



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(1): 137-151.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.656](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.656)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi

Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN, Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Balıkesir, e-posta: mehmets@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4343-1225>

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Balıkesir, e-posta: avcikurt@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9169-9763>

Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi, Balıkesir, e-posta: dbzok@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3703-6918>

Öz

Kavramsal değişim bilimsel ve uygulamalı alanlarda kullanılan kavramlardaki yanlışların bilimsel çerçevede değiştirilmesi olarak ifade edilebilir. Çalışma kapsamında uygulamalı bir bilim dalı olarak gastronomi biliminde temel kavramlar olan doğrama teknikleri konusundaki kavram yanlışları belirlenmiştir. Alan çalışması, daha önce örgün gastronomi eğitimi almamış kısım şefi (chef de partie) düzeyinde faaliyet gösteren 39 mutfak çalışanı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada doğrama teknikleri konusunda kayda değer düzeylerde kavram yanlışları bulgularına ulaşılmıştır. Araştırmada kavram yanlışlarının önlebilmesi için örgün ve yaygın gastronomi eğitiminde özel eğitim yöntemleriyle (işbirlikçi eğitim modeli, proje tabanlı eğitim modeli, sorgulama temelli eğitim modeli, probleme dayalı eğitim modeli, sınıf dışı eğitim modeli ve 5E-7E eğitim modeli) destelenmesi gerekliliği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kavramsal Değişim, Gastronomi Eğitimi, Doğrama Teknikleri.

Makale Gönderme Tarihi: 15.08.2020

Makale Kabul Tarihi: 03.03.2021

Önerilen Atıf:

Sarioğlan, M., Avcıkurt, C. ve Bozok, D. (2021). Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1): 137-151.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(1): 137-151.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.656](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.656)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Investigation of Conceptual Change Processes for Kitchen's Employees and Chopping Techniques

Associate Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN, Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, e-mail: mehmets@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4343-1225>

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, e-mail: avcikurt@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9169-9763>

Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, e-mail: dbzok@balikesir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3703-6918>

Abstract

Conceptual change can be expressed as changing the errors in the concepts used in scientific and applied fields within the scientific framework. Within the scope of the study, misconceptions about chopping techniques, which are basic concepts in the science of gastronomy, have been determined. The field study was carried out with 39 kitchen workers operating at the level chef (chef de partie), who had not previously received formal gastronomy training. In the study, remarkable levels of misconceptions about chopping techniques were reached. In order to prevent misconceptions in the research, it has been concluded that the formal and non-formal gastronomy education should be supported with special education methods (collaborative education model, project-based education model, inquiry-based education model, problem-based education model, out-of-class education model and 5E-7E education model).

Keywords: Conceptual Change, Gastronomy Education, Chopping Techniques.

Received: 15.08.2020

Accepted: 03.03.2021

Suggested Citation:

Sarioğlan, M., Avcikurt, C. and Bozok, D. (2021). Investigation of Conceptual Change Processes for Kitchen's Employees and Chopping Techniques, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(1): 137-151.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Kavramsal değişim yaklaşımı; bireylerin kavram yanılgılarından, yani bilimsel olmayan bilgilerinden, bilimsel olarak doğru kabul edilen bilgilere geçiş yapabilmeleri konusunda bireyleri cesaretlendiren, alternatif bir yaklaşımı temsil etmektedir ve Piaget'in özümleme, düzenleme ve dengeleme ilkeleri üzerine kurulmuştur (Conradty ve Bogner, 2019; Demirel ve Anıl, 2017). Kavramsal yanılgıların giderilmesi ve kavramların zihinde doğru bir şekilde yapılandırılabilmesi için mevcut bilgilerin gözden geçirilmesi ve yeni bilgilerle uyum sağlamak amacıyla bilimsel olarak doğru kabul edilmeyen bilgilerin değiştirilmesi süreci de kavramsal değişim süreci olarak ifade edilebilir (Dyer, 2019; Nadelson vd., 2018; Deveci vd., 2017; Öztürk vd., 2011). Buna göre, kavramsal değişimde iki süreç ön plana çıkmaktadır. Bunlardan ilki, karşılaşılan kavramların mevcut kavramlarla bağdaştırıldığı veya yeni kavramların var olan kavramların üzerine inşa edildiği süreçlerdir ve bu sürece özümleme (assimilation) adı verilmektedir. Diğer süreç ise, düzenleme (accommodation) adını almaktadır (Syuhendri, 2017). Kavramsal değişimin özümleme sürecine kıyasla daha kararlı olan düzenleme sürecinde, yeni kavramların öğrenilebilmesi için mevcut kavramları yeniden düzenleme yolu seçilir ya da yanlış kavramların yerini doğru kavramlar almaktadır. Düzenleme sürecinin gerçekleşebilmesi için yeni kavramların açıklanmasında ve anlaşılmasında, mevcut kavramların yetersiz kalması ön koşulu sağlanmalıdır (Fancovicova, 2019; Deveci, 2019; Uyanık ve Dindar, 2016: 353).

Özellikle son dönemlerde bilinirliği hızla artan aynı zamanda örgün ve uygulamalı öğretimin büyük bir öneme sahip olduğu gastronomi alanında da kavramsal değişim yaklaşımı önem arz etmektedir. Nitekim yeme içme ile ilgili olan herşey olarak da tanımlanan bu alanda mutfak çalışanlarının genel mutfak bilgileri ele alınarak kavramsal değişim süreçleri detaylı bir şekilde incelenerek analizler yapılması gerekmektedir. Bunun sebebi olarak da çalışanların bazılarının alanında eğitilmiş olması veya hiç bir mutfak eğitiminin olmaması olarak düşünülmektedir. İşte buradan hareketle bakıldığında, mutfak çalışanlarında özellikle uluslararası doğrama teknikleri gibi temel konulara ilişkin kavramsal değişim süreçlerinde bilimsel bilgilerinin artırılması gastronomi alanında yürütülen faaliyetlerin sürdürülebilirliği açısından önemli bir yer edinmektedir. Bilindiği üzere gastronomi alanının en temel bilgileri arasında yer alan uluslararası doğrama yöntemleri, mutfak organizasyonunda yer alan tüm iş görenlerin bilimsel bilgi ile donatılması gereken bir nokta olarak görülmektedir. Özellikle ulusal ve uluslararası alanda her geçen gün ilgi ve merakın yoğun olarak yaşandığı bu alanda deneyimli mutfak iş görenlerinin de eğitimler alarak kendilerini geliştirmeleri gerekmektedir. Bu durum gastronomi eğitiminin önemi ayrıca ortaya çıkmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kendine özgü kavramların yer aldığı ve kavramlara ilişkin dikkate değer nüansları içerisinde barındıran bir bilim dalı olarak ifade edilen (Sarioğlan, 2018) gastronominin neyin nerede, ne zaman, hangi şekilde, hangi kombinasyonlarda ne yenileceği ve içileceği konusunda tavsiye ve rehberlikle ilgilendiği görülmektedir. Türk Dil Kurumu (2020)'na göre yemeği iyi yeme merakı ve sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlanan gastronomi kavramı, yeme-içmeyi zevk ve zevkini artıran, yiyecek-içecek ile ilgili beceri ve bilgiye sahip olma ve yaşam sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Santich, 2004:1). Öte yandan yeme içme konusunda tavsiyeler, yöntemler veya nerede nasıl, ne kadar gibi soruları cevaplayabilen geniş bir yelpazeye sahip anlamlar da içermektedir (Öztürk ve Güven, 2018:2). Pek çok sözlükte iyi/lezzetli yeme bilimi veya sanatı şeklinde betimlenen gastronomi, hem zanaat hem de sanat gerektiren bir alan olarak da görülmektedir (Özşeker, 2016:5). Bu durum aslında gıdaların hazırlığında yer alan temel bileşenlerin kültürel farklılıklarını da ortaya koymaktadır.

Özellikle gıdaların korunması, hazırlanması, öğünlerde bulunması gereken miktar ve çeşitlilikler, sevilen ve sevilmeyen tatlar; yemek sunmanın gelenek görenekleri; kullanılan araç, gereç ve pişirme yöntem ve teknikleri bunların arasında yer almaktadır (Hegarty ve O'Mahony, 2001:5). Kısaca gastronomi, yiyecek ve içeceklerin üretimi, tüketimi ve sunumuna kadar olan tüm süreçlerde yer alan gıdaların, fizyolojik, mikrobiyolojik ve besin değerleri özelliklerini, bu süreçler sonucunda oluşan atıkların güvenli bir şekilde toplanıp yok edilmesine kadar olan tüm basamaklarda var olan sistemlere ait yönetmelik metot ve kuralların oluşumunda da önemli rol üstlenmektedir (Çalışkan, 2013:40). Dolayısıyla uçsuz bucaksız bir araştırma, sürekli kalite arayışı, hazcı bir tutku, zevk bilgi ve kültür (Vitaux, 2019:15) olarak da aktarılan gastronomide kendine özgü kavramların oldukça fazla düzeylerde olması kavram yanlışlarına neden olabilmektedir.

Özellikle endüstri devrimi ile birlikte bireyler yemek yeme ve içme olgusuna bakış açılarında farklılaşma ortaya çıkmakla birlikte yeme-içmenin sosyolojik, kültürel ve rekreatif bir hal almasını gerektirmiştir. Bu sebeple birçok ülke ve şehirlerde beslenme ve açlık üzerine eğitimler vermeye başlandığı bilinmektedir. Dolayısıyla bireylerin açlık mesleğine olan merakında da artış görülmektedir. Bu artış ile birlikte çeşitli düzeylerdeki eğitim kurumlarında teorik ve uygulamalı olarak açlık eğitimleri vermeye başlanmıştır (Sarioğlan ve Ertopcu, (2019:68). Gastronomi eğitimi, gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi (Daylar 2015:16) olarak tanımlanmaktadır. Öte yandan insanlık tarihinde neyin, nasıl, neden yenildiğine ve içildiğine odaklanan sosyal bir olgu (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014:43) olarak gastronomi eğitimi açıklamak da mümkündür. Kısacası içerisinde birçok farklı disiplini barındıran açlık alanında çalışmak isteyen bireylerin diğer disiplinler ile açlık mesleğinin ilişkisini iyi irdelemesi ve bu konuda kendine donanım kazandırması önem arz etmektedir. Bu kapsamda değerlendirildiğinde gastronomi eğitiminde kavram yanlışlarına ilişkin farklı seviyelerde dersler olmasına rağmen, yinede kavram yanlışlarına rastlanılmaktadır. Özellikle yiyecek-içecek sektöründe örgün gastronomi eğitimi almamış kısa süreli sertifika programlarında eğitim gören ve yiyecek-içecek üretimi yapabilen bireylerdeki kavram yanlışlarının oldukça yüksek seviyelerde olduğu varsayılmaktadır. Nitekim kavram yanlışlarının giderilmesinin yiyecek-içecek üretimi açısından büyük öneme sahiptir. Çeşitli nedenlerle evlerinin dışında yeme ve içme faaliyetinde bulunan bireyler, güvenilir, hijyenik, sağlıklı, lezzetli ve kültürel değerleri yansıtan bir tüketim gerçekleştirme beklentisinde bulunmaktadırlar (Sarioğlan ve Yalın, 2015). Tüketicilerin bu beklentilerini karşılamak ise ancak yanlışlardan ayrılmış kavramlarla ve bunun yansımaları olan doğru uygulamalarla gerçekleştirilebilir. Gastronomi bilimi uygulamalı bir bilim dalı olması nedeniyle kavram yanlışlarının mevcudiyeti doğrudan yiyecek-içecek üretimine de yansımaktadır (Sarioğlan ve Sezen, 2017; Öney, 2016). Nitekim bu ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir; 2017:155). Bu bağlamda özellikle ara eleman ihtiyacının yoğun bir şekilde karşılandığı açlık programlarında da uygulamalı derslerle bu husus desteklendiği görülmektedir. Nitekim, Ertopcu ve Sarioğlan (2019:82) tarafından Türkiye'de örgün öğretimde eğitim veren açlık programlarının müfredatlarında yer alan uygulamalı derslerin ele alındığı araştırmaya bakıldığında temel uygulamalı mutfak derslerinin tüm açlık programlarında bulunduğu ortaya çıkmış ve bu derslerin içerikleri incelendiğinde de temel doğrama ve pişirme yöntemlerine ağırlık verildiği görülmektedir. Bu kapsamda özetlemek gerekirse mutfak çalışanlarının özellikle temel pişirme yöntem ve tekniklerine ilişkin algı ve bilgileri açısından gastronomi eğitiminin önemini ortaya koymaktadır.

YÖNTEM

Araştırma modeli olarak çalışmaya katılan grup sayısı, kontrol önlemleri ve bağımsız değişken üzerinde yapılan gözlemlerin zaman ve sayısının dikkate alındığı, büyük kabul gören ön test son test kontrol gruplu deneysel yöntemdir (Campbell ve Stanley, 1996). Çalışma daha önce doğrama teknikleriyle ilgili örgün herhangi bir eğitim almamış İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya ve Muğla yörelerinde faaliyet gösteren üç'er adet beş yıldızlı otel mutfaklarında faaliyet gösteren kısım şefleri (Ala'carte mutfak şefi, soğuk mutfak şefi, sıcak mutfak şefi, pastahene şefi vb.) düzeyindeki 39 mutfak çalışanı ile gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aracı olarak yapılandırılmamış görüşme formu kullanılmıştır. Veri toplama formunda uluslararası gastronomi terminolojisinde kullanılan doğrama teknikleri, anahtar kavram olarak, tam olarak ne olduğu ve kullanım alanları sorulmuştur. Veri toplama formu aracılığıyla araştırmaya katılan mutfak çalışanlarıyla aynı anda ön test yapılmıştır. Ön testin akabinde uluslararası doğrama teknikleri ve kullanım alanlarıyla ilgili olarak yaklaşık doksan dakikalık çalışma grubuna yönelik eğitim verilmiştir. Eğitimler uygulandıktan sonra çalışma grubuna ön testte uygulanan form ile son test olarak uygulanmıştır.

Eğitim uygulanmasından sonra elde edilen veriler bilimsel bilgi içeren cümle, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümle, kavram yanlışlığı içeren cümle ve boş olmak üzere dört temel kategoriye ayrılmıştır. Bu kategorilerdeki cümle sayılarının frekanslarının hesaplanması suretiyle kısım şefi düzeyinde faaliyet gösteren mutfak çalışanlarının kavram yanlışlığı genel eğilimleri ve kavramsal değişim süreçlerinde gastronomi eğitiminin önemi ortaya çıkarılmıştır.

BULGULAR

Araştırmanın bulgular kısmında çalışma grubunun anahtar kavramlara ilişkin kelimelerle ilgili kurdukları cümleler incelenmiştir. Bu cümleler araştırmacılar tarafından içerdikleri bilgi ve anlamlar bakımından incelenmiş, kodlanmış ve bilimsel bilgi içeren cümleler, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümleler, kavram yanlışlığı içeren cümleler ve boş olmak üzere dört temel şekilde sınıflandırılmıştır. Sınıflandırma gerçekleştirilirken, bilimsel bilgi içeren cümlelerin gruplanmasında çalışanların kurdukları cümlelerin hem anahtar kavramla olan ilişkisine hem de bilimsel olarak doğru olup olmadığına ilişkisi irdelenmiştir. Eğer çalışanların kurdukları cümleler, anahtar kavramla ilişkilendirdikleri kelimelerle aynı anlamda cümle içinde de ilişkilendirildiyse ve bu cümle diğer bütün öğeleriyle birlikte bilimsel açıdan doğruysa bu kategoriye dahil edilmiştir. Bilimsel olmayan ve yüzeysel bilgi içeren cümleler gruplamasında çalışanlar eğer anahtar kavramla ilişkilendirdikleri cevap kelimelerin aksine cümle içinde bilimsel olmayan, günlük yaşamda kullanılan, geçmiş deneyim ve gelenekleriyle anlaşılabilir içerikli cümleler kurduysa bu cümleler bu kategoriye dahil edilmiştir. Kavram yanlışlığı içeren cümleler gruplamasında ise çalışanlar anahtar kavramlara cümle içinde bilimsel anlamlar yüklemeye çalışmış ancak bu kavramları farklı ve yanlış anlamı olan kavramlarla ve ifadelerle karıştırmış olanlar olarak tasniflenmiştir (Ercan vd., 2010).

Tablo 1'de araştırmanın çalışma grubunda yer alan kısım şeflerinin demografik özelliklerine yer verilmiştir. Tablo 1'de görüldüğü üzere yapılan alan araştırması çalışma grubunun demografik profilleri şu şekilde oluşmaktadır; %40'ı 36-50 yaş, %28,18'i 51-65 yaş, % 23,16'sı 26-35 yaş ve %5,12'sinin ise 66 yaş ve üzeri aralığında yer aldığı görülürken katılımcıların %82,02'sinin erkek ve %17,98'inin ise kadınlardan oluştuğu gözlemlenmiştir. Öte yandan çalışma grubunun mesleki deneyimine bakıldığında %43,64'ünün 11 ile 15 yıl arasında, %30,76'sının 6 ile 10 yıl arasında, %15,36'sının 16 ile 20 yıl arasında, %7,68'inin 2 yıl ile 5 yıl arasında deneyime sahip olduğu görülürken %2,56'sının ise 21 yılın üzerinde mesleki deneyime sahip olduğu ortaya çıkmıştır.

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Kısım Şeflerinin Demografik Profilleri

Değişkenler	(n)	(%)
Çalışma Grubunun Yaş Aralıkları		
18 Yaş Altı	--	--
19-25 Yaş Arası	1	2,56
26-35 Yaş Arası	9	23,16
36-50 Yaş Arası	16	40,98
51-65 Yaş Arası	11	28,18
66 Yaş Üzeri	2	5,12
Toplam	39	100,0
Çalışma Grubunun Cinsiyetleri		
Kadın	7	17,98
Erkek	32	82,02
Toplam	39	100
Çalışma Grubunun Mesleki Deneyim Süreleri		
1 yıldan az	--	--
2 yıl ile 5 yıl arası	3	7,68
6 yıl ile 10 yıl arası	12	30,76
11 yıl ile 15 yıl arası	17	43,64
16 yıl ile 20 yıl arası	6	15,36
21 yıl ve üzeri	1	2,56
Toplam	39	100
Çalışma Grubunun Ortalama Gelirleri		
0-2020 TL Arası	--	--
2021-4000 TL Arası	4	10,24
4001-6000 TL Arası	21	53,82
6001-8000 TL Arası	13	33,28
8001-10000 TL Arası	1	2,56
10001 TL Üzeri	--	--
Toplam	39	100
Çalışma Grubunun Eğitim Düzeyleri		
İlkokul	3	7,68
Ortaokul	9	23,16
Lise	12	30,76
Önlisans	8	20,42
Lisans	7	17,98
Yüksek Lisans	--	--
Doktora	--	--
Toplam	39	100
Çalışma Grubunun Yer Aldığı Yöreler		
İstanbul	9	23,16
Ankara	6	15,36
İzmir	8	20,42
Antalya	11	28,18
Muğla	5	12,88
Toplam	39	100
Çalışma Grubunun Yaygın Gastronomi Eğitimi Türü		
Örgün Gastronomi Eğitimi	6	15,36
Halk Eğitim Merkezi	10	25,60
Çıraklık Eğitim	18	46,24
Özel Kurslar	3	7,68
Diğer	2	5,12
Toplam	39	100

Araştırmanın çalışma grubunda yer alan katılımcıların verdikleri yanıtlara göre, %53,82'sinin 4001-6000 Türk lirası, %33,28'inin 6001-8000 Türk lirası, %10,24'ünün 2021-4000 Türk lirası ve 2,56'sının ise 8001-10.000 Türk lirası aralığında gelire sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca katılımcıların eğitim seviyelerine ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar sırasıyla ele alındığında %30,76'sının lise, %23,16'sının ortaokul, %20,42'sinin ön lisans, %17,98'inin lisans ve %7,68'inin de ilköğretim mezunu olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışma grubunun %28,18'inin Antalya, %23,16'sının İstanbul, %20,42'sinin İzmir, %15,36'sının Ankara ve %12,88'inin Muğla bölgesinde faaliyet gösterdiği anlaşılmıştır. Araştırma grubuna demografik özelliklerini belirlemeye ilişkin yöneltilen sorulara göre, %46'sının çıraklık eğitim, %25,60'ının halk eğitim, %15,36'sının örgün gastronomi, %7,68'inin özel kurslardan eğitim aldıklarını ifade ederken %5,12'sinin diğer seçeneğini yanıtladıkları görülmüştür.

Tablo 2'de çalışma grubunda yer alan mutfak çalışanlarının temel doğrama yöntemleri kavramlarına ilişkin ön test ve son test neticesinde ortaya çıkan bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 2. Temel Doğrama Teknikleri Kavramlarına İlişkin Kavram Testi Bulguları

Anahtar Kavramlar	Bilimsel Bilgi İçeren Cümle Sayısı		Bilimsel Olmayan veya Yüzeysel Bilgi İçeren Cümle Sayısı		Kavram Yanılgısı İçeren Cümle Sayısı		Boş	
	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test
	Batonet	3	24	3	2	15	4	18
Jülyen	11	35	9	3	19	2	--	--
Turne	1	8	2	2	1	1	35	28
Peyzan	5	17	4	2	2	2	28	18
Şifonad	1	6	7	6	2	1	28	26
Dice	3	5	9	5	4	2	23	27
Brunuaz	14	35	17	3	8	1	--	--
Rondel	--	2	3	3	1	1	35	33
Mirpua	5	13	3	3	2	1	29	22
Şatou	1	2	2	2	3	3	33	32
Ponnüf	--	6	4	2	3	1	32	30
Noiset	--	5	6	5	3	1	30	28
Jardin	1	5	9	8	2	--	27	26
Vichy	1	16	11	2	6	1	21	20

Tablo 2'ye göre kısım şeflerinin uluslararası doğrama tekniklerinin isimlerine ilişkin ön test ve son testte verdikleri yanıtlar incelendiğinde ön testte boş bırakılan cevapların yoğunlukta olduğu görülmektedir. Katılımcıların ön testte kavramlara ilişkin vermiş oldukları yanıtları sırasıyla incelediğimizde ise; "**Batonet**" kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=3, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=4 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=18 olduğu

görülmüştür. “*Jülyen*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=11, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=19 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Turne*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=35 olduğu görülmüştür. “*Peyzan*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=4, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. “*Şifonad*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=7, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=29 olduğu görülmüştür. “*Dice*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=3, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=4 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=23 olduğu görülmüştür. “*Brunuaz*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=14, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=17, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=8 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Rondel*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=35 olduğu görülmüştür. “*Mirpua*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=29 olduğu görülmüştür. “*Şatou*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=33 olduğu görülmüştür. “*Ponnüf*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=4, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=32 olduğu görülmüştür. “*Noiset*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=6, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=30 olduğu görülmüştür. “*Jardin*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=27 olduğu görülmüştür. “*Vicy*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=11, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=6 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=21 olduğu görülmüştür. Ortaya çıkan bu bulgular incelendiğinde katılımcıların mesleki deneyimleri olmasına rağmen uluslararası literatürde geçerliliği olan kavramlara yabancı kaldıkları görülmüştür.

Katılımcılara eğitim verildikten sonra, son testte belirlenen kavramlara ilişkin vermiş oldukları yanıtları sırasıyla incelediğimizde ise; “*Batonet*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=24, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=4 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=9 olduğu görülmüştür. “*Jülyen*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=35, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Turne*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=8, bilimsel olmayan veya yüzeysel

bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. “*Peyzan*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=17, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=18 olduğu görülmüştür. “*Şifonad*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=6, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=6, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=26 olduğu görülmüştür. “*Dice*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=5, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=27 olduğu görülmüştür. “*Brunuaz*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=35, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Rondel*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=2, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=35 olduğu görülmüştür. “*Mirpua*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=13, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=22 olduğu görülmüştür. “*Şatou*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=2, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=32 olduğu görülmüştür. “*Ponnüf*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=6, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=30 olduğu görülmüştür. “*Noiset*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=5, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. “*Jardin*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=8, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=0 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=26 olduğu görülmüştür. “*Vicy*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=16, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=20 olduğu görülmüştür. Çalışma grubunda yer alan mutfak çalışanlarına eğitim verildikten sonra çıkan bu bulgulara göre katılımcıların bu kavramların yabancı isimlerini bilmemelerine rağmen eğitim sonrasında bilgi düzeylerinin arttığı görülmektedir.

Tablo 3’de çalışma grubunda yer alan mutfak çalışanlarının temel doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin bilgi düzeylerinin analizi yapılarak ön test ve son test neticesinde ortaya çıkan bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 3’ye göre mutfak çalışanlarının uluslararası doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin ön test ve son testte verdikleri yanıtlar incelendiğinde ön testte ve son testte boş bırakılan cevapların yoğunluk gösterdiği ortaya çıkmıştır.

Çalışma grubunda yer alan mutfak çalışanlarının ön testte doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin isimleri verilen kavramlara ilişkin vermiş oldukları yanıtları sırasıyla incelediğimizde ise;

“*Batonet*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=3, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=15 olduğu görülürken

konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=18 olduğu görülmüştür. “*Jülyen*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=11, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=19 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Turne*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=34 olduğu görülmüştür. “*Peyzan*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=4, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. “*Şifonad*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=7, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=29 olduğu görülmüştür. “*Dice*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=3, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=4 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=23 olduğu görülmüştür. “*Brunuaz*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=14, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=17, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=8 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Rondel*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=35 olduğu görülmüştür. “*Mirpua*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=29 olduğu görülmüştür. “*Şatou*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=33 olduğu görülmüştür. “*Ponnüf*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=4, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=32 olduğu görülmüştür. “*Noiset*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=0, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=6, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=30 olduğu görülmüştür. “*Jardin*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=9, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=27 olduğu görülmüştür. “*Vicy*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=1, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=11, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=6 olduğu görülürken konu hakkında ön testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=21 olduğu görülmüştür. Yukarıda ortaya çıkan bu bulgular ışığında katılımcıların uluslararası doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin ön testte boş bırakmalarının sebepleri arasında çoğunluğunun gastronomi eğitimi almamış olmaları ve dolayısıyla da yıllardır sektörde çalışmalarına rağmen uluslararası terimlere yabancı kalmış olmaları olarak gösterilebilir.

Tablo 3. Temel Doğrama Teknikleri Kullanım Alanlarına İlişkin Bilgi Düzeyleri

Anahtar Kavramlar	Bilimsel Bilgi İçeren Cümle Sayısı		Bilimsel Olmayan veya Yüzeysel Bilgi İçeren Cümle Sayısı		Kavram Yanılgısı İçeren Cümle Sayısı		Boş	
	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test	Ön-Test	Son-Test
	Batonet	3	24	3	2	15	4	18
Jülyen	11	35	9	3	19	1	--	--
Turne	1	5	3	2	1	1	34	28
Peyzan	5	17	4	2	2	2	28	18
Şifonad	1	6	7	6	2	1	29	26
Dice	3	5	9	5	4	2	23	27
Brunuaz	14	35	17	3	8	1	--	--
Rondel	--	2	3	3	1	1	35	33
Mirpua	5	13	3	3	2	1	29	22
Şatou	1	2	2	2	3	3	33	32
Ponnüf	--	6	4	2	3	1	32	30
Noiset	--	5	6	5	3	1	30	28
Jardin	1	5	9	5	2	--	27	29
Vichy	1	16	11	2	6	1	21	20

Katılımcılara eğitim verildikten sonra, son testte belirlenen kavramların kullanım alanlarına ilişkin vermiş oldukları yanıtları sırasıyla incelediğimizde ise; *“Batonet”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=24, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=4 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=11 olduğu görülmüştür. *“Jülyen”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=35, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. *“Turne”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=8, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. *“Peyzan”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=17, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=18 olduğu görülmüştür. *“Şifonad”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=6, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=6, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=26 olduğu görülmüştür. *“Dice”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=5, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=2 olduğu görülürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=27 olduğu görülmüştür. *“Brunuaz”* kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=35, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanılgısı içeren cümle sayısının n=1 olduğu

görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin yer almadığı görülmüştür. “*Rondel*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=2, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=35 olduğu görülmüştür. “*Mirpua*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=13, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=3, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=22 olduğu görülmüştür. “*Şatou*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=2, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=3 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=32 olduğu görülmüştür. “*Ponnüf*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=6, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=30 olduğu görülmüştür. “*Noiset*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=5, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=28 olduğu görülmüştür. “*Jardin*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=5, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=8, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=0 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=26 olduğu görülmüştür. “*Vicy*” kavramına ilişkin bilimsel bilgi içeren cümlelerin n=16, bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerin n=2, kavram yanlışlığı içeren cümle sayısının n=1 olduğu görüldürken konu hakkında son testte yanıt vermeyen şeflerin sayısının da n=20 olduğu görülmüştür. Katılımcıların uluslararası doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin eğitim sonrası bilgilerine ait bulgular incelendiğinde yanıtız bırakmış oldukları cevapların çoğunluğunun azalmamasının gerekçesi olarak katılımcıların kavramlara ve bunların kullanım alanlarına ilişkin daha önce örgün gastronomi eğitimi almamış olmaları olarak görülebilir.

SONUÇ

Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelendiği bu çalışmada katılımcıların yoğunluğunun erkeklerden oluştuğu görülmüş ve bu bireylerin eğitim seviyelerinin çoğunluğunda ise lise mezunu olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca katılımcıların buldukları illere bakıldığında ise Antalya, İstanbul, İzmir, Ankara ve Muğla şeklinde sıralandığı ve gelir seviyelerinin çoğunlukla 4001-6000 Türk lirası olduğu ortaya çıkan sonuçlar arasında yer almıştır. Öte yandan çalışma grubu üyelerinin daha önce gastronomi eğitimlerini aldıkları kurumları sırasıyla incelendiğinde çıraklık eğitim, halk eğitim, örgün gastronomi eğitimi veren kurumlar, özel kurslar ve diğer olarak aktarılmıştır. Ortaya çıkan bu demografik bulgular neticesinde çalışanların erkek ağırlıkta olması mutfakta erkek bireylerin daha çok çalışıyor olmasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Kazançları açısından ele aldığımızda ise yoğunlukla bireylerin ortalama düzeyde maaş aldıklarını ifade etmelerindeki sebebin aşçılık mesleğinin son zamanlarda yoğun ilgi görmesinden kaynaklı olarak arz talep dengesinin değişmiş olmasından kaynaklı olduğu düşünülebilir. Ayrıca bu grubun daha önce aldıkları gastronomi eğitimlerinin çoğunluğunun örgün öğretim dışında yer alan kurslarla tamamladıkları görülmüş ve bu durumun açıklayıcısı olarak da bireylerin yaş aralıklarının dikkate aldığımızda öğrenim zamanları sürecinde gastronomi eğitiminin yaygınlaşmamış olması olarak ifade edilebilir.

Çalışma kapsamında katılımcıların temel doğramam tekniklerine ilişkin kavramlara verdikleri yanıtlarda özellikle ön testte kavram yanlışlığı içeren ve boş bırakılan yanıtların yoğunlukta

olduğu görülmüştür. Ponnöf, rondel ve noiset doğrama tekniği konusunda herhangi bir bilimsel cümleye rastlanılamamış olması ve jülyen, batonet ve brunuaz teknikleri konusunda kaydadeğer derecede kavram yanlışları olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada kapsamında gerçekleştirilen eğitimde batonet, turne, peyzan, brunuaz, vichy teknikleri konusunda olumlu geri bildirimler sağlanmıştır. Ayrıca temel doğrama tekniklerinin kullanım alanlarına ilişkin yanıtlar içerisinde özellikle Ponnöf, rondel ve noiset doğrama tekniği gibi konularda bir bilimsel cümleye rastlanılamamış olması ve çalışma kapsamında jülyen, batonet, brunuaz, peyzan ve vichy teknikleri konusunda kaydadeğer derecede kavram yanlışları olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada kapsamında gerçekleştirilen eğitimde batonet, jülyen, peyzan, brunuaz, vichy teknikleri konusunda olumlu geri bildirimler sağlanmıştır. Aslında bu durum katılımcıların mesleki deneyim ve birimlerinin doğru bir şekilde gastronomi eğitimi ile desteklenmediğini göstermektedir.

Çalışma ile birlikte yiyecek-içecek endüstrisinde faaliyet gösteren mutfak kısım şeflerinin doğrama teknikleri konusunda önemli ölçüde kavram yanlışları olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kısım şefi düzeyinde faaliyet gösteren mutfak çalışanlarının gastronomi biliminin en temel unsuru olan doğrama teknikleri konusunda kavram yanlışlarının dikkate değer düzeylerde olması özellikle yaygın eğitimde farklı düzeylerdeki gastronomi eğitiminde kavram yanlışları konusunda uygulanabilir stratejilerin geliştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Örgün veya yaygın gastronomi eğitimi almayan personelin mutlak suretle hizmetiçi eğitimlerle desteklenmesi gerekmektedir. Ayrıca şef düzeyinde çalışacak olan mutfak personelin mutlak suretle örgün gastronomi eğitimi almış olma koşulunun aranması kavram yanlışlarının bertaraf edilmesi açısından önem arz edebilecektir. Bu kapsamda kavram yanlışlarının giderilebilmesi için uygulanabilir öneriler geliştirilmiştir;

- Yaygın gastronomi eğitimi sürecinde kavram yanlışlarının önlenebilmesi işbirlikçi eğitim modeli, proje tabanlı eğitim modeli, sorgulama temelli eğitim modeli, probleme dayalı eğitim modeli, sınıf dışı eğitim modeli ve 5E-7E eğitim modeli gibi özel eğitim yöntemlerinin uygulanması önerilmektedir,
- Yiyecek-içecek endüstrisinde henüz faaliyet gösteren mutfak çalışanlarının hizmet içi gastronomi eğitime alınarak kavram yanlışlarının giderilmesi önerilmektedir,
- Örgün ve yaygın gastronomi eğitiminde kavramsal değişim süreçleri farkındalık duygusu geliştirilmesi önerilmektedir.

Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar doğrultusunda pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon olgularında kavramsal değişim süreçleri konusunda nitel ve nicel çalışmalar gerçekleştirilebilir. Ayrıca araştırmacıların gastronomi bilimi kapsamındaki diğer kavramların kullanım alanlarına ilişkin bilgi düzeyleri ve etkinliğini ölçmeye yönelik çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

Akoğlu, A., Cansizoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıkları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 146-159.

Campbell, D.T. and Stanley, J.C. (1996). *Experimental and Quasi-Experimental Designs for Research*. Chicago: Rand McNally College Publishing Company.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.

Conradty, C. and Bogner, F.X. (2019). Conceptual Change When Growing up: Frameset for Role Models?, *International Journal of Adolescence and Youth*, 25(1), 292-304.

Daylar, Ş. (2015). Otel mutfak yöneticilerinin iş görenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırmalı bir uygulama. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Demirel, M. ve Anıl, Ö. (2017). Kavramsal Değişim Yaklaşımına Yönelik Çalışma: Gazlar Konusu, *Kara Harp Okulu Bilim Dergisi*, 27(2), 93-118.

Deveci, B. (2019). Service Quality Measurement of Higher Education Institution in TR21 Thrace Region: A Study on Tourism Students, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2418-2437.

Deveci, B. Deveci, B. ve Avcıkurt, C. (2017). Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 118-134.

Dyer, L. T. (2019). Professional Development for Online Faculty: Supporting Conceptual Change Through Conceptual Conflict Activities, Dissertations, Towson University-Department of Educational Tchnology end Literacy.

Fancovicova, J. (2019). The Transformation of Scientific Knowledge Concerning Evolution into the Content of the Curriculum and its Potential to Create a Conceptual Change in the Conceptual Structures of Pupils, *EURASIA Journal of Math. Sci Tch. Education*, 15(10), 1-9.

Hegarty, J. A., and O'Mahony, G. B. (2001), Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living, *Hospitality Management*, 20, 3– 13.

Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., ve Kılınc, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, , 41-61.

Nadelson, L.S. Heddy, B.C., Jones, S. Taasoobhirazi and G. Johnson, M. (2018). Conceptual Change in Science Teaching and Learning: Introducing The Dynamic Model of Conceptual Change, *International Journal of Educational Psychology*, 7(2), 151-195.

Türk Dil Kurumu (2020). <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.10.2020).

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35(1), 193-203.

Öztürk, F., Biber B., Okumuş, S. ve Kaplan T. (2011). Eğitimde Kavramsal Değişimi Sağlayan Farklı Materyallerin Bir Arada Kullanılmasının Teorik Temelleri, 20. *Ulusal Eğitim Bilimleri Kurultayı (08-10 Eylül 2011) Bildiriler Kitabı*.

Öztürk, B. ve Güven, S. (2018). Gastronominin Tarihsel Gelişimi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, (Ed.) Akbaba, A. ve Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.

Özşeker, D., B. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi, Gastronomi (Kavramlar-Uygulamalar- Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler) ve Turizm, (Ed.) Kurgun, H. ve Özşeker, D.,B., Ankara: Detay Yayıncılık, 3-24.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*, (23), 15-24.

Sarioğlan, M. (2018). Yaygın GAstronomi Eğitiminde Arz ve Talep Etkileşiminin Deđerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(1), 267-283.

Sarioğlan, M. ve Ertopcu, İ. (2019). Aşçılık Eğitiminde Uygulamalı Derslerin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Nitel Bir Araştırma (Ön Lisans Düzeyi Örneđi), 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı.

Sarioğlan M. and Sezen T.S. (2017). Project Based Learning Approach in Fusion Cuisine Education: A Modal Proposal, *New Trends and Issues Proceedings on Humanities Social Sciences*, 4(1), 574-578.

Sarioğlan, M. and Yalın, G. (2015) Applicability of Cooperative Learning Model In Gastronomy Education, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2) 98–103.

Syuhendri, S. (2017). A Learning Process Based on Conceptual Change Approach to Foster Conceptual Change in Newtonian Mechanics, *Journal of Baltic Science Education*, 16(2), 228-240.

Uyanık, G. ve Dindart, H. (2016). İlkokul 4. Sınıf Fen Bilimleri Dersinde Kavramsal Değişim Metinlerinin Kavram Yanılgılarının Giderilmesine Etkisi, *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 36(2), 349-374.

Vitoux, J. (2019). *Gastronomi*, Ankara: Dost Kitabevi.