLU

Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Esra ÖZATA

Gazi University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Extensive Summary

Gastronomy and culinary arts students at vocational colleges and schools offering education in Turkey, constitute the research population. 4168 students from 17 faculties and 9 vocational schools offering gastronomy and culinary arts education constitute the population of research. In determining the sample size of the research, Yamane 'in utilized the form developed for social sciences (Yamane, 2001: 116-117). The sampled diameter was calculated as 400 using the Yamane's formula. Sampling methods are easily applied in the selection of sampling units. 1400 questionnaires were prepared and distributed to the students who attended the 2nd, 3rd and 4th class. Later, 1367 returnable questionnaire forms were analyzed. In the implementation of the questionnaires, 8 faculties and 3 vocational schools have received help.

In the scope of this research, a questionnaire form was compiled for students to collect primary data. The questionnaire consists of two parts. In the first part, questions about demographic information and in the second part, statements about the perceptions of the students about the curriculum are given. The exhorts are prepared according to likert scale of 5. The survey form used in the research was prepared by using the scales used in the literature before.

The scale used in this study; It has been adapted from the scales used in the studies of İlci and Burcu Vural (2010), Uyar and Zengin (2015), Demir and Şen Demir (2014) and Sert (2012). The data collection process was carried out by the instructors who were determined by the researcher and informed about the questionnaire content. Data collection was carried out during the fall semester of the 2016-2017 academic year (September - October - November - December and January).

Data collected within the scope of the study were analyzed using statistical package programs. In the analysis of the data, "percentage", "frequency", "Independent Groups T Test", "One Way Variance Analysis (ANOVA)", "Tukey Test" and structural equation model were used.

Cronbach Alpha reliability coefficients for the reliability of the scales were calculated. According to this, the reliability coefficient for the dimension of "Program Content" (Cronbach's Alpha) $\alpha= 0,88$, the reliability coefficient for the dimension of "Instructor" $\alpha= 0,92$ and the reliability coefficient for the dimension of "Physical Condition" 93 were found. According to the findings obtained, it is observed that the reliability of the scale has high reliability.

The effect of program perception on the academic achievement of students of gastronomy and culinary arts was determined as 10.9%. When this effect was evaluated in terms of sub-dimensions of program perception, the effect of physical conditions was determined as 7.6%, the effect of teaching staff dimension was 9.6% and the effect of program content dimension was 8.9%. According to these results, program perception has a low effect on the academic achievement in the positive direction.