

قياس مستوى الكفاءة المهنية لطهاة المطابخ التعليمية بمؤسسات التعليم الفندقى

تامر محمد عامر^١ عبدالمنعم عمر محمد^١

^١ كلية السياحة والفنادق - جامعة مدينة السادات

الملخص

تهدف الدراسة إلى قياس أثر الكفاءة المهنية لطهاة المطابخ التعليمية بمؤسسات التعليم الفندقى على مستوى الرضا التعليمى للطلاب، وأدائهم في مجال الطهو الفندقى. حيث تم تصميم استبانة تحتوي على كل من: البيانات الشخصية لأفراد عينة الدراسة، جوانب الكفاءة المهنية (الصحي، العلمي، المهاري)، مدى تأثير الكفاءة المهنية للطاهي التعليمى على مستوى الرضا التعليمى والأداء الطلابى. وتم توزيع الاستبانة على عينة عشوائية من طلاب أقسام الفندقة بعشرة من الكليات والمعاهد العليا للسياحة والفنادق، وتم استخدام مجموعة من المقاييس الإحصائية لاختبار فرضيات الدراسة. وأظهرت نتائج الدراسة أن أكثر جوانب الكفاءة المهنية تأثيراً في الرضا التعليمى والأداء الطلابى هما الجانب المهاري والجانب العلمى للطاهي. وتم تقديم مقترح لقياس مستوى الرضا التعليمى للطلاب، وأدائهم في مجال الطهو الفندقى، إضافة لمجموعة من التوصيات تتعلق بالطاهي ومؤسسات التعليم الفندقى منها: يجب أن يكون الطاهي التعليمى ذا كفاءة عالية مهارياً وعملياً حتى يتسنى لمؤسسات التعليم الفندقى أن تقدم خريجاً قادراً على الأداء المتميز في العمل بالمطابخ الفندقية، كما يجب أن يتم اختيار الطاهي على أسس علمية وموضوعية دقيقة على أن يمتلك قدرات تجعل المؤسسة التعليمية منافسة للمؤسسات الأخرى في مجال تدريس فن الطهو الفندقى، كذلك يجب اختيار الطاهي الذي يستطيع توصيل كل ما لديه من معلومات ومهارات وخبرات للطلاب بطريقة علمية وعملية صحيحة.

الكلمات الدالة: الطاهي التعليمى، مؤسسات التعليم الفندقى، الكفاءة المهنية، الرضا التعليمى، الأداء الطلابى.

مقدمة

إن التعليم والتدريب له مكانة إستراتيجية هامة في بناء وتنمية الموارد البشرية لكونهما معاً العنصر الفعال في إعداد وتوفير القوى العاملة المؤهلة والمدرّبة اللازمة للعمل والتنمية، والتي لا يمكن تحقيق أهدافها إلا من خلال تدفق مخرجات مؤسسات التعليم والتدريب المؤهلين بقدرات ومهارات فكرية متطورة و طاقة إنتاجية عالية. إضافة إلى أن تحديث معايير جودة التعليم تعد أحد أهم التحديات التي تواجه جميع دول العالم لمواكبة التغيرات التي فرضتها العولمة على جميع الدول المتحضرة والنامية على حد سواء بوصفها قضية إستراتيجية على المستوى القومى؛ إذ أن الهدف الرئيسى من التعليم هو إمداد المجتمعات بخريجين مؤهلين لتلبية الاحتياجات المهنية والبحثية (عروس وآخرون، ٢٠٠٧)، والواقع أن هناك قصور في مخرجات التعليم المصرى وبخاصة التعليم النوعى من حيث الكم والكيف؛ هذا بسبب محدودية حجم الموازنات الحكومية المخصصة لقطاع التعليم أو قصور كفاءة عمليات التعليم والتدريب. واقترح تقرير التنمية البشرية لمصر ضرورة وضع إستراتيجيات شاملة للتشغيل والتدريب تركز على النمو المتواصل لغرض التشغيل الكثيف في مجال السياحة والفنادق وهو الأمر الذي يمكن تحقيقه من خلال تنفيذ الإصلاحات المستمرة في مجالى التعليم والتدريب. وقد بلغت قيمة مساهمة قطاع الفنادق والمطاعم السياحية حوالي ٤,١٠ مليار جنيه مصرى أي ما يوازي ٣,٢ % من إجمالي الناتج المحلى؛ وهذا بدوره يعكس أهمية الحاجة إلى ضرورة توفير عمالة مدربة وقادرة على العمل بالقطاع الفندقى. ومن هنا تكمن أهمية جودة التعليم وفاعلية التدريب الفندقى لطلاب قسم الدراسات الفندقية بمؤسسات التعليم السياحي والفندقى (عروس وآخرون، ٢٠١٣).

وقد ظهرت أهمية التعليم السياحي والفندقى في الآونة الأخيرة لقدرته الكبيرة في خلق الكوادر البشرية المؤهلة علمياً وعملياً والتي لديها القدرات والمعارف الهامة اللازمة لبناء وتطوير المجتمع وملاحقة التطورات الحديثة. ولقد اهتمت الدولة بالتعليم الفندقى بإنشاء العديد من المؤسسات التعليمية الفندقية حتى تكون مسئولة عن تعليم وتدريب الطلاب لتأهيلهم للالتحاق بسوق العمل. واعتمدت تلك المؤسسات في تأهيل الطلاب على مجموعة من المقررات النظرية والتطبيقية في الدراسة لإعداد الطالب وتنمية إمكانياته وقدراته العملية (عروس وآخرون، ٢٠٠٧).

وأوضح أبو الهيجاء (١٩٩٨) أن المنهج التطبيقي هو بمثابة تفاعل بين التدريس والتعلم يعمل فيه الطالب بنفسه أو ضمن مجموعة صغيرة، يجرب فيها الطالب شيئاً ما في موضوع معين. والمنهج التطبيقي يقدم للطالب فرصة حقيقية للحصول على الخبرة، والتحقق من الأفكار، وتوضيح المبادئ، والتجربة الاستطلاعية، وتطبيق بعض الجوانب النظرية بطريقة عملية. ومما لا شك فيه أن الخبرة العملية تساعد المعلم على أن يقدم للطالب بعض الاتجاهات الإيجابية، وينمي لديه أهمية عنصر الكفاءة، وقيمة التنافس، وقيمة روح الفريق بمجال العمل (Giddens & Stasz, 1999).

وأشار Bloom (1999) إلى أن توسيع نطاق الجانب التطبيقي في التعليم الأكاديمي يساعد الطلاب على إجتياز الدورات التعليمية المختلفة ويؤهلهم لمواكبة كافة التغيرات المختلفة في سوق العمل بعد التخرج. وأضاف Green et al. (2004) بأن التعلم الذي يتم فيه الاستعانة بأصحاب الخبرات المهنية ينجح بشكل كبير من خلال دورهم في تقديم الأمثلة الفعلية للطلاب داخل قاعات الدروس التطبيقية، وكذلك الاستعانة بالنظريات العلمية التي توضح أهمية الممارسات المهنية (Epsztejn et al., 2001).

وقد أصبح الاتجاه السائد مؤخراً هو الاستعانة بالمعلمين ممن يمتلكون سنوات طويلة من الكفاءة المهنية لدورها الكبير في زيادة فاعلية التدريس ونتائج تقييم الطلاب، كما أنهم يضيفون المزيد من الطابع العملي على المرحلة الدراسية أو الدورة التدريبية وهذا بدوره سوف يساعد الطلاب على الإلمام بكافة الخبرات المهنية المختلفة بشكل عملي (Lin & Chang, 2010). ولذا نجد أن العديد من الجامعات تستعين مؤخراً بالمعلمين من ذوي سنوات الخبرة الطويلة لإثراء بيئة التعلم الأكاديمي لدى الطلاب (Ko & Chung, 2015). وأوضح كل من Tsao (2011)، Lin (2006) ارتباط الخبرة المهنية للمعلم بالشهادات الجامعية والتراخيص والدورات التدريبية التي يحصل عليها بعد التخرج من خلال خبرته المكتسبة من العمل بمجال صناعة الضيافة، والمشاركة الفعالة بالمجالات المختلفة لسوق العمل هذا بالإضافة لمشاركته بورش العمل المختلفة؛ فكلما زادت تلك الدورات التدريبية والتراخيص والشهادات كلما زادت المهارات التي يمتلكها المعلمين وكذلك خبرتهم المهنية.

ونظراً لأهمية الخبرات العملية ينتمي بعض الطلاب لأكثر من برنامج تدريبي في نفس الوقت. ولا بد لكل طاهي أن يطور من مهاراته بما يتوافق مع متطلبات سوق العمل المتغيرة وبما يؤهل الطلاب لمواكبة كافة التحديات المختلفة، وتوصي الاتجاهات الحديثة للتعليم بضرورة نقل كافة المعلومات، والمهارات العملية التي تساعد الطلاب على مواكبة المتطلبات الفعلية لسوق العمل (Brown & Lankard, 2000). وأضاف Maurer (2000) إلى وجود عدة خصائص تميز المعلم ذا الخبرة المهنية عن غيره من المعلمين ومنها: قدرته على نقل المهارات المهنية والمعرفية إلى الطلاب، ومدى فاعليته في تصميم دورة تعليمية كاملة بها كافة المعلومات والمعارف المهنية، ودوره المتميز في تقديم الاستشارات المهنية المرتبطة بمجال عمله، وأن يلاحظ كيفية ارتباط النظريات العلمية بممارسات العمل الفعلية، وقدرته على تقييم مدى ملائمة الطلاب للمجالات والوظائف التي يرغبون في الانضمام إليها، وأخيراً أن يكون لديه القدرة على تفعيل التعاون بين المؤسسة التعليمية وسوق العمل.

مشكلة الدراسة

تعتبر صناعة المأكولات والمشروبات بمثابة العمود الفقري لصناعة الضيافة، وتعلم الطلاب للطهو يعد من الأهداف الأساسية والرئيسية لمؤسسات التعليم الفندقي؛ ومع ذلك فقد لوحظ وجود انخفاض في مستوى الكفاءة المهنية للطهاة بالمطابخ التعليمية، مع وجود شكوى متكررة من طلاب أقسام الفندقة عن قصور الطاهي في الجوانب العلمية والمهارات العملية وضعف تطبيقه للمعايير الصحية؛ مما أثر بالسلب على دراستهم العملية بالمطبخ التعليمي. لذلك كان من الضروري العمل على إيجاد حلول فعالة لهذه المشكلة؛ حتى تستطيع أقسام الفندقة تحسين مستوى طلابها في جميع النواحي التي تتعلق بالمطبخ علمياً وعملياً وصحياً، ومن ثم الحصول على خريج ذي قدرة تنافسية في مجال الطهو الفندقي وقادر على الابتكار في فن الطهو؛ ولن يتم هذا إلا برفع الكفاءة المهنية للطاهي التعليمي، وأن يساير الطاهي التعليمي الحدائق في عالم الطهو، وأن يكون ذا قدرة على إكساب الطلاب كل المعارف والمهارات المتعلقة بالمطبخ الفندقي.

وتعتبر الكفاءة المهنية من المتطلبات الأساسية التي تنعكس إيجابيا على جودة التعليم الفندقية، ومن هنا فلا بد من تقييمها للتعرف على المستوى الفعلي لأداء الطهاة في مؤسسات التعليم الفندقية، خاصة في الأونة الأخيرة بعد تراجع مستوى مخرجات التعليم بشكل عام، والتعليم الفندقية بشكل خاص مقارنة بالمخرجات التعليمية في الفترات الزمنية السابقة. وطالما أن الطاهي التعليمي يعتبر من أهم المدخلات في مؤسسات التعليم الفندقية، وبه تتميز المؤسسة التعليمية وتحقق أهدافها المنشودة، وللوقوف على مدى كفاءته المهنية؛ فإن خير من يقيمه الطالب الذي يعد محور العملية التعليمية؛ لكونه المستفيد الأول منه والذي يتعلم على يديه ويتفاعل معه (منصوري وقرشي، 2016).

وقد أشار Powell (2005) إلى أن معظم خريجي الجامعات قد تلقوا تدريسا دون المستوى من المعلمين ذوي الكفاءة المهنية والخبرة العملية غير الكافية. وقد يفشل هؤلاء المعلمون في تدريس المناهج الأكثر ارتباطا وصلة باحتياجات سوق العمل. ونتيجة لذلك فإن خريجي هذه المؤسسات التعليمية لا ينجحوا في تقديم ما يتوقعه أصحاب العمل منهم، وبالتالي سوف يكونون أقل قدرة على المنافسة في سوق العمل. ومن هنا جاءت مشكلة الدراسة على النحو المذكور في السؤال التالي:

ما هو مستوى الكفاءة المهنية للطاهي في المطبخ التعليمي بمؤسسات التعليم الفندقية من وجهة نظر طلاب قسم الفنادق؟؛ ويندرج تحت هذه الإشكالية التساؤلات التالية:

١. ما هو تقييم الطلاب للطاهي من حيث تطبيقه للمعايير الصحية أثناء الدروس التطبيقية؟
٢. ما هو تصور الطلاب عن التمكن العلمي والمعرفي للطاهي؟
٣. ما هو تقييم الطلاب للمهارات العملية للطاهي؟
٤. ما هو مستوى رضا الطلاب عن الكفاءة المهنية للطاهي في المطبخ التعليمي؟
٥. ما مدى انعكاس الكفاءة المهنية للطاهي على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقية؟

أهمية الدراسة

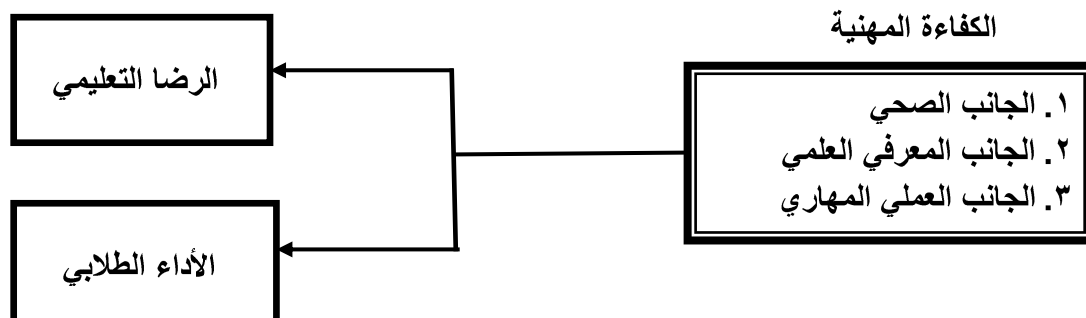
تتضح أهمية الدراسة في تناولها لأحد أهم مدخلات العملية التعليمية: وهي الطاهي وكفاءته المهنية في المطبخ التعليمي بمؤسسات التعليم الفندقية، إضافة لتناولها أحد المحاور الأساسية لتقييم جودة المؤسسات التعليمية على اعتبار أن جودة أداء الطاهي في المطبخ التعليمي أحد معايير قياس جودة المؤسسة التعليمية الفندقية، وكونها تقدم مقياسا للكفاءة المهنية للطاهي في المطبخ التعليمي بمؤسسات التعليم الفندقية وفق معايير الجودة في التعليم الجامعي. وتكمن أهمية هذه الدراسة في أن تحسين جوانب الكفاءة المهنية (الصحي، العلمي، المهاري) للطاهي التعليمي سيؤدي إلى رفع مستوى الرضا التعليمي للطلاب ومستوى أدائهم في مجال الطهو، مما ينتج عن ذلك خريجون لديهم المعرفة بالاشتراطات الصحية الجيدة ولديهم الخلفية العلمية الكافية والمهارات العملية المطلوبة للعمل بالمطابخ الفندقية، التي تمنحهم القدرة على المنافسة والابتكار في مجال فن الطهو الفندقية.

أهداف الدراسة

١. التعرف على جوانب الكفاءة المهنية - العلمي والصحي والمهاري - الواجب توافرها في الطاهي التعليمي بمؤسسات التعليم الفندقية.
٢. التعرف على معايير تقييم جوانب الكفاءة المهنية للطاهي في المطابخ التعليمية بمؤسسات التعليم الفندقية.
٣. تحديد مدى تأثير النواحي الصحية والعلمية والمهارية للطهاة بالمطابخ التعليمية على مستوى رضا وأداء طلاب مؤسسات التعليم الفندقية في مجال الطهو الفندقية.
٤. تقديم مقترح لقياس مستوى الرضا التعليمي للطلاب وأدائهم بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية.
٥. تقديم بعض التوصيات للطاهي التعليمي، ومتخذي القرار بمؤسسات التعليم الفندقية لتطوير الكفاءة المهنية للطاهي في المطابخ التعليمية بمؤسسات التعليم الفندقية.

فروض الدراسة

لوصول لأهداف الدراسة، تم الإستناد إلى النموذج الفرضي التالي:



ويستنبط من هذا النموذج الفروض الآتية:-

الفرض الرئيسي الأول: يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للكفاءة المهنية للطاهي التعليمي في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقي. وينبثق من هذا الفرض ثلاثة فروض فرعية:

- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي الصحية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقي.
- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي المعرفية والعلمية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقي.
- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي العملية والمهارية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقي.

الفرض الرئيسي الثاني: يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للكفاءة المهنية للطاهي التعليمي في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقي.

وينبثق من هذا الفرض ثلاثة فروض فرعية:

- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي الصحية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقي.
- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي المعرفية والعلمية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقي.
- يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي العملية والمهارية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقي على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقي.

الإطار النظري للدراسة

الكفاءة المهنية

يعتبر مفهوم الكفاءة من المفاهيم التي أبتكرت مؤخرا لتقييم قوة الأداء والعمل بالمؤسسات المختلفة. كما يعتبر عاملي الكفاءة والتفوق من أهم المعايير التي تساعد على قياس النجاح المؤسسي (Bissett et al., 2010). وقام Mclagan (1997) بتعريف الكفاءة على أنها مجموعة من المعارف والمهارات والقدرات والاتجاهات للفرد أو للمؤسسة. وعرفها Mirabile (1997) على أنها مجموعة من المعارف، والمهارات، والقدرات، وكافة السمات الأخرى التي تتميز بها المعدلات العالية من الأداء. وعلى الجانب الآخر عرفها Spencer et al. (1994) بأنها المستوى الذي تتواكب عنده النواحي السلوكية، والمهارات المعرفية، والقدرات، ومجموعة الاتجاهات والقيم المختلفة مع بعضها البعض. وأضاف Green (1999) بضرورة أن تكون هذه المعارف والمهارات والقدرات والاتجاهات قابلة للقياس.

كما تحرص المؤسسات التعليمية على تقديم البرامج التعليمية الملائمة لسوق العمل، إضافة إلى حث المعلمين بها من ذوي الخبرة المهنية على تقييم وتحليل كافة احتياجات المتعلمين وذلك عن طريق الاستعانة بالبرامج والاتجاهات التربوية المختلفة والتي تعتمد على أنشطة تنمية الذات والتقييمات التي يتلقاها الطلاب. وبالتالي فإن المعلمين بتلك المؤسسات يُتوقع منهم تنمية وتطوير المحتوى العلمي الخاص بالمقررات الدراسية والذي يساعد الطلاب على تحقيق أهدافهم العلمية (Chiu & Yang, 2005). وأضاف Yu (2010) أن الاستعانة بالخبراء المهنيين في المؤسسات التعليمية يتم وفقا لكفائتهم المهنية (الصحي، العلمي، المهاري) لتلبية كافة احتياجات الطلاب وتوقعاتهم باستخدام الاتجاهات التربوية الملائمة التي تساعد الطلاب على تحقيق أهدافهم التعليمية المختلفة.

وشدد أبو سماحة وعامر (٢٠٠٩) على ضرورة مراعاة الحرص عند إختيار الطهارة لأنهم يغرسون في الطالب الالتزام بالجوانب الصحية، وينمي لديه الجوانب العلمية، ويكسبه المهارات العملية. وفيما يتعلق بالجانب الصحي، اشار سعيد (٢٠٠٢) أن الجراثيم والبكتريا موجودة في جسم الإنسان ولهذا فيجب الاهتمام بالنواحي الصحية والنظافة الشخصية كالاستحمام، ونظافة الأيدي، ولابد من الاحتياط عند مصافحة الزملاء فقد تكون أيديهم ملوثة بميكروبات مرضية من مصدر غير معروف، ولابد من التعود على استخدام المناديل عند العطس أو السعال، وعدم العطس في اتجاه الطعام أو الأشخاص. ويجب أيضا عدم ارتداء المجوهرات، وتغطية الشعر حتى لا يتساقط في الطعام أثناء الطهي، كما أن القبة يجب أن تكون مفتوحة حتى تسمح بتهوية الرأس، وتجنب لمس الأنف والفم والأذن لتجنب انتقال الجراثيم للطعام، وعدم وضع العطور والتدخين أثناء العمل. ويجب على الطاهي ارتداء الملابس التي تمتص العرق وتحمل طبيعة العمل. كما يجب ارتداء المرايل التي تحمي الطاهي من انسكاب السوائل الساخنة وأن لا تكون ضيقة.

وأضاف أبو سماحة وعامر (٢٠٠٩) أن هناك العديد من الأساسيات العلمية، والإدارية، وبرامج لإعداد الطهارة يجب أن يحصل عليها الطاهي سواء أثناء الدراسة أو بعد التخرج. كما أوصيا الطهارة بضرورة التركيز على إمداد الطالب بالمعلومات الأساسية عن الأغذية من حيث أنواعها، والأساليب المتبعة في إعدادها، والإطلاع على الكتب والمجلات والمنشورات المتعلقة بفن الطهو وأسسها. وفيما يتعلق بالجانب العملي والمهاري، فقد ذكر Brown & Lankard (2000) أن الخبرات العملية مهمة لكل طالب، ونظرا لأهميتها نجد بعض الطلاب يلتحقون بالبرامج التدريبية خلال فترة الدراسة؛ ولهذا فلا بد أن يُطور المعلم من مهاراته وقدراته بما يتوافق مع متطلبات سوق العمل المتغير وبما يُؤهل الطلاب لمواكبة كافة التحديات المختلفة، وذلك وفقا لما توصي به الاتجاهات الحديثة في التعليم من ضرورة إكساب الطلاب كافة المعلومات والمهارات العملية التي تساعدهم على مواكبة المتطلبات الفعلية لسوق العمل.

ويعتبر الطهارة العاملين بالمطبخ التعليمي أحد الركائز الأساسية لنجاح مؤسسات التعليم الفندقية، وبالتالي فإن هؤلاء الطهارة يجب عليهم السعي لتلبية كافة الاحتياجات والتوقعات الفعلية لطلاب تلك المؤسسات، لأن الهدف الرئيسي من التعلم الفندقية هو اكتساب الطلاب للممارسات المهنية من الطاهي خلال سنوات الدراسة. والذي يجب عليه أن يستعين بمهاراته وخبراته المهنية لكونها المحور الأساسي والرئيسي في تعليم الطهو الفندقية إلى جانب النواحي المعرفية التي تعزز ذلك (Brown, 2003).

وأشار Orland-Barak & Yinon (2007) أن الممارسات مهارية للطاهي هي التي تدعم كافة الجوانب التعليمية التي يتلقاها الطلاب للاستفادة منها في مجالات العمل مستقبلا، كما أن هذه الممارسات تساعد على تحقيق الترابط بين المجال المهني والأكاديمي. وقد أوصى Lin & Chang (2010) المعلمين والمدرسين من ذوي الخبرات المهنية بأن يقدموا المساعدة والعون للمؤسسات التعليمية، والمراكز البحثية، وأكاديميات التدريب المهني بهدف إكساب الطلاب المتعلمين المهارات العملية والخبرات المهنية. حيث أوضحت الدراسات السابقة أن ثمة ارتباط بين الخبرات المهنية للمعلمين وجودة التعليم الذي يقدمونه للطلاب، والتي يتضح أثرها على الرضا التعليمي للطلاب والارتقاء بمجال عملهم مستقبلا (Lin, 2007; Wang et al., 2010). وأوضح Powell (2005) أن المعلمين الذين يفتقدون الكفاءة المهنية عند تدريس المقررات يفشلوا في تدريس المناهج الأكثر ارتباطا بسوق العمل والأكثر احتياجا لها في بيئة العمل الحالية.

الرضا التعليمي

عرف Marki et al. (2000) الرضا التعليمي بأنه مدى اقتناع المتعلمين بالأداء والممارسات التعليمية المختلفة والتي تعتبر مؤشرا يمكن من خلاله تقييم فاعلية التعليم. ويعتبر رضا الطالب بمثابة التغذية الراجعة والتي يتم بناءا عليها التقييم الذاتي للمعلم، كما يعد واحدا من أهم العوامل التي تساعد على الارتقاء بالمخرجات التعليمية (Huang, 2014). وافترض Bar & Tagg (1995) وجود عدة عوامل مختلفة ترتبط بالرضا التعليمي، منها اتجاهات تدريس المادة العلمية، وكيفية مشاركة الطلاب في العملية التعليمية. وأكد Yu (2006) في دراسته حول العوامل المؤثرة في الرضا التعليمي أن رضا الطلاب عن الممارسات التعليمية واحدا من أهم مؤشرات نجاح المرحلة الدراسية، وفاعلية الطلاب، ومدى تحقق الأهداف والغايات التربوية، إضافة إلى أنه يساعد على تحفيز التفاعل بين الطلاب. وأضاف Huang (2014) وجود مجموعة من العوامل تؤثر في رضا الطلاب وفاعلية عملية التعلم منها: الطلاب أنفسهم، المعلم الكفاء ذو الخبرة المهنية، تصميم المقرر الدراسي، وبيئة التعلم.

واعتقد Mounce et al. (2004) أن الكفاءة المهنية للمعلم وجوده التعليم ترتفع لدى المعلمين من ذوي الخبرات العملية، لكونهم يمتلكون عددا من المعارف والمهارات التي تمكنهم من إثراء فاعلية تعلم الطلاب، وتؤهلهم لمواجهة التغيرات والتحديات في سوق العمل. كما أن لديهم القدرة على صياغة وتصميم وتنفيذ العديد من البرامج والدورات التدريبية والمقررات التطبيقية التي بدورها تزيد من كفاءة الطلاب وخبرتهم العملية والمهنية، وترتقي بجودة التدريس؛ وهذا بدوره يساعد الطلاب على تطبيق النظريات الحديثة في سوق العمل مستقبلا. وفيما يتعلق بالتعليم السياحي والفندقي، أكد كل من Lin (2006)، Huang (2014) أن الطلاب الدارسين بمجال الضيافة والراغبين في اكتساب الخبرات العملية والمهنية هم الأكثر قدرة على اقتراح خطط التعلم المختلفة الخاصة بهم والتي تتسم بالنجاح، وبالتالي فمن المفترض أن الرضا التعليمي لدى هؤلاء الطلاب يرتبط إلى حد كبير بجودة التعليم وهو ما يكسب مجال الضيافة بريقا خاصا لجذب الطلاب لهذا المجال.

الأداء الطلابي

يعتبر الأداء الطلابي مؤشرا صادقا لتقييم قوة وقيمة المؤسسة التعليمية في المجتمع باعتباره معيارا للتنبؤ باستمرار المؤسسة التعليمية، بما يحقق مفهوم الجودة في التعليم (خليل، 2005). ويعتبر قياس أداء الطلاب أمر استراتيجي بالنسبة للمؤسسات التعليمية الحكومية والخاصة على حد سواء، لأنه شبيه بحساب الأرباح والخسائر للشركات، فإذا كان معدل الأداء الطلابي أعلى مما يتوقع فإن الجامعة تكون في حالة ربح متفوق، لأن الجامعة حققت أهدافها بإكساب الطالب المعارف والقيم والمهارات المستهدفة، وسيكون الطالب مسرورا ومبتهجا بتحصيله العلمي وبعيانه المهنية، ويتحدث عن المؤسسة التعليمية بشكل إيجابي. وإذا كان معدل الأداء الطلابي أقل من المتوقع، فإن المؤسسة التعليمية في حالة خسارة، لأنها لم تحقق أهدافها ولا توقعات الطالب، وقد ينسحب الطالب من الدراسة، أو ينتقل إلى جامعة أخرى، أو يبقى في الجامعة ويتعامل معها بشكل سلبي. أما إذا كان الأداء الطلابي مساوي لما يتوقع فإن المؤسسة التعليمية في حالة استقرار وربح معتدل، نتيجة الاحتمال الكبير لاستمرارية دراسة الطالب، ويجب عليها المحافظة على هذا الرضا المقبول، وأن تطمح في الوصول إلى الأداء المتفوق (الحسنية، ٢٠٠٩؛ السعداوي، ٢٠١٦)، ويعبر الأداء الطلابي بشكل عام عن حالة الطالب والتي تظهر في سلوكه واستجاباته، وتشير إلى تقبله لاختصاصه الدراسي الماضي والحاضر وتفاؤله بمستقبل حياته وتقبله لبيئته المدرسية وتفاعله مع خبراتها، لذا فإن أداء الطالب إنما يعني تقبله لإنجازاته الدراسية، ونتائج سلوكه، وكذلك تقبله لذاته كجزء من البيئة، وتقبله للآخرين أيضا (سفر، ٢٠١٧). وحاليا أصبح لأداء طلاب المؤسسة التعليمية قيمة حيوية في السير نحو التطور والتميز (Shauchenka et al., 2010). وأشار عبدالغفار (٢٠٠٣) إلى مجموعة من النقاط في هذا الشأن على النحو الآتي:

- الأداء الطلابي مؤشر جيد للحكم على جودة العملية التعليمية، وعملية التنمية البشرية.
- يعد أداء الطلاب مطلبا أساسيا في إستراتيجيات التعليم.
- إن تحسن الأداء يؤدي إلى ارتفاع مستوى الدافعية والإنجاز لدى الطلاب، وتقبلهم لذواتهم؛ ومن ثم يساعدهم على تحقيق أهدافهم، وطموحاتهم، وتجنب روح اللامبالاة والسلبية والإحباط.

وذكر Fields (2002) أن مستويات الأداء للطلاب تنعكس على الخدمات المقدمة في المؤسسة التعليمية، والرضا عن جودة الخدمات الطلابية، وتوصية الطلاب للآخرين لمواصلة دراستهم في المؤسسة التعليمية نفسها، والثقة فيما تقدمه المؤسسة من برامج. وأضاف عبدالغفار (٢٠٠٣) أن أداء الطالب مرتبط بدرجة عالية ببعض متغيرات الشخصية وسماتها، وكذلك بالعديد من الحاجات كالحاجة للانتماء والحاجة للإنجاز والخوف من الفشل. وتعد الإناث أعلى من الذكور في الدافعية نحو تحسين الأداء في كثير من البلدان، ومستوى الدافعية بشكل عام ذو علاقة طردية مع الأداء؛ وهذا يعني أن الدافعية نحو تحسين الأداء تمثل ركيزة أساسية في بناء الشخصية فهي الطاقة الحاتة للسلوك الإنساني خاصة الإيجابي منه والذي يثبت الذات ويحققها ويمتاز فيها؛ ولهذا فالدافعية تعد عامل أساسي للأداء المرتفع.

منهج الدراسة

تم استخدام منهج الإحصاء الاستدلالي بجانب الإحصاء الوصفي، والذي يتناول تقدير خصائص مجتمع معين استنادا إلى دراسة خصائص عينة عشوائية ممثلة لهذا المجتمع، حيث تستخدم الدراسة منهج المسح بالعينة العشوائية البسيطة في دراسة حالة المجتمع.

عينة الدراسة

يتكون مجتمع الدراسة من جميع طلاب أقسام الفنادق بعشرة من الكليات والمعاهد العليا للسياحة والفنادق، وهي: كلية السياحة والفنادق بالسادات، كلية السياحة والفنادق بالإسكندرية، كلية السياحة والفنادق بالمنصورة، كلية السياحة والفنادق بالمنيا، كلية السياحة والفنادق بالأقصر، المعهد العالي للسياحة والفنادق بالإسكندرية (إيجوث)، المعهد العالي للسياحة والفنادق (إيجوث)، معهد الألسن العالي بمدينة نصر، المعهد العالي للسياحة والفنادق بالسادات من أكتوبر، المعهد المصري العالي للسياحة والفنادق بمصر الجديدة. وتتكون عينة الدراسة من ٢٢٥ طالب وطالبة، تم اختيارهم بطريقة عشوائية، حيث تم توزيع ٣٥٠ استبانة، وتم استرداد عدد ٢٧٣، وكان العدد الصالح منها للتحليل ٢٢٥ استبانة.

أداة الدراسة

من أجل تحقيق أهداف البحث واختبار صحة فرضياته، ومعرفة مستوى الكفاءة المهنية لطهاة المطابخ التعليمية بمؤسسات التعليم الفندقية من وجهة نظر طلاب قسم الفنادق بتلك المؤسسات؛ تم تصميم استبانة كأداة رئيسية لجمع البيانات المطلوبة، وهذا بناء على العديد من الدراسات السابقة كدراسة أبو سماحة وعامر (٢٠٠٩)، والدراسة التي أجراها Orland-Barak & Yinon (2007). وتكونت الاستبانة من أربعة أقسام رئيسية. القسم الأول تتضمن البيانات الشخصية للطلاب من حيث الجنس، ونوع المؤسسة التعليمية. أما القسم الثاني فتتضمن الجوانب الثلاثة للكفاءة المهنية وهي: الجانب الصحي واشتمل على (١٠) أسئلة، الجانب المعرفي والعلمي واشتمل على (٩) أسئلة، الجانب العملي والمهاري واشتمل على (١١) سؤالاً. والقسم الثالث يحتوي على الرضا التعليمي واشتمل على (٣) أسئلة. وبالنسبة للقسم الرابع فتتضمن الأداء الطلابي واشتمل على (٣) أسئلة.

وقد تم إعداد الأسئلة على أساس مقياس ليكارت الخماسي (Five-point Likert Scale) والذي يشمل خمسة خيارات لتحديد درجة توافق فقرات الاستبيان بصورة دقيقة كما هو مبين في جدول (1).

الجدول رقم (1): أوزان الإجابات ومستوى الأهمية النسبية للوسط الحسابي.

الاختيار	مقياس ليكارت	المتوسط	المستوى
دائماً	٥	٤,٢٠ فأكثر	مرتفع جداً
غالباً	٤	٣,٤٠ إلى أقل من ٤,٢٠	مرتفع
أحياناً	٣	٢,٦٠ إلى أقل من ٣,٤٠	متوسط
نادراً	٢	١,٨٠ إلى أقل من ٢,٦٠	منخفض
أبداً	١	١ إلى أقل من ١,٨٠	منخفض جداً

الأساليب الإحصائية

ولتحليل بيانات الاستبانة، تم استخدام مجموعة من الأساليب الإحصائية المناسبة وهي:

١. معامل ألفا كرونباخ للتأكد من درجة ثبات المقياس المستخدم؛
٢. الوسط الحسابي والانحراف المعياري لمعرفة مدى الأهمية النسبية لكل فقرة من فقرات الدراسة؛
٣. اختبار كولموجوروف - سميرونوف لقياس التوزيع الطبيعي؛
٤. معامل ارتباط سبيرمان لمعرفة مدى الارتباط بين متغيرات الدراسة؛
٥. تحليل الانحدار الخطي البسيط والمتعدد لاختبار فرضيات الدراسة.

النتائج والمناقشة

اختبار الصدق والثبات لمقياس الدراسة

ولاختبار صدق وثبات أداة الدراسة، أي التأكد من أنها ستقيس ما صُممت لقياسه، ووضوح فقراتها؛ فقد تم اختبار الاستبانة على النحو التالي:

• صدق مقياس الدراسة

للتحقق من صدق أداة الدراسة وقدرتها على قياس المتغيرات المراد قياسها، تم عرضها على ثلاثة محكمين من الأساتذة المتخصصين. وقد أوصى المحكمون بإجراء بعض التعديلات الشكلية والموضوعية على بعض الفقرات، كما تم إعادة صياغة وبناء بعض الفقرات، وحذف بعضها الآخر. وتم إجراء اختبار تجريبي على ٣٠ فرداً من عينة الدراسة، وذلك لاستطلاع آرائهم حول شكل الاستبيان ووضوح مضمونه، وقد تم الأخذ بالملاحظات والاقتراحات المناسبة.

• ثبات مقياس الدراسة

تم استخدام معامل ألفا كرونباخ لاستخراج الثبات بالاتساق الداخلي لمتغيرات الدراسة، حيث يُستخدم هذا المعامل لقياس نسبة تباين الإجابات ومدى الثبات والترابط الداخلي لأسئلة الاستبانة. وتتراوح قيمة معامل ألفا كرونباخ بين الصفر والواحد الصحيح، وكلما اقتربت من الواحد الصحيح كلما كان ذلك مؤشراً جيداً على قوة التماسك الداخلي للمقياس والعكس صحيح. ويوضح الجدول التالي قيمة معامل ألفا كرونباخ لكافة محاور الدراسة على النحو التالي:

الجدول رقم (٢) معامل الاتساق الداخلي ألفا كرونباخ لكافة محاور الدراسة

نوع المتغير	محاور الدراسة	جوانب الدراسة	عدد الأسئلة	معامل الاتساق الداخلي
المتغير المستقل	الكفاءة المهنية للطاهي (الطاهي)	الجانب الصحي	10	0.77
		الجانب العلمي	9	0.84
		الجانب المهاري	11	0.86
المتغير التابع	الرضا التعليمي والأداء (الطالب)	الرضا التعليمي	3	0.73
		الأداء الطلابي	3	0.76
معامل الاتساق الداخلي لجميع أسئلة الاستبانة (ألفا كرونباخ)				0.93

يتضح من نتائج جدول (٢) أن قيمة معامل ألفا كرونباخ لجميع أسئلة الاستبانة كان 93%، مما يشير إلى ثبات أداة الدراسة، وكذلك ارتباطها واتساقها الداخلي؛ الأمر الذي يدل على صدق أداة الدراسة، وأنها تقيس ما وضعت لقياسه.

الإحصاءات الوصفية للدراسة

القسم الأول: خصائص عينة الدراسة

الجدول رقم (٣) خصائص عينة الدراسة

النسبة المئوية	التكرار	المتغير	
63.6%	143	ذكر	الجنس
36.4%	82	أنثى	
100%	225	المجموع	
48%	108	كلية سياحة وفنادق	نوع المؤسسة التعليمية
52%	117	معهد سياحة وفنادق	
100%	225	المجموع	

لوحظ من نتائج جدول (٣) ارتفاع نسبة الذكور (٦٣,٦%) عن نسبة الإناث (٣٦,٤%)، وذلك نتيجة لزيادة إقبال الذكور على الالتحاق بقسم الفنادق؛ وربما يرجع ذلك إلى: العمل بالمطابخ الفندقية لا

يتناسب مع طبيعة الإناث نظرا لصعوبته وخطورته، أو لإقبال الإناث على تخصصات أخرى يظنون أنها أكثر ملائمة لهن، أو لضعف جاذبية التخصصات الفندقية لذوق الإناث، أو لنظرة بعض فئات المجتمع المصري غير العادلة نحو عمل الإناث في صناعة الضيافة (محمد وعامر، ٢٠١٧). كما يظهر من الجدول وجود نسبة كبيرة تقبل على المعاهد العليا الفندقية؛ ربما يرجع ذلك لزيادة جودة العملية التدريسية بهذه المعاهد، أو لتدريس الأجزاء العملية للمواد الدراسية بطرق تزيد من القدرات العملية المهنية لطلابها؛ حيث لوحظ أثناء إجراء الدراسة الميدانية تحسن العملية التدريسية للأجزاء المتعلقة بالمطبخ للمعاهد العليا الفندقية عن كليات السياحة والفنادق.

القسم الثاني: الكفاءة المهنية واشتمل على الجوانب الثلاثة التالية (الصحي، العلمي، المهاري) الجانب الصحي

الجدول رقم (٤) الوسط الحسابي والانحراف المعياري لإجابات العينة تجاه الجانب الصحي

المستوى	الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	عناصر الجانب الصحي
متوسط	1.25	3.14	١. يحافظ على النظافة الشخصية ومنها غسل اليدين قبل وخلال العمل وبعد الحمام.
منخفض	1.11	1.97	٢. يرتدي زي الطهو كاملا (منديل رقبة، جاكيت مزدوج، بنطلون قطني غامق، مريلة، قفاز).
منخفض جدا	1.05	1.69	٣. يداوم على ارتداء التوك أثناء العمل.
منخفض	1.17	2.10	٤. يلبس حذاء مئين غير زلق يوفر سهولة الحركة والحماية لقدم مرتديه.
متوسط	1.37	2.65	٥. يلتزم بعدم لبس الخواتم وساعة اليد خلال العمل.
متوسط	1.39	2.88	٦. يواظب على حلق الرأس والذقن وقص الأظافر.
متوسط	1.39	2.82	٧. لا يدخن أو يسعل أو يعطس، ولا يلمس الفم أو الأنف بيده داخل المطبخ التعليمي.
مرتفع	1.20	3.43	٨. يخلو من الحروق والجروح والبتور والأمراض الجلدية والمعدية الأخرى مثل: الأنفلونزا.
منخفض	1.27	1.94	٩. يسعى لغرس الاشتراطات الصحية النموذجية للطاهي في عقول الطلاب بكل الطرق المتاحة.
منخفض	1.16	1.83	١٠. يطبق جميع قواعد النظافة والصحة العامة أثناء عمله بالمطبخ التعليمي.
منخفض	0.70	2.44	المتوسط العام

توضح نتائج جدول (٤) أن المتوسط العام لهذا الجانب بلغ (٢,٤٤) وانحراف معياري (٠,٧٠) وهو بمستوى منخفض؛ وقد احتلت الفقرتان: الثامنة (يخلو من الحروق والجروح والبتور والأمراض الجلدية والمعدية الأخرى) المرتبة الأولى بمتوسط حسابي (٣,٤٣) وانحراف معياري (١,٢٠)، في حين جاءت الفقرة رقم ٣ (يداوم على ارتداء التوك أثناء العمل) في المرتبة الأخيرة بين فقرات هذا البعد بمتوسط حسابي بلغ (١,٦٩) وانحراف معياري (١,٠٥). وتشير هذه النتائج إلى وجود تقصير واضح من الطهارة نحو ارتداء التوك (١,٦٩)، والزي المثالي للطاهي (١,٩٧)؛ وربما يرجع ذلك لاعتقاد الطهارة أن ذلك ليس ذا أهمية بالغة في عملية تدريس عملي الطهو الفندقي. وتبين النتائج أن الطهارة لا يطبقون قواعد النظافة والصحة العامة (١,٨٣)؛ وقد يعود ذلك لطبيعة عمل الطهارة خارج المؤسسات التعليمية حيث لا يعيرون النظافة وقواعد الصحة العامة الأهمية الكافية. وتظهر البيانات وجود انخفاض شديد في مستوى الطهارة نحو كيفية غرس الاشتراطات الصحية النموذجية للطاهي في عقول الطلاب (١,٩٤)؛ وقد يكون ذلك ناتجا عن عدم أو قلة معرفة الطهارة بطرق التدريس المناسبة، أو راجعا لانخفاض المستوى التعليمي للطهارة، أو لتقاعسهم عن الالتحاق بالدورات التدريبية اللازمة في مجال تدريس عملي الطهو الفندقي. كما يتضح أن مستوى استخدام الطهارة لحداء مئين غير زلق يوفر سهولة الحركة والحماية لأقدامهم منخفض (٢,١٠)؛ وربما يرجع ذلك لضعف اهتمام الطهارة التعليميين لتخصيص حداء صحي للمطبخ فهم يكتفون بارتداء الأحذية المعتادة، أو ربما يعود لعدم توفير إدارة المؤسسات التعليمية الفندقية لزي الطهو الكامل كما وكيفا للطهارة بالمطابخ التعليمية.

الجانب المعرفي والعلمي

الجدول رقم (٥) الوسط الحسابي والانحراف المعياري لإجابات العينة تجاه الجانب المعرفي والعلمي

المستوى	الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	عناصر الجانب المعرفي والعلمي
متوسط	1.45	2.88	١١. عندما يعد طبق يذكر كل العناصر الغذائية التي توجد في مكوناته.
متوسط	1.07	2.71	١٢. عندما يعد طبق يشرح الفوائد الغذائية والصحية لكل عنصر غذائي يوجد بمكوناته.
متوسط	1.23	2.74	١٣. لديه معرفة واسعة عن تكنولوجيا الطهو ومدى صحة المواد المستخدمة في صناعة الأواني.
منخفض	1.25	2.00	١٤. يعرف تماما أسباب تلوث وفساد وتسمم الغذاء وكيفية الوقاية منها وبيئتها للطلاب.
منخفض	1.31	2.41	١٥. يعلم جيدا جميع قواعد السلامة والأمن المهني بالمطبخ ويعلمها للطلاب.
منخفض	1.00	2.58	١٦. يبين للطلاب أن السببين الرئيسيين للحوادث هما: عدم المعرفة، والالتهاؤ.
متوسط	1.36	3.07	١٧. ينسق بصورة إيجابية مع أستاذ المادة فيما يتعلق بالجانب العلمي للمادة.
منخفض	1.36	2.35	١٨. يجيد طرق التدريب داخل المطبخ ويشرحها للطلاب مع تطبيقها خلال العمل بالمطبخ.
منخفض	1.06	2.56	١٩. لديه معلومات كافية عن بالإضافة الغذائية النافعة والضارة ويحددها للطلاب أثناء إعداد الطعام.
منخفض	0.81	2.58	المتوسط العام

يتضح من نتائج جدول (٥) أن المتوسط العام لهذا الجانب بلغ (٢,٥٨) وانحراف معياري (٠,٨١) وهو بمستوى منخفض؛ وقد احتلت الفقرتان: السابعة عشر (ينسق بصورة إيجابية مع أستاذ المادة فيما يتعلق بالجانب العلمي للمادة) المرتبة الأولى بمتوسط حسابي (٣,٠٧)، وانحراف معياري (١,٣٦)، في حين جاءت الفقرة رقم ١٣ (يعرف تماما أسباب تلوث وفساد وتسمم الغذاء وكيفية الوقاية منها) في المرتبة الأخيرة بين فقرات هذا البعد بمتوسط حسابي بلغ (٢,٠٠)، وانحراف معياري (١,٢٥)؛ فربما يعود ذلك للمؤسسات التعليمية التي كان الطهاة يتعلمون فيها تلك المؤسسات التي لا تعطي المواد الدراسية الكافية لهذا الموضوع الهام حيث يلاحظ ذلك في اللوائح الخاصة بالمواد الدراسية؛ وبالمثل نجد هذه اللوائح تكاد تخلو من المواد التي تتعلق بطرق التدريب العملي داخل المطبخ، لذلك كانت نتيجة الفقرة رقم ١٨ (يجيد طرق التدريب داخل المطبخ ويشرحها للطلاب مع تطبيقها خلال العمل بالمطبخ) منخفض بمتوسط حسابي (٢,٣٥)؛ وربما لقلة إقبال الطهاة في الحصول على الدورات التي تتعلق بكيفية التدريب داخل المطبخ التعليمي. ويتضح من الجدول أن مستوى إلمام الطهاة التعليميين بجميع قواعد السلامة والأمن المهني بالمطبخ منخفض حيث بلغ الوسط الحسابي (٢,٤١)؛ وربما يرجع ذلك لقلة التحاق الطهاة التعليميين بالدورات التي تتناول قواعد السلامة والأمن المهني بالمطبخ، أو قد يعود إلى ضعف اهتمام إدارة مؤسسات التعليم الفندقية بهذا الجانب عند اختيارهم للطهاة.

كما تؤكد نتائج الجدول أن مستوى خبرة الطهاة التعليميين بالإضافة الغذائية النافعة والضارة منخفض بوسط حسابي (٢,٦٥)؛ وربما كان ذلك لاعتقاد الطهاة التعليميين أن هذا الجانب ليس ذا أهمية أو أنه خارج اختصاصهم أو أنه مسئولية أستاذ المادة، أو ربما يرجع لكثرة الإضافات الغذائية الجديدة التي تبتكرها مصانع المأكولات والمشروبات والتي لا يستطيع الطهاة التعليميين متابعتها بصفة مستمرة، أو قد يعود إلى لوائح المواد الدراسية لمؤسسات التعليم الفندقية التي تكاد تخلو من وجود مواد دراسية تشرح أضرار وفوائد هذه الإضافات الغذائية بصورة تفصيلية الأمر الذي يجعل الطاهي المتخرج منها ذا مستوى ضعيف في هذا الجانب شديد الخطورة؛ ففي هذه الأونة ظهرت إضافات غذائية قد تكون ممرضة أو سامة أو مسرطنة. ويلاحظ من الجدول ضعف قيام الطهاة التعليميين بتوضيح أن من أكثر أسباب الحوادث عدم المعرفة والالتهاؤ بوسط حسابي بلغ (٢,٥٨)؛ فربما يظنون أن ذلك مسئولية أستاذ المادة، أو أنهم يجهلون ذلك، أو لتقصيرهم في الحصول على برامج تطبيقية في كيفية تدارك حوادث مهنة الطهو الفندقية، أو لأنهم يعتقدون أن دورهم يقتصر على تعليم الطلاب كيفية إعداد الطعام فقط.

الجانب العملي والمهاري

الجدول رقم (٦) المتوسط الحسابي والانحراف المعياري لإجابات العينة تجاه الجانب المهاري

المستوى	الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	عناصر الجانب العملي المهاري
مرتفع	1.06	3.46	٢٠. يستعمل الأدوات والمعدات بمهارة عالية ويدرب الطلاب على ذلك.
مرتفع	1.28	3.42	٢١. يركز كليا في العمل أثناء الطهي مع عدم الالتهاء عنه ويحث الطلاب على ذلك.
متوسط	1.37	2.67	٢٢. يحافظ تماما على نظافة وصحة وسلامة الطعام أثناء إعداده وطهيه.
متوسط	1.29	2.91	٢٣. يستطيع أداء طرق الطهي المتنوعة بكفاءة عالية وينمي هذه الكفاءة لدى الطلاب.
متوسط	1.09	2.69	٢٤. لديه خبرة كافية للحفاظ على القيمة الغذائية للمواد الغذائية عند إعداد الأطباق وينقل هذه الخبرة للطلاب.
متوسط	1.07	2.92	٢٥. يستطيع تقديم بعض الأطباق التي تقدم بالمطابخ الأجنبية المختلفة مثل: المطبخ الصيني، الروسي، المكسيكي، المغربي، الهندي.
منخفض	0.88	2.54	٢٦. يواكب كل جديد في فن الطهو الفندقية.
متوسط	1.31	3.34	٢٧. يدرّب ويرشد الطلاب ويعطيهم الفرصة كاملة للعمل بأيديهم في المطبخ التعليمي.
متوسط	1.13	2.67	٢٨. يكتشف نقاط القصور عند الطلاب أثناء عملهم بالمطبخ التعليمي ويعالجها.
مرتفع	1.01	3.44	٢٩. يعرف جيدا كيفية استخدام الأجهزة والمعدات مع توضيح ذلك للطلاب.
منخفض	0.99	2.34	٣٠. يمتلك قدرات خاصة في مجال الطهو وينقلها للطلاب.
متوسط	0.74	2.94	المتوسط العام

يتبين من نتائج جدول (٦) أن المتوسط العام لفرقاته بلغ (٢.٩٤) وانحراف معياري (٠,٧٤) وهو بمستوى متوسط، وقد احتلت الفقرتان: العشرون (يستعمل الأدوات والمعدات بمهارة عالية ويدرب الطلاب على ذلك) المرتبة الأولى بمتوسط حسابي (٣,٤٦) وانحراف معياري (١,٠٦)، في حين جاءت الفقرة رقم ٣٠ (يملك قدرات خاصة في مجال الطهي وينقلها للطلاب) في المرتبة الأخيرة بمتوسط حسابي بلغ (٢,٣٤) وانحراف معياري (٠,٩٩)؛ وقد يرجع ذلك إلى إدارات مؤسسات التعليم الفندقية التي لا تطبق معايير جودة عالية لاختيار الطاهي المناسب لتدريس عملي الطهو الفندقية، أو قد يعود إلى عدم استعانة هذه المؤسسات بخبراء متخصصين عند اختيار وتعيين الطهاة بالمطابخ التعليمية، أو قد يكون ناجما عن عدم وجود نماذج اختبار علمية لتقييم مدى وجود قدرات خاصة عند الطاهي. ولقد لاحظ الباحثان من خلال عملهما في مجال التعليم الفندقية وجود عشوائية ومعايير غير موضوعية عند اختيار الطهاة بمؤسسات التعليم الفندقية منها: الاختيار حسب المعرفة الشخصية، أو القرابة العائلية، أو إسناد اختيار الطاهي لمسئول غير كفء، أو فرض الإدارة العليا لطاهي معين دون الرجوع للمتخصصين بقسم الفندقية، لذلك يجب على إدارات مؤسسات التعليم الفندقية استيعاب أن القدرات اللازمة توافرها في الطاهي التعليمي تختلف عن الطاهي الذي يعمل في المنشآت الفندقية.

وتوضح نتائج الجدول أن هناك تأخر لدى طهاة المطابخ التعليمية عن مواكبة كل جديد في فن الطهو الفندقية (٢,٥٤) ذلك الفن الذي ينمو ويتطور بنسب مرتفعة جدا ففي كل وقت إضافة جديدة تتعلق بالمطبخ الفندقية وصناعة المأكولات والمشروبات؛ وربما يرجع هذا التأخر لدى الطهاة التعليميين لضعف اطلاعهم على المواد العلمية الحديثة في فن الطهو الفندقية، أو لقلة إقبالهم على الدورات التدريبية في مجال الطهو الفندقية فهم يكتفون بما لديهم من معرفة عملية. أو ربما يرجع ذلك لقصور مؤسسات التعليم والتدريب الفندقية عن تقديم دورات تدريبية وبرامج علمية تحتوي على أحدث المستجدات في فن الطهو الفندقية.

القسم الثالث: الرضا التعليمي للطلاب

الجدول رقم (٧) الوسط الحسابي والانحراف المعياري لإجابات العينة تجاه الرضا التعليمي

المستوى	الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	أبعاد الرضا التعليمي للطلاب
متوسط	1.04	2.95	٣١. الطاهي التعليمي يحاول جاهداً أن يكون قدوة عملية لبناء للطلاب بما يضمن تفوقهم في كل الجوانب التي تتعلق بالمطبخ.
متوسط	1.10	2.61	٣٢. ما يطبقه الطاهي التعليمي من قواعد صحية أدى لرفع النواحي الصحية للطلاب بصورة مرضية لهم.
متوسط	1.12	2.73	٣٣. المستوى العلمي للطاهي التعليمي نتج عنه زيادة مرضية في قدرات الطلاب العلمية.
متوسط	0.87	2.76	المتوسط العام

يتضح من نتائج جدول (٧) أن المتوسط العام لأبعاد الرضا التعليمي للطلاب بلغ (٢,٧٦) وانحراف معياري (٠,٨٧) وهو بمستوى متوسط. حيث توضح النتائج أن ما يطبقه الطاهي التعليمي من قواعد صحية لم يؤدي لرفع النواحي الصحية للطلاب بصورة مرضية لهم (٢,٦١)؛ فربما كان ذلك لاعتقاد الطهاة التعليميين أن النواحي المهارية هي الأهم في منظومة عملي المطبخ من النواحي الصحية، ولكن الصواب هو أن النواحي الصحية تعد الأكثر أهمية من بين جوانب الكفاءة المهنية لأنها تؤثر مباشرة في الحالة التغذوية والصحية للأفراد فتلوث المادة الغذائية قد يؤدي لفسادها أو ظهور حالات تسمم غذائي. وتشير نتائج الجدول أن المستوى المعرفي والعلمي للطاهي التعليمي لم ينتج عنه زيادة مرضية في قدرات الطلاب العلمية (٢,٧٣)؛ وربما كان ذلك لاعتقاد الطاهي التعليمي أن الجوانب المعرفية والعلمية هي مسئولية أستاذ المادة بمفرده وأن الطهاة يقع على عاتقهم الجانب العملي فقط، ولكن الصواب هو أن يقوم الطاهي التعليمي بتوضيح الكثير من النقاط العلمية للطلاب أثناء إعداد المأكولات والمشروبات بالمطبخ التعليمي، وعلى الطهاة التعليميين أن يدركوا أن المطبخ في المؤسسات التعليمية يختلف عن المطبخ في منشآت الضيافة؛ فالمطبخ في الفنادق والمطاعم يكون لإعداد المأكولات والمشروبات فقط أما المطبخ في المؤسسات التعليمية فهو في المقام الأول لتعليم الطلاب جميع النواحي التي تتعلق بالمطبخ وفي مقدمتها النواحي المعرفية والعلمية.

وكذلك تشير نتائج الجدول أن الطاهي التعليمي لم يحاول جاهداً بصورة كافية أن يكون قدوة عملية لبناء للطلاب بما يضمن تفوقهم في كل ما يتعلق بالمطبخ الفندقي (٢,٩٥)؛ وربما كان ذلك ناتجاً عن ضعف إلمام الطهاة التعليميين بكل جوانب الكفاءة المهنية، أو لقصورهم في توصيل ونقل قدراتهم للطلاب.

القسم الرابع: الأداء الطلابي

الجدول رقم (٨) الوسط الحسابي والانحراف المعياري لإجابات العينة تجاه الأداء الطلابي

المستوى	الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	أبعاد الأداء الطلابي
مرتفع	0.97	3.54	٣٤. المستوى المهاري للطاهي التعليمي يحسن من الأداء العملي للطلاب في مجال الطهو الفندقي بصفة متنامية.
متوسط	1.12	2.83	٣٥. القدرات العلمية والعملية للطاهي جعلت الطلاب يسايرون الحدائة في الطهو الفندقي وحفزتهم على الإجابة والابتكار في فن الطهو.
متوسط	1.04	3.14	٣٦. خبرات الطاهي بمؤسستك التعليمية قادرة على تقديم خريج مبدع ذي قدرة تنافسية في مجال الطهو الفندقي.
متوسط	0.73	3.17	المتوسط العام

يتبين من نتائج الجدول رقم (٨) أن المتوسط العام لأبعاد الأداء الطلابي بلغ (٣,١٧) وانحراف معياري (٠,٧٣) وهو بمستوى متوسط. توضح نتائج الجدول أن القدرات العلمية والعملية للطاهي التعليمي غير كافية حتى تجعل الطلاب يسايرون الحداثة في عالم الطهو الفندقية، وليست بالمستوى العالي والفعال لتحفيز الطلاب على الابتكار في فن الطهو الفندقية (٢,٨٣)؛ وربما يعود ذلك لضعف اطلاع الطهاة التعليميين على أحدث المستجدات في عالم الطهو الفندقية، أو لتكاسل البعض منهم عن تطوير قدراتهم العلمية والعملية بما يساير الحداثة في عالم الطهو الفندقية، أو لعدم قدرة الطاهي التعليمي في تقديم الجديد في فن الطهو الفندقية.

وكذلك توضح نتائج الجدول أن خبرات الطاهي التعليمي ليست بالمستوى اللائق لتقديم خريج مبدع ذي قدرة تنافسية في مجال الطهو الفندقية (٣,١٤)؛ وربما يرجع ذلك لعدم كفاءة وكفاية الدورات والبرامج العلمية والعملية التي يتحصّل عليها الطاهي التعليمي، أو ربما يعود ذلك لإدارة مؤسسات التعليم الفندقية التي لا تعطي الاهتمام الكافي للكشف عن مستوى خبرات الطاهي التعليمي وتاريخه في العمل بالمطابخ الفندقية، أو لضعف المنافسة بين مؤسسات التعليم الفندقية في الحصول على الطاهي ذي الخبرات والكفاءة العالية، أو لعدم محاولة مؤسسات التعليم الفندقية تحفيز ودعم الطهاة التعليميين لتحسين مهاراتهم الإبداعية في مجال فن الطهو الفندقية، أو لضعف المنافسة بين مؤسسات التعليم الفندقية في تقديم خريج مبدع ذي قدرة تنافسية في مجال الطهو الفندقية لسوق العمل بمنشآت الضيافة.

اختبار فرضيات الدراسة

وللتحقق من صحة فروض الدراسة تم صياغة نموذجين للانحدار الخطي :

- الأول نموذج الانحدار الخطي البسيط لتوضيح أثر الكفاءة المهنية للطاهي كمتغير مستقل في مستوى الرضا التعليمي، والأداء الطلابي كمتغير تابع؛
- والثاني نموذج انحدار خطي متعدد لتوضيح تأثير المتغيرات المستقلة (الجانب الصحي، الجانب المعرفي والعلمي، الجانب العملي والمهاري للطهاة بالمؤسسات التعليمية) في مستوى الرضا التعليمي، والأداء الطلابي كمتغير تابع.

ولاختبار التوزيع الطبيعي للمتغير التابع (الرضا التعليمي، والأداء الطلابي) تم استخدام اختبار كولموجوروف - سميرنوف؛ وكانت النتيجة وفقا للجدول التالي:

الجدول رقم (٩) اختبار التوزيع الطبيعي

Kolmogorov - Smirnov			
Sig.	df	Statistics	
.000	225	0.167	الرضا التعليمي
.000	225	0.166	الأداء الطلابي

يظهر جدول (٩) أن قيمة الاختبار المشار إليه لمتغير الرضا التعليمي، والأداء الطلابي بلغت (٠,١٦٧ ، ٠,١٦٦) على التوالي وبمستوى معنوية (٠,٠١ < ٠,٠٠)؛ ومن هنا يمكن القول بأن المتغيران التابعان للدراسة (الرضا التعليمي، الأداء الطلابي) لا يتبعان التوزيع الطبيعي. وعلى الجانب الآخر فقد أشار أمين (٢٠٠٧) إلى أنه يمكن الاستغناء عن اختبار التوزيع الطبيعي للبيانات إذا كان حجم عينة الدراسة أكبر من أو يساوي ٣٠؛ وفي هذه الدراسة بلغ حجم العينة ٢٢٥ فردا ومن هنا يمكن استخدام نموذج الانحدار الخطي لاختبار فرضيات الدراسة.

مصفوفة الارتباط بين متغيرات الدراسة

وقبل البدء في تقدير نموذج الانحدار الخطي، تم حساب مصفوفة الارتباط بين متغيرات الدراسة كما في الجدول التالي:

الجدول رقم (١٠) مصفوفة الارتباط بين متغيرات الدراسة

متغيرات الدراسة		الرضا التعليمي	الأداء الطلابي	الجانب الصحي	الجانب العلمي	الجانب المهاري	الكفاءة المهنية
الرضا التعليمي	قيمة معامل الارتباط	1	.639**	.566**	.608**	.594**	.659**
	مستوى المعنوية		.000	.000	.000	.000	.000
الأداء الطلابي	قيمة معامل الارتباط	.639**	1	.552**	.526**	.605**	.638**
	مستوى المعنوية	.000		.000	.000	.000	.000
الجانب الصحي	قيمة معامل الارتباط	.566**	.552**	1	.632**	.784**	.911**
	مستوى المعنوية	.000	.000		.000	.000	.000
الجانب العلمي	قيمة معامل الارتباط	.608**	.526**	.632**	1	.608**	.803**
	مستوى المعنوية	.000	.000	.000		.000	.000
الجانب المهاري	قيمة معامل الارتباط	.594**	.605**	.784**	.608**	1	.925**
	مستوى المعنوية	.000	.000	.000	.000		.000
الكفاءة المهنية	قيمة معامل الارتباط	.659**	.638**	.911**	.803**	.925**	1
	مستوى المعنوية	.000	.000	.000	.000	.000	

يتضح من نتائج جدول (١٠) وجود علاقة ارتباط طردي معنوي قوي عند مستوى أقل من ١% بين الكفاءة المهنية للطاهي، والرضا التعليمي (٠,٦٥٩)، والأداء الطلابي (٠,٦٣٨)، وكانت نتائج معامل الارتباط بشكل تفصيلي على النحو التالي:-

- وجود علاقة ارتباط طردي قوي بين الجانب العلمي للطاهي والرضا التعليمي للطلاب (٠,٦٠٨)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.
- وجود علاقة ارتباط طردي متوسط بين الجانب المهاري للطاهي والرضا التعليمي للطلاب (٠,٥٩٤)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.
- وجود علاقة ارتباط طردي متوسط بين الجانب الصحي للطاهي والرضا التعليمي للطلاب (٠,٥٦٦)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.
- وجود علاقة ارتباط طردي قوي بين الجانب المهاري للطاهي والأداء الطلابي (٠,٦٠٥)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.
- وجود علاقة ارتباط طردي متوسط بين الجانب الصحي للطاهي والأداء الطلابي (٠,٥٥٢)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.
- وجود علاقة ارتباط طردي متوسط بين الجانب العلمي للطاهي والأداء الطلابي (٠,٥٢٦)٪ وذات دلالة إحصائية عالية عند مستوى أقل من ١٪.

أثر الكفاءة المهنية على مستوى الرضا التعليمي

يوضح نموذج الانحدار الخطي البسيط تأثير الكفاءة المهنية للطاهي كمتغير مستقل في الرضا التعليمي كمتغير تابع، وقد ظهرت النتائج على النحو التالي:

الجدول رقم (١١) الدرجة التفسيرية للنموذج

Model	R	R ²	Adjusted R square	Std. Error of the Estimate
1	.673 ^(a)	.453	.451	.65090

(a) Predictors (Constant): الكفاءة المهنية

توضح نتائج جدول (١١) أن قيمة معامل التحديد (R²) يساوي (٠,٤٥٣) أي أن المتغير المستقل في هذا النموذج (الكفاءة المهنية) له تأثير بمقدار (٣,٤٥)٪ على المتغير التابع (مستوى الرضا التعليمي)، مما يعني أن الكفاءة المهنية للطاهية بمؤسسات التعليم الفندقية استطاعت أن تفسر (٣,٤٥)٪ من التغيرات الحاصلة في مستوى الرضا التعليمي للطلاب عن الطهو الفندقية بتلك المؤسسات.

الجدول رقم (١٢) تحليل التباين لمعنوية نموذج الانحدار (ANOVA^(a))

Model	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	78.298	1	78.298	184.807	.000 ^(b)
Residual	94.479	223	.424		
Total	172.777	224			

(a) Dependent Variable: الرضا التعليمي
(b) Predictors (Constant): الكفاءة المهنية

توضح نتائج جدول (١٢) جودة نموذج الانحدار ككل، حيث بلغت قيمة F المحسوبة نحو ١٨٤,٨٠٧ وبمستوى دلالة ٠,٠٠٠ وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١% وهي بذلك عالية الدلالة، وهذا يؤكد القوة التفسيرية لنموذج الانحدار من الناحية الإحصائية أي أن النموذج ككل ذا دلالة معنوية.

الجدول رقم (١٣) معالم الانحدار ومعنوياتها

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	.182	.215		.849	.000
الكفاءة المهنية	.882	.065	.673	13.594	.000

a. Dependent Variable: الرضا التعليمي

تبين نتائج جدول (١٣) معالم نموذج الانحدار، حيث يظهر أن محور الكفاءة المهنية للطاهي مقبول وذو دلالة إحصائية عالية وفقا لنموذج T ($0.01 < 0.00$). وتشير النتيجة السابقة على أن كل زيادة في مستوى الكفاءة المهنية للطاهي بمقدار وحدة واحدة يقابلها تزايد بمقدار ٨٨,٢% في اتجاه مستوى الرضا التعليمي الطلاب، وهو ما يتفق مع الفرض الرئيسي الأول "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للكفاءة المهنية للطاهي بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقية".

أثر الكفاءة المهنية على مستوى الأداء الطلابي

الجدول رقم (١٤) الدرجة التفسيرية للنموذج

Model	R	R ²	Adjusted R square	Std. Error of the Estimate
1	.664 ^(a)	.440	.438	.55251

(a) Predictors (Constant): الكفاءة المهنية

توضح نتائج جدول (١٤) أن قيمة معامل التحديد المعايير (R^2) يساوي ٠,٤٤٠ وهذا يعني أن متغير الكفاءة المهنية للطاهي له تأثير بنسبة ٤٤% تقريبا على الأداء الطلابي، مما يعني أن الكفاءة المهنية للطاهي استطاعت أن تفسر (٤٤%) تقريبا من التغيرات الحاصلة في مستوى الأداء الطلابي بمؤسسات التعليم الفندقية.

الجدول رقم (١٥) تحليل التباين لمعنوية نموذج الانحدار (ANOVA^(a))

Model	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	53.578	1	53.578	175.514	.000 ^(b)
Residual	68.073	223	.305		
Total	121.651	224			

(a) Dependent Variable: الأداء الطلابي
(b) Predictors (Constant): الكفاءة المهنية

يظهر جدول (١٥) جودة نموذج الانحدار ككل، حيث بلغت قيمة F المحسوبة نحو ١٧٥,٥١٤ وبمستوى دلالة (٠,٠٠٠) وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١%، وهذا يؤكد القوة التفسيرية لنموذج الانحدار الخطي من الناحية الإحصائية أي أن النموذج ككل ذو دلالة معنوية.

الجدول رقم (١٦) معالم الانحدار ومعنوياتها

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	1.354	.182		7.436	.000
الكفاءة المهنية	.730	.055	.664	13.248	.000

a. Dependent Variable: الأداء الطلابي

يوضح جدول (١٦) اختبار معالم نموذج الانحدار، حيث يبين أن محور الكفاءة المهنية مقبول وذو دلالة إحصائية عالية وفقا لنموذج T ($0,01 < 0,00$). وهذه النتيجة تعني أن كل زيادة في مستوى الكفاءة المهنية للطاهي بمقدار وحدة واحدة يقابله زيادة بمقدار ٧٣% في اتجاه مستوى الأداء الطلابي، وهو ما يتفق مع الفرض الرئيسي الثاني "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للكفاءة المهنية للطاهي بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقية".

النموذج المقترح لتقدير مستوى الرضا التعليمي

يعتمد النموذج المقترح لتقدير مستوى الرضا التعليمي للطلاب من خلال توافر جوانب الكفاءة المهنية لدى الطاهي في مؤسسات التعليم الفندقية على نتائج اختبار تحليل الانحدار الخطي المتعدد الواردة في الجدول التالي:

الجدول رقم (١٧) قيم المعاملات بين جوانب الكفاءة المهنية والرضا التعليمي

R	R-Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate		
.680 ^(a)	.463	.455	.64820		
ANOVA ^(b)					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	79.922	3	26.641	63.406	0.000 ^(a)
Residual	92.855	221	.420		
Total	172.777	224			
Coefficients ^(a)					
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	1.260	.234		5.04	.000
الجانب العلمي	.455	.093	.333	4.871	.000
الجانب المهاري	.344	.089	.321	3.877	.000
الجانب الصحي	.120	.097	.106	1.235	.218

a. Predictors: (Constant), الجانب المهاري, الجانب العلمي, الجانب الصحي

b. Dependent Variable: الرضا التعليمي

تبين نتائج جدول (١٧) أنه تم استخدام الجوانب الثلاثة للكفاءة المهنية للطاهي كمتغيرات مستقلة، ومستوى الرضا التعليمي كمتغير تابع. حيث أظهرت النتائج أن قيمة معامل التحديد Adjusted R² بلغ ٠,٤٥٥، ويستخدم معامل التحديد كطريقة قياس للحكم على مدى توافق البيانات داخل النموذج المستخدم إجمالاً، فعندما تتوافق بيانات النموذج تقترب قيمة Adjusted R² إلى الواحد الصحيح، أما إذا اقتربت قيمته من الصفر فهذا يشير إلى غياب العلاقة الخطية بين المتغيرات المستقلة (الجانب الصحي، الجانب العلمي، الجانب المهاري) والمتغير التابع (الرضا التعليمي). وفي هذا النموذج بلغت قيمة F المحسوبة نحو (٦٣,٤٠٦) وذلك عند مستوى معنوية أقل من ١%، وبذلك يكون النموذج عالي الدلالة، مما يشير إلى ارتفاع قدرته التفسيرية لمستوى الرضا التعليمي للطلاب. ويتضح أيضاً من نتيجة النموذج المقدر في جدول (١٧) عدم وجود تأثير معنوي للجانب الصحي كأحد جوانب الكفاءة المهنية للطاهي على مستوى الرضا التعليمي للطلاب، إلا أنه يوجد تأثير معنوي موجب لكل من الجانب العلمي، والجانب المهاري للطاهي كمتغيرات مستقلة في اتجاه المتغير التابع (مستوى الرضا التعليمي) وإن اختلفت درجة التأثير، ويمكن تفسير ذلك على النحو التالي:

• الجانب العلمي

تشير نتائج جدول (١٧) إلى أنه يوجد تأثير معنوي موجب للجانب العلمي في اتجاه مستوى الرضا التعليمي، حيث بلغ معامل الانحدار للجانب العلمي (٠,٤٥٥)، وقيمة t (٤,٨٧١) وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١%. وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما زادت قيمة الجانب العلمي للطاهي بمقدار الوحدة ارتفع مستوى الرضا التعليمي للطلاب بمقدار ٤٥,٥% بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج. وهذا يعني أنه كلما ارتقى الجانب العلمي للطاهي من خلال معرفته بالعناصر الغذائية وفوائدها، أسباب تلوث وفساد وتسمم الغذاء وكيفية الوقاية منها، معرفته بالإضافة الغذائية النافعة والضارة، ومعرفته الواسعة عن تكنولوجيا الطهو ومدى صحة المواد المستخدمة في صناعة أواني الطهو، وإلمامه بجميع قواعد السلامة والأمن المهني بالمطبخ الفندقية، مع علمه بطرق التدريب داخل المطبخ الفندقية كلما ارتفع مستوى الرضا التعليمي للطلاب. ومن هنا يمكن القول بإثبات صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي المعرفية والعلمية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقية".

• الجانب المهاري

يعتبر توافر الجانب المهاري للطاهي عاملا هاما للنهوض بمستوى الرضا التعليمي للطلاب، حيث أظهرت نتائج جدول (١٧) إلى أنه يوجد تأثير معنوي موجب لتوافر الجانب المهاري لدى الطاهي في اتجاه الرضا التعليمي للطلاب، حيث بلغ معامل الانحدار للجانب المهاري (٠,٣٤٤)، وقيمة t (٣,٨٧٧)، وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١%. وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما ارتفع الجانب المهاري عند الطاهي بمقدار الوحدة زادت قيمة مستوى الرضا التعليمي للطلاب بمقدار ٣٤,٤% بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج. وفي ذلك يؤكد Lin (2007)، Wang et al. (2007) وOrland-Barak & Yinon (2007) أن الجانب المهاري هو الذي يدعم كافة الجوانب الأخرى التي يتلقاها الطالب للاستفادة منها في مجالات العمل مستقبلا، كما أن الممارسات العملية تساعد على تحقيق الترابط بين المجال المهني والأكاديمي، مما يكسب الطالب المهارات العملية والخبرات المهنية والتي يتضح أثرها على الرضا التعليمي للطلاب. ومن هنا يمكن القول بإثبات صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي العملية والمهنية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقية".

• الجانب الصحي

يتضح من نتائج جدول (١٧) أن معامل الانحدار بلغ (٠,١٢٠)، وقيمة t (١,٢٣٥). وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما زادت قيمة الجانب الصحي بمقدار الوحدة ارتفع مستوى الرضا التعليمي للطلاب بمقدار (١٢%) بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج. وبالرغم من أن تأثير هذا الجانب في اتجاه الرضا التعليمي منخفض وغير دال إحصائيا (٠,٢١٨)، إلا أن ذلك لا يقلل من أهميته في دعم الارتقاء بكفاءة الطاهي المهنية. وهذا يعني أن مراعاة والتزام الطاهي بالجانب الصحي أثناء الدروس التطبيقية يؤدي بدوره إلى رفع مستوى الرضا التعليمي للطلاب. ومن هنا يمكن القول بعدم ثبوت صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي الصحية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى الرضا التعليمي للطلاب في مجال الطهو الفندقية".

وفيما يتعلق بمقترح لتقدير مستوى الرضا التعليمي للطلاب عن الطهاة التعليميين بمؤسسات التعليم الفندقية، فيمكن تقدير ذلك من خلال المعادلة التالية:

$$\text{مستوى الرضا التعليمي} = \beta_0 + \beta_1 \text{ الجانب العلمي} + 2 \beta_2 \text{ الجانب المهاري، أي أن:}$$

$$\text{مستوى الرضا التعليمي} = 1.26 + 45.5 \text{ (الجانب العلمي)} + 34.4 \text{ (الجانب المهاري)}$$

ويظهر من خلال النتائج السابقة أن الجانب العلمي، والجانب المهاري يؤثران بشكل معنوي وكبير وإيجابي في مستوى الرضا التعليمي. وتعني هذه النتيجة أنه إذا ارتفع المستوى العلمي والمستوى المهاري للطاهي التعليمي، فإن ذلك سينتج عنه ارتفاع في مستوى الرضا التعليمي للطلاب، ويمكن من خلال معادلة خط الانحدار السابقة التنبؤ بمستوى الرضا التعليمي للطلاب من خلال نتيجة اختبار وقياس الجانب العلمي والجانب المهاري للطاهي التعليمي، مع مراعاة العوامل الأخرى المؤثرة على الرضا التعليمي للطلاب ولكنها خارجة عن نطاق الجانب العلمي والجانب المهاري للطاهي. ويلاحظ أيضا أنه تم استبعاد الجانب الصحي من المعادلة لأن لديه معامل تأثير غير معنوي ومنخفض. ويستخلص من النموذج المقترح أن الزيادة والتركيز على جانبي الكفاءة المهنية (العلمي، المهاري) للطهارة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية سيزيد من مستوى الرضا التعليمي للطلاب، ويلاحظ أن نسبة تأثير الجانب العلمي (٤٥,٥%) أعلى من نسبة تأثير الجانب المهاري (٣٤,٤%). وعلى الجانب الآخر، فيلاحظ أنه إن كان للجانب الصحي تأثير منخفض (١٢%) وغير معنوي (٠,٢١٨) على الارتقاء بمستوى الرضا التعليمي للطلاب في مؤسسات التعليم الفندقية إلا أن ذلك لا يقلل من أهميته في النهوض بكفاءة الطاهي المهنية.

النموذج المقترح لتقدير مستوى الأداء الطلابي

يعتمد النموذج المقترح لتقدير مستوى الأداء الطلابي في مجال الطهو الفندقية من خلال توافر جوانب الكفاءة المهنية لدى الطهارة في مؤسسات التعليم الفندقية على نتائج اختبار تحليل الانحدار الخطي المتعدد الواردة في الجدول التالي:

الجدول رقم (١٨) قيم المعاملات بين جوانب الكفاءة المهنية والأداء الطلابي

R	R-Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate		
.671 (a)	.451	.443	.54989		
ANOVA ^(b)					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	54.826	3	18.275	60.404	0.000(a)
Residual	66.825	221	.302		
Total	121.651	224			
Coefficients ^(a)					
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	1.320	.198		6.659	.000
الجانب المهاري	.396	.075	.440	5.260	.000
الجانب العلمي	.272	.079	.238	3.436	.001
الجانب الصحي	.060	.082	.063	0.724	.470
Predictors: (Constant), الجانب المهاري، الجانب العلمي، الجانب الصحي، الأداء الطلابي					
Dependent Variable: الأداء الطلابي					

توضح نتائج جدول (١٨) أنه تم استخدام الجوانب الثلاثة للكفاءة المهنية للطاهي كمتغيرات مستقلة، والأداء الطلابي كمتغير تابع. حيث أظهرت النتائج أن قيمة معامل التحديد Adjusted R² بلغ ٠,٤٤٣، وفي هذا النموذج بلغت قيمة F المحسوبة نحو (٦٠,٤٠٤) وذلك عند مستوى معنوية أقل من ١%، وبذلك يكون النموذج عالي الدلالة، مما يشير إلى ارتفاع قدرته التفسيرية في الأداء الطلابي.

ويتضح من نتيجة النموذج المقدر من خلال بيانات جدول (١٨) عدم وجود تأثير معنوي للجانب الصحي كأحد أبعاد الكفاءة المهنية للطاهي على مستوى الأداء الطلابي، إلا أنه يوجد تأثير معنوي موجب لكل من الجانب العلمي، والجانب المهاري للطاهي كمتغيرات مستقلة في اتجاه المتغير التابع (الأداء الطلابي) وإن اختلفت درجة التأثير، ويمكن تفسير ذلك على النحو التالي:

• الجانب المهاري

يعتبر توافر عناصر الجانب المهاري للطاهي بالمطبخ التعليمي عاملا هاما في رفع مستوى الأداء الطلابي، وتشير بيانات جدول (١٨) إلى أنه يوجد تأثير معنوي موجب لتوافر الجانب المهاري في اتجاه الأداء الطلابي، فقد بلغ معامل الانحدار للجانب المهاري كأحد جوانب الكفاءة المهنية (٠,٣٩٦)، وقيمة t (٥,٢٦٠)، وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١%. وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما زاد الجانب المهاري عند الطاهي بمقدار الوحدة ارتفع مستوى الأداء الطلابي بمقدار ٣٩,٦% بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج. ومن هنا يمكن القول بإثبات صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي العملية والمهارية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقية".

• الجانب العلمي

تشير نتائج جدول (١٨) إلى أنه يوجد تأثير معنوي موجب للجانب العلمي في اتجاه مستوى الأداء الطلابي، حيث بلغ معامل الانحدار للجانب العلمي (٠,٢٧٢)، وقيمة t (٣,٤٣٦) وهي دالة عند مستوى معنوية أقل من ١%. وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما ارتقى المستوى العلمي للطاهي بمقدار الوحدة ارتفع مستوى الأداء الطلابي في مجال فن الطهو بمقدار ٢٧,٢% بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج. ومن هنا يمكن القول بإثبات صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي المعرفية والعلمية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقية".

• الجانب الصحي

يعتبر مراعاة الطاهي والتزامه بالمعايير الصحية أثناء الدروس التطبيقية بمؤسسات التعليم الفندقية أحد الأبعاد الأساسية لتمييز كفاءته المهنية. وعلى الرغم من ذلك فتشير نتائج الدراسة إلى أن تأثير هذا البعد في مستوى الأداء الطلابي غير دال إحصائيا (٠,٤٧٠)، كما أن تأثيره منخفض في اتجاه الأداء الطلابي حيث بلغ معامل الانحدار (٠,٠٦٠)، وقيمة t (٠,٧٢٤). ولكن ذلك لا يقلل من أهمية هذا الجانب في تحسين الكفاءة المهنية للطاهي وفي تعزيز مستوى الأداء الطلابي في مجال الطهو الفندقية. وبالنظر إلى مستوى دلالة معاملات الانحدار في النموذج المقدر يتبين أنه كلما زادت قيمة الجانب الصحي بمقدار الوحدة ارتفع مستوى الأداء الطلابي بمقدار (٦%) بعد استبعاد أثر بقية المتغيرات المستقلة المستخدمة في النموذج، ما يعني أن الجانب الصحي للطاهي بالمطبخ التعليمي في مؤسسات التعليم الفندقية له دور محدود في رفع مستوى الأداء الطلابي. ومن هنا يمكن القول بعدم ثبوت صحة الفرض الذي ينص على "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية للنواحي الصحية للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية على مستوى أداء الطلاب في مجال الطهو الفندقية".

وفيما يتعلق بمقترح لتقدير مستوى الأداء للطلاب بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية، فيمكن تقدير ذلك من خلال المعادلة التالية:

$$\text{مستوى الأداء الطلابي} = \beta_0 + \beta_1 \text{ الجانب المهاري} + \beta_2 \text{ الجانب العلمي، أي أن:}$$

$$\text{مستوى الأداء الطلابي} = 1.32 + 39.6 \text{ (الجانب المهاري)} + 27.2 \text{ (الجانب العلمي)}$$

يتضح من النتائج السابقة أن الجانب المهاري، والجانب العلمي يؤثران بشكل إيجابي ومعنوي كبير في مستوى الأداء الطلابي في مجال الطهو الفندقية. وتعني هذه النتيجة أنه إذا ارتفع المستوى المهاري والعلمي للطاهي فإن ذلك سينتج عنه ارتفاع في مستوى الأداء الطلابي في مجال فن الطهو، ويمكن من خلال معادلة خط الانحدار السابقة التنبؤ بمستوى الأداء الطلابي من خلال نتيجة اختبار وقياس الجانب المهاري والجانب العلمي للطاهي التعليمي، مع مراعاة العوامل الأخرى المؤثرة على الأداء الطلابي ولكنها خارجة عن نطاق الجانب المهاري والجانب العلمي للطاهي. ويلاحظ أيضا أنه تم استبعاد الجانب الصحي من المعادلة لأن لديه معامل تأثير غير معنوي ومنخفض.

ويستخلص من النموذج المقترح أن الزيادة والتركيز على بعدي الكفاءة المهنية (المهاري، العلمي) للطهاة بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية سيزيد من مستوى الأداء الطلابي، ويلاحظ أن نسبة الجانب المهاري (٣٩,٦%) أعلى من نسبة الجانب العلمي (٢٧,٢%). ومن ناحية أخرى، فإن للجانب الصحي تأثير منخفض وغير معنوي (٦%) على الارتقاء بمستوى الأداء الطلابي بالمطابخ التعليمية في مؤسسات التعليم الفندقية إلا أن ذلك لا يقلل من أهميته في الارتقاء بكفاءة الطاهي المهنية.

التوصيات

- ينبغي أن تقوم مؤسسات التعليم الفندقية بعمل اختبار للطاهي يشمل الثلاث جوانب للكفاءة المهنية - المهنية، العلمية، الصحية - عند اختيارها للطاهي الذي سيقوم بتدريس العملي بالمطبخ التعليمي، وأن يتم اختيار الطاهي التعليمي على أسس موضوعية وقواعد علمية دقيقة.
- مراعاة تفوق الطاهي التعليمي في الجانب العلمي والمهاري لأنهما الجانبين الأكثر أهمية في زيادة الرضا التعليمي للطلاب في مؤسسات التعليم الفندقية.
- ضرورة أن يكون الطاهي التعليمي ذا كفاءة عالية مهاريا وعلميا حتى يتسنى لمؤسسات التعليم الفندقية أن تقدم خريجا متميزا قادرا على العمل بكفاءة في المطابخ الفندقية.
- ضرورة قيام مؤسسات التعليم الفندقية باختيار الطاهي الذي يستطيع توصيل كل ما لديه من معلومات ومهارات وخبرات للطلاب بطريقة صحيحة علميا وعمليا.
- يفضل اختيار الطاهي الذي يبتكر ويبدع ويساير كل جديد في فن الطهو الفندقية، والذي يمتلك قدرات تجعل المؤسسة التعليمية التي يعمل بها تسبق المؤسسات الأخرى في مجال تدريس فن الطهو الفندقية.
- حتى تساير المطابخ التعليمية الحداثة في فن الطهو الفندقية يجب على إدارة مؤسسات التعليم الفندقية أن تلتزم الطاهي التعليمي أن يحصل على برامج ودورات في كل ما يتعلق بالطهو الفندقية بصفة دورية ومنظمة.
- التأكد من أن الطاهي التعليمي يطبق جميع القواعد الصحية التي تتعلق بالطاهي أو الأطعمة أو المعدات وجميع قواعد السلامة والأمن المهني بالمطابخ الفندقية ويعلم ذلك للطلاب.
- يستحسن قيام مؤسسات التدريب المهني في مجال الطهو الفندقية بتوفير دورات خاصة للطهاة التعليميين تؤهلهم للعمل بنجاح في المطابخ التعليمية لمؤسسات التعليم الفندقية.
- يجب أن تمنح مؤسسات التعليم الفندقية اهتماما شديدا لخصوصية للطهاة بالمطابخ التعليمية عن طريق شتى أنواع الدعم والتحفيز باعتبار المطابخ التعليمية هي المغذي الأساسي والرئيسي للمنشآت الفندقية بالطهاة العاملين بها.

المراجع العربية

- أبو الهيجاء، فؤاد حسن. (٢٠٠١). "أساسيات التدريس ومهاراته وطرقه العامة"، دار المناهج للنشر والتوزيع، عمان.
- أبو سماحة، أسامة راشد؛ عامر، نهلة جابر. (٢٠٠٩). "أساسيات فن الطهي الفندقية"، دار الوفاء لنديا للطباعة والنشر، الطبعة الأولى، الإسكندرية.
- الحسنية، سليم إبراهيم. (٢٠٠٩). "مدى رضا طلبة كلية الاقتصاد في جامعة حلب عن مستوى الأداء الإداري والأكاديمي لكتبتهم: دراسة مسحية"، مجلة جامعة دمشق للعلوم الاقتصادية والقانونية، المجلد ٢٥، العدد ٢، ص ص. ٢٨٥ - ٣١٢.
- الدوسري، عادل شاهين. (٢٠٠٣). "الإستراتيجية الوطنية الموحدة للتدريب"، الملتقى التطبيقي الثاني للعمالة الوطنية، دولة الكويت، ديسمبر: ص. ٨.
- السعداوي، واجد عذافه. (٢٠١٦). "رضا الطلبة عن جودة العملية التعليمية الجامعية: دراسة تطبيقية في كلية التربية للعلوم الصرفة جامعة ذي قار"، مجلة الكوت للعلوم الاقتصادية والإدارية، العدد 24، كلية الإدارة والاقتصاد، جامعة واسط.

- اللجنة القومية لضمان الجودة والاعتماد. (٢٠٠٤). "تطوير التعليم"، هيئة ضمان الجودة والاعتماد في التعليم، وحدة إدارة المشروعات، وزارة التعليم العالي.
- أمين، أسامة ربيع. (٢٠٠٧). "التحليل الإحصائي للبيانات باستخدام SPSS: مهارات أساسية - اختبارات الفروض الإحصائية (المعلمية - اللامعلمية)"، مكتبة الأنجلو المصرية، الطبعة الثانية.
- خليل، أحمد سيد. (٢٠٠٥). "الجودة الشاملة في الجامعات العربية في ضوء الرؤى العالمية"، المؤتمر التربوي الخامس، المجلد الأول، كلية التربية، جامعة البحرين، ص. ٥٠.
- سعيد، سامي عبدالقادر. (٢٠٠٢). "دليلك إلى عالم صناعة الفنادق"، هلا للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، القاهرة.
- سفر، منال (٢٠١٧). "مستوى الأداء لبرنامج التربية العملية وعلاقته بالرضا الطلابي من وجهة نظر طالبات التربية العملية بكلية التربية بجامعة أم القرى"، مجلة جامعة القدس المفتوحة للأبحاث والدراسات التربوية والنفسية، المجلد الخامس، العدد ١٧، ص. ١٧٣-١٨٧.
- عبدالغفار، أنور فتحي. (٢٠٠٣). "الرضا التعليمي وعلاقته بالدافع للإنجاز لدى الطالبات المعلمات (الفانكات - العاديات)"، مجلة كلية التربية بالمنصورة، المجلد ٢، العدد ٥٢، مصر، ص. ٣٠٦ - ٣٥٢.
- عروس، صالح عبدالحميد؛ محمد، محمد أبوبالغ؛ أبوقمر، محمود سيد. (٢٠٠٧). "تقييم جودة برامج التدريب العملي بكليات السياحة والفنادق في ضوء متطلبات سوق العمل: دراسة تطبيقية على كلية السياحة والفنادق - جامعة المنوفية"، المؤتمر السنوي الثاني، معايير ضمان الجودة والاعتماد في التعليم النوعي بمصر والوطن العربي في الفترة من ١١ - ١٢ أبريل، كلية التربية النوعية بالمنصورة، ص. ٣٣٣-٣٤٨.
- عروس، صالح عبدالحميد؛ أحمد، جيهان نبيل؛ بسبوني، إيهاب فتحي. (٢٠١٣). "تقييم جودة المناهج التطبيقية بمؤسسات التعليم الفني الفندقية بالإسكندرية"، مجلة كلية السياحة والفنادق -جامعة الفيوم، المجلد ٧، العدد ٢، ص. ١-٢٩.
- محمد، عبدالمنعم عمر؛ عامر، تامر محمد. (٢٠١٧). "قياس اتجاهات المجتمع الريفي المصري نحو عمل الإناث في الفنادق"، مجلة كلية السياحة والفنادق - جامعة مدينة السادات - المجلد الأول، العدد الأول، ص. ١٧-٣٢.
- معهد التخطيط القومي. (٢٠٠٥). "تقرير التنمية البشرية لمصر"، معهد التخطيط القومي بالتعاون مع البرنامج الإنمائي للأمم المتحدة، متاح على شبكة المعلومات الدولية على الموقع www.undp.org.eg
- منصوري، كمال؛ قريشي، محمد. (٢٠١٦). "تقييم الكفاءة المهنية لأعضاء هيئة التدريس من وجهة نظر طلابهم وفق معايير الجودة والاعتماد الأكاديمي: دراسة حالة كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة بسكرة"، مجلة البحوث الاقتصادية والمالية، العدد السادس/ ديسمبر ٢٠١٦، ص. ٣٤٥-٣٧٢.

المراجع الأجنبية

- Barr, R. & Tagg, J. (1995). "From teaching to learning: A new paradigm for undergraduate education", Change, Vol. 27, pp. 12 - 15.
- Bissett, R. L., Cheng, M. S., Brannan, R. G. (2010). "A quantitative assessment of the research chefs association core competencies for the practicing culinologist", Journal of Food Science Education, Vol. 9, pp. 11 - 12.
- Bloom, K. (1999). "Practical research: practical outcomes", Paper presented at the conference for 7th Annual International conference on-post compulsory education and training, Canberra.
- Brown, B. (2003). "CTE and work-based learning", ERIC Digest, OH: ERIC clearing house on adult career and vocational education, Columbus.

Brown, S., Lankard, B. (2000). "Vocational teacher professional development", Practice application brief, No. 11, ERIC Document Reproduction No. ED 442 994.

Chiu, W. & Yang, C. (2005). "The impact of favorability in modeling of role models on learning styles and academic achievements in college students: the moderating effect of cognitive development" Report No: NSC94-2516-S328-002. Retrieved August 15, from National Science Council website: <https://nscnt12.nsc.gov.tw/was2/award/AsAwardMultiQuery.aspx>.

Epsztejn, R., Souza, C., Regazzi, R., Batista, A., Santos, M., Jesus, F., Pereira, A. (2001). "An integrated theoretical- practical experience in the production engineering course: partnership university- enterprises", Paper presented at the International conference on engineering Education, Oslo, Norway.

Fields, D. (2002). "Taking the measure of work: A guide to validated scales for organizational research and diagnosis. California.

Giddens, B. & Stasz, C. (1999). "Context matters: teaching and learning skills for work", (ERIC Document Reproduction Service No. ED 434270).

Green, A., Randall, R., Francis, R. (2004). "Industry into teaching: an alternative model", Teacher Educ, Vol. 32 (1), pp. 23 - 33.

Green, P. (1999). "Building robust competencies: linking human resource systems to organizational strategies", Jossey-Bass, San Francisco.

Huang, S. (2014). "Relevance of IT integration into teaching to learning satisfaction and learning effectiveness", World J. Educ, pp. 11 - 14.

Ko, W. & Chung, F. (2015). " Learning satisfaction for culinary students: The effect of teaching quality and professional experience", International Journal of Vocational and Technical Education, Vol. 7 (1), pp. 1 - 13.

Lin, J. (2007). "The relationship between faculties' workplace experience and their job performance at electrical engineering departments in institutes of technology in Taiwan", Report No: NSC94-2516-S-027-003. Retrieved August 15, from National Science Council website: <https://nscnt12.nsc.gov.tw/was2/award/AsAwardMultiQuery.aspx>.

Lin, S. & Chang, Y. (2010). "To reestablish vocation education in higher education", Technological and Vocation Education Newsletter, Vol. 37, pp. 2 - 7.

Lin, Y. (2006). "A study of the relationship between teachers' practical experience and their teaching effectiveness at the universities of technology in Taiwan – from the students' perspective", National Taipei University of Technology, Master thesis, Taipei. Retrieved August 7, 2017, from <http://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gsweb.cgi?o=dnclcdr&s=id=%22094TIT05677025%22.&searchmode=basic>

Marki, R., Maki, W., Patterson, M., Whittaker, P. (2000). "Evaluation of a web-based introductory psychology course: Learning and satisfaction in on-line versus lecture courses". Behavior Research Methods, Instruments and Computers, Vol. 32 (2), pp. 230 - 239.

Maurer, M. (2000). Professional development in career and technical education in brief: fast facts for policy and practice No. 7. Retrieved September 20, 2017, from <http://www.nccte.org/publications/infosynthesis/in-brief/in-brief07/index.asp>.

McLagan, P. (1997). "Competencies: the next generation", *Train Dev*, Vol. 51 (5), pp. 40 - 7.

Mirabile, R. (1997). "Everything you wanted to know about competency Modeling", *Train Dev*, Vol. 51 (8), pp. 7 - 37.

Mounce, P., Mauldin, S., Braun, R. (2004). "The important of relevant practical experience among accounting faculty: an empirical analysis of students' perceptions", *Issues in Accounting Education*, Vol. 19 (4), pp. 399 - 411.

Orland-Barak, L. & Yinon, H. (2007). "When theory meets practice: When student teachers learn from guided reflection on their own classroom discourse", *Teaching and Teacher Education*, Vol. 23, pp. 957 - 969.

Powell, R. (2005). "Integrating practice into engineering education", paper presented at the conference for American Society for Engineering Education Annual, Portland, Oregon, U.S.A.

Shauchenka, H. & Eugenia, B. (2010). "Methods and tools for higher education service quality assessment", *Zeszyty Naukowe Politechniki Biaostockiej (Informatyka)* , Vol 5, pp. 87 - 102.

Spencer, L., McClelland, D., Spencer, S. (1994). "Competency assessment methods: history and state of the art", Hay-McBer Research Press, Boston.

Tsao, Y. (2011). "The study on the relationship between industry experience and pedagogical knowledge of the teachers in food and beverage department of vocational high schools", National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, Master thesis, Kaohsiung. Retrieved September 10, 2017, from:<http://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gswweb.cgi/ccd=.PPZj/record?r1=3&h1=5>.

Wang, Z., Wang W., Huang U. (2010). "The Research on teachers' practical experiences and industry needs in universities and colleges of technology in Taiwan", Departments of Electrical and Mechanical Engineering, Report No: NSC97-2511-s-003-012-MY2. Retrieved: September 12, 2017, from National Science Council website: <https://nscnt12.nsc.gov.tw/was2/award/AsAwardMultiQuery.aspx>.

Yu, M. (2006). "The exploration of factors affecting the learning achievement", *Journal of Education Resources and Research*, Vol. 73, pp. 11 - 24.

Yu, P. (2010). "A study of relationship among perception in product value, teaching quality and learning satisfaction for non-formal education institutes adult learners", National Kaohsiung Normal University, Master thesis, Kaohsiung. Retrieved: August 12, 2017, from:<http://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gswweb.cgi?o=dnclcdr&s=id=%22098NKNU5142027%22.&searchmode=basic>.

Estimating Professional Efficiency Level of Educational Chefs in the Hotel Educational Institutions

Tamer Mohammed Amer¹ Abdelmonem Omar Mohammed¹

¹ Faculty of Tourism and Hotels, University of Sadat City

Abstract

The study aims at measuring the impact of the professional efficiency of the educational chefs on the educational hotel institutions on the level of educational satisfaction of the students and their culinary performance. A questionnaire was designed containing the following main parts: the sample profile, the health, knowledge and the technical aspects of professional efficiency, and the impact of it on both sides of educational satisfaction and student performance. The questionnaire was distributed, using a random sample, to students of the hotel department in 10 colleges and higher institutes for tourism and hotels. A number of statistical techniques were used, including linear regression analysis to test research hypotheses. The research results revealed that the most effective aspects of professional efficiency in educational satisfaction and student performance are the skill and knowledge side of the educational chef. A proposed formula was made to measure the level of student satisfaction and performance in the field of culinary art, in addition to a number of recommendations concerning the educational chef and the hotel education institutions including, First, the educational chef must be highly skilled and so that the educational hotel institutions can qualify a graduate with a highly outstanding performance in the work of hotel kitchens. Second, it is preferable to choose a chef who has innovated and creative skills. Finally, it is essential for chefs to have communication skills to effectively interact with their own students.