



Gastronomi Eğitiminde Kavram Yanılgıları (Misconceptions in Gastronomy Education)

* Mehmet SARIOĞLAN^a , Cevdet AVCIKURT^a , Talha Serdar SEZEN^a 

^a Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:24.08.2020

Kabul Tarihi:09.11.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi eğitimi

Eğitimde kavram yanılgıları

Öz

Felsefi akımlarda herhangi bir olgunun bilim olarak kabul edilebilmesi için kendine özgü kavramların varlığına gereksinim duyulmaktadır. Gastronomi olgusu da her bilim dalı gibi kendine özgü kavramlardan oluşmakla birlikte eğitimi sırasında büyük ölçüde kavramlara ilişkin yanılgılarla karşılaşabilmektedir. Çalışmada, pişirme tekniklerine ilişkin daha önce çeşitli düzeylerde gastronomi eğitimi almış, yiyecek-içecek endüstrisinde halen faaliyet gösteren 48 mutfak çalışanı ile ön test ve son test yapılmak suretiyle gastronomi eğitiminde kavram yanılgılarını bertaraf etmede hangi eğitim yönteminin daha etkin olduğu sonucu tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda çalışma grubu sekiz kişiden oluşan altı temel grup oluşturulmuştur. Çalışma gruplarının her birine farklı destinasyonlarda ve farklı eğitim metodları (işbirlikçi eğitim modeli, proje tabanlı eğitim modeli, sorgulama temelli eğitim modeli, sınıf dışı eğitim modeli, probleme dayalı eğitim modeli ve 5E-7E modeli) uygulanmıştır. Çalışma ile birlikte pişirme yöntemleri konusunda ortaya çıkan kavram yanılgılarının hangi eğitim yöntemleri ile daha etkin şekilde bertaraf edilebileceği tespit edilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy education

Misconceptions in education

Abstract

In philosophical currents, there is a need for unique concepts to be accepted as a science. Although the phenomenon of gastronomy is composed of unique concepts like every other branch of science, it can be met with many misconceptions about the concepts during its education. In the study, it has been tried to determine the result of which training method is more effective in eliminating misconceptions in gastronomy education by making pre-test and post-test with 48 kitchen workers who have already received various levels of gastronomy training on cooking techniques and are still active in the food and beverage industry. In this context, six basic groups of eight people have been formed. Different training methods and different training methods (collaborative education model, project-based education model, inquiry-based education model, out-of-class education model, problem-based education model and 5E-7E model) were applied to each study group. With the study, it has been determined with which training methods the misconceptions about cooking methods can be eliminated more effectively.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mehmet@balikesir.edu.tr (M. Sarioğlan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.769