



Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/13, p. 317-334

DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11974>

ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY

This article was checked by iThenticate.

AŞÇILIK YARIŞMASI ETKİNLİKLERİNDE ORGANİZASYON YETERLİLİĞİ VE ÖĞRENCİ KAZANIMLARI: BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

Melike GÜL - Burak ERDEMİR - Kudret GÜL*

ÖZET

Üniversitelerin işlevlerini yerine getirebilmesinde, öğrencilere yönelik düzenlenen sosyo-kültürel etkinlikler önemli bir rol oynamaktadır. Bu yaklaşımdan hareketle çalışmada, Balıkesir Üniversitesi'nde düzenlenen 1. Aşçılık Yarışması etkinliğinin katılımcı öğrencilere sağladığı kazanımlar ve öğrencilerin organizasyon yeterliliğine ilişkin algıları belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada aşçılık yarışması kazanımları ve organizasyon yeterliliği; “yarışmanın genel kazanımları”, “kişisel kazanımlar” ve “yarışma organizasyonunun yeterliliği” olmak üzere üç boyut altında incelenmiştir. Veriler anket ve mülakat yöntemi ile elde edilmiştir. Ankette katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik soruların yanında, katılımcıların etkinliğe ilişkin algılarını ölçmeye yönelik Likert tipi 24 ifadeli bir ölçek ve yarı yapılandırılmış üç adet açık uçlu soru bulunmaktadır. Veriler frekans ve nonparametric testler ile test edilmiştir. Açık uçlu sorulardan elde edilen veriler ise frekanslar dikkate alınarak gruplandırılmıştır. Araştırma sonuçları, katılımcıların yarışmaya ilişkin genel kazanımlar ve kişisel kazanımlar konusundaki algılarının oldukça olumlu olduğunu, buna karşın yarışma organizasyon yeterliliği ile ilgili algılarının ise yeterince olumlu olmadığını ortaya koymaktadır. Katılımcıların yarışma memnuniyeti puanı ile yarışma organizasyonuna verdikleri puan da oldukça yüksektir. Ayrıca araştırma sonuçları katılımcılar arasında cinsiyete dayalı aşçılık yarışması kazanımları ve yarışma organizasyonunun yeterliliği konusunda da algı farklılığı olduğunu göstermektedir. Başka yarışmalara katılıp katılmama kriterine göre de yarışmanın genel kazanımları konusunda katılımcılar arasında algı farklılığı bulunmaktadır. Yarışmaya verilen puan kriterine göre ise yarışma organizasyonunun yeterliliği konusunda yarışmaya daha fazla puan veren katılımcıların lehine algı farklılığı bulunmaktadır.

Yapılan mülakattan elde edilen araştırma bulguları malzeme yetersizliğinin, izdihamın ve yemek soğuması sorununun yarışmanın en önemli eksiklikleri olarak görüldüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcılar etkinliğin öğrenciler arasındaki iletişimi güçlendirmesini, jürinin adil olmasını, yarışmanın heyecan verici ve öğrenci motivasyonunu artırıcı olmasını ise yarışma organizasyonunun en güçlü yönleri olarak

* Dr. Balıkesir Üniversitesi Sındırgı Meslek Yüksekokulu, El-mek: melikegul2011@mynet.com

değerlendirmektedirler. Ayrıca katılımcılar ileriki yıllarda yapılacak yarışmalarda ekipman eksikliklerinin giderilmesini, etkinliğe katılımın özendirilmesini ve etkinliğin daha iyi duyurularak diğer üniversitelerin de yarışmaya katılımının sağlanmasını önermektedirler.

Anahtar Kelimeler: Üniversite Öğrencileri, Aşçılık Yarışması, Yarışma Kazanımları.

ORGANIZATIONAL COMPETENCE AND STUDENT BENEFITS IN COOKING EVENTS: BALIKESİR UNIVERSITY CASE STUDY

ABSTRACT

The socio-cultural activities that organized for the students play an important role in fulfilling the functions of the universities. The aim of the study is to determine student's perceptions on organizational competence and benefits in the 1st Cookery Contest that organized in the Balıkesir University. The benefits of the cookery competition event and organizational competence were examined under three dimensions as general benefits, personal benefits and organizational competence in the study. Data were obtained by questionnaire and interview. There is 24-point Likert type scale for measuring the perceptions of the participants and the questions about determining the demographics character of the participants as well as three semi-structured open-ended questions in the questionnaire. The data were analyzed by using frequency and nonparametric tests. The data obtained from the open-ended queries were grouped according to the frequencies. Research results show that the participants' perceptions about general and personal benefits of cookery event are very positive, whereas the perceptions about organizational competence are not enough. Participants' scores on the competition satisfaction and organizational competence are also very high. Research results show that there is a significant difference between the participant's perception on the benefits of culinary competition and organizational competence based on sex difference. There is also significant difference among the participants perception about general benefits of the event based on competition experience. There is also significant difference among the participants perception about organizational competence in favor of the participants who give more points based on given score to the event.

Interview results reveal that the insufficiency of equipment and meal cooling is seen as the most important shortcomings of the competition event. Participants are also considered to be the most powerful aspects of the organization as strengthening communication between the students, fair jury, exciting and motivational event. Participants also recommend eliminating equipment deficiencies, promoting participation and promoting the event by inviting the other universities in future events.

STRUCTURED ABSTRACT

Conceptual Framework: Lack of practice to apply theory in the real life is one of the major problems for university students and it results to acquire insufficient professional skills (Çemrek ve Yılmaz, 2010). For the solution of the problem, it is necessary to encourage the students to participate in various activities related to their field in addition to increasing the practical education. By referring to the importance of various activities and competitions in vocational training, Büyükparmaksız (2013) suggests that the skills, creativity, productivity, motivation and researching spirit have developed more in the students participating in such activities. With a similar approach, Ünalı (2013) indicates that the success of the course, interest and intellectual capacity among the competitor students is too high than that of those who did not participate in these activities. Fisher et al. (2011) also point out that activities related to cooking are acted upon by the imagination, inspiration and talents of the students. Svejenova et al. (2010) emphasize that individuals who can better use external activities, organizations and resources based on individual interests and motivations can access more benefits such as income, fame and competence. Thus, it appears that cooking competitions play an important role in the development of culinary skills of university students.

Objective: The aim of the study is to determine the benefits of the students participating in the 1st Cookery Competition organized by Balıkesir University and the competitiveness of the competition organization.

Method: A total of 20 students participated in the competition held in the individual category. The selected sample covers all participated students. The data were collected through questionnaires and interview techniques.

The questionnaire consists of three parts. In the first part, there are questions about demographics variables, participants' experiences and satisfaction, the points given to the competition organization and the recommendation of such competitions to others. In the second part, there is a scale consisting of 24 proposals about overall benefits of the competition, individual benefits of the organization and adequacy of the organization. Finally, in the third section, there are three open-ended questions related to determine participants' views on adequacy of the organization. Data were analyzed by using frequency, arithmetic mean and one of the nonparametric tests which is called Kruskal Wallis test.

Findings and Discussion: 40.0% of the participant students are male and 60.0% are female students. It has been determined that 30.0% of the students have already participated in such a cooking competition and 70.0% have never participated in such a competition before. Satisfaction level of the participant students with respect to the competition is $\bar{x}= 3.85$ over maximum 5 points. In this regard, 90% of participants are satisfied with participating in the organization, while only 10% are not satisfied. The points awarded by the participants for the competition organization are $\bar{x}= 7.3$ over maximum 10 points. In the survey, it was revealed that the participants recommended this competition to others with $\bar{x}= 4.4$ from a maximum of 5 points. These results show that the satisfaction level of

participation is too high. Thus, they agree that competition organization is successful.

Descriptive statistical analysis shows that arithmetic average of the "Overall Benefits of the Competition" is \bar{x} : 4.45. This finding suggests that participants' perception about the overall benefits of the competition is quite positive. Participants' participation on the individual benefits of the competition is also very high. The arithmetic mean of the "Individual Benefits of the Competition" is \bar{x} : 4.53. The arithmetic mean of the "Competition Organization's Sufficiency" is \bar{x} : 3.62. These findings show that participants' participation about organizational competence is lower than the overall and individual benefits of the competition.

According to the Kruskal Wallis test, perception difference regarding the upscale of "benefits of the cooking competition" based on gender difference among participants was statistically significant ($X^2=7.767$, $df=1$, asymp. $p=0.005<0.05$). There is no perception difference among the participants regarding the subscale of "overall benefits of competition" ($X^2=1.650$, $df=1$, asymp. $p=0.199>0.05$) and "individual benefits of the competition" subscale ($X^2=.90$, $df=1$, asymp. $p=0.663>0.05$). Regarding the subscale of "competency of the competition organization", perception difference among the participants is statistically significant ($X^2=8.440$, $df=1$, asymp. $p=0.004<0.05$). Other findings as follows (table 1):

Table 1. The participant's perception on organization

Variables	SCALES							
	Overall Benefits (Subscale)		Individual Benefits (Subscale)		Organizational Competence (Subscale)		The Benefits of Cooking Competition (Upper Scale)	
	X ²	p	X ²	p	X ²	p	X ²	p
Gender	1.650	0.199	.190	0.663	8.440	0.004	7.767	0.005
Competition Experience	5.050	0.025	.217	0.642	2.883	0.090	3.467	0.063
Satisfaction Level	2.365	0.500	.388	0.943	5.693	0.128	6.989	0.072
Scoring the Competition	6.959	0.138	.501	0.342	12.268	0.015	8.259	0.083

The results of the interviews conducted on the open-ended questions in the study show that the most important shortcomings in the organization of the competition are inadequacy of equipment, disorder and confusion, loss of taste and flavor due to waiting. Strengthening communication among students, fair jury, exciting activity and enhancing student motivation are considered to be strengths of the competition organization. Participants recommend eliminating equipment deficiencies, promoting participation in the event, and promoting the participation of other universities in the event of a competition to be held in the future. These results demonstrate that the participants have made a significant contribution to the development of the

competition organization taking into account the shortcomings of the competition organization.

Conclusions: The socio-cultural activities to be organized for the students play an important role for universities to perform their functions. From this point of view, the participants benefits of the 1st Cooking Competition held at Balıkesir University were investigated in the study. According to research results, the competitors' opinions about the overall benefits and individual benefits about the competition are quite positive. However, the opinions of the competitors on organizational competence are not positive enough. According to Geysen et al. (2012) innovation plays important role in gastronomy as well as in foods. Thus, it is recommended that the authorities and the university administrators should focus on the physical competence in order to encourage gastronomic innovation such as sufficiency of preparation, cooking and presentation facilities, material and equipment sufficiency in these competitions. In addition, financial support and feedback will contribute significantly to the benefits of such competitions.

Perception difference related to the benefits of competition based on gender difference has been determined in the survey. This finding is in agreement with the findings of Ünalı (2013) that competition benefits, observed changes, and new and updated information change by gender. It was also revealed that the students who did not participate in any competition before had higher benefits in competition than those who participated in other competitions.

Research result shows that the effect of participant satisfaction on participant perception is not significant. Contrary to this finding, competitions have the potential to raise the motivation, curiosity and increase the number of participation on competitors (Frey and Gallus, 2016; Rudd, 2015). According to score given to the competition, there is a perception difference among the participants about the adequacy of the competition organization. Competitors who give more points to the competition think they have achieved more benefits than those who have fewer points. Closer relationship between students, fair jury, inspiration and the enhancing student motivation are considered as strengths of the competition organization. Inadequacy of equipment, disorder working conditions and meal cooling due to waiting are considered to be the most important shortcomings in the organization of the competition. These results are also indicative for similar activities and future studies.

Recommendations and Limitations: The limited number of students participating in the competition and the sample structure are the most important limitation of the study. Thus, limited number of tests and variables could be used in the study. Eliminating physical deficiencies are key element in such organizations. In order to make the event permanent and recognizable, promoting participation from other universities will be useful. It will be also useful to extend the study through different activities and categories as well as tourism students at associate and undergraduate level.

Keywords: University Student, Cookery Competition, Competition Benefit.

1. Giriş

Küreselleşen dünyada bütün sektörlerin ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücünün sağlanmasında üniversitelere önemli bir rol düşmektedir. Gül ve Gül'e (2012) göre üniversiteler, bu nitelikli işgücünün sağlanmasının yanı sıra, medeniyetin ve kültürün gelişmesine, ekonomik, sosyal ve politik sorunların çözümüne katkı sağlayan en önemli kurumlardır. Üniversiteler bu işlevleri ile Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde ve aşçılık mesleğinin gelişiminde de önemli rol oynamaktadırlar. Turizm sektöründe de istihdam edilen personelin geçmişte almış olduğu üniversite eğitimi ve edindiği kazanımlar ön plana çıkmaktadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005). Ülkemizde mutfak kültürü ve aşçılık mesleğine ilişkin yükseköğretim kurumlarına bağlı üniversitelerdeki eğitimler ise iki yıllık (ön lisans) meslek yüksekokullarında aşçılık programlarında ve dört yıllık (lisans) düzeyinde ise gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ile mutfak sanatları yönetimi bölümlerinde verilmektedir (Sevim ve Görkem, 2015). Ayrıca son yıllarda yüksek lisans ve doktora düzeyinde de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde bu yönde eğitimlerin verilmeye başlanması oldukça sevindirici gelişmelerdir.

Son yüzyılda turizm sektörünün kitlesel bir olguya dönüşmesi, yiyecek ve içecek hizmetlerinin önemini de arttırmış bulunmaktadır. Zamanla yiyecek ve içecek işletmelerine olan talebin artması işletmeler arasında yoğun rekabetin ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Güler, 2007). Yoğun rekabet ortamı içerisinde yiyecek ve içecek işletmelerinin avantaj elde edebilmesi için ise yine nitelikli ve eğitilmiş personel ihtiyacının önemi ortaya çıkmaktadır. Ancak günümüzde üniversite düzeyinde eğitim veren okullarda yaşanan başlıca problemlerden biri, öğrencilerin teoride aldıkları bilgileri uygulayabilecekleri yeterli alanlar bulamaması ve bunun sonucunda ise yeterli mesleki beceri kazanamamalarıdır (Çemrek ve Yılmaz, 2010). Sorunun çözümü için, uygulamalı eğitimin artırılmasının yanında öğrencilerin kendi alanları ile ilgili çeşitli etkinliklere katılmalarının özendirilmesi gerekmektedir. Büyükparmaksız (2013) bu yaklaşımdan hareketle mesleki eğitimde çeşitli etkinliklerin ve yarışmaların önemine değinerek, bu tür etkinliklere katılan öğrencilerde becerilerin, yaratıcılığın, üretkenliğin, motivasyonun ve araştırmacılık ruhunun daha fazla geliştiğini ileri sürmektedir. Benzer bir yaklaşımla Ünalda da (2013) yarışmacı öğrenciler arasında ders başarısının, ilginin ve genel kültürün bu yarışmalara katılmayanlara kıyasla daha fazla arttığını belirtmektedir. Yangın ve Kırca (2013) okullarda öğrenci memnuniyetinin, öğrencilerin bölümüne ilişkin duygularını ve sosyal-bilimsel etkinliklere katılımını etkilediğini ileri sürerken, Aktuğlu ve Temel (2006) ise bireylerin geçmiş deneyimlerinin karar almayı etkilediğini ileri sürmektedir. Özder vd. (2010) de farklı bölümlerde öğrenim gören öğrenciler arasındaki puanların, yeteneklerin, duygusal ve bilişsel yönlerin farklılık gösterdiğini öne sürmektedirler. Bu yaklaşımlardan yola çıkıldığında, üniversite öğrencilerinin aşçılık ile ilgili yeteneklerinin ortaya çıkartılmasında ve geliştirilmesinde yarışmaların önemli bir rol oynadığı ortaya çıkmaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Aşçılık Yarışmaları ve Önemi

Mutfak kültürü; inanış ve uygulamalardan oluşan, yiyecek ve içecek türlerinin saklanma, hazırlanma, pişirilme ve tüketilme aşamasıyla birlikte mekan, ekipman, yeme içme geleneğiyle gelişen, kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatmaktadır (Çevik, 1997; Gül, 2013). İnsanların temel ihtiyaçlarından olan beslenme ihtiyacını karşılayan mutfak kültürüne tarihsel açıdan bakıldığında; mutfaklar, toplumların değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançlar, sosyo-kültürel boyutlar, töre ve törenleriyle birleşerek toplumların kendine özgü mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ayrıca toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek amacıyla gerçekleştirdikleri faaliyetler, yer değiştirmeler ve göçler mutfak kültürünün belirlenmesi aşamasında önemli bir yere sahiptir (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Türk mutfağının ortaya çıkmasında, şekillenmesinde ve zenginleşmesinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinin etkisinin olduğu gibi Türkiye’de yaşamış olan eski uygarlıkların etkisi de bulunmaktadır (Güler ve Olgaç, 2010; Şanlıer, 2005; Özdemir, 2001). Türklerin köklü bir geçmişe sahip olmasının yanı sıra, Türkiye’nin jeopolitik konumu, bölge iklimleri, bölgelerde yetiştirilen sebze ve meyvelerin çeşitliliği, Türk mutfağının zenginlik sebepleri arasındadır (Talas, 2006; Çokişler ve Türker, 2015; Cömert, 2014). Türklerin örf, adet, gelenek ve göreneklerinde önemli bir yeri olan yiyecek-içecek unsuru, toplumun sosyal kaynaşması açısından da önem taşımaktadır (Avcıkurt vd., 2007). Türk Mutfağının genel özelliklerinin ise halkın yaşadığı coğrafi bölgelere ve tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre değiştiği de ileri sürülmektedir (Önçel, 2015; Kızıldemir vd., 2014; Akman, 1998). Bu devingenliği ile Türk Mutfak kültürü komşu ülkelerin mutfak kültürlerini etkilemiş ve onlardan etkilenmiştir.

Alan yazında yiyecek ve içeceklerin turizm amacıyla kullanımını tanımlamak amacıyla “gastronomi turizmi” ve “yiyecek turizmi” gibi kavramlar kullanılmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014). Gastronomi turizmi, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilme aşamasını görmek amacıyla, yemek festivallerini, yemek üreticilerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek şeklinde tanımlanmaktadır (Yüncü, 2009). Bireyler bu tür faaliyetlere katılarak statü, kültürel keşif, yenilik, prestij, dönüşüm, duygusal, sosyal ve bilinç kazanımları elde etmektedirler (Crompton ve McKay, 1997; Lee vd., 2012; Gül vd., 2013). Bu niteliği ile gastronomi turizmi kültürel değerlerin tanıtılması ve korunmasında, turistlerin farklı deneyimler kazanmasında, turistik çekiciliği artırmada ve ülke veya bölge imajı oluşturmada önemli yararlar sağlamaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Gastronomi turizminin, her sezon ve mevsimde yapılabilir olması destinasyonlar açısından ayrıca önem arz etmektedir (Zağralı ve Akbaba, 2015). Gün geçtikçe birbirine benzeyen kültürlerle karşı yerel kültürü yansıtan yemekler, destinasyonların pazarlanması ve farklılık yaratabilmesi açısından da önemli bir yer tutmaktadır (Hamlacıbaşı, 2008). Ayrıca turistler gittikleri yerlere özgü yemeklerin hazırlanışı, pişirilişi, sunuluşunu öğrenirken; bu sayede kendi elleriyle hazırlamış oldukları yemekleri tadarak, yöresel yemek çeşitlerini, yeni kültürleri ve yöre insanlarını tanıma imkanı da bulmaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015). Bazı ülkeler ise mutfak kültürlerini öne çıkararak, turizm alanında rekabet gücünü artırmaya yönelik stratejiler ve politikalar da üretebilmektedirler. Örneğin tüm dünyada bir İtalyan ürünü olarak tanıtılan “pizza”, nerede tüketilirse tüketilsin, en iyi pizzanın İtalya’da olduğu algısı yaratmaktadır (Şahbaz, 2011). Türk Mutfağı ise, zengin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültür özellikleri ile gelecek nesillere ulaştırılabilecek ve turizm pazarlamasında kullanılabilir önemli bir potansiyeldir (Yıldırğan ve Bilgiçli, 2016).

Türkiye’de de bölgelere özgü, farklı ve zengin seçenekler sunan yöresel yemek kültürü, otantik lezzetlerle yerli ve yabancı turistler açısından önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır (Serçeoğlu, 2014). TÜRSAB’ın 2015 gastronomi turizm raporuna göre de Türkiye’nin turizm gelirleri içerisinde en büyük pay yiyecek-içeceğe aittir (TÜRSAB, 2015). Diğer taraftan günümüzde pazarlamacılar daha fazla ziyaretçi çekebilmek için turistik yerlerin çekiciliğini etkileyen faaliyetlere yönelmekte ve bir destinasyonun mutfak kültürüyle ilgili mirasını turizm pazarlaması açısından kullanabilmektedirler (Cömert, 2014; Gül vd., 2013). Nitekim Pearson ve Pearson (2016) UNESCO’nun “Gastronomide Yaratıcı Şehirler” statüsüne sahip şehirlerin, ekonomik ve sosyal kazanımlarla birlikte marka imajı oluşturmada da üstünlük sağladıklarını belirtmektedirler.

2.2. Aşçılık Yarışmalarında Öğrenci Kazanımları

Aşçı: “Mutfak planlaması, mutfak organizasyonu, menü planlaması yapabilen, iyi yiyecek ve içeceği seçebilen, soğuk, sıcak mutfak ve pastane ürünleri hazırlayabilen, çalışma ortamını denetleyebilen, mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütüp müşteri memnuniyetine önem veren, dünya ve yöre mutfağına ait ürünleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre hazırlayan, kontrol eden ve pişirebilen nitelikli elemandır.” şeklinde tanımlanmaktadır (Aksoy vd., 2016; Harbalıoğlu ve Ünal,

2014). Genellikle otel, restoran, hastane, kulüp, yemek şirketleri, askeri birimler ve eğitim kurumlarında istihdam edilen aşçılar; tren, gemi ve uçak gibi ulaştırma sektörlerinde de istihdam edilmektedir ve aşçıların iyi bir mutfak sanatı becerisine sahip olmalarının yanında, teknolojik gelişmelere de ayak uydurabilecek şekilde kendilerini geliştirmeleri oldukça önemlidir (Çiftçi, 2014; Karahan, 2010).

Şanlıer (2005) yapmış olduğu bir çalışmada, Türk mutfağının yurt dışında tanıtılmasında yemek yarışmalarının önemine değinerek, Türk mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinde yemek yarışmalarının rolüne dikkat çekmektedir. Bu açıdan bakıldığında öğrencilerin sektör içerisinde faaliyet göstermeden önce üniversite bünyesinde teoride öğrendiği bilgileri uygulayabilecekleri platformlar yaratılması, yarışmalar düzenlenmesi ve bu faaliyetlere katılımlarının özendirilmesi önemlidir. Böylece öğrencilerin pratik kazanımları ile hem özgüvenlerini geliştirebilmeleri hem de sektöre daha hazır hale gelebilmeleri mümkün olabilecektir. Bu yaklaşımdan hareketle Gatenby vd. (2011) okullarda düzenlenen yemek pişirme etkinliklerinin öğrencilerin yemek pişirme becerilerini geliştirdiğini, sağlıklı yeme alışkanlığı kazandırdığını, farklı yerel ve uluslararası yemek kültürlerine olan saygılarını arttırdığını ileri sürmektedirler. Fisher vd. (2011) de benzer bir yaklaşımla yemek pişirme ile ilgili etkinliklerin öğrencilerdeki hayal gücünü, ilhamı ve yetenekleri harekete geçirdiğini belirtmektedirler. Petruzzelli ve Savino (2014) da bu tür yarışmalarda eski yemeklerin ve içeriklerinin araştırılmasının, yemek mucitlerinin yenilikçiliğini tetiklediğini ileri sürmektedirler. Svejenova vd. (2010) ise bireysel ilgi ve motivasyonlara dayalı olarak dışsal etkinlikleri, organizasyonları ve kaynakları daha iyi kullanabilen bireylerin gelir, şöhret ve yetkinlik gibi kazanımları daha kolay elde edebildiklerini vurgulamaktadırlar.

Yukarıdaki kuramsal değerlendirmeler doğrultusunda araştırmanın hipotezleri aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

H1: Katılımcıların yarışma kazanımları cinsiyete göre değişmektedir.

H2: Katılımcıların yarışma kazanımları katılım tecrübesine göre değişmektedir.

H3: Katılımcıların yarışma kazanımları katılımcı memnuniyet düzeyine göre değişmektedir.

3. Yöntem

3.1. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amacı, Balıkesir Üniversitesinde düzenlenen 1. Aşçılık Yarışması etkinliğine katılan öğrencilerin sağladığı kazanımları ve yarışma organizasyonunun yeterliliğini belirlemektir. Veriler, anket ve mülakat tekniği ile toplanmıştır. Anket, araştırmaya katılmayı kabul eden 20 yarışmacı üzerinde uygulanmıştır.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini; 2015- 2016 eğitim öğretim yılında Balıkesir Üniversitesi'nde düzenlenen "1. Aşçılık Yarışması" etkinliğine katılan öğrenciler oluşturmaktadır. Bireysel kategoride düzenlenen adı geçen yarışmaya toplam 20 öğrenci katılmıştır. Çalışmada yarışmaya katılan öğrencilerin tümü araştırma kapsamına alınmıştır. Dolayısıyla seçilen örneklem evrenin tamamını kapsamaktadır.

3.3. Verilerin Toplanma Tekniği ve Analizi

Çalışmada, veri toplama aracı olarak anket ve mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Anketin oluşturulmasında konu ile ilgili alan yazındaki (Crompton ve Mckay, 1997; Şanlıer, 2005; Lee vd., 2012; Gül, 2013; Gül vd., 2013) çalışmalardan yararlanılmıştır. Anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, katılımcıların demografik özellikleri, daha önce aynı türden başka bir yarışmaya katılıp katılmadıkları, yarışmaya ilişkin memnuniyet düzeyleri, yarışma organizasyonuna verdikleri

puan ve bu tür yarışmaları başkalarına tavsiye etme durumu ile ilgili sorular yer almaktadır. İkinci bölümde, yarışmanın genel kazanımları, yarışmanın kişisel kazanımları ve yarışma organizasyonunun yeterliliğine ilişkin 24 önermeden oluşan bir ölçek yer almaktadır. Son olarak üçüncü bölümde ise katılımcıların yarışma organizasyonuna ilişkin görüşlerinin belirlenmesine yönelik yarı yapılandırılmış açık uçlu üç adet soru yer almaktadır. Elde edilen verilerin analizinde frekans, aritmetik ortalama ve parametrik olmayan testlerden Kruskal Wallis testi kullanılmıştır.

3.4. Ölçeğin Güvenilirliği

Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirliğinin değerlendirilmesinde Cronbach's Alpha testinden yararlanılmıştır. Kalaycı'ya (2006: 405) göre alfa katsayısı $0,00 \leq \alpha < 0,40$ arasında değer alması durumunda ölçek güvenilir değildir; $0,40 \leq \alpha < 0,60$ ise ölçeğin güvenilirliği düşük; $0,60 \leq \alpha < 0,80$ ise ölçek oldukça güvenilir ve $0,80 \leq \alpha < 1,00$ ise ölçek yüksek derecede güvenilirdir. Çalışmada kullanılan ölçeğin alfa katsayısı $\alpha = ,79$ olarak hesaplanmıştır. Bu değer, çalışmada kullanılan ölçeğin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir.

4. Bulgular

4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Veriler

Ankete katılan öğrencilerden %95,0'i Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünde, %5,0'i ise farklı bir bölümden yarışmaya katılmıştır. Öğrencilerin %40,0'ı erkek, %60,0'ı ise kadın öğrencidir. Ankete katılan öğrencilerin daha önce bu tür bir yarışmaya katılma durumu incelendiğinde; öğrencilerin %30,0'u daha önce bu tür bir yarışmaya katılırken, %70,0'inin ise daha önce bu tür bir yarışmaya katılmadıkları belirlenmiştir. Katılımcı öğrencilerin yarışmaya ilişkin memnuniyet düzeyleri maksimum 5 puan üzerinden $\bar{x} = 3,85$ 'dir. Bu konuda katılımcıların %90'nı yarışmaya katılmaktan dolayı memnuniyet duyarken, sadece %10'u memnuniyet duymamaktadır. Katılımcıların yarışma organizasyonuna verdikleri puan ise maksimum 10 üzerinden $\bar{x} = 7,3$ 'dür. Yarışmanın başkalarına tavsiye edilme durumu dikkate alındığında ise katılımcıların bu yarışmayı başkalarına maksimum 5 puan üzerinden $\bar{x} = 4,4$ puan ile tavsiye ettikleri ortaya çıkmıştır (tablo 1). Çalışmada elde edilen bu veriler, katılımcılar arasında etkinliğe katılıma ilişkin memnuniyet düzeyinin oldukça yüksek olduğunu ve yarışma organizasyonunun başarılı bulunduğunu göstermektedir. Katılımcıların yarışmayı güçlü bir şekilde başkalarına tavsiye etmeleri ise hem yarışma memnuniyetine hem de yarışma kazanımlarına ilişkin algılarının yüksekliğine işaret etmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Etkinliğe İlişkin Değerlendirmeleri

Değişkenler	Cinsiyet		Bölüm		Başka Yarışmalara Katılma Durumu		Yarışmaya İlişkin Memnuniyet Düzeyi (5 Mak.)	Yarışma Organizasyonuna Verilen Puan (10 Mak.)	Yarışmayı Başkalarına Tavsiye Etme Durumu (5 Mak.)
	Erkek	Kadın	Turizm	Diğer	Evet	Hayır			
n	8	12	19	1	6	14	20	20	20
%/Ort.	40	60	95	5	30	70	3,85	7,3	4,4

4.2. Yarışmaya İlişkin Katılımcı Algılarına Yönelik Bulgular

Çalışmada ilk olarak açıcılık yarışmasının katılımcılara sağladığı genel kazanımlara yönelik bulgular elde edilmeye çalışılmıştır. Tanımlayıcı istatistik analizi sonuçlarına göre “Yarışmanın Genel Kazanımları” ile ilgili 9 maddelik alt ölçeğin aritmetik ortalamasının \bar{x} : 4,45 olduğu ortaya çıkmıştır. Bu değer katılımcıların yarışmanın genel kazanımları hakkında düşüncelerinin oldukça olumlu olduğunu göstermektedir. Önermeler bazında verilen yanıtların aritmetik ortalamaları 4,65 ile 4,00 arasında değişiklik göstermektedir. Verilere göre en yüksek ortalama “bu tür yarışmalar öğrencilerin kültürel ve sosyal gelişimini arttırmaktadır” (\bar{x} : 4,65); en düşük ortalama ise “bu tür yarışmalar mezunlar arası iletişimi güçlendirmektedir” (\bar{x} : 4,00) önermesine aittir (tablo 2).

Tablo 2. Katılımcıların Yarışma Etkinliğe İlişkin Algıları

Önermeler	Σ	\bar{x}	S.S.
Yarışmanın Genel Kazanımları (9 Madde)	89,1	4,45	
1. Bu tür yarışmalar öğrencilerin kültürel ve sosyal gelişimini arttırmaktadır.	93,0	4,65	,48936
2. Bu tür yarışmalar üniversitenin/bölümün tanınmasını kolaylaştırmaktadır.	92,0	4,60	,59824
3. Bu tür yarışmalar üniversitelerin/bölümlerin gelişimini katkı sağlamaktadır.	90,0	4,50	,60698
4. Bu tür yarışmalar kurum kültürünün gelişimine katkı sağlamaktadır.	88,0	4,40	,50262
5. Bu tür yarışmalar üniversite/sektör işbirliğine katkı sağlamaktadır.	89,0	4,45	,60481
6. Bu tür yarışmalar öğrencilerin mesleki ve kariyer gelişimini güçlendirmektedir.	92,0	4,60	,94032
7. Bu tür yarışmalar öğrenciler arasında dayanışma bilincini arttırmaktadır.	92,0	4,60	,59824
8. Bu tür yarışmalar mezunlar arası iletişimi güçlendirmektedir.	80,0	4,00	,97333
9. Bu tür yarışmalar öğrencilerin üniversiteye olan aidiyet duygusunu güçlendirmektedir.	86,0	4,30	,73270
Kişisel Kazanımlar (5 Madde)	91,0	4,53	
10. Yarışmaya katılım kendime olan özgüvenimi arttırdı.	89,0	4,45	,60481
11. Yarışmaya katılım yemek kültürüne olan ilgimi ve bilgimi arttırdı.	89,0	4,45	,51042
12. Yarışmaya katılım eğitici ve mesleki tecrübe arttırıcıydı.	92,0	4,60	,50262
13. Yarışmaya katılım sorumluluk alma duygumu arttırdı.	92,0	4,60	,59824
14. Yarışmaya katılım hoş ve eğlenceli vakit geçirmemi sağladı.	91,0	4,55	,60481
Yarışma Organizasyonunun Yeterliliği (10 Madde)	72,4	3,62	
15. Katılımcılar dışındaki öğrencilerin yarışmaya olan ilgisi yeterli düzeydedir.	61,0	3,05	1,09904
16. Bölümümüz bu tür yarışmalara katılımı özendirilmektedir.	84,0	4,20	,61559
17. Yarışma organizasyonu yeterince başarılı idi.	71,0	3,55	,82558
18. Yarışmacılara sunulan hazırlık ve pişirme olanakları yeterli düzeyde idi.	70,0	3,50	1,23544
19. Yarışmacılara tahsis edilen malzeme ve ekipman yeterli düzeyde idi.	65,0	3,25	1,33278
20. Yarışmacılara tanınan hazırlık, pişirme ve sunum süresi yeterli idi.	74,0	3,70	1,17429
21. Yarışmacılara tanınan sunuma ilişkin olanaklar yeterli düzeyde idi.	70,0	3,50	1,00000
22. Jürinin değerlendirmesi yeterince objektif idi.	81,0	4,05	,99868
23. Yarışma sonunda malzemelerin toplanması ile ilgili olanaklar yeterli düzeyde idi.	66,0	3,30	1,30182
24. Yarışma sonunda izleyicilerden gelen geri bildirim oldukça olumludur.	82,0	4,10	,96791

Çalışmada katılımcıların, yarışmanın kişisel kazanımları konusundaki önermelere katılımının da oldukça yüksek olduğu ortaya çıkmıştır. 5 maddelik “Kişisel Kazanımlar” alt ölçeğinin aritmetik ortalaması \bar{x} : 4,53’dir. Kişisel kazanımlar konusunda en yüksek aritmetik ortalama “yarışmaya katılım eğitici ve mesleki tecrübe arttırıcıydı” (\bar{x} : 4,60) ve “yarışmaya katılım sorumluluk alma duygumu arttırdı” (\bar{x} : 4,60) şeklinde iki önerme üzerinde yoğunlaşmaktadır (tablo 2).

Katılımcıların 10 maddelik “Yarışma Organizasyonunun Yeterliliği” alt ölçeğine verdikleri yanıtların aritmetik ortalaması ise \bar{x} : 3,62’dir. Önermeler arasında en yüksek aritmetik ortalama “bölümümüz bu tür yarışmalara katılımı özendirir” (\bar{x} : 4,20) önermesine aittir. En düşük ortalama ise “katılımcılar dışındaki öğrencilerin yarışmaya ilgisi yeterli düzeydedir” (\bar{x} : 3,05) önermesine aittir. Verilere göre 10 önerme arasında en az değişkenliğe (en homojen) sahip değerlendirme “bölümümüz bu tür yarışmalara katılımı özendirir” (Standart sapma: ,61559) önermesine aittir. En çok değişkene (en heterojen) sahip değerlendirme ise “yarışmacılara tahsis edilen malzeme ve ekipman yeterli düzeyde idi” (1,33278) önermesine aittir (tablo 2).

Elde edilen bu bulgular, katılımcıların organizasyon yeterliliği önermelerine katılımının, yarışmanın genel ve kişisel kazanımlarına kıyasla daha düşük olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan katılımcılar arasındaki yarışma organizasyonunun yeterliliği konusundaki algı farklılığı da daha yüksek ve bu konudaki görüşleri daha heterojendir.

4.3. Hipotez Testi Sonuçları

Merkez limit teoremine göre örneklem büyüklüğü 30’un altında olan çalışmalarda ve test edilen bağımsız değişkenlere ait alt kategorilerde örneklem büyüklüğünün 30’un altına düşmesi durumunda, veri analizinde parametrik olmayan testlerin kullanılması daha uygundur (Karagöz (2010: 19). Bu yaklaşımdan hareketle çalışmadaki evren büyüklüğü 20 olduğundan, veri analizinde Kruskall Wallis testinin uygulanması tercih edilmiştir.

Kruskall Wallis testine göre, katılımcılar arasında cinsiyet farklılığına dayalı yarışmanın aşçılık yarışması kazanımları konusundaki algı farklılığı istatistiksel olarak anlamlıdır ($X^2=7,767$, $df=1$, $asyp. p=0,005<0,05$). Bu sonuç çalışmada öngörülen “Katılımcıların yarışma kazanımları cinsiyete göre değişmektedir” yönündeki H1 hipotezini desteklenmektedir. “Aşçılık Yarışması Kazanımları” üst ölçeği alt ölçekler bazında değerlendirildiğinde ise “yarışmanın genel kazanımları” alt ölçeği konusunda katılımcılar arasında algı farklılığı bulunmamaktadır ($X^2=1,650$, $df=1$, $asyp. p=0,199>0,05$). Aynı zamanda “yarışmanın kişisel kazanımları” alt ölçeği konusunda da katılımcılar arasında algı farklılığı bulunmamaktadır ($X^2=,190$, $df=1$, $asyp. p=0,663>0,05$). “Yarışma organizasyonunun yeterliliği” alt ölçeği konusunda ise katılımcılar arasındaki algı farklılığı istatistiksel olarak anlamlıdır ($X^2=8,440$, $df=1$, $asyp. p=0,004<0,05$).

Katılımcılar arasında başka aşçılık yarışmalarına katılıp katılmama kriterine göre ise aşçılık yarışması kazanımlarına yönelik algı farklılığı bulunmamaktadır ($X^2=3,467$, $df=1$, $asyp. p=0,063>0,05$). Bu sonuç çalışmada öngörülen “Katılımcıların yarışma kazanımları katılım tecrübesine göre değişmektedir” yönündeki H2 hipotezini desteklememektedir. Ancak yarışmanın genel kazanımları alt ölçeğine ilişkin tecrübeye dayalı algı farklılığı istatistiksel olarak anlamlıdır ($X^2=5,050$, $df=1$, $asyp. p=0,025<0,05$). Kişisel kazanımlar alt ölçeği ($X^2=,217$, $df=1$, $asyp. p=0,642>0,05$) ile yarışma organizasyonunun yeterliliği alt ölçeğinde ($X^2=2,883$, $df=1$, $asyp. p=0,090>0,05$) ise katılımcılar arasında algı farklılığı bulunmamaktadır.

Katılımcıların yarışmaya ilişkin memnuniyet düzeyleri dikkate alındığında da katılımcılar arasında aşçılık yarışması kazanımlarına ilişkin algı farklılığı bulunmamaktadır ($X^2=6,989$, $df=3$, $asyp. p=0,072>0,05$). Bu sonuç da çalışmada öngörülen “Katılımcıların yarışma kazanımları katılımcı memnuniyet düzeyine göre değişmektedir” yönündeki H3 hipotezini desteklememektedir. Bu konuda

yarışmanın genel kazanımları ($X^2=2,365$, $df=3$, asymp. $p=0,500>0,05$), kişisel kazanımlar ($X^2=,388$, $df=3$, asymp. $p=0,943>0,05$) ve yarışmanın yeterliliği ($X^2=5,693$, $df=3$, asymp. $p=0,128>0,05$) alt ölçeklerinde de algı farklılığı bulunmamaktadır.

Tablo 3. Aşçılık Yarışması Kazanımlarına İlişkin Hipotez Testi Sonuçları

Değişkenler	ÖLÇEKLER							
	Yarışmanın Genel Kazanımları		Kişisel Kazanımlar		Yarışma Organizasyonunun Yeterliliği		ÖLÇEK BÜTÜNÜ (Aşçılık Yarışması Kazanımları)	
	X ²	p	X ²	p	X ²	p	X ²	p
Cinsiyet	1,650	0,199	,190	0,663	8,440	0,004	7,767	0,005
Yarışma Tecrübesi	5,050	0,025	,217	0,642	2,883	0,090	3,467	0,063
Yarışma Memnuniyet Düzeyi	2,365	0,500	,388	0,943	5,693	0,128	6,989	0,072
Yarışmaya Verilen Puan	6,959	0,138	4,501	0,342	12,268	0,015	8,259	0,083

Yarışmanın verilen puan kriterine göre de katılımcılar arasında aşçılık yarışması kazanımlarına ilişkin algı farklılığı istatistiksel olarak anlamlı değildir ($X^2=8,259$, $df=4$, asymp. $p=0,083>0,05$). Ancak yarışma organizasyonunun yeterliliği alt ölçeğine ilişkin katılımcılar arasındaki algı farklılığı istatistiksel olarak anlamlıdır ($X^2=12,268$, $df=4$, asymp. $p=0,015<0,05$). Katılımcılar arasında yarışmanın genel kazanımları alt ölçeği ($X^2=6,959$, $df=4$, asymp. $p=0,138>0,05$) ile kişisel kazanımlar alt ölçeğinde ($X^2=4,501$, $df=4$, asymp. $p=0,342>0,05$) algı farklılığı bulunmamaktadır. Yarışmanın başkalarına tavsiye edilmesi kriterine göre de katılımcılar arasında aşçılık yarışması kazanımlarına ilişkin algı farklılığı bulunmamaktadır ($X^2=3,951$, $df=2$, asymp. $p=0,139>0,05$). Bu durum alt ölçekler bazında da geçerlidir.

Çalışmada yarışma etkinliğinin eksikliklerini, güçlü yönlerini ve etkinliğin daha da geliştirilebilmesi için katılımcı önerilerini belirlemeye yönelik yarı yapılandırılmış üç adet açık uçlu soru da sorulmuştur. Katılımcılardan bazıları bu sorulara yönelik yapılan mülakatta birden fazla soruna ya da öneriye değinmişlerdir. İlk soruda görüş beyan etmeyen katılımcı sayısı 6'dır. İkinci soruda 11 ve üçüncü soruda ise 7'dir. Katılımcıların bu sorulara verdikleri cevaplar daha sonra frekans sayılarına göre gruplandırılmıştır.

Mülakat sonuçları yarışma organizasyonundaki en önemli eksikliklerin ekipman yetersizliği, izdiham ve düzensizlik ile bekleme kaynaklı yemeklerin soğuması, tat ve lezzet kaybı olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Etkinliğin öğrenciler arasında iletişimi güçlendirmesi, jürinin adil olması, etkinliğin heyecan verici olması ve öğrenci motivasyonunu artırması ise yarışma organizasyonunun güçlü yönleri olarak değerlendirilmektedir. Katılımcılar ileriki yıllarda yapılacak yarışmalarda ekipman eksikliklerinin giderilmesini, etkinliğe katılımın özendirilmesini ve yarışmanın daha iyi duyurulması için diğer üniversitelerin de katılımının sağlanmasını önermektedirler. Bu sonuçlar

katılımcıların yarışma organizasyonun geliştirilmesine yönelik önerileri önemli ölçüde yarışma organizasyonunun eksikliklerini dikkate alarak yaptıklarını göstermektedir (tablo 4).

Tablo 4. Yapılandırılmış Sorulara İlişkin Mülakat Sonuçları

Görüşler	N
Yarışmada Organizasyon Eksiklikleri	
Mutfakta ekipman yetersizliği	4
İzdiham ve düzensizlik	4
Yemeklerin soğuması, bekleme kaynaklı tat ve lezzet kaybı	2
Jürinin yarışmacıları iyi takip etmemesi	1
Jürinin birbirini etkilemesi	1
Mutfakta yardımcı personel eksikliği	1
Hazırlık ve pişirme olanaklarının yetersizliği	1
Ödüllerin tatmin edici olmaması	
Yarışma Organizasyonunun Güçlü Yönleri	
Öğrenciler arasında iletişimi, arkadaşlık bağlarını ve yardımlaşmayı güçlendirmesi	3
Jürinin adil olması	2
Heyecan verici bir organizasyon olması	2
Öğrenci motivasyonu artırması	2
Sorumluluk duygusunu geliştirmesi	1
Üniversite yararına bir etkinlik olması	1
Sunum alanının ve dekorun iyi olması	1
Yarışma Etkinliğinin Geliştirilmesine Yönelik Katılımcı Önerileri	
Mutfakta ekipman eksikliğini giderilmesi	6
Etkinliğe katılımcılığın özendirilmesi	4
Yarışmanın daha iyi duyurulması	2
Diğer üniversitelerinde etkinliğe katılımının sağlanması	1
Etkinliğin her yıl tekrar edilmesi	1
Motive edici ödüllerin verilmesi	1
Yarışmanın profesyonel ve amatör olmak üzere iki kategoride yapılması	1
Yarışmacılara daha fazla zaman verilmesi	1

5. Sonuç ve Tartışma

Beerkens (2008) üniversitelerin ulusal kültürün korunmasında ve sosyal hareketliliğin arttırılmasında bir araç olarak kullanıldığını ileri sürmektedir. Sökmen (2011) ise üniversitelerde sosyo-kültürel faaliyetlerin yetersiz olmasının öğrenci memnuniyetsizliğini arttırdığını belirtmektedir. Bu nedenle üniversitelerin işlevleri yerine getirebilmesinde, öğrencilerine yönelik düzenlenecek sosyo-kültürel etkinlikler önemli bir rol oynamaktadır. Bu noktadan hareketle çalışmada, Balıkesir Üniversitesi'nde düzenlenen 1. Aşçılık Yarışması'na katılan öğrencilerin yarışmaya ilişkin kazanımları araştırılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yarışmacıların yarışmaya ilişkin genel kazanımlar ve kişisel kazanımlar ile ilgili görüşleri oldukça olumludur. Ancak yarışmacıların, yarışmanın organizasyon yeterliliği konusundaki görüşleri ise yeterince olumlu değildir. Oysa Geysen vd.'ne (2012) göre bir toplumun değişimlere ayak uydurabilmesinde yenilikçilik ne kadar önemliyse, gastronomide ve yemeklerde yenilikçilik bir o kadar önemlidir. Bu nedenle bu tür yarışmalarda görevli organizasyon yetkililerinin ve üniversite yöneticilerinin gastronomide yenilikçiliği özendirmek adına özellikle yarışmanın fiziki alt yapı yeterliliğine (hazırlama, pişirme ve sunum olanaklarının yeterliliği, malzeme ve ekipman yeterliliği) odaklanmaları önerilmektedir. Ayrıca katılımcıların finansal açıdan desteklenmesi ve geri bildirimlere önem verilmesi, bu tür yarışmaların kazanımlarına ciddi katkı sağlayacaktır.

Araştırmada yarışmaya ilişkin kazanımlar konusunda cinsiyet farklılığına dayalı algı farklılığı tespit edilmiştir. Bu bulgu, Ünalı'nın (2013) yarışma kazanımlarının, gözlemlenen değişimin, yeni ve güncel bilgiler edinme oranının cinsiyete göre değiştiği yönündeki araştırma bulguları ile örtüşmektedir. Araştırmada daha önce hiçbir yarışmaya katılmayan öğrencilerin yarışmaya ilişkin kazanımlarının, daha önce başka yarışmalara katılan öğrencilere kıyasla daha yüksek olduğu da ortaya çıkmıştır.

Araştırmada katılımcı memnuniyetinin, aşçılık yarışması kazanımlarına ilişkin algı farklılığına neden olmadığı tespit edilmiştir. Oysa Frey ve Gallus (2016) ödüllü yarışmaların, yarışmacıların içsel motivasyonunu yükseltme potansiyeli olduğunu ileri sürmektedirler. Benzer bir yaklaşımla Rudd (2015) da yemek yarışmalarının zamanla katılımcı ekip sayısını, rekabeti ve şampiyonların neler yaptığına yönelik merakı arttırdığını belirtmektedir. Alan yazındaki bu çalışmalar dikkate alındığında, Balıkesir Üniversitesi'nde ilk kez düzenlenen 1. Aşçılık Yarışma 'sının yarışmacılara sağladığı kazanımların, memnuniyetin, içsel motivasyonun ve rekabetin yeterli düzeyde olmadığı biçiminde yorumlanabilir. Yarışmanın ilk olmasının, bu sonuçlarda etkili olduğu düşünülmektedir.

Yarışmanın puanlanması kriterine göre ise sadece yarışma organizasyonunun yeterliliği konusunda katılımcılar arasında algı farklılığına neden olduğu tespit edilmiştir. Bu konuda yarışmaya daha fazla puan veren yarışmacıların, daha az puan verenlere kıyasla daha fazla kazanım elde ettikleri yönünde algı farklılığı bulunmaktadır. Yarışmanın başkalarına tavsiye edilmesi kriterine göre ise yarışmacılar arasında yarışma kazanımlarına yönelik herhangi bir algı farklılığı bulunmamaktadır.

Araştırmada yarı yapılandırılmış sorulara yönelik yapılan mülakat sonuçları ekipman yetersizliğinin, izdihamın ve bekleme kaynaklı yemek soğumasının yarışma organizasyonundaki en önemli eksiklikler olduğunu ortaya koymaktadır. Yarışmanın öğrenciler arasında iletişimi güçlendirmesi, jürinin adil olması, yarışmanın heyecan verici ve öğrenci motivasyonunu arttırması ise yarışma organizasyonunun güçlü yönleri olarak değerlendirilmektedir. Katılımcılar ileriki yıllarda yapılacak yarışmalarda ekipman eksikliklerinin giderilmesini, katılımın özendirilmesini ve etkinliğin daha iyi duyurularak diğer üniversitelerin de katılımının sağlanmasını önermektedirler. Bu sonuçlar benzer etkinliklere yönelik yapılacak SWOT analizlerinde ve ileride yapılacak çalışmalarda yol gösterici niteliktedir.

Yarışmaya katılan öğrenci sayısının sınırlı olması ve örneklem yapısı, çalışmanın en önemli sınırlılığını oluşturmaktadır. Bu nedenle çalışmada bölüm farklılığına dayalı testler yapılamamıştır. İleride yapılacak çalışmaların ön lisans ve lisans düzeyindeki turizm öğrencilerinin yanında, farklı bölümlerden ve kategorilerden yarışmalara katılacak öğrencileri de kapsayacak şekilde genişletilmesi yararlı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağına Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma. Doktora Tezi, *Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Ankara.
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canbolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3 (1), 54-62.
- Aktuğlu, I. K. ve Temel, A. (2006). Tüketiciler Markaları Nasıl Tercih Ediyor? (Kamu Sektörü Çalışanlarının Giysi Markalarını Tercihini Etkileyen Faktörlere Yönelik Bir Araştırma). *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 43-59.
- Avcıkurt C., Sarioğlu M. ve Girgin G. K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Beerens, E. (2008). University policies for the knowledge society: global standardization, local reinvention. *Perspectives on Global Development and Technology*, 7, 15-36.
- Büyükparmaksız, M. A. (2013). Ulusal Resim Yarışmalarına Yönelik Öğrenci Görüşleri. Yüksek Lisans Tezi, *Necmettin Erbakan Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı, Resim-İş Öğretmenliği Bilim Dalı, Konya.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (2), 202-220.
- Çevik, N. K. (1997). *Türk Mutfak Kültürü*. [URL: <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>] (Erişim 13 Temmuz 2016).
- Çiftçi, B. (2014). 5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları. Yüksek Lisans Tezi, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Çokışler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 122-136.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağına Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Crompton, J. L. ve McKay, S. L. (1997). Motives of Visitors Attending Festival Events. *Annals of Tourism Research*, 24 (2), 425- 439.

- Düzgün, E. ve Özkaya, F.D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- 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.
- Frey, B. S. ve Gallus, J. (2016). Honors: A rational choice analysis of award bestowals. *Rationality and Society*, 28(3), 255-269.
- Gatenby, L.A., Donnelly, J. and Connell, R. (2011). Cooking Communities: using multicultural after-school cooking clubs to enhance community cohesion. *British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin*, 36, 108-112.
- Geyzen, A., Scholliers, P. ve Leroy, F. (2012). Innovative traditions in swiftly transforming foodscapes: An exploratory essay. *Trends in Food Science & Technology*, 25, 47-52.
- Gül, K. (2013). Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürüne Tarihsel Bir Yaklaşım ve Mutfakta Yeni Eğilimler. Works of The International Scientific- Practical Conference "Development of Science, Education and Culture of Independent Kazakhstan in Conditions of Global Challenges of Modernity"; Devoted to 70 Years anniversary of M. Aurezov South Kazakhstan State University, 25-26 Ekim, Çimkent, Kazakistan, 241-250.
- Gül, K. ve Gül, M. (2012). Yerel Halkın Üniversite ve Üniversite Öğrencilerine Bakış Açısı: Balıkesir Örneği. *Mevzuat Dergisi*, 14 (172), 1-12.
- Gül, K., Erdem, B. ve Gül, M. (2013). Yerel Festivallerin Etkinliğine Bağlı Ziyaretçi Kazanımları: Sındırgı Yağcıbedir Festivali Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18 (2), 213-239.
- Güler, S. (2007). Yiyecek ve İçecek İşletmeleri İçin Rekabet Avantajı Yaratacak Stratejik Seçenekler. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 101-104.
- Güler, S. ve Olgaç S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Hamlacıbaşı, F.Ü. (2008). Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları. Yüksek Lisans Tezi, *Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale*.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 01, 55-65.
- Kalaycı, Ş. (2006), *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. 2.Baskı, Ankara: Asil Yayın Dağıtım Ltd.
- Karahan, C. (2010). Aşçıların Beslenme Bilgi Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara*.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Lee, I., Arcodia, C. ve Lee, T. J. (2012). Benefits Of Visiting a Multicultural Festival: The Case of South Korea. *Tourism Management*, 33, 334 – 340.

- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (All-Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, *Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Antalya.
- Özder, H., Konedralı, G. ve Zeki, C. P. (2010). Öğretmen Adaylarının Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutumlarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 16 (2), 253-275.
- Pearson, D. ve Pearson, T. (2016). Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 28 (2), 164-176.
- Petruzzelli, A. M. ve Savino, T. (2015). Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine. *Long Range Planning*, 47, 224-238.
- Rudd, L. (2015). Competition + Classes= Winning Channel. *Business Casual*, Mart 2015, 24-28.
- Şahbaz, E. (2011). Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Ürünleri. Yüksek Lisans Tezi, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Sökmen, A. (2011). Öğrenci Memnuniyetine Yönelik Ankara'daki Bir Meslek Yüksekokulunda Araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 4, 66-79.
- 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, 408-430.
- Talas, M. (2006). "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283, URL: [\[http://sutad.selcuk.edu.tr/sutad/article/viewFile/293/283\]](http://sutad.selcuk.edu.tr/sutad/article/viewFile/293/283) (Erişim 20 Temmuz 2016).
- TÜRSAB (2015). *Türsab Gastronomi Turizmi Raporu*. URL: [\[http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf\]](http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf) (Erişim 23 Temmuz 2016).
- Ünaldı, İ. (2013). Ders Dışı Etkinliklerden Coğrafya Bilgi Yarışmalarının Bu Yarışmalara Katılan Öğrencilerin Görüşlerine Göre Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Ortaöğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Anabilim Dalı, Coğrafya Öğretmenliği Bilim Dalı, Ankara.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Beklenti ve Algılamalarındaki Değişimin Karşılaştırılması (2000 - 2001 Ve 2003 - 2004 Öğretim Yılları). *Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 33(166), 159-174.

-
- Yangın, H. B. ve Kırca, N. (2013). Antalya Sağlık Yüksekokulu Hemşirelik Öğrencilerinin Memnuniyet Düzeyleri ve Etkileyen Faktörler. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 78-94.
- Yıldırğan, R. ve Bilgiçli, İ. (2016). Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma; Sakarya Üniversitesi Örneği. URL: [\[https://www.researchgate.net/publication/303104181\]](https://www.researchgate.net/publication/303104181) (Erişim 22 Temmuz 2016).
- Yüncü, H. R. (2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı- Kabataş Kurultayı*, Ankara.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*, 10(40), 6633-6644.