



# 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.



**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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., Avcıkurt, 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.