



# ASOS JOURNAL

The Journal of Academic Social Science

*Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 6, Sayı: 85, Aralık 2018, s. 468-482*

Yayın Geliş Tarihi / Article Arrival Date

30.11.2018

Yayınlanma Tarihi / The Publication Date

26.12.2018

**Arş. Gör. Mehmet BOYRAZ**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü  
mboyraz@aku.edu.tr

**Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
smutluc@aku.edu.tr

**Hülya MUTLU**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü  
hulyamutluc1@gmail.com

## **AŐCILIK YARIŞMASI KATILIMCILARININ TUTUMLARININ BELİRLENMESİ: ULUSAL AŐCILAR VE PASTACILAR ŞAMPİYONASI ÖRNEğİ**

### **Öz**

Bu araştırmanın amacı; ulusal aőcılık yarışmalarında yer alan katılımcıların bu etkinlikler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre farklılaşıp farklılaşmadığının tespit edilmesidir. Bu doğrultuda altı farklı hipotez kurulmuştur. Araştırmanın evrenini, Tüm Aőcılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞKAPON) tarafından 16-18 Mart 2018 tarihleri arasında Afyonkarahisar'da düzenlenen 1. Ulusal Aőcılar ve Pastacılar Şampiyonası'na katılan yarışmacılar oluşturmaktadır. Nicel olarak tasarlanmış olan bu araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmış ve organizasyonun gerçekeştirildiği günlerde farklı kategorilerde katılım sağlayan 130 yarışmacıya anket uygulanmıştır. Elde edilen verilerin çözümlenmesine ilişkin istatistik paket programı aracılığıyla tanımlayıcı istatistik, frekans ile güvenilirlik analizi, Mann Whiney U testi ve Kruskal Wallis testi yapılmıştır. Bu doğrultuda, katılımcıların aőcılık yarışmasına yönelik algı, tutum ve beklentilerinin cinsiyet, yaş, en son mezun olunan okul türü, yıllık katılım sağlanan yarışma sayısı, yarışma

kategorisi, yarışma alanı ya da yarışmaya katılma şekli değişkenleri açısından herhangi bir farklılık göstermediği ortaya çıkmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Aşçılık Yarışması, Tutum, Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Taşkapon, Afyonkarahisar.

## **DETERMINATION OF ATTITUDES OF CULINARY COMPETITION PARTICIPANTS: THE CASE OF NATIONAL COOKERY AND PASTRY CHAMPIONSHIP**

### **Abstract**

The aim of the research is; to determine whether perceptions, attitudes and expectations of participants in the national cookery competitions differ according to the socio-demographic characteristics of the participants. In this regard, the research has six different hypotheses. The population of the research constitutes competitors participating in the 1<sup>st</sup> National Cookery and Pastry Championship organized by the Confederation of All Chefs and Pastry Cook (TAŞKAPON) at 16-18 of March 2018 in Afyonkarahisar. In this quantitatively designed research, survey technique was used as data collection tool and a questionnaire was applied during the days of organization, to 126 competitors who participated in different categories. Descriptive statistics, analysis of frequency and reliability, Mann Whitney U test and Kruskal Wallis test were performed by means of a statistical package program for the analysis of obtained data. In this respect, it has been found that the perceptions, attitudes and expectations of participants about culinary competition do not show any difference in terms of gender, age, latest graduated school type, number of competitions held annually, competition category, competition area or the kind of participating in the competition variables.

**Keywords:** Culinary Competition, Attitude, National Chefs and Pastry Championship, Taşkapon, Afyonkarahisar.

### **Giriş**

Hükümdarların, yakın çevrelerinin, din liderlerinin ve tüccarların mutfaklarında gelişen gastronomi (Gürsoy, 1995), 20. yüzyılda toplumun tamamını ilgilendiren bir hâl almış ve yeme-içme faaliyeti fiziksel ihtiyacın ötesinde her sosyal faaliyetin içinde mutlaka bulunur hale gelmiştir. Günümüzde gastronomiye ilgi gün geçtikçe artmakta ve dünya çapında farklı disiplinler doğrultusunda çalışmalar yapılmaktadır. Türkiye’de ise gastronomi ile ilgili çalışmalar yakın bir tarih olan 1980’li yıllara dayanmaktadır (Göker, 2011: 30). Gastronomi alanında akademik dergiler, kitaplar, bilimsel yayınlar hızla artmakta, sempozyum, festival, fuar ve kongreler, yemek programları, gurme rehberleri, şehirlerin gastronomi rotaları, atölye çalışmaları ve yemek yarışmaları düzenlenerek gastronominin gelişimine katkıda bulunmaktadır (Gökgöz, 2017:6). Ayrıca gastronomi alanında nitelikli işgücü yetiştirmek amacıyla Millî Eğitim Bakanlığı’na bağlı olarak faaliyet gösteren meslek liseleri ve mutfak akademileri bulunmaktadır. Yükseköğretim kurumlarına bağlı üniversitelerde ise meslek yüksekokulu, fakülte ve enstitülerde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde aşçılık ve gastronomi eğitimi verilmektedir (Sevim ve Görkem, 2015).

Aşçılık ve gastronomi eğitimi alan öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamada kullanmaları önemli bir konudur. Çünkü gastronomi eğitiminin temelini uygulama ve deneyerek öğrenme oluşturmaktadır. İlgili bölümün müfredatlarında her ne kadar uygulamalı mutfak dersleri bulunsa da, sektör tecrübesinin gerekliliği de yadsınamaz. Sektör tecrübesinin yanı sıra öğrencilerin kendi alanları ile ilgili çeşitli etkinliklere katılarak (workshop, yarışma vb.) sürekli yeni bilgiler edinerek kendilerini geliştirmeleri, meslekte başarılı olma açısından önemlilik arz etmektedir (Gül, Erdemir ve Gül, 2017). Buradan hareketle, bu çalışmanın amacı, aşçılık yarışmasına katılan öğrencilerin yarışmalardaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesidir.

### **Literatür**

Türkiye’de aşçılık programı ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde; genellikle meslek yüksekokulu aşçılık programı öğrencilerine yönelik çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Özellikle öğrencilerin demografik özellikleri, mesleki tutumları ve gıda güvenliği konularında görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan çalışmalara ağırlık verilmiştir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014; Kemer ve Erdem, 2015; Akbaba ve Ünal, 2014; Doğan, 2016; Cihangir ve Özer, 2016; Güllü, 2017; Kalenderoğlu, 2017; Arslan, 2017; Demir, 2018). Aşçılık programı dersleri ve aşçılık eğitimi hakkında yapılan çalışmalar (Çemrek ve Yılmaz, 2010; Kabacık ve Durlu Özka-ya, 2017; Okuyan ve Sezgin, 2017) ile öğrencilerin aşçılık programını tercih etme nedenleri hakkında yapılan çalışmalar da (Kılınç ve Kılıç, 2018; Sezgin ve Sezgin, 2018) bulunmaktadır. Mengen Ulusal Aşçılık Kampı, aşçılık örgütlenmeleri ve özel aşçılık okulları (Hoşcan, Genç ve Şengül, 2016; Altaş ve Acar, 2017; Kurnaz ve İşlek, 2018) hakkında çalışmalar da literatürde yer almaktadır.

Sevim ve Görkem (2015) fakülte ve meslek yüksekokullarında uygulamalı mutfak derslerine giren öğretim elemanlarına anket uygulayarak okulların gıda güvenliğine yönelik donanım düzeylerini araştırmışlardır. Araştırma sonucunda hem devlet hem de vakıf üniversiteleri bünyesinde eğitim veren gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliğine yönelik donanım düzeyleri bakımından önemli ölçüde yetersiz olduğu belirlenmiştir. Harbalıoğlu ve Ünal (2014) ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi amacıyla bir çalışma yapmışlar ve öğrencilerin çoğunluğunun aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı düşündüğü ve tecrübe arttıkça mesleğe daha çok bağlanacaklarına inandıkları sonucu ortaya çıkmıştır.

Yarışma ile ilgili literatür incelendiğinde; spor bilimlerinde konu ile ilgili çalışmaların fazlalığı dikkati çekmektedir. Yarışma gibi etkinliklerin mesleki eğitimde öğrencilerin gelişiminde olumlu etki yarattığı bazı araştırmacılar tarafından savunulmaktadır (Planellas ve Vives, 2010; Gattenby, Donnelly ve Connell, 2011; Fisher, Nicholas ve Marshall, 2011; Büyükparmaksız, 2013; Ünal, 2013; Petruzzelli ve Savino, 2014; Yerdelen Damar ve Soyalp, 2016; Gül, Erdemir ve Gül, 2017). Aşçılık yarışması ile ilgili literatür incelendiğinde ise bu konu ile ilgili yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Gül, Erdemir ve Gül (2017) Balıkesir Üniversitesinde düzenlenen 1. Aşçılık Yarışması etkinliğine katılan öğrencilere sağladığı kazanımları ve yarışma organizasyonunun yeterliliğini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada katılımcıların yarışmaya ilişkin genel kazanımlar ve kişisel kazanımlar konusundaki algılarının oldukça olumlu olduğunu, buna karşın yarışma organizasyon yeterliliği ile ilgili algılarının olumlu olmadığı belirlenmiştir. Aşçılık yarışmalarına katılan öğrencilerin algı ve tutumlarını ve yarışmadan beklentilerini tespit etmek, ileride düzenlenecek olan etkinlikler açısından önemlilik arz etmektedir.

Buradan hareketle aşçılık yarışmalarına katılan öğrencilerin algı, tutum ve beklentileri çalışma konusu olarak belirlenmiştir.

## **Yöntem**

Türkiye’de aşçılık, yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ya da gastronomi ve mutfak sanatları gibi programlarla verilen üniversite düzeyindeki mutfak eğitimi doğrultusunda edinilen teorik bilgilerin uygulama ve pratiklerle pekiştirilmesi ve beceri kazanılmasında ulusal ve uluslararası aşçılık yarışmaları önemli rol oynamaktadır. Bu tür yarışmalar mutfak kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Bu kapsamda, araştırmanın amacı; ulusal aşçılık yarışmalarında yer alan katılımcıların bu etkinlikler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre farklılaşp farklılaşmadığının tespit edilmesidir. Aktif öğrenmenin önemli bir unsuru olan aşçılık şampiyonaları vb. etkinliklerin katılımcı yarışmacılar 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, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞKAPON) tarafından 16-18 Mart 2018 tarihleri arasında Afyonkarahisar’da düzenlenen 1. Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası’na katılan yarışmacıları kapsamaktadır. Bu doğrultuda aşçılık şampiyonasına 26 ayrı kategoride başvuruda bulunan 279 kişi araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Yarışmacıların tamamı aynı alanda üretim gerçekleştirdikleri ve ulaşılabilir mesafede yer aldıkları için araştırma kapsamında herhangi bir örneklem alma ihtiyacı duyulmamış ve tam sayım yapılmıştır. Araştırmada veri toplamada nice araştırma yöntemi benimsenmiş ve veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Boyraz (2018) ile Gül ve arkadaşlarının (2017) çalışmalarında kullanılan ölçek temel alınarak araştırma amacına yönelik eklenen yeni boyutlar ile araştırma anketinin son hali verilmiştir. Araştırmada kullanılan anket formu üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde; yarışmacıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik; ikinci bölümde yarışmaya katılıma yönelik genel sorulara yer verilmiştir. Üçüncü bölümde ise, yarışmacıların aşçılık şampiyonasına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik 5’li Likert tipi derecelendirmeye (1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum) tabi tutulmuş 44 önermeye yer verilmiştir. Organizasyonun gerçekleştirildiği günlerde farklı kategorilerde katılım sağlayan 130 yarışmacıya anket uygulanmış, fakat dört anket eksik doldurulduğu için değerlendirilmeye alınmamıştır. Ulaşılan yarışmacıların oluşturduğu örneklem grubunun, evreni temsil etme oranı %62,2 olarak gerçekleşmiştir. Elde edilen verilerin çözümlenmesine ilişkin istatistik paket programı aracılığıyla betimsel istatistiklerden tanımlayıcı analiz ve frekans analizi ile ilişkiyel istatistiklerden güvenilirlik analizi ile parametrik olmayan testlerden Mann-Whitney U testi ve Kruskal Wallis testi kullanılmıştır.

**Tablo 1:** Araştırmanın Evreni ve Örneklemine Oluşturan Yarışmacılar

Günler	Kategori	Başvuru	Yarışmacı		Katılmayan Kişiler		Ulaşılan Kişi	
			f	%	f	%	f	%
16 Mart	6	49	28	57,1	21	42,9	27	55,1
17 Mart	13	140	104	74,3	36	25,7	67	64,4
18 Mart	7	90	77	85,6	13	14,4	36	40,0
TOPLAM	26	279	209	74,9	70	25,1	130	62,2

### **Araştırmanın Hipotezleri**

Bu araştırma kapsamında anket problemine yönelik olarak 6 farklı temel hipotez belirlenmiştir. Bunlar;

**H<sub>1</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

**H<sub>2</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları yaşlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

**H<sub>3</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları aşçılık alanındaki yenilikleri takip etme durumuna göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

**H<sub>4</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları katıldıkları yıllık yarışma sayısına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

**H<sub>5</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları yarışmaya katılım şekline göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

**H<sub>6</sub>:** Yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına yönelik algıları katıldıkları yarışma kategorisi türüne göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

### **Bulgular**

Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonasının ilki, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞKAPON) tarafından 16-18 Mart 2018 tarihleri arasında Afyonkarahisar’da düzenlenmiştir. Şampiyonaya 20 ilden farklı türlerde 22 lise, 9 ayrı üniversite ve 2 kurumdan 209 yarışmacı katılım sağlamışlardır. Yarışmacıların %63’ü Afyonkarahisar ve en fazla 300 km uzaklıktaki komşu illerden, geri kalan %37’si ise Afyonkarahisar’a ortalama 500 km uzaklıktaki illerden katılmışlardır. Bu noktada en fazla katılım %18,3 ile Afyonkarahisar’dan ve %17,5 ile İzmir’den sağlanmıştır. Şampiyonaya en çok yarışmacı gönderen kurumlar sırasıyla; lise türünde %10,3 ile İzmir Halim Foçalı Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, üniversite türünde %4,8 ile Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi ve özel kurum ve kuruluşlar türünde %2,4 ile Olgunlaşma Enstitüsü olmuştur.

Şampiyonaya katılan yarışmacılara ilişkin tanımlayıcı bilgilere Tablo-2’de yer verilmiştir. Araştırma kapsamında cinsiyet, yaş ve en son mezun olunan lise türleri demografik değişken olarak ele alınmıştır. Tablo-2’deki verilere göre araştırmaya katılan 126 yarışmacının çoğunluğunun (%57,9) erkek, kalan %42,1’inin ise kadın olduğu görülmektedir. Yaş aralığı olarak yarışmacıların %40’ının 17 yaş ve altında, %52’sinin 18-23 yaş aralığında, geri kalan bölümünün ise 24 yaş ve üzerinde olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 2:** Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Demografik Özellik	n	Oran (%)
Cinsiyet		
Kadın	53	42,1
Erkek	73	57,9
Yaş Grupları		
17 yaş ve altı	51	40,5
18 – 23 yaş	66	52,4
24 yaş ve üzeri	9	7,1
En Son Mezun Olunan Okul Türü		
İlköğretim	88	69,8
Lise	38	30,2

Katılımcıların en son mezun olunan lise türü bakımından yaklaşık %70'inin ilköğretimden, %30'unun ise liseden mezun olduğu belirlenmiştir. Yarışmacıların katılım sağladıkları kurum türü bakımından dağılımlarına paralel olarak gerek yaş aralıklarının gerek son mezun olunan okul türünün de benzer düzeyde dağılım gösterdiği söylenebilir.

Araştırmaya katılan yarışmacıların, aşçılık yarışmalarına katılım sıklığı ve katılım durumunun belirleyicilerine ilişkin bulgulara Tablo-3'de yer verilmiştir. Buna göre, katılımcıların neredeyse tamamının (%92,9) bu alanlarındaki yenilikleri takip ettiği görülmektedir. Gidilen etkinlik sayısı bakımından, katılımcıların %45'inin düzenli olarak her yıl bir defa; her üç yarışmacıdan birinin ise yıllık ortalama üç ve üzeri sayıda bu tür aşçılık şampiyonalarına katılım sağladığı belirlenmiştir. Yarışmacıların takip ve katılım oranlarının yüksek düzeyde olması, bu tür etkinliklere olan ilginin ve talebin iyi olduğunun göstergesi niteliğindedir.

**Tablo 3:** Yarışmalara Katılım Sıklığı ve Belirleyicilere Yönelik Bulgular

Yarışma Özellikleri	Değişkenler	n	Oran (%)
Aşçılık Alanındaki Yenilikleri Takip Etme Durumu	Evet	117	92,9
	Hayır	9	7,1
Yıl İçerisinde Ortalama Yarışmalara Katılım Sayısı	1 defa	57	45,2
	2 defa	24	19,1
	3 defa ve üzeri	45	35,7
Yarışmaları Takip Etme Kanalı	İnternet	98	77,8
	Okul-Üniversite	58	46,0
	Sosyal Çevre	54	42,9
	Tv - Radyo	23	18,3
	Gazete – Dergi	22	17,5
	Tesadüfi	11	8,7
	Diğer	7	5,6
Yarışmalara Katılma Motivasyonu	Yeni Şeyler Öğrenmek	77	61,1
	El Becerisini Artırmak	70	55,6
	Şeflerle Tanışmak	51	40,5
	Merak	44	34,9
	Yeni Arkadaş Edinmek	36	28,6
	Kendimi Göstermek	35	27,8
	Ödül Kazanmak	32	25,4
	Sertifika Sahibi Olmak	25	19,8
	Alışkanlık	19	15,1
Diğer	4	3,2	
Yarışma Katılım Kararının Belirleyicileri	Okul/Öğretmen	60	47,6
	Yarışma Alanı (Kategorisi)	26	20,6
	Düzenlenecek Şehir	21	16,7
	Arkadaş Tavsiyesi	21	16,7
	Masraflar (Bütçe)	18	14,3
	Diğer	13	10,3
	Tesadüfi	7	5,6

Katılımcıların yarışmaları takip etme kanalı, katılım motivasyonları ve yarışma katılım kararlarının belirleyicileri açısından birden fazla faktör etkili olabilmektedir. Bu nedenle bu yöndeki sorularda katılımcılar birden fazla işaretleme yapabilmektedir. Aşçılık alanındaki yenilikler ile yarışma organizasyonlarına 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 okul/üniversite gibi ait oldukları kurumlardan çeşitli şekillerde (panolar, görsel medya araçları,

sınıflardaki bildirge alanları, sözlü yapılan duyurular ile kısa mesajlar) yapılan duyurular yanı sıra, arkadaş, eş-dost gibi sosyal çevresinin katkıları ile yarışmalar hakkında bilgi sahibi olmaları ikinci öncelikli önemli takip etme kanalları arasında değerlendirilmektedir.

Aşçılık yarışmalarına katılımı belirleyen en etkili ve önemli amacın “yeni şeyler öğrenme isteği” olduğu görülmektedir. Bu sonuç, katılımcıların eğitim-öğretim müfredatları esnasında öğrenme, görme veya uygulama fırsatı bulamadığı eksik kalan değerleri, bu tür yarışmalar 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 yarışmacıların düşük bir orana sahip olması, katılımcıların sosyalleşmeden ziyade eğitici-öğretici yönünün daha baskın gelmesinden dolayı bu tür etkinlikleri tercih ettiğini destekler niteliktedir.

Aşçılık yarışmalarının belirleyicileri arasında ikinci öncelikli amacın “el becerisi kazanma isteği” yer almaktadır. Bu görüş, yarışmaların düzenlenme amacına paralellik gösteren teorik bilgilerin uygulamalar ile pratikliğe aktarılması şeklinde yorumlanabilir. Öncelikli üçüncü amaç olarak ise “şeflerle tanışma isteği” faktörüne katılımcıların yüksek düzeyde önem verdiği, bu tür yarışmaların sektör paydaşlarının bir araya gelmesine katkı sunması nedeniyle katılımcıların da bu yönde zayıf bağların gücü şeklinde sosyal ağlarını genişletme çalışma eğiliminde oldukları görülmektedir. Katılımcıların birbirine çok yakın oranlarda “kendini gösterme”, “ödül kazanma” ve “sertifika edinme” motivasyonlarına sahip olması şeflere karşı olan ilgilerini destekler niteliktedir. Bu tür organizasyonlara katılım kararının alınmasında en önemli tetikleyici kişilerin ise kurumdaki öğretmen veya danışmanların olduğu belirlenmiştir.

Yarışmacıların hangi kategoride ve ne şekilde etkinliğe katılım sağladıkları, ne kadar bir hazırlık bütçelerinin olduğu, organizasyondan memnuniyet düzeyi ve yarışmayı arkadaşlarına tavsiye etme isteklerine yönelik bulgulara ait detaylar Tablo-4’de yer almaktadır. Yarışmacılar birden fazla alanda başvuru yapabildiği için yarışma alanına yönelik soru için birden fazla işaretleme yapabilmektedir. Bu doğrultuda, katılımcıların yaklaşık %70’ini oluşturan çoğunluğunun lise kategorisinde, %23’ünün üniversite ve düşük düzeyde de olsa %7,1 oranında profesyoneller kategorisinde yarışmaya katıldıkları görülmektedir. Yarışmacıların yarısından fazlası bireysel, %26,2’si takım halinde ve %19,8’i ise hem bireysel hem takım halinde şampiyonaya katılmışlardır.

Yarışma alanları arasında en çok başvurunun yaklaşık %62 ile ana yemek ve %52,4 ile tatlı türünde yapıldığı belirlenmiştir. Katılımcıların bu alanlarda sunuma hazırlayacakları ürünler için yaklaşık %55 oranında 200 TL’ye kadar bütçe ayırdıkları, 600 TL ve üzeri masraf eden yarışmacıların ise %15,9 ile önemli bir oran teşkil ettiği tespit edilmiştir. Tüm bu çaba ve ilgi karşısında, katılımcıların %79,4’ü yarışma organizasyonundan memnun olduğunu, yaklaşık %12’si memnun kalmadığını, %8,7’si ise bu konuda bir fikir beyan etmeyeceklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca bu bulgulara paralel olarak aşçılık şampiyonasının katılımcılar tarafından başkalarına tavsiye etme düşüncesinin %74,6 oranında yüksek, önermeme oranının %20,6 ile düşük düzeyde olduğu belirlenmiştir. Konu hakkında katılımcıların %4,8’i ise görüş bildirmemiştir.

Aşçılık ve Pastacılık Şampiyonasına yönelik katılımcıların tutumlarının ve görüşlerinin tespit edilmesine yönelik 44 ifadeden oluşan ölçeğe güvenilirlik analizi yapılmış ve Cronbach’s Alpha değeri 0,973 olarak bulunmuştur. Bu değer, ölçek içerisindeki değişkenlerin içsel tutarlılığının

yüksek olduğunu göstermektedir. Tablo-5’de katılımcıların yarışmaya yönelik tutumlarının ve görüşlerinin belirlenmesinde dair uygulanan ankette yer alan ifadelerle ilgili aritmetik ortalamalara ve standart sapma değerleri yer almaktadır.

**Tablo 4:** Yarışmalara Katılım Türleri, Bütçe, Memnuniyet ve Tavsiyeye İlişkin Görüşler

Yarışma Özellikleri	Değişkenler	n	Oran (%)
Yarışma Kategorisi	Lise	88	69,8
	Üniversite	29	23,0
	Profesyonel	9	7,2
Yarışma Katılım Türü	Bireysel	68	54,0
	Takım	33	26,2
	Her ikisi de	25	19,8
Yarışma Alanı	Ana Yemek	78	61,9
	Tatlı	66	52,4
	Pasta	32	20,7
	Yöresel	16	12,7
	Hamur İşi	11	8,7
	Diğer	7	8,5
Yarışma Hazırlık Masrafları	0 – 200 TL	69	54,8
	201 – 400 TL	14	11,1
	401 – 600 TL	23	18,2
	600 TL ve üzeri	20	15,9
Yarışma Organizasyonundan Memnuniyet Durumu	Hiç Memnun Değilim	5	4,0
	Memnun Değilim	10	7,9
	Fikrim Yok	11	8,7
	Memnunum	64	28,6
	Çok Memnunum	36	50,8
Yarışmanın Arkadaş(lar)a Tavsiye Durumu	Hiçbir Zaman	7	5,6
	Bazen	19	15,1
	Fikrim Yok	6	4,8
	Sıklıkla	22	17,5
	Her Zaman	72	57,1

Katılımcıların ölçekte yer alan 44 önermeden 35’ine dördün üzerinde bir ortalama ile cevap verdiği, ölçeğin genel ortalamasının ise benzer şekilde 4,151 ile yüksek ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Bu durumu, katılımcıların aşçılık yarışmasına yönelik pozitif algı ve tutum sergilediği şeklinde yorumlanabilir. Buna göre en yüksek ortalamaya sahip ilk üç ifadeden birincisi; 4,45 ile “*Bu tür yarışmalar öğrencilerin okula (lise, üniversite) olan bağlılığını güçlendirir.*”, ikincisi; 4,38 ile “*Bu tür yarışmalar üniversitenin/okulun gelişimine katkı sağlar.*” ve üçüncüsü ise 4,37 ile “*Yarışma için belirlenen kategori sayısı yeterli düzeydeydi.*” şeklinde sıralanmaktadır. Diğer taraftan en düşük ortalamaya sahip üç ifade ise sırasıyla; 3,77 ile “*Yarışmalar sorunsuz bir şekilde (izdiham ve karışıklık olmadan) tamamlandı.*”, 3,78 ile “*Yarışmalar herhangi bir gecikme olmadan kendi saatinde başladı.*” ve 3,82 ile “*Yarışma sonunda malzemelerin toplanması ile ilgili olanaklar yeterliydi.*” olmuştur. Diğer bir deyişle, en düşük ortalamaya sahip ifadeler yarışmanın organizasyon boyutu ile ilgili olmasına rağmen katılımcıların iyi bir ortalama ile bu ifadelere yüksek puan verdiği ve genel olarak etkinlikten memnun oldukları görülmektedir.



**Tablo 5:** Yarışmacıların Aşçılık ve Pastacılık Şampiyonasına Yönelik Tutumları

<b>İfadeler</b>	<b>Ort.</b>	<b>Std. S.</b>
Bu tür yarışmalar öğrencilerin okula (lise, üniversite) olan bağlılığını güçlendirir.	4,4524	0,8909
Bu tür yarışmalar üniversitenin/okulun gelişimine katkı sağlar.	4,3810	1,0187
Yarışma için belirlenen kategori sayısı yeterli düzeydeydi.	4,3730	0,9611
Bu tür yarışmalar üniversite-okul/sektör işbirliğine katkı sağlar.	4,3413	1,0053
Bu tür yarışmalar öğrenciler arası iletişimi güçlendirir.	4,3333	0,9960
Bu tür yarışmalar mesleki gelişimi güçlendirir.	4,3254	0,9702
Bu yarışmaya gastronomiye olan ilgiyi artırdı.	4,3254	0,9619
Bu tür yarışmalar öğrenciler arasında dayanışma bilincini artırır.	4,3175	0,9436
Bu yarışmaya katılım gastronomi alanındaki uzmanlaşmama yardımcı oldu.	4,3175	0,9436
Bu yarışmaya katılım gastronomi alanındaki bilgimi artırdı.	4,2937	0,9556
Bu tür yarışmalar üniversitenin/okulun tanınmasına katkı sağlar.	4,2857	1,0187
Bu tür yarışmalar kültürel gelişimi artırır.	4,2857	0,9538
Bu tür yarışmalar öğrenciler arasında arkadaşlık bağlarını güçlendirir.	4,2698	0,9668
Bu tür yarışmalar kurum (üniversite-okul) kültürünün gelişimine katkı sağlar.	4,2540	0,9545
Bu yarışmaya katılı eğlenceli vakit geçirmemi sağladı.	4,2540	0,9955
Bu yarışmaya katılım uygulamaya yönelik motivasyonumu artırdı.	4,2540	1,0193
Bu tür yarışmalar sosyal gelişimi artırır.	4,2381	0,9751
Bu tür yarışmalar şefler ile olan iletişimi güçlendirir.	4,2302	1,0595
Bu yarışmaya katılım el becerimi artırdı.	4,1984	1,0278
Bu yarışmaya katılım özgüvenimi artırdı.	4,1825	1,0911
Bu yarışmaya katılım sorumluluk alma duygumu artırdı.	4,1587	1,0614
Yarışmalarda tahsis edilen temel ekipmanlar yeterli düzeydeydi.	4,1190	1,0999
Yarışmalarda sunum için sağlanan olanaklar yeterliydi.	4,1190	0,9766
Bu tür yarışmalar kariyer planlamaya katkı sağlar.	4,1111	1,1745
Okulumuz bu tür yarışmalara katılımı özendirilmektedir.	4,1111	1,0750
Yarışmalar için belirlenen alanlar temizdi.	4,0952	1,0839
Yarışmalar için belirlenen süre yeterliydi.	4,0952	1,1130
Yarışma için belirlenen kontenjanlar yeterliydi.	4,0794	1,1703
Yarışmalara katılım yeterli düzeydeydi.	4,0794	1,0852
Yarışma sonunda izleyicilerden gelen bildirimler olumluydu.	4,0714	1,1184
Yarışma için yapılan tanıtımlar yeterli düzeydeydi.	4,0635	1,1081
Yarışma alanına ulaşım kolaydı.	4,0476	1,0944
Jüri değerlendirmeleri tarafsız yaptı.	4,0238	1,1964
Jüriden gelen bildirimler olumluydu.	4,0238	1,2294
Yarışma için belirlenen kategoriler ilgi çekiciydi.	4,0000	1,2067
Bu tür yarışmaların her yıl tekrar edilmesi benim için önemlidir.	3,9683	1,1726
Jüri üyeleri alanında tanınmış kişilerden oluşuyordu.	3,9524	1,1304
Yarışma için belirlenen ödüller tatmin ediciydi.	3,8968	1,2253
Jüri değerlendirmeyi kısa sürede (yemekler soğumadan) tamamladı.	3,8730	1,1383
Yarışmada konaklama ve yemek ihtiyaçlarının karşılanması önemli tercih sebebidir.	3,8651	1,2090
Yarışmalar için belirlenen alanlar düzenliydi.	3,8571	1,2375
Yarışma sonunda malzemelerin toplanması ile ilgili olanaklar yeterliydi.	3,8254	1,1460
Yarışmalar herhangi bir gecikme olmadan kendi saatinde başladı.	3,7857	1,1704
Yarışmalar sorunsuz bir şekilde (izdiham ve karışıklık olmadan) tamamlandı.	3,7778	1,2125
<b>Mean: 4,1344 Standart Deviation: ,7309 Cronbach's Alpha: ,973</b>		

Araştırmada kullanılan anket verilerine yönelik normallik testi yapılmış ve sonuçlarına Tablo 6'da yer verilmiştir. Bu doğrultuda, normallik testleri olan Shapiro-Wilk ve Kolmogorov-Smirnov testlerinde anlamlılık değerinin 0.05'den büyük çıkmıştır. Diğer taraftan çarpıklık (skewness) değeri -5,2 (-1,142/216) ve basıklık (kurtosis) değeri 4,2 (1,788/428) ile kendi standart hatalarına bölünmesiyle ortaya çıkan z-skorlarının -1,96/+1,96 aralığında (Kim, 2013) değildir. Ortaya çıkan bu değerler veri setinin normal dağılım göstermediğini ve bu nedenle

farklılıkların belirlenmesine yönelik parametrik olmayan istatistiksel testlerin kullanılmasının gerekliliğine işaret etmektedir.

**Tablo 6:** Tanımlayıcı Değerler ve Normallik Testi Sonuçları

Descriptives		Statistic	Std. Error		
Mean		4,1344	,06511		
95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4,0055			
	Upper Bound	4,2632			
5% Trimmed Mean		4,1963			
Median		4,2045			
Variance		,534			
Std. Deviation		,73091			
Minimum		1,39			
Maximum		5,00			
Range		3,61			
Interquartile Range		,97			
Skewness		-1,142	,216		
Kurtosis		1,788	,428		
Tests of Normality					
Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>		Shapiro-Wilk			
Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
,118	126	,000	,909	126	,000

Katılımcıların aşçılık yarışmalarına yönelik tutumlarının katılımcıların demografik özelliklerine göre karşılaştırılması ve bu bağımsız değişkenler açısından anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla Mann-Whitney U testi ile Kruskal Wallis testi yapılmıştır. Bu doğrultuda Tablo 7’de yer verilen Mann-Whitney U testi sonuçlarına göre, cinsiyet değişkeni açısından kadınlar erkeklerden daha yüksek ortalama sırasına sahip olmasına rağmen %95 güvenilirlik düzeyinde  $p=,433 > p=,05$  olduğu için cinsiyete göre katılımcıların aşçılık yarışmasına yönelik tutumlarının değişmediği görülmüş, dolayısıyla da  $H_1$  hipotezi reddedilmiştir. Katılımcıların açılık alanındaki yenilikleri takip etme durumları bakımından karşılaştırıldığında da cinsiyete benzer şekilde ortalama sırası farklılık göstermesine rağmen %95 güven aralığında  $p=,247 > p=,05$  olduğu için katılımcıların yaşları ile tutumları arasında anlamlı bir farklılık görülmemiş ve  $H_3$  hipotezi de reddedilmiştir.

**Tablo 7:** Katılımcıların Aşçılık Yarışmalarına Yönelik Tutumlarının Katılımcıların Demografik Özellikleriyle Karşılaştırılmasına İlişkin “Mann-Whitney U” Testi Sonuçları

Özellik Türü	Değişken	N	Mean Rank	Mann Whitney U	Wilcoxon W	Z	p
Cinsiyet	Kadın	53	66,49	1776,000	4477,000	-,785	,433
	Erkek	73	61,33				
Yenilikleri Takip Etme Durumu	Evet	117	64,54	404,500	449,500	-1,157	,247
	Hayır	9	49,94				

Katılımcıların aşçılık yarışmalarına yönelik tutumlarının katılımcıların demografik ve yarışmalara katılım özelliklerine göre karşılaştırılmasına ilişkin Kruskal Wallis testi sonuçları Tablo 8’de verilmiştir. Buna göre yaş değişkeni açısından katılımcıların aşçılık yarışmasına yönelik tutumları incelendiğinde %95 güven aralığında  $p=,668 > p=,05$  olduğu için gruplar arasında herhangi bir anlamlı farklılık görülmemiş ve  $H_2$  hipotezi reddedilmiştir. Yarışmaya yönelik değişkenlerden biri olarak katılımcıların yılda ortalama katıldıkları aşçılık yarışmaları organizasyon

sayısı bakımından; tutumlarının %95 güvenilirlik düzeyinde gruplar arasında yine herhangi bir farklılaşmaya neden olmadı görülmektedir. Anlamlılık düzeyi olarak  $p=,178 > p=,05$  olduğu için  $H_4$  hipotezi kabul edilmemiştir. Benzer şekilde, yarışmacıların aşçılık şampiyonasına hangi türde (bireysel, takım vb.) katılım sağladıklarına  $p=,559 > p=,05$  ve hangi kategori (lise, üniversite vb.) düzeyinde başvuru yaptıklarına  $p=,891 > p=,05$  göre tutumlarının da %95 güven aralığında herhangi bir farklılaşma göstermediği, dolayısıyla  $H_5$  ve  $H_6$  hipotezlerinin de reddedildiği görülmektedir. Böylece araştırma kapsamında ortaya konulan hipotezlerin hiçbirisi açısından katılımcıların düşüncelerinin herhangi bir şekilde diğer grup(lar) karşısında anlamlı bir farklılaşma göstermediği sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 8:** Katılımcıların Tutumlarının Demografik ve Yarışmaya Katılım Özellikleriyle Karşılaştırılmasına İlişkin “Kruskal Wallis” Testi Sonuçları

Özellik Türü	Değişken	N	Mean Rank	Chi Square	Asymp. Sig.
Yaş	17 yaş ve altı	51	66,86	,808	,668
	18-23 yaş	66	61,65		
	24 yaş ve üzeri	9	58,00		
Yıllık Katılım Sayısı	Bir	57	58,17	3,454	,178
	İki	24	61,25		
	Üç ve Üzeri	45	71,46		
Katılım Türü	Bireysel	68	61,40	1,162	,559
	Takım	33	69,38		
	Her ikisi de	25	61,44		
Başvuru Kategorisi	Lise	88	63,23	,231	,891
	Üniversite	29	62,60		
	Profesyonel	9	69,06		

### Sonuç ve Değerlendirme

Türkiye’de aşçılık, yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ya da gastronomi ve mutfak sanatları gibi programlarla verilen üniversite düzeyindeki mutfak eğitimi doğrultusunda edinilen teorik bilgilerin uygulama ve pratiklerle pekiştirilmesi ve beceri kazanılmasında ulusal ve uluslararası aşçılık yarışmaları önemli rol oynamaktadır. Bu tür yarışmalar mutfak kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Bu noktadan hareketle, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞKAPON) tarafından 16-18 Mart 2018 tarihleri arasında Afyonkarahisar’da düzenlenen 1. Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası katılımcıların bu etkinlikler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin değerlendirilmesi ve bunların katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediği ortaya konulmaya çalışılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında yarışmacıların demografik özellikleri ile bu etkinlikler hakkındaki kararlarının belirleyicileri ile motivasyon faktörlerinin belirlenmesi de hedeflenmiştir. Bu amaçla, araştırma doğrultusunda altı farklı hipotez kurulmuş ve hipotezler Mann Whitney U testi ve Kruskal Wallis testi ile sınanmıştır. Yapılan analizler ile öğrencilerin aşçılık yarışmaları organizasyonlarına yönelik algı, tutum ve beklentilerinin cinsiyet, yaş, aşçılık alanındaki yenilikleri takip etme durumu, yıllık katılım sağlanan yarışma sayısı, yarışma alanı/kategorisi ya da yarışma katılım başvuru türü değişkenleri açısından herhangi bir farklılık göstermediği sonucuna ulaşılmış, diğer bir ifade araştırma hipotezlerinin hiçbirisi kabul edilmemiştir. Bu noktada, araştırma sonuçlarından farklı olarak Gül ve arkadaşlarının (2017) Balıkesir Üniversitesi 1. Aşçılık Yarışması etkinliğine katılan öğrenciler üzerinde yaptığı araştırma ile cinsiyet değişkeni açısından katılımcılar arasında anlamlı bir algı farklılığı olduğunu ortaya

koymuşlardır. Elde edilen bu sonuçlar, aşçılık yarışmaları organizasyonlarının tüm katılımcılar ve 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. Dolayısıyla bu tür etkinliklerin çok yönlü katkıları sebebiyle, sürdürülebilir olarak devam ettirilmesinin gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Bu noktada ilgili meslek ve sivil toplum kuruluşlarının bu tür yarışmalar için gerek kamu gerek özel sektör tarafından kontrollü olarak desteklenmelidir. Araştırmanın sunduğu bir diğer önemli sonuç ise, katılımcıların yarışma organizasyonundan genel olarak memnun oldukları ve arkadaşlarına ve/veya ya tanıdıklarına yarışmayı iyi düzeyde tavsiye edecekleri sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma ile katıldıkları kategori açısından her on yarışmacıdan yedisinin lise düzeyinde eğitim aldığı; il bazında her on katılımcıdan altısının yarışmanın düzenlendiği il olan Afyonkarahisar'a en fazla 300 km mesafedeki yakın çevre/komşu illerden geldiği; cinsiyet bakımından her üç yarışmacıdan ikisinin erkek birisinin kadın olduğu belirlenmiştir. Şampiyonaya katılan her on yarışmacının altısı bireysel olarak becerilerini sergilerken, en çok yarışmacının ana yemek ve tatlı kategorilerine başvuruda bulunduğu, yarışma için katılımcıların en az yarısı 200 TL'ye kadar harcama yaparken üst limit olarak hazırlık aşamasında 2500 TL'ye kadar farklı bütçe düzeylerinde harcamaların da gerçekleştirildiği tespit edilmiştir.

Araştırma sonucunda, yarışmacıların aşçılık şampiyonalarına katılım kararının belirleyicilerine yönelik bir takım tespitler ortaya çıkartılmış olup bunlardan en önemlisi katılımcı öğrencilerin eğitim aldıkları kurumlar ile bu kurumlarda görev yapan öğretmen ve öğretileridir. Bunun yanı sıra yarışma alanı/kategorisi, düzenlendiği şehir, arkadaş tavsiyesi ve/veya masraflar/bütçe gibi belirleyicilerin ise etki düzeyinin düşük düzeyde de olsa birer faktör olarak yer aldığı belirlenmiştir. Araştırma ile katılımcıların neredeyse tamamının aşçılık alanındaki yenilikleri takip ettiği ve bu yenilikleri takip etme en önemli ve etkili takip kanalı olarak beklendiği üzere çağımızın teknolojik gelişmeleri doğrultusunda yaygınlaşan internetin ön planda yer almıştır. İnternetin pozitif katkısı ile katılımcılar açısından erişilebilirliği kolaylaştırması, yarışmalara katılım sayısını da olumlu yönde etkileyebilir. Nitekim bu kapsamda her üç katılımcıdan birisinin yılda en az üç ayrı aşçılık yarışmasına başvuru yaparak becerilerini sergilediği araştırma sonucunda ulaşılan bir diğer değerli bilgidir. Elde edilen bu sonuç Boyraz'ın (2018) çalışma sonuçları ile örtüşmektedir.

Araştırma ile ulaşılan önemli sonuçlar arasında katılımcıların aşçılık yarışmalarını tercih etmesinin ardındaki motivasyon unsurları yer almaktadır. Bu kapsamda yarışmacılar için en önemli motivasyon kaynağı yeni şeyler öğrenme ümidi ile el becerisini artırma isteğidir. Buna ilave olarak, ikinci öncelikli motivasyon kaynağı olarak şampiyonalara katılan jüri görevinde bulunan şefler ya da workshop ve konferans eğitimleri için gelen şefler ile tanışma isteği ile bu tür organizasyonların içeriği hakkında merak dürtüsü katılımcıları yarışmalara yönlendiren önemli teşvik unsurudur. Bu şekilde katılımcılar, akademik eğitimini aldıkları mesleğin sektördeki temsilcileri ile uygulamalı bir yarışma ortamında bir araya gelerek, hem onlardan birtakım yeni değerler öğrenebilmek hem bilgi birikimlerini genişletebilmek hem de eğitim süreçlerinde özel sektör ile iletişim ve/veya işbirliği halinde olabilmek gibi üç önemli bileşeni bir arada deneyimleme şansına sahip olabilmektedirler. Araştırma kapsamında ulaşılan bu sonuçlar Boyraz'ın (2018) workshop etkinliklerine yönelik öğrenciler üzerinde yaptığı çalışmada elde ettiği sonuçlar ile paralellik göstermektedir.

Araştırmanın alan olarak sınırı Afyonkarahisar’da ilk defa düzenlenen 1. Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası etkinliğidir. Sadece bu etkinlik kapsamında katılımcı yarışmacıların değerlendirilmesi bir sınırlılık oluşturmaktadır. Bir diğer kısıt, araştırmanın evrenini oluşturan yarışmacı sayısının 279 ile sınırlı olması ve başvuruda bulunan yarışmacıların %25’inin organizasyona katılmamasıdır. Ayrıca araştırmanın örneklem grubunu oluşturan öğrencilerin aynı zaman dilimi içerisinde farklı kategorilerde yarışmasından dolayı zaman çakışmalarının çok olması ve tüm yarışmacılara ulaşılmasının mümkün olmaması da bir sınırlılık oluşturmuştur. Bu araştırmadan hareketle, gelecek yıllarda yapılabilecek çalışmalara ilişkin öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- ✓ İlk defa gerçekleştirilen Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası’ndan hareketle organizasyonun takip eden yıllardaki ikinci ve üçüncü etaplarında da benzer çalışmanın tekrarlanması ve sonuçların karşılaştırılması, katılımcıların ve öğrencilerin gelişimlerinin takip edilmesi açısından önemli olacaktır.
- ✓ Araştırmanın bir başka ilde düzenlenen aşçılık ve pastacılık yarışmaları katılımcılarına yönelik benzer şekilde yapılmalı ve sonuçlar karşılaştırılmalıdır.
- ✓ Aşçılık yarışmaları organizasyonlarına karşı katılımcı tutumlarının değerlendirilmesi amacıyla daha geniş bir evren üzerinde faktör analizi ile ölçek geliştirme çalışmaları yapılabilir.

#### **KAYNAKLAR**

- Akbaba, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik*, 1(1), 55–65.
- Altaş, A. ve Acar, Y. (2017). Türkiye deki Özel Aşçılık Okullarının Mevcut Durumu Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*, Van.
- Arslan, F. (2017). Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektöre Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi ve Demografik Değişkenlere Göre Değişiminin İncelenmesi Meslek Yüksekokullarına Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Mesleki Bilimler Sempozyumu*, Antalya.
- Boyras, M. (2018). Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi ile İncelenmesi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek:1), 324-346.
- Büyükparmaksız, M.A. (2013). Ulusal Resim Yarışmalarına Yönelik Öğrenci Görüşleri. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Cihangir, İ. S. ve Özer, O. (2016). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetleri ve Kariyer Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma. II. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, Nevşehir.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203–220.
- Demir, Y. (2018). Kırsal Turizm Faaliyetlerinin Geliştirilmesi Amacı ile Aşçılık Bölümü Öğrencilerinin Tarım Okuryazarlığı Bilgi ve Algılamalarının Tespiti. 7. *Ulusal/2. Uluslararası Kırsal Turizm Kongresi*.

- Doğan, M. (2016). Turizm Sektörü İçinde Aşçılık Mesleğinin Kadın İstihdamındaki Rolü. Uluslararası Bilim ve Teknoloji Konferansı, Viyana.
- Fisher, C., Nicholas, P. ve Marshall, W. (2011). Cooking in Schools: Rewarding Teachers for Inspiring Adolescents to Make Healthy Choices. British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin, 36, 120-123.
- Gatenby, L.A., Donnelly, J. ve Connell, R. (2011). Cooking Communities: Using Multicultural Afterschool Cooking Clubs to Enhance Community Cohesion. British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin, 36, 108-112.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gökgez, H. (2017). Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Gül, M., Erdemir, B. ve Gül, K. (2017). Aşçılık Yarışması Etkinliklerinde Organizasyon Yeterliliği ve Öğrenci Kazanımları: Balıkesir Üniversitesi Örneği, Turkish Studies Academic Journal, 12(13), 317-334.
- Güllü, M. (2017). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Öğrencilerinin Mesleki Yeterlilik Düzeylerinin Pratik Açıdan Değerlendirilmesi, Al-Farabi International Journal on Social Sciences, 3, 117-124.
- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. Turizm Akademik Dergisi, 1(1), 55-65.
- Hoşcan, N., Genç, K. ve Şengül, S. (2016). Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: BOLGAMER Önerisi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(Special 1), 52-76.
- Kabacık, M. ve Durlu, Ö.F. (2017). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Dersi İçeriği Hakkındaki Görüşleri. II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep.
- Kalenderoğlu, M. E. (2017). Aşçılık Programında Eğitim Gören Öğrencilerin Demografik Özellikleri ve Beklentileri: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Stratejik Araştırma Konferansı, Antalya.
- Kemer, A. K. ve Erdem, Ö. (2015). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri. 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Kastamonu.
- Kılınç, S. ve Kılıç, B. (2018). Televizyon Yemek Programlarının Öğrencilerin Aşçılık Programını Tercihlerine Etkisi. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli.

- Kim, H.Y. (2013). Statistical Notes for Clinical Researchers: Assessing Normal Distribution (2) Using Skewness and Kurtosis. *Restorative Dentistry & Endodontics*, 38(1), 52-54. <http://doi.org/10.5395/rde.2013.38.1.52>
- Kurnaz, A. ve İşlek, E. (2018). Aşçılık Kültürünün Festival Turizmi Kapsamında Kullanılması: Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 3-13.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Kılıç, B. (2014). Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Okuyan, B. S. ve Sezgin, A. (2017). Meslek Yüksekokulları Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki İngilizce Dersine İlişkin Görüşleri. 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Saraybosna.
- Petruzzelli, A. M. ve Savino, T. (2015). Search, Recombination, and Innovation: Lessons from HauteCuisine. *Long Range Planning*, 47, 224-238.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Sezgin, A. ve Sezgin, E. K. (2018). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Aşçılık Programını Tercih Sebepleri Ve Aşçılık Programına Bakış Açuları Üzerine Bir Araştırma. 15. Avrupa Sosyal ve Davranış Bilimleri Konferansı, Aydın.
- Svejenova, S., Planellas, M. ve Vives, L. (2010). An Individual Business Model in the Making: A Chef's Quest for Creative Freedom. *Long Range Planning*, 43(2-3), 408-430.
- Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, (41).
- Ünaldı, İ. (2013). Ders Dışı Etkinliklerden Coğrafya Bilgi Yarışmalarının Bu Yarışmalara Katılan Öğrencilerin Görüşlerine Göre Değerlendirilmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Yerdelen Damar, S. ve Soyalp, F. (2016). Ortaöğretim Öğrencilerinin Proje Yarışması ve Okul Bağlamında Kullandıkları Öğrenme Yaklaşımları Epistemolojik Değişkenlik. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Dergisi*, 13(1), 593-630.