

T.C.

**KONYA NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI**

**TURİZM İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE
SANİTASYONA DAİR İŞ BAŞI EĞİTİMİN ÖNEMİ;
KONYA ÖRNEĞİ**

TUĞBA KOÇYİĞİT

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
YRD. DOÇ. DR. EDA GÜNEŞ**

KONYA-2017

T.C.

**KONYA NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI**

**TURİZM İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE
SANİTASYONA DAİR İŞ BAŞI EĞİTİMİN ÖNEMİ;
KONYA ÖRNEĞİ**

TUĞBA KOÇYİĞİT

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
YRD. DOÇ. DR. EDA GÜNEŞ**

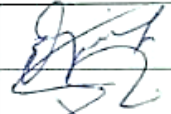
KONYA-2017

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Tuğba KOÇYİĞİT
	Numarası	138112011011
	Ana Bilim /Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği
	Programı	Yüksek Lisans
	Tez Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Eda GÜNEŞ
	Tezin Adı	Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İş Başı Eğitimin Önemi; Konya Örneği

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan **“Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İş Başı Eğitimin Önemi; Konya Örneği”** başlıklı bu çalışma 10/02/2017 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Yrd. Doç. Dr.	Eda GÜNEŞ	
2	Prof. Dr.	H. Ferhan NİZAMLIOĞLU	
3	Yrd. Doç. Dr.	Neslihan ONUR	

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---


BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Tuğba KOÇYİĞİT		
	Numarası	138112011011		
	Ana Bilim /Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doktora	<input type="checkbox"/>	
Tezin Adı	Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İş Başlı Eğitimin Önemi; Konya Örneği			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Tuğba KOÇYİĞİT





 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	---

ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Tuğba KOÇYIĞIT		
	Numarası	138112011011		
	Ana Bilim /Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doktora	<input type="checkbox"/>	
	Tez Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Eda GÜNEŞ		
Tezin Adı	Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İş Başı Eğitimin Önemi; Konya Örneği			

Bu çalışma, üniversite öğrencilerinde hijyen dersi almadan önce ve aldıktan sonraki "Hijyen ve Sanitasyon" bilgi düzeylerinin belirlenerek işbaşı eğitimler ile aktif öğrenme sürecine etkisini saptamak amacıyla yapılmıştır. Araştırma evrenini Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırmaya toplam 89 öğrenci katılmış olup; hijyen eğitimi alan/almayan ve işbaşı eğitim dersi seçecek/seçen tüm öğrencilerin bilgi düzeylerini ölçmek için öncelikle "Hijyen Bilgi" anketi uygulanmıştır. Hijyen eğitimi almış ve işbaşı eğitime devam eden öğrencilerin iş yerlerinde hijyen bilgilerini kullanmaları ve uygulanabilirliğini ölçmek için "Hijyen Beklentilerinin Karşılanması" anketi yapılmıştır. Hijyen eğitim almayan fakat işbaşı eğitim dersi seçecek öğrencilere de "Hijyen Eğitimi Beklentileri" anketi uygulanmıştır. Güvenilirlik analizi yapılan anketlerle öğrencilerin demografik özellikleri belirlenerek, Korelasyon Analizi, Mann-Whitney U ve Khi-Kare Testi gibi istatistik testlerle veriler değerlendirilmiştir. Bulgulara göre demografik değişkenlerle hijyen beklentisi arasında anlamlı bir farkın olmadığı tespit edilmiştir. Hijyen eğitimi alanların hijyen beklentilerinin karşılama seviyelerinin, almayanlara oranla daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ek olarak hijyen bilgileri ile hijyen beklentisi arasında pozitif bir korelasyon olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlardan yola çıkarak işbaşı eğitimi seçecek/seçen öğrencilerin sektörden beklentileri yüksek olduğu, böylece kendilerini geliştirme eğiliminde oldukları ve hijyen bilgilerinin sektörün istediği şekilde yönlendirilmesi için çalıştıkları görülmektedir. Bu çalışma ile Turizm alanında olduğu gibi her alanda işbaşı eğitim/uygulamaların önemli olduğu vurgulanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hijyen, Sanitasyon, İş Başı Eğitim, Gastronomi, Turizm

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	--

ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Tuğba KOÇYIĞIT		
	Student Number	138112011011		
	Department	Tourism Management / Tourism Management		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doctoral Degree (Ph.D.)	<input type="checkbox"/>	
	Supervisor	Assist. Prof. Dr. Eda GÜNEŞ		
Title of the Thesis/Dissertation	"The Importance of Hygiene and Sanitation on the Job Training in the Tourism Business; The Sample of Konya City"			

This study was conducted to determine the "hygiene and sanitation" knowledge before and after taking hygiene lessons in university students and to determine the effect of on - the - job training and active learning process. Necmettin Erbakan University Gastronomy and Culinary Arts Department undergraduate students constitute the research universe. Total 89 students participated in the research; "Hygiene Knowledge I" questionnaire was applied to measure the knowledge level of all students who received / not received education hygiene and the students who will choose / chose "on-the-job training. A "Hygiene Expectations Fulfillment" survey was conducted to ensure that hygiene-educated and on-the-job trainees use hygiene information at workplaces and measure the applicability of this information. The "Hygiene Education Expectations" questionnaire was also applied to the students who did not receive hygiene training but would choose the job training course. Demographic characteristics of the students were determined by questionnaires with reliability analysis and statistical tests such as Correlation Analysis, Mann-Whitney U and Chi-Square Test were evaluated. According to findings, it was determined that there is no significant difference between demographic variables and hygiene expectancy. It was founded that the number of ones who did not receive hygiene education are more than Hygiene expectation fulfillment levels of ones who received hygiene education. In addition, it was determined that there is a positive correlation between hygiene knowledge level and hygiene expectancy. These results led to the expectation that the students who will choose / chose on-the-job training will have higher expectations from the sector. Thus, it appears that the students tend to develop themselves and they are working to orient hygiene information to the sector as desired. This study emphasizes that on-the-job training / practices are important in every field as it is in the field of tourism.

Keywords: Hygiene, Sanitation, On-the-Job Training, Gastronomy, Tourism

İÇİNDEKİLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU.....	iii
BİLİMSEL ETİK SAYFASI	iv
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xi
KISALTMALAR LİSTESİ	xii
ÖNSÖZ/TEŞEKKÜR	xiii
GİRİŞ.....	1
KAYNAK ARAŞTIRMASI.....	4

BİRİNCİ BÖLÜM HİJYEN VE SANİTASYON

1. HİJYEN VE SANİTASYON.....	4
1.1. Turizm İşletmelerinde Hangi Alanlarda Hijyen ve Sanitasyona Dikkat Edilmesi Gerekir?	4
1.2. Besin (Gıda) Hijyeni.....	6
1.3. Satın Almada Hijyen.....	7
1.4. Depolamada Hijyen (Soğuk/Sıcak)	8
1.5. Hazırlama ve Pişirmede Hijyen (Isıtma/Sıcak Tutma)	8
1.6. Serviste Hijyen (Sıcak/Soğuk).....	10
1.7. Bulaşikhane.....	10
1.8. Çamaşır Hijyeni	11
1.9. Çalışma Ortamı ve Ekipmanların Hijyeni	12
1.10 Su Hijyeni	14
1.11. Çöp ve Haşere Kontrolü	14

İKİNCİ BÖLÜM

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN KONTROLÜ

2. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN KONTROLÜ.....	16
2.1. Hijyen Kontrolü	16

2.2. Personel Hijyeni.....	17
----------------------------	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM EĞİTİM

3. EĞİTİM.....	20
3.1. Hijyen Eğitimi.....	21
3.2. Hijyen Eğitimlerinin Veriliş Şekli	22
3.3. Hijyen Dersinin Önemi	22
3.4. Üniversitelerin Gastronomi ve Aşçılık Bölümlerinin Hijyen Dersleri	23
3.5. Hijyen Dersinin Eksiklikleri	27

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM MATERYAL VE YÖNTEM

4. MATERYAL ve YÖNTEM	29
4.1. Evren ve Örneklem	29
4.2. Veri Toplama Araçları	30
4.3. Veri Analizi.....	30

BEŞİNCİ BÖLÜM BULGULAR

5. BULGULAR.....	32
5.1. Hijyen Bilgileri	32
5.2. Hijyen Beklentileri.....	35
5.3. Hijyen Beklentilerinin Karşlanması	37

ALTINCI BÖLÜM TARTIŞMA

6. TARTIŞMA	39
-------------------	----

YEDİNCİ BÖLÜM SONUÇ

7. SONUÇ.....	50
KAYNAKÇA.....	52
Ek I.....	66

Ek II	69
Ek III.....	70
ÖZGEÇMİŞ.....	71



TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 3.1. Ülkemizde Turizm Eğitimi Veren Üniversite Sayıları (adet) ve Öğrenci Kontenjanları	24
Tablo 3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Bulunan Üniversiteler	24
Tablo 3.3. Üniversitelerin öğretim programları ve hijyen dersleri	25
Tablo 3.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Hijyen Ders Tanımları	26
Tablo 4.5. İş Başı Eğitim Dersi Seçecek/Seçen Öğrencilerin Dağılımı	30
Tablo 5.6. Hijyen Bilgileri Demografik Özellikler	32
Tablo 5.7. Öğrencilerin Hijyen Bilgileri.....	33
Tablo 5.8. Hijyen eğitimi ve Öğrenim Durumu Çapraz Tablo	34
Tablo 5.9. Hijyen Eğitimi ve Öğrenim Durumu Sonuçları.....	34
Tablo 5.10. Hijyen eğitimi ve Öğrenim Durumu Çapraz Tablo	34
Tablo 5.11. Hijyen Eğitimi ve Sınıf arasında yapılan Khi-Kare Testi Sonuçları	35
Tablo 5.12. Hijyen Beklentileri ve Sınıfların Karşılaştırılması Testi	35
Tablo 5.13. Hijyen Beklenti Değerleri	36
Tablo 5.14. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması ve Cinsiyet Faktörü	37
Tablo 5.15. Cinsiyete Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler	37
Tablo 5.16. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması ve Hijyen Eğitim Faktörü	38
Tablo 5.17. Hijyen Eğitimi Alma Durumuna Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler	38

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Mikroorganizmaların Bulaşma Yolları..... 18



KISALTMALAR LİSTESİ

AKTS . Avrupa Kredi Transfer Sistemi

C . Derece

cm . Santimetre

Dk . Dakika

GHP . Good Hygiene Practices (İyi Hijyen Uygulamaları)

GMP . Good Manufacturing Practices (İyi Üretim Uygulamaları)

GMS . Gastronomi ve Mutfak Sanatları

HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Point (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)

HAZOP. Hazard and Operability (Tehlike ve İşletebilirlik Analizi)

İİÖ . İkinci Öğrenim

ISO . International Organization for Standardization (Uluslararası Standartlar Organizasyonu)

m . Metre

NÖ . Normal Öğrenim

ÖSYM. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi

PVC . Polivinil Klorür

SPSS . Statistical Package for the Social Sciences

vb . ve benzeri, ve başkası

YÖK . Yüksek Öğretim Kurulu

S . Sayfa No

ÖNSÖZ/TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca her türlü yardım ve fedakârlığı sağlayan, bilgi, tecrübe ve güler yüzü ile çalışmama ışık tutan değerli hocam ve yüksek lisans danışmanım Yrd. Doç. Dr. Eda GÜNEŞ'e, tez savunma jürimde görüş ve önerileriyle katkı da bulunan kıymetli Hocalarıma,

Şüphesiz bugünlere gelmemde emeklerin en büyüğüne sahip ve benden maddi, manevi hiçbir desteği esirgemeyen aileme,

Çalışmamda kullanmış olduğum analiz programlarında benden desteğini esirgemeyen ve bu süreçte sonsuz sabırla ilham kaynağım olan, desteğini hep yanımda hissettiğim çok sevgili eşim Murat KOÇYİĞİT'e ve çalışmam boyunca motivasyon kaynağım olan biricik kızım Neva Beren KOÇYİĞİT'e teşekkür eder,

Saygılar sunarım.

Tuğba KOÇYİĞİT

GİRİŞ

Dünyada giderek artan nüfusa bağlı olarak gelişen gıda sektörü; kaliteli ve sağlıklı üretim kaynaklarını tüketicinin ihtiyacını karşılayarak, çevre ve çalışanı da koruma prensibi içindedir. Bu sistem içinde sağlıklı gıda üretimi için en önemli unsur gıda kaynaklı hastalıkların önüne geçilmesi olarak görülmektedir. Gıda kaynaklı hastalıkların kontrolünün sağlanması için sadece yiyecek-içecek sektöründe değil bütün sektörlerde hijyen eğitime gerek duyulmaktadır. Ayrıca çalışan personelin hijyen eğitimi tek başına yeterli olmayıp çalışma ortamının da hijyenik koşullara uygun olması/kurulması gerekmektedir. Bu kapsamda "Kalite Yönetim Sistemleri" ile ortam-çevre-gıda hijyeni sağlanırken, personel hijyenine yönelik ilgili bakanlıklarca 5 Temmuz 2013 tarihinde "Hijyen Eğitim Yönetmeliği" yürürlüğe girmiştir. İşletmeler için yönetmeliklerin yanında ulusal ve uluslararası yeterliliklerin de önem kazandığı günümüz şartlarında Turizm sektörü de etkilenmiştir. Turizm sektörü içinde yer alan konaklama yiyecek-içecek hizmetleri 2012 yılında bu yeterlilikleri belgelendirme zorunlulukları ortaya çıkmıştır.

Dünyada olduğu gibi Ülkemizde de kalite standartlarının sağlanması için oluşturulan belgelendirme ve denetleme sistemlerinin gelişmesinin yanında tüketici ve turist bilincinin de giderek arttığı görülmektedir. Özellikle sağlığını riske atmak istemeyen tüketicilerin; ürünlerin bozulma, kimyasal kullanımı, kalıntılar, katkı maddeleri, üretim-ürün-ambalaj ilişkisi, üretim-pazarlama-satış aşamaları ve hijyen koşullarına dikkat eden sağlık koşullarına uygun hizmet sunan turistik işletmeleri tercih ettikleri bilinmektedir (Koyuncu, 2003: 15). Böylece işletmelerde kaliteli hizmet ve ürün sunmanın yanında, rekabet artarak sektörün gelişmesine sebep olmakta, ülkenin imajını şekillendirerek tanıtımı açısından önemli bir rol üstlendiği görülmektedir.

Turizm işletmelerinde hijyen ve sanitasyonun sağlanması ve gıda kaynaklı hastalıkların bertaraf edilmesi için; satın alma, depolama, hazırlama-pişirme, servis ve bulaşık aşamalarında besin, ortam ve personel hijyen kurallarına uyularak hareket edilmesi gerekmektedir. Bunun için işletmeler mutfaklarında çalışan ve çalışacak olan personele çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından yönetmeliğe uygun olarak

hijyen eğitimi vermektedirler. Bu bağlamda mutfakta çalışacak personele verilen eğitimin niteliği ve etkinliği önem kazanmaktadır.

Turizm sektöründe çalışmak isteyen personele Mesleki Eğitim Kurumları/Kursları ve Üniversiteler tarafından mesleki yeterliliklerin sağlanabilmesi için çeşitli teorik ve pratik dersler verilmektedir. Ülkemizde 2015 haziran ayı itibari ile ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim veren Üniversitelerde (Devlet, Özel ve Vakıf) hijyen dersi;

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) bölümlerinde genellikle Gıda güvenliği ve hijyen dersi (16 Üniversite) içerisinde yer almaktadır.
2. Aşçılık bölümlerinde ise hijyen ve sanitasyon (12 Üniversite) yada gıda ve personel hijyeni (3 Üniversite) olarak ders müfredatı içerisinde hijyen dersine yer verildiği belirlenmiştir.
3. Ayrıca Üniversitelerin GMS ve aşçılık bölümlerinin ders müfredatlarında gıda mikrobiyolojisi, mutfak hijyeni ve iş güvenliği ile birlikte de hijyen dersine yer verilmektedir.

GMS bölümlerinde Hijyen dersi; en çok ikinci sınıf güz döneminde verilmekte ve genellikle zorunlu olan bir ders olarak okutulduğu program müfredatlarından anlaşılmaktadır. Üniversiteler arasında teorik ders saati değişmesine rağmen genellikle haftada iki ya da üç saat olduğu, uygulama dersinin ise lisans düzeyinde verilmediği (bir üniversite haricinde) görülmektedir. Birçok üniversitenin Uluslararası yeterlilik-uyum süreci (Bologna) içinde hijyen dersine ait Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS)'ne göre dersleri kredilendirdikleri, fakat ders akışına ait bilgilerin internet sisteminde görülmediği belirlenmiştir. Bütün bu bilgilerin eksikliği öğrencilerin yararlandığı değişim programlarına (Erasmus, Farabi, Mevlana değişim programları) başvuru esnasında çeşitli sorunların oluşmasına sebep olmaktadır.

Çalışmamız, eğitimde hijyen dersinin etkinliğinin artırılması için mevcut müfredat içinde hijyen dersi almamış ve almış öğrencilerin bilgi düzeyleri belirlenerek, işbaşı eğitimlerde beklentileri ve yeterliliklerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Böylece dersin etkinliği belirlenerek, işbaşı eğitimler esnasında sektöre

yansımalarının görülmesi ve alınan eğitimin etkinliğinin artırılması için oluşabilecek sorunlara karşı çözüm önerilerinin geliştirilmesi planlanmıştır. Çalışma örneklemini olarak Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri seçilmiştir.

Bir çok çalışmada firmaların hijyen belgeleri bulunmasına rağmen verilen eğitimlerin tekrarlanma ve düzenli kontroller yapılma gerekliliğini ortaya çıkardığı görülmektedir (Güneş ve diğerleri, 2015: 64). Uygulamada oluşacak eksikliklerin belirlenmesi ve çözüm önerilerinin oluşturulması için yapılacak olan bu çalışma önem arz etmektedir. Özellikle Ülkemizde aşçılık ve Gastronomi alanında 31 Üniversitenin hijyenle alakalı ders müfredatına sahip olmasıyla birlikte, sektöre kazandıracığı personel sayısı büyük bir potansiyel olarak karşımıza çıkmaktadır. Yapılan bu ön çalışma ile belirlenen sorunlara cevap oluşturulması; uygulamada eksikliklerin bilinerek müdahale ile eğitimin etkinliğinin artırılmasını sağlayabilmesinin yanında öğrenci/personel/tüketici farkındalık düzeylerinin artırılması için de önem arz etmektedir.

KAYNAK ARAŞTIRMASI

1. HİJYEN VE SANİTASYON

Sağlık ve insanla ilgili bütün bilgilerin bir sentezi olan hijyen, çok geniş bir kapsama sahiptir. Toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi için gereklidir. Tıp dilinde sağlık bilgisi anlamına gelen hijyen, birey ve toplumlarda sağlığın korunması ve devam ettirilmesi için gerekli bilgilerin ve uygulamaların toplamıdır. İşletmelerde sağlıklı ortam oluşturarak her türlü hastalık etmeninden arındırılması ve korunmasının yanında, çalışanların ve tüketicilerin sağlığını riske atacak işlemlere karşı tedbir alınarak sağlığın korunması ve iyileştirilmesi hijyen olarak bilinmektedir. Özellikle insanların toplu olarak bulunmak zorunda oldukları alanlarda (okul, iş yeri, hastane, fabrika, otel gibi) hijyen kurallarına uyulması insan sağlığı için adeta bir zorunluluk haline gelmiştir. Çünkü hijyenik koşulların oluşturulması ile mikroorganizmaların çoğalması ve bulaşmasının önlenmesi amaçlanarak gerekli tedbirlerin alınması sağlanmaktadır. Hijyen ve sanitasyon aslında birbirini tamamlayan ve birbiri ile ilgili olan kavramlardır.

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların buldukları ortamdaki uzaklaştırılması ya da sağlıklı temizlik, hijyenik koşulların oluşturulması ve bunların sürekliliğinin sağlanması ise sanitasyon olarak tarif edilmektedir. Daha çok besinlerdeki hijyen koşullarının sağlanması olarak bilinen ve uygulamalı bir bilim dalı olarak kabul edilen sanitasyon; yiyecek-içecek işletmelerinde araç ve gereçler ile ortamda bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların güvenli bir düzeye düşürülmesini sağlamak üzere, gerekli olan ısı ve kimyasal madde kullanımını kapsayan bir süreç olarak belirtilmektedir (Anadolu Üniversitesi, 2015). Kısaca hijyen ve sanitasyonda temel prensip tüketici sağlığının korunmasıdır.

1.1. Turizm İşletmelerinde Hangi Alanlarda Hijyen ve Sanitasyona Dikkat Edilmesi Gerekir?

İnsanların çeşitli nedenlerle sürekli ikamet ettikleri yerlerin dışında seyahat gibi nedenlerden dolayı geçici konaklama ihtiyaçları doğmuş, bu ihtiyacın

karşılanma faaliyetleri ise Turizm olarak ifade edilmiştir. İnsanların temel ihtiyaçlarının karşılanması göz önüne alınarak işletmenin turizm işletmesi olarak sınıflandırılması yapılmaktadır. Bu işletmeler; konaklama işletmeleri, seyahat işletmeleri, ulaştırma işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri, eğlence-dinlenme (rekreasyon) işletmeleri ve alışveriş işletmeleri şeklinde gruplandırılmaktadır (Kozak ve diğerleri, 2013: 8).

Bu işletmelerin de hijyenik kurallara uyumu sağlayabilmesi için binaların planlama aşamasında işlemlere başlanması gerekmektedir. İnşa yapı malzemesinden, direnç, kullanılan eğimler, çeşitli deşarj üniteleri, hammadde giriş-çıkış bölümleri, depolama birimleri, elektrifikasyon, gaz-buhar-vakum donanımlarına kadar daha birçok alan ayrı ayrı önem taşımaktadır. Bunların tasarlanmasında öncelikle kullanılacak hammadde, üretilecek ürün nitelikleri, hammadde ve son ürün depolama süresi ayrıntılı bilgilerle değerlendirilmesi gerekmektedir (Tayar, 2004).

Bina, tesisat, ortam, malzeme, alet ve ekipmanın; temizlik, onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılması gerekmektedir. İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmesi gerekmektedir (Tayar, 2004).

Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynirler sağlığa uygun malzemedir, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olup ve daima temiz bulundurulması gerekmektedir. Uygun olan alet/ekipmanlar gerektiğinde dezenfekte edilerek kullanılmalıdır. Üretimde kullanılan ya da kullanılmak üzere bulundurulmuş malzeme, alet ve ekipmanlar; ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelerin dayanıklı olması gerekmektedir (Tayar, 2004).

İşletmeci/sorumlu/yönetici ve personel; üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması için gerekli eğitimi almış, sağlık kontrollerinden geçerek kişisel hijyen konusunda bilinçli ve kontrol edilen bireyler olması gerekmektedir (Tayar, 2004).

Günümüzün otel işletmelerinde çok fazla hizmet çeşidi sunulmaktadır. Bu durum, farklı hizmet ve kullanım alanının bir arada bulunmasını ve dolayısıyla burada çalışacak olan personel ve ortamların hijyen bilincini de gündeme getirmektedir. Örneğin; genel alanlar, oturma ve dinlenme salonu, kayıt kabul, toplantı salonu, satış, ana giriş, odalar ve bunun içindeki banyo aksamı (banyo, klozet), merdivenler ve tırabzanlar, çamaşırlar ve çamaşırhane, restoranlar ve buna bağlı olarak çalışan mutfak ve servis bölümleri, bar, toplantı salonları, personel kullanım alanları, ıslak alanlar (hamam, yüzme havuzu ve SPA merkezi gibi), ziyafet salonu, servis, pis su arıtma tesisleri, çöp odası, ortak kullanım alanları (WC, lavabo) gibi bir çok alanda ve su, havalandırma, aydınlatma gibi işletmenin kalbi olarak görülen bölümlerde hijyen koşullarına uygun olarak hizmet sunulması gerekmektedir (Çiçek, 2008: 404).

Çalışma yüzeyi, çiğ ürünler, eller ve vücut bölümleri, vücut çıktılarının mikroorganizmaların buldukları yerler olduğu düşünülürse, işletmelerde hijyen kurallarına uygun temizlik gerektiren ve bulaşmaların en fazla olacağı alanların besin (satın alma, depolama, üretim, hazırlama ve pişirme, servis), çamaşır, ortam (oda, merdiven, toplantı salonu, ıslak alan, ortak alan) ve personel hijyenine ve eğitimine dikkat edilmesi gerektiği görülmektedir. Ayrıca kirli su, hava ve havalandırma, çöp, haşere gibi faktörler de işletmenin hijyenini etkilemektedir.

1.2. Besin (Gıda) Hijyeni

Yaşamın idame ettirilebilmesinin yanında sağlığımız için yeterli ve dengeli beslenme şarttır. Temel gereksinimlerimizden olan besinler, üretimden tüketime kadar geçen aşamalarda hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelerek sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir. Kalitesiz, bozuk yiyecek satın alınması, yiyeceklerin uygun koşullarda depolanmaması, gereğinden fazla yemek hazırlanması, uygun olmayan koşul ve sıcaklık derecelerinde bekletilmesi, çiğ ve pişmiş yiyeceklerin bir arada bulundurulması, pişmiş ve soğukta saklanacak yiyecekleri hızlı ve uygun koşullarda soğutulmaması, soğukta saklanmış yemeğin yeniden ısıtma ve servis yönteminin uygun olmaması, yetersiz pişirme, donmuş yiyecekleri uygun çözdürülmemesi ya da piştikten sonra yiyeceğin

kontaminasyonu toplu besin sistemlerinde besin hijyenini bozan etmenler olarak sayılmaktadır.

Besin hijyenini sağlamak oldukça güç olmanın yanı sıra bilgi isteyen bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı özelliklere sahip besin ürünleri öncelikle sağlamlık, temizlik ve güvenilirliklerine dikkat edilerek satın alınmalı, hemen tüketilmeyeceklerse cinslerine uygun yöntemlerle depolanmalı, tüketilecek miktarlarda yemek hazırlanmalıdır (yıkama, pişirme yöntemleri, bekleme ve servis özelliklerine dikkat edilmeli). Besinlerin tat ve özelliklerinin karışmaması, olası kontaminasyon riskine karşı tüm tat kontrollerinde ayrı kaşık kullanılarak yapılmalıdır (Erol, 2007: 373).

Besin güvenliğinin sağlanması ve gıda kaynaklı hastalıkların bertaraf edilmesi için; satın alma, depolama, hazırlama-pişirme, servis ve bulaşık aşamalarında besin, ortam ve personel hijyen kurallarına uyularak hareket edilmesi gerekmektedir.

1.3. Satın Almada Hijyen

İşletmelerde güvenilir tedarikçilerle çalışılarak temin edilen ve satın alma kriterlerine uygun olan besinler, hem işletmenin hijyen açısından hem de ekonomik yönden yarar sağlamasına neden olmaktadır. Öncelikle işletmenin ürün alımında potansiyel riskleri belirleyerek nelere dikkat edilmesi gerektiğini belirlemesi gerekmektedir. Gerekli ise alım sırasında şartname oluşturulmalıdır. Et, tavuk, süt, balık gibi potansiyel riskli olan besinlerin güvenilir olarak satın alınırken (Bilici, 2008: 29-30);

- Elastik, renk, koku ve görünümü normal olan, damgalı et ürünlerinin alınmasına,
- Kendine has kokusu olan balıkların pullarının parlak, gözlerinin berrak ve hafif kabarık, solungaçlarının kapalı ve koyu kırmızı renkte olmasına,
- Çatlak, kirli, kırık olmayan yumurtaların alınmasına,
- Dondurulmuş besinlerde -18°C 'de depolanmış olan (soğuk zincir bozulmadan alınan), ambalajın iç kısmında buz kristalleri olmayan ürünlerin tercih edilmesine,

- Ambalajlı ürünlerde etiket bilgilerine (üretim tarihi, son kullanma tarihi, üretim izni vb.)
- Ezik, çürük, çamurlu, böcek yeniği olan sebze ve meyvelerin satın alınmaması, mevsimine uygun, turfanda olmayan sebze ve meyveleri tercih edilmesine,
- Konservelerde alt ve üst kapakları şişkin, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, zedelenmiş olan kutuların satın alınmamasına,
- Tahıl ve kuru baklagillerin ise küflü, böcek yenikli, kırık taneli olmamasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

1.4. Depolamada Hijyen (Soğuk/Sıcak)

Gıda maddeleri gibi paketleme malzemeleri kirli veya hasarlıysa, zararlı mikroorganizmaların/haşerelerin depoya taşınmasına ve depoda bulunan ürünlerin kirlenme/bozulmasına sebep olabilmektedir. Bu nedenle, satın alma sonrasında malzemelerin kalitesi ve paketlemelerinin hasarsız ve kusursuz olup olmadığı kontrol edilmelidir. Mikrobiyal yük altındaki gıda maddeleri veya iş aletleri çalışma ya da depolama sırasında temiz mallara mikroorganizmaların bulaşmasına neden olabilmektedir (Aid, 2013). Bu nedenle, soğuk, sıcak, bakliyat, derin dondurucu, kimyasal (temizlik ürünleri için) gibi çeşitli depolar birbirinden ayrılmalıdır. Eğer ham ve pişirilmiş gıda maddeleri aynı depoya kaldırılacaksa, ayrı kaplarda ve üzerleri iyice kapatılmış durumda muhafaza edilmeli, gerekli ise ambalajı üzeri etiketlenmelidir. Depolanacak gıdaya göre (çabuk bozulan, dayanıklı ürün vb.) depo zemini, sıcaklığı, havalandırma, nem, haşere kontrolü, karanlık, temizlik, kontrol zaman ve listeleri oluşturulmalıdır.

Potansiyel riskleri belirlenmiş ürünlerin depo sıcaklıkları ayarlanarak personel eğitimi verilmeli, düzenli kontrollerin olması sağlanmalıdır.

1.5. Hazırlama ve Pişirmede Hijyen (Isıtma/Sıcak Tutma)

Organik gıda teriminin sıklıkla söylendiği günümüzde bahçeden mutfaklarımıza hatta tabağımıza ürünlerin gelmediği ortadadır. Bu durum, hasat edildikten ve çeşitli işlemlerden geçtikten sonra bize ulaşan besin türünün seçimi,

miktarı, hazırlanması, pişirilmesi ve saklanmasında bilinçli olma zorunluluğunu karşımıza çıkarmıştır (Ateş ve diğerleri, 1986: 71-83). Besin hazırlama ve pişirme kurallarına uyulmadığı takdirde besinler üzerinde ya da içinde bakteri gibi birçok mikroorganizmanın üremesine sebep olunmaktadır. Uygun yöntemle pişirilen yiyeceklerde; lezzet, renk ve kıvam yönünden istenen özelliklerin oluşması sağlanırken, besin değeri kaybolmamış en önemlisi besin zehirlenmesine mahal vermeyen yiyeceklerin servisi de sağlanmış olunmaktadır.

Sebze ve meyvelerin yıkandığı suya mikroorganizmayı dezenfekte edecek ürünler eklenerek (sirke, limon, klor yada bir iki damla gibi) 5-10 dk. bekletilip bol su ile durulanması gerekmektedir (Erol, 2007).

Çiğ ve pişmiş ürünlerin hazırlanması sırasında farklı tezgâhlar (doğrama tahtaları; çiğ et- kırmızı, çiğ balık- mavi, çiğ tavuk -sarı, pişmiş etler- kahverengi, unlu mamuller ve süt ürünleri-beyaz, sebze-yeşil) ve bıçaklar kullanılarak çapraz bulaşmanın önüne geçilmesi gerekmektedir. (Koçak, 2007: 81) Ayrıca çiğ ya da riskli besin grupları ile çalışılırken eller besine değmeden önce ve sonrasında yıkanmalı, eğer eldiven kullanılıyorsa tek kullanımlık olmasına ve başka besine dokunulmamasına özen gösterilmelidir. Mutfakta kullanılan kıyma makinesi gibi aletler da en fazla dört saatte bir temizliği yapılması gerekmektedir.

Pişirme aşamasında kullanılacak olan dondurulmuş ürünler genellikle buzdolabında (5°C'yi geçmeyecek şekilde) uzun zamanda çözülmekte, ya da hemen pişirilmesi mümkün olanlarda mikrodalga fırın kullanılmaktadır. Mikroorganizmaların üreme ve gelişmelerini engellemek için pişirme süresi ve sıcaklığına dikkat edilmesi, elle temas yerine temiz termometre ile sıcaklık ölçülmesi gerekmektedir. Her besinin besleyicilik özelliğinin kaybolmaması ve güvenli olarak tüketilebilmesi için kendine has pişirilmesi gerekmektedir. Virüsler gibi mikroorganizmalar için 65°C gibi düşük ısılar yeterli iken bazı bakteriler ve sporlarının ölmesi 121°C'lık ısının 15-20 dk. uygulanması gereklidir. Pişirme uygulamalarında besinin dönerek veya karışarak ısının eşit dağılması sağlanarak pişirilmesi gerekmektedir (Kılıç, 2008).

1.6. Serviste Hijyen (Sıcak/Soğuk)

Servis personeli tarafından pişmiş ya da hazırlanmış yemeklerin mutfaktan tüketicinin önüne uygun şekilde (araç, gereci, uygun yöntemler) sunulması gerekmektedir. Pişirilen yiyecekler eğer servis saatine kadar bekletilecekse sıcaklığın korunması/65°C altına düşmemesi (fırınlarda, saklama kaplarında veya benzeri kullanılarak) sağlanması gerekmektedir (soğuk yemekler 5°C'nin altında, sıcak yemekler ise 60°C'nin üzerinde bekletilerek). Yemeklerin pişirildikten sonra en fazla 2 saat içinde servis edilmesi, servis edilemiyorsa soğutulması (soğuk su ya da buzla dolu olan evyelerde), dışarıdan gelebilecek etkenlerden korunması (toz, böcek vs.) için muhakkak kapların ağzının kapatılması; yiyeceklerin temas edeceği tüm araç, gereçlerin hijyenik olması gerekmektedir. Hijyenik sunum için personelin hijyen kurallarına dikkat ederek hazırlanan ürünün nasıl sunulması gerektiğini bilmesi önemlidir (Kır, 2015).

Müşteriler tarafından kullanılmış aletler (çatal, bıçak, kaşık, bardak vb.) servis bölümünden uzak olmalı, bulaşıkhaneye kabul bölümünde temiz alet ve ekipmanlardan ayrılmalıdır (Aid, 2013).

Servis sırasında yere düşen araçlar tekrar temizlenmeden kullanılmamalıdır. Tabak, bardak gibi aletlerin müşterinin ağzına temas eden kısmına dokunulmamalı, alttan veya kenardan besinin değme ihtimali olmayan bölgeden tutulmalı; kaşık, kepçe, maşa gibi ürünler kullanılırken sap kısmından tutulmalı ve temiz kuru olarak besinlerin dışına bırakılmalıdır. Servis masasında bulunan bütün alet ve ekipmanlar temiz olmalı, rutin kontrolleri yapılmalı, gerekirse tek kullanımlık paketlerde koyularak kontaminasyon riski minimuma indirilmesi gerekmektedir.

1.7. Bulaşıkhaneye

Yiyecek içecek işletmelerinde, ürünün hazırlanması, depolanması, servisi ve sonrasında bulaşıklar oluşmaktadır. Mutfak içinde oluşan bulaşıklar (kazan bulaşıkları) bulaşıkhanede genellikle el ile; servis sonrası çıkan bulaşıklar ise elde ya da bulaşık makinesinde yıkanmaktadır. Bulaşıkların temizliği ve hijyeni, besinin hazırlanması ve sunulması kadar önem taşımaktadır. Bulaşıkhanenin hijyeni

sağlanmadığı takdirde zararlı mikroorganizmaların üremesi hızla gelişerek besinlere ve insanlara zararlı mikroorganizmaların bulaşmasına ve müşterilerin zehirlenmelerine sebep olabilmektedir. Bu nedenle bulaşıkları zaman kaybetmeden, zararlı mikroorganizmaların çoğalmasına engel olacak şekilde (ısı/sıcaklık ve uygun temizlik malzemeleri ile) yıkanması gerekmektedir. Hijyenin önemli olduğu bu işlemleri yapacak kişilerin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitilmiş olması gerekmektedir.

Bulaşıkhaneye getirilen tüm araç-gereçlerin özelliklerine göre (bardak, çatal, kaşık, bıçak, tabak ve tepsi gibi) ayrılarak araç-gereçlerin yıkama öncesinde ön işleminden geçirmesi, elle yıkanan bulaşıklarda kullanılan deterjanlı suyun kirlendikçe değiştirilmesi (45-50°C), yıkanan bulaşıkların tazyikli su/akan su altında durulanması, durulanan bulaşıkların 75°C üzerinde sıcak su ile dezenfekte edilmesi, yıkanan bulaşıkların kurulanması/kurutulması (bezsiz), temiz ve hijyenik ortamlarda depolanarak kullanıma hazır hale getirilmesi, temizleme üniteleri-su tesisatı-ızgaralar gibi alanların temizliğine dikkat edilmesi gerekmektedir (Öztek, 2015: 111). Bulaşıkhanede, yıkanacak olan araç gereçlerin, yer ile temas etmeyecek şekilde mesafe koyulmak üzere tertip edilmesi gerekmektedir. Ayrıca yıkanmamış, bulaşık ve yıkanmış, temizlenmiş araç gereçlerin aynı yere konulmaması gerekmektedir. Temizlenmiş araç gereçler farklı bir yerde krom çelik raflara yerleştirilmelidir. Bulaşıkhanelerde giderlere çok fazla miktarda yağ ve atık bırakan bölümler; en az 2 litre/saniye debili yağ çözücüler kullanılarak düzenlenmeli ve bu sayede yağlı atık sularla pis bulaşık su hattının birbirine karışması için gereken önlemin alınması gerekmektedir (Sprenger, 2003).

1.8. Çamaşır Hijyeni

İşletmede kullanılan çamaşırların (müşteri, personel) hijyen kurallarına uygun olarak temizliğini, bakım-onarımının yapılması gerekmektedir. Bu birimde kullanılan temizlik ürünleri, personel ve temiz su kullanımı büyük önem taşımaktadır. Çamaşırların temizlik ve sağlık kurallarına uygun olarak temizlenmesi (yıkanması, kurutulması, ütülenmesi) taşınması ve muhafaza edilerek kullanıma sunulması gerekmektedir. Temiz ve kirli çamaşırların, çamaşırlar ve temizlik araç-gereçlerinin bir arada bulundurulmaması, çamaşırların kuru ortamda tutulması, temiz

çamaşırların örtü ile kapatılması, kirli çamaşırların dağınık bırakılmaması, çamaşırları ayrı ayrı temizlemek (cinslerine, renklerine, dokularına, kullanım yerlerine göre) çamaşır hijyeni için önemlidir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).

1.9. Çalışma Ortamı ve Ekipmanların Hijyeni

Çalışma ortamında temizlik önemli bir etkidir. Aynı zamanda ortam sıcak ve stresli bir yer haline gelebilmektedir. Sıcak ve stresli ortamda gerekli hassasiyet göstererek zeminin, duvarlarının ve tezgâhın temiz olması gerekmektedir. İşletme yöneticisinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitilmiş ve bilgili olması işletme için avantaj sağlayabilmektedir (Cullen, 2010: 88). Hijyenik ve verimlilik açısından iyi tasarlanmış işletmelerde; personel verimi ve müşteri memnuniyeti artarak hizmet kalitesine etki edecek üretim ve servis alanlarının gerekliliği giderek artmaktadır. İşyerleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli temizleme ve dezenfekte işlemleri yapılmasına elverişli olmalıdır (TESK, 2015a).

Yerleşim, Tasarım, Yapım ve Büyüklük: Temizlik için uygun, kolay temizlenebilen ve/veya dezenfekte edilebilen/edilebilecek alanların tasarlanması gerekmektedir. İşletmede yiyecekleri, zararlı mikroorganizmalardan / hayvanlardan / parazitlerden ve hastalıkların bulaşması gibi tehlikelerinden korunmaya yönelik planlanmalar yapılarak işletmenin yerleştirilmesi ve gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Lavabolar: İşletmede sıcak ve soğuk (ya da ikisinin uygun şekilde karışımı) su sağlanacak, yiyecekler ve eller için ayrı lavaboların bulunması gerekmektedir. Sabun ve uygun el kurulama malzemesi yanında bulundurulması gerekmektedir.

Havalandırma: İşletmede ve departmanda; uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma yapılmalı, havalandırma sisteminin kolay temizlenebilmeleri gereklidir.

Soyunma ve Giyinme Olanakları: Yeterli soyunma ve giyinme kabin olanakları sağlanmalı (Tayar, 2005: 27); kirli ve temiz personel çıktılarına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Isıtma: Çalışanların rahat çalışması için daima oda ısısı sağlanmalı; yaz ve kış sıcaklığına (18⁰C/22⁰C) göre ortamda, ya da besin hazırlanması sırasında oluşacak ısının soğutucular/klimalarla sabit tutulması gerekmektedir.

Işıklandırma: Doğal ve yapay aydınlatmalarla personelin işine mani olmayacak şekilde aydınlatma sağlanmalıdır.

Zemin: Çalışma alanında (özellikle mutfak ve yiyecek üretim alanında) zeminin kolay temizlenebilen, yüzeyi düzgün, çatlak ve boşluklar bulunmayan özellikte malzeme kullanılması, boş zeminde eğimin su birikintilerine yol açmayacak şekilde, su giderine doğru verilmesi gerekmektedir. Halı kullanılacak ise (oda vb) kaydırmayan, kolay temizlenebilen ve düzgün yüzeyli olanlar tercih edilmesi gereklidir. Zeminde yeterli sayıda ve genişlikte ızgaralı su giderleri bulunması gerekmektedir. Özellikle depo girişleri ve mutfak donanımları (buharlı kazan, devirmeli tencere, patates soyma makinesi gibi) önünde ızgaralı su giderleri yapılmalıdır. Zeminler kirlendikçe temizlenmeli, daima kuru bırakılmalıdır. Halıların temizliği rutin olarak yapılmalıdır.

Duvar: İşletmede duvarla tavanın birleştiği yerlerin kavisli olması (kir birikiminin olmaması ve kolay temizlenebilmesi için) gerekmektedir. Mutfak duvarları fayans olmalı, duvar renginin ışığı daha iyi yansıtması nedeniyle açık ve düz renk tercih edilmelidir. Mutfak duvarları için uygun yükseklik 4-5 m kadardır. Koku, sıcaklık ve duman olması nedeni ile pişirme alanlarında duvar yüksekliği daha fazladır. Soğuk oda ve kasaphanede bu yükseklik azaltılabilmektedir. Birbirine bağlantılı olan hazırlama, pişirme bölümleri arasındaki duvarların yüksekliği 1,20 cm civarında tutulmaktadır. Mutfak duvarlarında çatlama, kırık olmaması için arabaların geçtiği yer hizasında ve köşelerde metal ya da plastik şeritle kaplanma yapılması gerekmektedir. Mutfak ve servis alanında tavanın kirli, kabarmış, çatlak olmamasına

ve yiyeceğe toz düşmeyecek şekilde olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir (Türkan, 2005)

1.10. Su Hijyeni

Tarım, maden çıkarma, petrol kuyusu açma ve daha birçok endüstri kolu su kaynaklarına kimyasal artıklar salmaktadır. Bu durum suyu içme, yemek hazırlama, banyo yapma ve sulama için güvenli kullanım özelliğinin azalmasına sebep olmaktadır. Yer altı suyu tüketildikçe, geri kalan suda doğal yada zehirli madde taban suyunda birike bilir, ayrıca ağır metal tüketim riskinin artmasına da sebep olur (Conant ve Fadem, 2012: 58)

Yiyecek içecek işletmelerinde; yıkama, temizleme, hazırlama, içme suyu ve benzer birçok işlem sürekli yeterli miktarda ilgili mevzuata uygun sıcak/soğuk su kullanılması gerekmektedir. İşletmede yağmur, kuş ya da zararlı girişine karşı korumalı şekilde bulunması gereken su tanklarının ve içinde bulunan suyun laboratuvarında periyodik aralıklarla kontrolleri yapılmalı/yaptırılmalı, temizlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Buhar ve buz içilebilir nitelikli sudan elde edilmesi gerektiğinden su kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde; Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekmektedir. Ayrıca atık su kanalizasyon sistemleri son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanması gerekmektedir (TESK, 2015b).

1.11. Çöp ve Haşere Kontrolü

Yiyecek içecek işletmelerinde haşere ve kemirgenler gıdanın kalitesini (mikrobiyal kontaminasyon, dışkıları vb. hijyenik olarak kontaminant) etkileyen önemli unsurlar arasındadır. Bu canlılar; mikroorganizmaların taşınmasına, gıda ambalajlarının zarar görmesine, besinlerin çürümesine ve paketlenmiş gıdaların paketlerinin bozulmasına sebep olmakta, başka haşere ve kemirgenlerin gıdaya zarar vermesine olanak sağlamaktadır (Göbel, 2008). Haşerelerle mücadelede işletmeye ait

giriş çıkış üniteleri başta olmak üzere tüm alanların kapalı olması ve kontrol altında bulundurulması gerekmektedir. Kapı ve pencerelerin kapalı tutulması, zemin, duvar, tavanda açık/aralıklı olan yerlerin kapalı kalması gerekmektedir. Hava akımının kapılardan dışarı doğru olmasına (sinekler hava akımına karşı uçamadıklarından dolayı), pencere-kapılarda sineklik veya pvc (Polivinil Klorür) perde bulundurulmasına, kapıların otomatik olarak kapanma sisteminin mevcut olmasına özen gösterilmelidir. Haşere ve kemirgenle mücadelede pestisitler-insektisitler (toksik etkileri ve kullanımları ile ilgili uyarılar bulunan, uygun etiketler taşıyan, yalnızca bu amaçla kullanılan, kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanan ve konuda eğitimli personel tarafından kullanılmalı), elektrikli ızgaralar ya da mor ötesi ışın veren araçların kullanılması gerekmektedir. Bu mücadele ve kontrolde profesyonel şirketlerden de yardım alınabilir, böylece ortam haşere ve kemirgenlerden arındırılması sağlanmalıdır (Baş, 2004).

Yiyecek içecek işletmelerinin çalışma alanlarında çöp kontrolünün muhakkak yapılması gerekmektedir. Açıkta çöp bırakılmaması, çöp kovalarının düzenli olarak temizlenmesi ve boşaltılması, kovaların yiyecek hazırlanan ünite ile aralarında mesafe bulundurulması ve kapaklarının kapalı tutulması gerekmektedir. Çalışma ortamında yeterli sayıda ayakla açılan pedallı çöp kovası bulundurulması, kovada plastik torbaların kullanılması gerekmektedir. Atıkların sınıflandırılması, evsel yaş atıkların günlük olarak işletmeden uzaklaştırılması ya da soğutmalı depolarda tutulması gerekmektedir. Atık depolama alanı kapalı ve temizlenebilir olmalı, evsel atıklar soğutmalı çöp odasında tutulmalıdır. Üretim ve depolama alanlarında fazla çöp biriktirilmemeli, sürekli çöp kontrolü yapılmalı, çöp kutularının dezenfektanlı su ile yıkanıp, kurutulması gerekmektedir. Çöp ve atık depolama yerleri üretim alanlarından ayrı ve uzak yerde inşa edilip ve rutin olarak temizlenip ilaçlanması sağlanmalıdır. Çalışma ortamının her zaman düzenli tutularak kontaminasyonun önüne geçilmesi gerekmektedir.

2. YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN KONTROLÜ

Dünyada oldukça yaygın olan besin kaynaklı hastalıklara maruziyetin azaltılması; üretim-tüketim zincirinde yaşanabilecek çeşitli kontaminasyonların önüne geçilmesi ile mümkündür. Bu nedenle, yiyecek içecek işletmelerinin her bir bölümünde ayrı hijyenik önlemler olarak gerekli özeni gösterilmesi gerekmektedir (Atasever, 2000: 117). Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kontrol programlarının (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları-HACCP gibi) uygulanması ve başarıya ulaşması, uygun aralıklarda mikrobiyolojik kontrollerin düzenli ve planlı olarak yapılması ve kayıt altına alınması ile gerçekleştirilmektedir. İşletme yapısına uygun olarak hijyen ve sanitasyon kontrol programları hazırlayarak programın başarısını ölçmesi gerekmektedir. Bu programlar ile tehlikeler belirlenerek alınması gereken önlemler belirlenmektedir. Programın oluşturulması ve uygulanmasında (HACCP) “Hazard Analysis and Critical Control Point” ekibi önemli rol oynamaktadır. Kontrol programları iyi hijyen “Good Hygiene Practice” (GHP) ve iyi üretim uygulamaları “Good Manufacturing Practice” (GMP) ile desteklenmelidir.

2.1. Hijyen Kontrolü

Personel hijyen ve yüzey kontrollerinde mikrobiyolojik durumun tespit edilmesi için steril ekivyonlarla (sürtme yöntemi) örnek alınarak ekim yapılmaktadır. Ortam (hava) kontrolünde ise belirlenen ortamlardan örnek alınarak ekimi yapılmaktadır. İşletmelerde kontrolün en önemli amacı ve işlevi; uygulanan hijyen ve sanitasyon programının etkinliğini dolayısıyla da başarısını ölçmektir (MEGEP, 2007). İşletmelerde hijyen ve sanitasyonun sağlanması üretim ve tüketimin her aşamasında sağlıklı gıdaya ulaşılmasını sağlayacaktır. İşletme içinde çeşitli zamanlarda (ham maddesinin taşınması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması ve satışı) oluşabilecek kontaminasyonların bu şekilde engellenmesi ve en aza indirilmesi sağlanmış olacaktır.

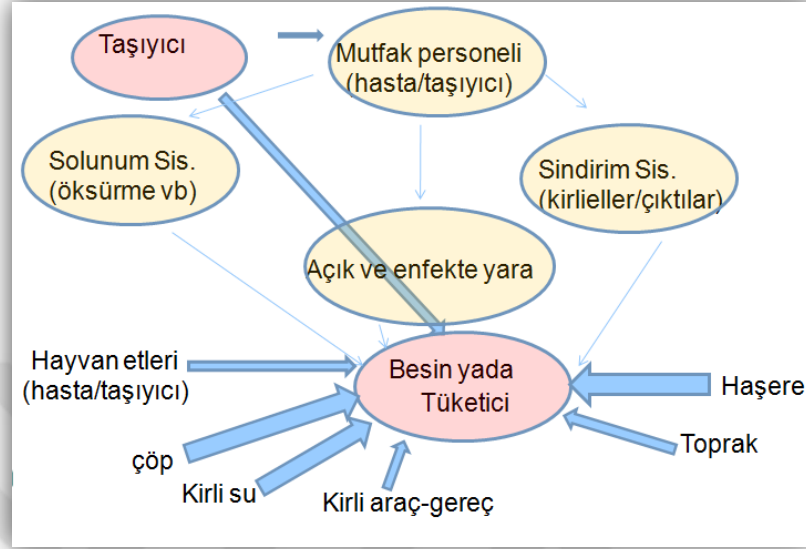
2.2. Personel Hijyeni

Turizm sektöründe tüm departmanlarda çalışanların temizlik ve hijyene önem vermesi gerektiği gibi özellikle yiyecek-içecek departmanında çalışan personelin sorumlulukları daha büyüktür. Personel tüm dış ortam kirleticilerinin sürekli etkisi altındadır. Örneğin eliyle dış ortamdaki birçok kirletici etmene dokunmakta, ayakkabılarıyla gezerken kirletici bir takım öğelere basmakta ve tozlar vücuduna ve saçlarına konmaktadır. İnsan derisi bir dereceye kadar dışarıdan gelen kirleticilere karşı koruyucu bir engel oluşturmaktadır. Bu yüzden doğrudan yada dolaylı olarak bulaşma kaynaklarından biri olarak görülen mutfak personeli (ağız, burun, saç, vücut bölgeleri ve çıktıkları, solunum gibi yollarla) kişisel temizlik ve hijyenine daha özen göstermesi gerekmektedir (Şekil 1). Personelin ham madde kabulünden depolama, hazırlık, işleme/pişirme, varsa ambalajlama, taşıma ve servis evrelerine kadar gıdaya doğrudan mikroorganizma bulaştırmasını önlemek için çalıştığı departman ve iş dikkate alınarak hijyen eğitimi verilmesi, sonrasında kazandıklarını işine yansıtması gerekmektedir (Pragle ve diğerleri, 2007).

Yiyecek içecek işletmelerinde kontamine gıda tüketiminden doğan Besin zehirlenmesi; bazen işletme kaynaklı (personel) bazen müşteriden kaynaklı olsa da genellikle personelden kaynaklandığı düşünülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde besin kaynaklı sağlık sorunları doğrudan kontamine olmuş besin maddelerinden kaynaklanabileceği gibi; olumsuz çevre koşulları, üretici ve tüketicilerin hijyen konusundaki yetersiz bilgi, olumsuz tutum ve davranışları, toplumda gıda kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı, zoonotik hastalıklar gibi çeşitli kaynaklara bağlı olarak da gelişebilmektedir. Avrupa ülkelerinde yapılan çalışmalarda gıda zehirlenmelerinin en çok görüldüğü yerler sırasıyla; evler (%42), yiyecek içecek işletmeleri; restoran, motel ve barlar (%19) olarak bildirilirken hastaneler için bu oran % 3 olarak rapor edilmektedir (Sezgin ve Özkaya, 2014: 125).

Yiyecek içeceklerle doğrudan temas eden personelin bulaşıcı hastalığı olma ihtimali tehlikeli sonuçların oluşmasına sebep olabilir. Herhangi bir sorunla karşılaşılması için hastalığı olan personelin çalıştırılmaması (rapor ve izin süreçleri göz önünde bulundurularak değerlendirilmesi), risk grubu için gerekli

aşıların yaptırılması ve personelin senede iki defa sağlık kontrolünden geçirilmesi gerekmektedir.



Şekil 1. Mikroorganizmaların Bulaşma Yolları (Güneş, 2014)

Bireyin kendi sağlığını devam ettirmesi için yaptığı öz bakım uygulamaları kişisel hijyen olarak ifade edilmektedir. Bireyin (Bilici, 2008; Yılmaz ve Özkan, 2009; Oyibo, 2012; Güneş, 2014):

- Kendi vücudunu (el hijyeni, diş-ağız, saç, sakal, tırnak, kulak, burun temizliği vb.) ve giyeceklerini temiz tutması,
- Deride açık yara (çatlak vb) varsa kapatması,
- Takı ve ziynet eşyalarının çıkartması,
- Çalışırken temiz ve uygun iş kıyafetlerinin (önlük, eldiven, maske, kep, vb.) giymesi,
- Temizlikte su, sabun ve havlu kullanımı,
- Besinleri servis ederken mutlaka eldiven (disposable) kullanarak, servis araç gereçlerinden faydalanması
- Mendil kullanımı sonrası ellerin yıkanması,
- Lavabo önce ve sonrası temizliğe dikkat edilmesi,

- Mutfakta sigara içmemesi, sakız çiğnememesi, bir şeyler yememesi, yerlere tükürmemesi,
- Mikroorganizma bulaşma ihtimali olan gıdalara (çiğ ürünler, sebze, meyve vb) dikkat etmesi,
- Yemekleri elle kontrol etmemesi,
- Islak mendil tercih etmemesi,
- Şüpheli gıdaları tatmaması,
- Sağlık kontrollerini yaptırması ve aşılması
- İlk yardım ve hijyen eğitimi alması gerekmektedir.

Böylece üretilen yemeklerin güvenilirliğinden bahsedilebilir.

Yiyecek içecek işletmelerinde, el hijyeninin sağlanabilmesi için uygun yerlerde lavabo, sıcak-soğuk su, dezenfektanlı sıvı sabun, kâğıt havlu ve çöp kovalarının bulunduğu ortamların oluşturulması gerekmektedir. Saç kılı ile kepek nedeniyle gıdalara zararlı mikroorganizma bulaşmasını önlemek için, çalışma süresince saçların bone ile tamamen kapalı olması gerekmektedir. Personelin günlük sakal tıraşı olması gerekmekte, saçların ve tırnakların kısa olması sağlanarak bakterilerin barınmasına engel olunması gerekmektedir. Personelin iş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmeli, mesai bitiminde ise işletme dışında kıyafetlerin kirlenip besinlere daha kolay bakteri bulaşabilmesine neden olacağından dolayı sadece işte kullanılması gerekmektedir. İş kıyafetlerinin ceplerinde sigara, çakmak, kalem gibi görüntüsü hoş olmayan şeylerin koyulmaması gerekmektedir. Mutfak personelinin kesinlikle işletmenin temin ettiği terlik ve çizmeleri kullanması, bu malzemelerin tesis dışına çıkartılmaması sağlanmalıdır.

3. EĞİTİM

Turizm eğitimi; her düzeydeki öğrenciye turizm bilincini, misafirperverliğin temel prensiplerini vererek, çalışan personelin genel ve mesleki bilgilerini artırmak ve niteliklerinde uzman, yönetici, araştırmacı, uygulayıcı, teknisyen yetiştirmek için yapılan her türlü faaliyetler olarak adlandırılmaktadır (Olalı, 1973: 10). Ülkemizdeki turizm eğitim-öğretimi süreci bir hedef ve program dahilinde, teori ile uygulamayı bağdaştıran kurumsal bir süreçtir. Lisans ve üstü düzeyde eğitim veren kurumlar olan Üniversiteler "Bilimsel Turizm Araştırma Merkezleri" olarak düşünülmeli ve alanda uzman ve yöneticilerin bilgileriyle eğitim ve turizm sektörü arasında köprü kurulmalıdır. Alanın ihtiyaçlarına göre nitelikli eleman yetiştirecek şekilde oluşturulacak turizm eğitim-öğretimi (Timur, 1992: 51-53) ile bireysel başarının yanında toplumun başarısını etkileyecek bir süreç oluşturulmaktadır. Mesleki turizm eğitimi; sektöründeki tüm işletmelerin ihtiyaç duydukları bilgi (teorik ve pratik) ve beceriyle donatılmış sistemli personeli yetiştirmeyi sağlayan bir süreç olarak ifade edilmektedir (Aymankuy ve Aymankuy, 2002: 29-42).

Kuruluş yerleri, müfredatları, gereken donanım (uzman/öğretim elemanı ve malzemeler) gibi faktörler eğitim kurumunu etkilemekte; Turizm eğitimi vermek üzere açılan birçok kuruluşun ise bulunduğu yerin dahi eğitime uygun olmadığı görülmektedir. Mesleki bir eğitim türü olan turizm eğitiminde teorik bilgi yanında uygulama dersleri bulunma gereği olmasına rağmen, kurumların çoğunda donanımlı bir uygulama merkezinin bulunmadığı bilinmektedir. Uygulama ancak yiyecek-icecek işletmelerinde stajlarda ya da çalışarak yapılabilmekte, bu da teorik mesleki eğitimi almış mezunların sektöre adaptasyonunu geciktirmektedir (Boyacı, 1992: 121).

Öğrencilerin geleceğini şekillendiren dönemler olan uygulamalar ve stajlar; kişiyi sektörde çalışma veya çalışmama düşüncesine yönelten en önemli dönem olarak ortaya çıkmaktadır. Pek çok öğrenci staj ya da sektörde çalıştığı süre boyunca, turizm alanında çalışma/çalışmama kararları vermektedir. Özellikle sosyal ve kurumsal haklarını bilmeyen öğrenciler, staj yerlerine göre çalışma yaşamını düşünmekte; yanlış bilgilendirmeler ile alanda ezildiklerini düşünerek ya da stajın

yeterince katkı sağlamadığını düşünerek eğitimlerini yarıda bırakmaktadırlar. Öğrenciler stajı, öğrenimin bir parçası ve devamı mahiyetinde teorik olarak işledikleri derslerin pratikte uygulanışını görmek, mesleki bilgi ve beceri kazanmak, işbaşı eğitimi, sektörde tecrübe ve deneyim kazanmak olarak algılamak; pek çok işletme stajyer öğrencileri daha çok geçici ve ucuz işgücü olarak algılamaktadır (Buluç, 1992: 365). Bu da öğrenci ve iş yeri arasında, hatta eğitim kurumunda sorunların oluşmasına sebep olmaktadır. Öğrencilerin fakülte ve yüksekokullarda edindikleri teorik bilgileri öncelikle alanda veya uygulama mutfaklarında hayata geçirmesi gerekmekte; becerilerini geliştirerek sektörel tecrübeye sahip olmaları gerekmektedir. Özellikle öğrencilerin yiyecek-içecek işletmelerinde uygulamalı olarak çalışması; adaptasyonun artmasına, kendine güvenerek verimin artmasına, uygulama yeteneğini görmesine, diğer çalışanlar ve müşterilerle olan ilişkilerine, sektörde ne kadar başarılı olacağını anlamasına yardımcı olacaktır.

3.1. Hijyen Eğitimi

Hijyen eğitimi ile öğrenilen bilgilerin kişisel hijyen, personel hijyeni, iş hijyeni ve güvenli gıda işleme uygulamalarında hayata geçirilmesi gerekmektedir (Seaman, 2010: 381). Bu kapsamda Resmi gazetenin 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 127'nci maddesine dayanılarak hazırlanan yönetmeliğin amacı; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme hâlinin tespitine ilişkin usul ve esasları belirlemektir (Resmi Gazete, 2013). Bu Yönetmelik kapsamında belirtilen iş kolları arasına turizm sektöründe bulunan yiyecek-içeceklerle temas etme ihtimali bulunan birçok iş yeri girmektedir. Yönetmelikte bu iş yerlerinde gerekli belgeye sahip olmayan kişilerin çalıştırılmayacağı da yer almaktadır. Başta iş yeri sahipleri olmak üzere, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci

derecede sorumludur. Fakat belgelendirmenin 2013 yılında başlaması, iş yerlerinin belgelendirilmiş bilinçli personel tercihini ortaya çıkarmıştır.

3.2. Hijyen Eğitimlerinin Veriliş Şekli

İş yeri kendi imkanlarıyla hijyen eğitimini verebildiği gibi, genel müdürlüğe (Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü) bağlı öğretim kurumları tarafından da sağlanabilmektedir. Ayrıca çeşitli şirketler de eğitim içeriklerine bağlı kalarak en az sekiz saat hijyen eğitimi vermektedir. Verilen eğitimler iş kollarının özelliğine göre komisyonca belirlenen eğitim konularına göre yapılmaktadır. Çalışanlar için eğitimlerde geçen süre iş saatinden sayılmakta, eğitim sonunda e-yaygın sistemi üzerinden oluşturulan kurs bitirme belgeleri kişi hizmet verdiği sürece geçerlidir (Resmi Gazete, 2013).

3.3. Hijyen Dersinin Önemi

Hijyen, turizm alanında özellikle gıda işleme sürecine dahil olan GMS öğrencileri için sektöre atılmadan almaları ve hayata geçirmeleri gereken bir derstir. Hijyen dersinde; gıda ve çalışan hijyeninin sağlanması amacıyla kişisel bakım, iş düzeni ve iş hazırlığı, hijyen ve sanitasyon kurallarının uygulanması, bulaşıkhanenin ve atıkların yönetilmesi, iş sağlığı-güvenliği önlemlerinin alınması, kritik kontrol noktalarının yönetilmesine ve kalite yönetim sistemlerinin bilinerek bir işletmede olması/uygulanması gerekenlere ilişkin teorik ve pratik yeterliklerin kazandırılmasını amaçlayan bir ders olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dersi alan öğrencilere; Besin zehirlenmelerinin önlenmesi, hijyeni sağlamak için besinlerin satın alınmasından servisine kadar geçen süredeki kural ve ilkelerin öğretilmesi (gıdaların depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, çözündürülmesi, sıcak tutulması ve soğutulması), gıdaların bozulmasına neden olan faktörler, bozulmaya engel olacak metotlar anlatılmaktadır. Personel için mutfak ve kullanılan araç gerecin sanitasyonu, üretim aşamasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları, toplu yiyecek-içecek üretimi yapılan yerlerde güvenliğin ve sağlığın korunması için gerekli kurallar böylece öğretilmiş olmaktadır.

Hijyen ve sanitasyon dersi alan öğrencilerin öğrenmesi hedeflenen konular şu şekilde sıralanabilmektedir (OKSEM, 2015):

- Genel ve besin mikrobiyolojisi, temizlik ve dezenfeksiyon kuralları ve uygulamaları,
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olarak, yiyecek-içecek işletmelerinde yiyecek hazırlamada, servis ve sunumda, depolamada, mutfakta üretim öncesi ve üretim faaliyetlerinde hatta satın almada hijyen-sanitasyon kuralları,
- Hijyenik bir çalışma ortamı sağlayarak, sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi ve servisini yapılma gereği,
- Üretim öncesi ve üretim faaliyetlerinde hijyen ve sanitasyon kuralları,
- Mutfak ortamında gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemlere uygun olarak üretim yapma koşulları.

Bu konular eğitim kurumunun donanımı dikkate alınarak seçilmekte, kuruma göre çeşitli değişiklikler yapılabilmektedir.

3.4. Üniversitelerin Gastronomi ve Aşçılık Bölümlerinin Hijyen Dersleri

Ülkemizde Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümleri 2005 yılında kurulmasının ardından 2003 yılında Gastronomi bölümleri eğitime başlamıştır (Kocaman, 2015: 270).

Çalışmaya başlanırken 2015 ÖSYM (Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi) tercih kılavuzu dikkate alınarak; Ülkemizde ön lisans düzeyinde 94 üniversite (Turizm ve Otel İşletmeciliği, Aşçılık, Turizm ve Seyahat İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Turizm Animasyonu, Kültürel Miras ve Turizm, Turist Rehberliği ve İkram Hizmetleri bölümleri) ve lisans düzeyinde ise 67 üniversitenin (Turizm ve Otelcilik, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Konaklama İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri) Turizm alanında kontenjan oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu kontenjanlar içinde Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına ayrılan sayının normal öğretimlerde gece öğretimine oranla yaklaşık on kat fazla olduğu görülmektedir. Benzer bölüm gibi düşünülen Aşçılık bölümünde ise gece ve normal öğretim arasında 5 kat fark bulunmaktadır (Tablo 3.1).

Tablo 3.1. Ülkemizde Turizm Eğitimi Veren Üniversite Sayıları (adet) ve Öğrenci Kontenjanları (kişi)

	Üniversite Sayısı		Kontenjan Sayısı	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Normal Öğretim	İkinci Öğretim
Ön Lisans	94	38	21316	4942
Lisans	67	29	10471	2910
Aşçılık	36	25	5086	1141
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	25	5	1410	120

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne dair 2015-2016 eğitim öğretim döneminde açılan üniversiteler Tablo 3.2'de verilmiş olup; bu üniversitelerden yaklaşık 14'ü devlet üniversitesidir. Bu Üniversitelerden üçünde ikili öğretim [(Normal Öğretim (NÖ) ve İkinci Öğretim (IIÖ)] yapıldığı görülmektedir.

Tablo 3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Bulunan Üniversiteler

Durumu	Üniversiteler	Kontenjan (kişi)
Devlet Üniversitesi	Balıkesir	21
Vakıf Üniversitesi	Maltepe	30
Vakıf Üniversitesi	Alanya HEP	40
Vakıf Üniversitesi	Avrasya	40
Devlet Üniversitesi	Anadolu	41
Devlet Üniversitesi	Katip Çelebi	41
Devlet Üniversitesi	Mersin	42
Devlet Üniversitesi	Çanakkale Onsekiz Mart	47
Özel Üniversite	Gelişim	50
Özel Üniversite	Okan	50
Devlet Üniversitesi	Kocaeli	52
Devlet Üniversitesi	Akdeniz	53
Özel Üniversite	Özyeğin	53
Özel Üniversite	Aydın	60
Özel Üniversite	Bilgi	60
Özel Üniversite	Nişantaşı	60
Devlet Üniversitesi	Pamukkale	62
Devlet Üniversitesi	Abant İzzet Baysal,	62
Devlet Üniversitesi	Hacı Bektaş Veli	63
Vakıf Üniversitesi	Yeditepe	65
Devlet Üniversitesi	Gazi	69
Vakıf Üniversitesi	Beykent	70
Devlet Üniversitesi	Atatürk	82 (41 NÖ/ 41 IIÖ)
Devlet Üniversitesi	Necmettin Erbakan	93 (62 NÖ/ 31 IIÖ)
Devlet Üniversitesi	Afyon Kocatepe	104 (52 NÖ/ 52 IIÖ)

Haziran 2015 itibari ile Devlet, Özel ve Vakıf üniversitelerinde hijyen dersi; GMS bölümlerinde genellikle Gıda Güvenliği ve Hijyen dersi (17 Üniversite; Tablo 3.3) içerisinde yer almaktadır. Aşçılık bölümlerinde ise hijyen ve sanitasyon (12 Üniversite) ya da Gıda ve Personel Hijyeni (3 Üniversite) olarak ders müfredatı içerisinde yer verilmektedir. Ayrıca üniversitelerin GMS ve Aşçılık bölümlerinin ders müfredatlarında Gıda Mikrobiyolojisi, Mutfak Hijyeni ve İş Güvenliği ile birlikte de hijyen dersine yer verildiği görülmektedir (Tablo 3.3).

Tablo 3.3. Üniversitelerin öğretim programları ve hijyen dersleri

Verildiği Program	Ön Lisans (Aşçılık programı)	Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü)	Toplam Üniversite sayısı
Gıda Hijyeni ve Güvenliği / Gıda Güvenliği ve Hijyen	Beykent, İstanbul Arel Üniversitesi, Plato MYO	Abant İzzet Baysal, Afyon Kocatepe, Akdeniz, Alanya Hep, Balıkesir, Beykent, Bilgi, Eskişehir Osmangazi, Gazi, Gaziantep, İstanbul Gelişim, Kastamonu, Maltepe, Mersin, Necmettin Erbakan, Nevşehir Hacı Bektaş Veli, Okan Üniversitesi	20
Hijyen ve Sanitasyon	Adıyaman, Adnan Menderes, Aksaray, Anadolu, Erzincan, Harran, İstanbul Gelişim, Muğla Sıtkı Koçman, Nevşehir Hacı Bektaş Veli, Nişantaşı, Ordu, Pamukkale Üniversitesi MYO	Çanakkale Onsekiz Mart, İzmir Ekonomi, Yeditepe Üniversitesi	15
Gıda ve Personel Hijyeni vb	İstanbul Kavram, Selçuk, Okan Üniversitesi	-	3
Gıda Mikrobiyolojisi ve Hijyeni	Haliç Üniversitesi	-	1
İş Güvenliği ve Hijyen	-	Özyeğin	1
Mutfak Hijyeni	-	Afyon Kocatepe	1
Toplam	19	22	41

Derse ilişkin genel bilgilere bakıldığında Üniversitelerde bu dersin % 36,4 oranında birinci sınıflarda, %81,8 oranında zorunlu olarak, %59,1 oranında ise güz döneminde ve genellikle teorik iki saat verildiği, tablo 3.4' de görülmektedir.

Tablo 3.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Hijyen Ders Tanımları

Dersler	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	AKTS	Üniversite
Gıda Hijyeni ve Güvenliği /Gıda Güvenliği ve Hijyen	2/3	0	1	Güz	Zorunlu	3/4	Alanya Hep, Maltepe, Okan
	3		1	Bahar	Zorunlu	3/5/6	Gaziantep, Bilgi, İstanbul Gelişim
	2	0	2	Güz	Zorunlu	2/3/5	Abant İzzet Baysal, Afyon Kocatepe, Balıkesir, Mersin
	2/3	0/1	2	Bahar	Zorunlu	5/4	Beykent, Nevşehir Hacı Bektaş Veli, Pamukkale
	2/3	0	3	Güz	Zorunlu	4	Gazi ve Necmettin Erbakan, Akdeniz
	2	0	3	Bahar	Seçmeli	3	Afyon Kocatepe, Kastamonu
	2	0	4	Bahar	Seçmeli	4	Eskişehir Osmangazi
Hijyen ve Sanitasyon	3	0	1	Güz	Zorunlu	5/6	İzmir Ekonomi, Yeditepe
	2	0	3	Güz	Seçmeli	3	Çanakkale Onsekiz Mart
İş Güvenliği ve Hijyen			1	Güz	Zorunlu	5	Özyeğin

Üniversitelerin hijyen ders içeriklerine göre oluşturulan ortak konular şöyledir;

1. Besin kirliliği
2. Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi
3. Gıda çalışanları için kişisel ve personel hijyenin önemi, işletme hijyeni (giriş-çıkış), mutfakta kullanılan araç gerecin sanitasyonu, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar
4. Gıdaların satın alma, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi, sıcak tutulması, servis sırasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları
5. Çöplerin toplanması, haşere ve kemirgenlerle mücadele
6. Yönetim ve kalite- güvence sistemleri: Tehlike Analizleri Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) (22000), HAZOP (Tehlike Analizleri ve Uygulanabilirlik Çalışmaları), GMP (İyi Üretim Uygulamaları) vb program kavramları ve uygulamaları
7. Yiyecek içecek işletmelerinde kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, Etkili iş akım tablolarının hazırlanması, kayıt tutma prosedürleri

Hijyen dersi kapsamında yukarıda verilen konular haricinde; yemeklerden numune alma, çalışanlar için yaşamsal olan ve mutfakta oluşabilecek tehlikeler (kesikler, yanıklar, düşme, elektrik çarpması, vs), konuk memnuniyeti gibi konular da ders müfredatları içerisinde yer almaktadır.

3.5. Hijyen Dersinin Eksiklikleri

Ders müfredatı ile sektör arasında oluşacak uyum olumlu gelişmelerden biri olarak düşünülmektedir. Ders müfredatlarının uyumlu olması staj eğitimine giden öğrencilerin okulda öğrendikleri teorik bilgileri zaman kaybetmeden sektörde uygulayabilme imkânı sağlamaktadır. Fakat Yükseköğretim Turizm Bölümlerinin ders programlarında birliktelik sağlanamaması, yatay ve dikey geçiş yapan öğrencileri tekrar aynı dersi farklı isimle almasına neden olmaktadır. Bologna sürecinde ders programları akredite edilerek bu sorunun önüne geçilmesi planlanmaktadır (Türkeri, 2014). GMS ile Aşçılık Bölümlerinde yer alan "Hijyen ve Sanitasyon" derslerinin birçok üniversitenin müfredatında yer aldığı tablolarda (Tablo 3.3 ve 3.4) görülmektedir. Hijyen eğitiminin olmaması, öğrencilerin bu konuda bilinçsiz ve tecrübesiz olması anlamına gelmektedir. Besin güvenliği, kişisel hijyen, işyeri hijyeni ve benzeri konularda çalışanların ve öğrencilerin eğitilmemesi özellikle insanların sağlığının bozulmasına ve işletmenin hayatını idame ettirememesine sebep olmaktadır.

Hijyen eğitimi alan öğrencilerin derslerde teorik olarak öğrendiklerini uygulamalı olarak da öğrenmesi için sektörde yer alan işletmelerde veya uygulama mutfaklarında/otellerinde eğitim görmeleri önem arz etmektedir. Turizm eğitimi veren üniversitelerin birçoğunun eğitim yeri ya da eğitim yapılan yere ulaşım sorunları öğrenciler açısından çeşitli sorunların oluşmasına neden olmaktadır. Özellikle uygulama yapılacak mutfak veya anlaşmalı işletmelerin bölgede yer almaması eğitim eksikliği olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye’de turizm eğitimi veren meslek yüksekokullarının ve fakültelerin bu çalışma ile ders programları incelenmiş olup; Birçok üniversitenin, web

sayfasında hijyen eğitimi ders planlarına yer verilmediği görülmektedir. Bu da akreditasyon sürecinin hala birçok kurum için devam ettiğini göstermektedir.

Şu an yeni mezun vermeye başlayan Yükseköğretim Kurumlarının GMS bölümleri (lisansüstü düzeyde) turizm eğitimi açısından kariyer sahibi öğretim elemanı ihtiyacının halen karşılanamadığını göstermektedir. Bununla birlikte öğretim elemanı olarak istihdamın yapılmasında Lisansüstü düzeyde eğitim gerekmesi mesleki yeterliliği bulunan kişileri istihdamını engellemektedir. Özellikle GMS alanında el pratikliği ve sektörel tecrübenin önemli olduğu alanlarda açığın kapanabilmesi için sanatta yeterliliğin getirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Airey ve Johnson'un (1998) İngiltere'de yaptıkları çalışmada; turizm, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren okulların önemli bir kısmında, programlarda yoğun olarak işbaşı eğitimlere önem verdikleri ve mesleki eğitimin yanında tecrübeye de dayandığı belirtilmektedir (Akova ve Sarıışık, 2008: 189) Böylece öğrencilerin uygulama derslerinde yetersizlikler/eksiklikler oluşmaktadır. Mesleki tecrübeye sahip olmayan öğretim elemanları öğrencilerin yapması gereken uygulamalarda yönlendirme yapamamakta; sektöre hakim olamayan öğrenciler gerçek anlamda mezun olduktan sonra istihdam sorunu yaşamaktadır (Türkeri, 2014).

4. MATERYAL ve YÖNTEM

Konya ilinde Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin işbaşı eğitimler öncesi ve sonrasında hijyen ve sanitoryona dair uygulamada oluşabilecek eksiklerinin ve beklentilerinin belirlenmesi amaçlanan bu çalışmanın alt başlıklarını; (a) Hijyen eğitimi öncesi öğrencilerin hijyen ve sanitoryon bilgilerinin tespiti, (b) Eğitim öncesi öğrencilerin işletmelerden hijyen ve sanitoryona dair beklentileri, (c) İşbaşı eğitimi esnasında öğrencilerin karşılaştıkları sorunların tespiti, (d) işbaşı eğitimler esnasında öğrencilerin hijyen ve sanitoryona dair eksikliklerinin belirlenmesi, (e) işbaşı eğitimler sonrasında işletmeden beklentilere cevabın tespiti olmak üzere beş alt başlığa ayırmak mümkündür.

4.1. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri olup;

- Eğitim öncesi eksikliklerin ve beklentilerin belirlenmesi için hijyen eğitimi almamış olan ikinci ve üçüncü sınıf öğrencileri,
- Eğitim sonrasında işbaşı uygulamalarında karşılaşılan sorunların, eksikliklerin belirlenmesi ve beklentilere cevabın tespitinde ise dördüncü sınıf öğrencileri örneklem olarak seçilmiştir.
- Ayrıca çalışmaya dâhil edilen öğrencilerin seçiminde sadece okudukları sınıf dikkate alınmayıp, senato tarafından kabul edilen ders müfredatında seçmeli ders olarak yer alan işbaşı eğitim dersi seçecek olan ve seçmiş olanlar çalışma grubunu oluşturmuştur.

Bu kapsamda tüm iki, üç ve dördüncü sınıf öğrencilerine ulaşılmaya çalışılmış (250) ve çalışmaya katılmayı kabul eden bu öğrencilerden işbaşı eğitim dersini seçecek/seçen öğrencilere (53/36 kişi) veri toplama araçları uygulanmıştır (Tablo 4.5).

Evren örneklem büyüklüğüne göre (Ural ve Kılıç, 2005); 409 öğrenci bulunan fakültenin (NEÜ/GMS) örneklem büyüklüğün (n) 196 civarında olması

gerekmekte, fakat sınırlama (işbaşı eğitim dersi açısından) oluşturulan evrenin 250 kişi olması örnekleme 152 kişiyle belirlemektedir. Bu öğrenci sayısından da anket uygulanmasını kabul edenler çalışmaya dâhil edilmiştir.

Tablo 4.5. İş Başı Eğitim Dersi Seçecek/Seçen Öğrencilerin Dağılımı (n=89)

Örgün Öğretim Dönemleri	İş Başı Eğitim dersi almayı planlayan Öğrenciler		İş Başı Eğitim dersi alan Öğrenciler	
	Beklenen (en az)	Gözlenen	Beklenen (en az)	Gözlenen
Birinci Öğretim	15	23	15	18
İkinci Öğretim	15	30	15	18
Toplam	30	53	30	36

4.2. Veri Toplama Araçları

Bu çalışmada, daha önceki çalışmalarda geçerliliği ve güvenilirliği test edilerek kullanılmış (Çakır ve diğerleri, 2006; Güneş ve diğerleri, 2016: 64; Jemie ve diğerleri, 2015; Osaili ve diğerleri, 2011) sorulardan uyarlanarak oluşturulan nicel araştırma yöntemlerinden biri olan anketler (Ek I, II, III) araştırmacı tarafından yüz yüze görüşme tekniği ile 2015-2016 bahar ve 2016-2017 güz eğitim öğretim yarıyılında (28 hafta eğitim) örnekleme uygulanmıştır. Eğitim öncesi ve sonrası öğrencilerin bilgileri ve beklentileri karşılaştırılmıştır. Hijyen bilgileri (Ek I) anketin de öğrencilerin bilgi düzeylerini ölçmek için, kişisel hijyen, satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme, servis, bulaşıkhaneye, çamaşır, çalışma ortamı, su ve çöp ve personel hijyeni başlıkları altında toplam 74 soru, öğrencilerin staj/ işbaşı eğitimde işletmeden beklentileri nelerdir (Ek II) anketinde 17 soru, öğrencilerinin staj/ işbaşı eğitimde sektörel hijyen beklentilerinin karşılanması anketinde (Ek III) ise 21 adet soru yöneltilmiştir. Anketlerin anlaşılabilirliğinin test edilmesi için 25 öğrenci üzerinde pilot çalışma yapılarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

4.3. Veri Analizi

Araştırması sonucunda elde edilen veriler SPSS 17.0 paket programında değerlendirilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde;

- Güvenilirlik analizi yapılarak belirlenen faktörler için “frekans analizi”,
- Gruplar arasındaki farkları test etmek için “Mann-Whitney U Testi”,
- Hijyen bilgi ile hijyen beklentisi arasındaki ilişkinin belirlenmesinde “Korelasyon Analizi”,
- Öğrenim durumu ile hijyen eğitimi değişkenleri arasında bağımlılık olup olmadığını, ve Sınıf ile hijyen eğitimi değişkenleri arasında bağımlılık olup olmadığını test etmek amacıyla “Khi-Kare Önemlilik Testi (χ^2)”,

gibi çeşitli testler uygulanarak anlamlılık düzeyleri ($p < 0,5$) belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilere uygulanan hijyen bilgileri için uygulanan anket soruları, doğru ve yanlış cevaplara göre öğrencinin 100 puan üzerinden cevapladığı sorular olduğu varsayılarak 60 ve üzeri puan alanlar "Başarılı/Yeterli", 59 ve altı puan alanlar "Başarısız/Yetersiz" olarak kabul edilerek değerlendirilmiştir.

5. BULGULAR

Bu çalışma, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan toplam 409 lisans öğrencisi bulunmaktadır. Fakültemizde “Gıda Güvenliği ve Hijyen” dersi üçüncü sınıf, güz döneminden itibaren seçilmektedir. Ayrıca işbaşı eğitim dersi sınıfın üçte birinin seçebilme imkânı olduğu seçimlik bir derstir. Bu kapsamda işbaşı eğitim dersinin seçilme olasılığına göre 2, 3 ve 4’üncü sınıf öğrencileri potansiyel ders seçecek/seçen grup olacağı için çalışmada toplam 250 kişiden araştırmaya katılmayı kabul eden 89 öğrenciye anketler uygulanmıştır. Cronbach’s Alpha Güvenilirlik katsayısı 0,785 olan hijyen ölçeği 74 maddeyi içermekte; beklentiler ölçeği güvenilirlik katsayısı 0,753 (17 madde) ve beklentilerin karşılanması ölçeğinin güvenilirlik katsayısı ise 0,703 olup 21 maddeden oluşmaktadır. Bu sonuçların “hijyen bilgi”, “hijyen beklenti” ve “hijyen beklentilerinin karşılanması” anketlerinin güvenilir olduğunu göstermektedir.

5.1. Hijyen Bilgileri

“Hijyen Bilgileri” anket çalışmasında toplamda 89 öğrenci katılmış olup; bu öğrencilerin %55’i (n:49) erkek olmak üzere en fazla dördüncü sınıfların (%51,7) ve ikinci öğretim (%53,9) öğrencilerinin çalışmada yer aldığı tablo 5.6’da görülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun okulda yada herhangi bir kurumdan hijyen eğitimi aldığı (yaklaşık %76) görülmekle birlikte, işbaşı eğitim dersini %83,1 öğrencinin aldığı belirlenmiştir. Ayrıca bölüme ait mutfak uygulama derslerine katılımın yüksek olduğu (%86,5) tespit edilmiştir. Öğrencilerin en fazla Hilton, en az ise Otel Selçuk’ta işbaşı eğitim derslerine katıldıkları görülmektedir (Tablo 5.6).

Tablo 5.6. Hijyen Bilgileri Demografik Özellikler (n=89)

Demografik Sorular	Değişkenler	Frekans (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	40	44,9
	Erkek	49	55,1
	Total	89	100,0
Öğrenim durumu	Normal öğretim	41	46,1

	İkinci öğretim	48	53,9
	Total	89	100,0
Sınıf	İki	8	9,0
	Üç	35	39,3
	Dört	46	51,7
	Total	89	100,0
Hijyen Eğitimi Aldınız mı?	Evet	68	76,4
	Hayır	21	23,6
	Total	89	100,0
İşbaşı Eğitim dersi seçtiniz mi?	Evet	74	83,1
	Hayır	15	16,9
	Total	89	100,0
Mutfak Uygulamalarına katıldınız mı?	Evet	77	86,5
	Hayır	12	13,5
	Total	89	100,0
İşbaşı eğitimi Hangi işyerinden alıyorsunuz?	Dedeman	12	13,5
	Rixos	10	11,2
	Novotel	12	13,5
	Hilton	18	20,2
	Özkaymak	2	2,2
	Bera	9	10,1
	Ramada	10	11,2
	Selçuk	1	1,1
	İş başı eğitime katılmayan	15	16,9
	Total	89	100,0

Öğrencilere uygulanan “Hijyen Bilgi” anketine göre hijyen eğitimi alan 68 kişi olmasına rağmen 89 kişiden 81’inin hijyen bilgilerinin yeterli olduğu görülmektedir (Tablo 5.7).

Tablo 5.7. Öğrencilerin Hijyen Bilgileri (n=89)

Hijyen Bilgi	n	Yüzde (%)	Not
Başarılı	81	91,0	60 ve üstü
Başarısız	8	9,0	59 ve altı
Total	89	100,0	

Tablo 5.8'de öğrenim durumu ve hijyen eğitimi değişkenine göre öğrencilerin dağılımı görülmektedir. Normal öğretim öğrencileri içinde 37 kişinin, ikinci öğretimlerde ise 31 kişinin hijyen eğitimi aldığı belirlenmiştir. Toplamda çalışmaya katılan 21 kişi hijyen eğitimi almazken (Tablo 5.8); Normal öğretim öğrencilerinin İkinci öğretim öğrencilerine oranla daha fazla sayıda (kişi sayısı olarak) hijyen eğitimi aldığı tespit edilmiştir.

Tablo 5.8. Hijyen eğitimi ve Öğrenim Durumu Çapraz Tablo

		Öğrenim		Total
		NÖ	İİÖ	
Hijyen eğitimi alma durumu	Evet	37	31	68
	Hayır	4	17	21
	Total	41	48	89

NÖ: Normal öğretim, İİÖ: İkinci öğretim

Öğrenim durumu (normal öğretim ve ikinci öğretim) ve hijyen eğitimi değişkenlerinin Pearson Chi-Square test istatistiğine göre bağımlı olduğu ($p < 0,05$) görülmektedir (Tablo 5.9).

Tablo 5.9. Hijyen Eğitimi ve Öğrenim Durumu Sonuçları

	Değer	Sig.	p
Normal öğretim ve ikinci öğretim/ hijyen eğitimi	8,076 ^a	,004	$p < 0,05$

Hijyen eğitimi ve sınıflar arasında bağımlılık olup olmadığının test edilmesinde Khi-kare testi uygulanmıştır. Khi-kare analizi yapılırken sonuçların doğru olarak yorumlanabilmesi için beklenen değerlerin her bir hücrede 5'den büyük olması gerekmektedir. Aksi takdirde test istatistiği aşırı derecede büyüyeceğinden yanlış sonuçlar ortaya çıkabilmektedir (Durmuş ve diğerleri 2013: 184). Bu sebeple, araştırmanın analizi yapılırken ikinci sınıf değişkeninde az sayıda gözlem yer aldığı için üçüncü sınıf ile bu değişken birleştirilmiştir (Tablo 5.10). Bundan dolayı Fisher exact testi yapılarak doğru sonuçlara ulaşılmaya çalışılmıştır (Tablo 5.11).

Tablo 5.10. Hijyen eğitimi ve Öğrenim Durumu Çapraz Tablo (n=89)

		Hijyen eğitimi		Total
		Evet	Hayır	
Sınıf	Üç	28	15	43
	Dört	40	6	46
	Total	68	21	89

Hijyen eğitimi değişkenine göre öğrencilerin sınıf dağılımı Tablo 5.5'de verilmektedir. Son sınıf öğrencilerinin altısının, Üçüncü sınıfa kadar toplam 15 kişinin hijyen eğitimi almadığı tespit edilmiştir. Hücelere düşen gözlem sayıları

incelendiğinde öğrencilerin mezun olmadan önce büyük oranda hijyen eğitimlerini tamamladıkları görülmektedir.

Tablo 5.11. Hijyen Eğitimi ve Sınıf arasında yapılan Khi-Kare Testi Sonuçları (n=89)

	Değer	Sig.	p
Pearson Chi-Square	5,880 ^a	,015	p<0,05
Likelihood Ratio	6,012	,014	p<0,05
Fisher's Exact Test		,024	p<0,05

İki kategorik değişken arasında ilişki olup olmadığını test eden Pearson Chi-Square (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2014: 495) ve temelde Pearson Chi-Square ile aynı şekilde yorumlanan küçük örneklem gruplarında kullanılması daha uygun bulunan Likelihood Ratio değerlerine bakıldığında; Bu araştırmanın analizi için hijyen eğitimi ile sınıf değişkenleri arasında bir bağlantının olduğu görülmektedir (p<0,05). Dolayısıyla her iki değişken arasında bir bağlantının olduğu ifade edilmektedir (Tablo 5.11).

5.2. Hijyen Beklentileri

“Hijyen Beklentileri” anketi üçüncü ve dördüncü sınıf toplam 45 öğrenciye uygulanmış olup öğrencilerin %53,3’ü kadın (n=24) ve %46,7 (n=21)’si erkektir.

Bağımsız gruplar arasında t-testinin parametrik olmayan alternatifi "Mann-Whitney U" testi kullanılmaktadır. Sınıflara ait iki grubun hijyen beklentilerinin karşılaştırılması yapılırken t-testinde olduğu gibi iki grubun ortalaması değil ortanca değerleri karşılaştırılmaktadır. Araştırmaya katılan üçüncü ve dördüncü sınıfların hijyen beklentilerinin farklılık gösterip göstermediğini test etmek için örneklem sayısı 50’nin altında olduğundan bağımsız t-testi yerine parametrik olmayan Mann-Whitney U testi kullanılmıştır (Durmuş ve diğerleri, 2013: 184).

Tablo 5.12. Hijyen Beklentileri ve Sınıfların Karşılaştırılması Testi

Mann-Whitney U	Z istatistiği	Sig.	p
----------------	---------------	------	---

137,000	-2,158	,031	<0,05
---------	--------	------	-------

Uygulanan bu teste göre sınıfların hijyen beklenti değerlerinin ortancalarının eşit olmadığı sonucuna varılmaktadır (Tablo 5.12).

Tablo 5.13. Hijyen Beklenti Değerleri (n=45)

	Sınıf	n	Ortalama	Derece toplamı
Beklenti	Üç	31	20,42	633,00
	Dört	14	28,71	402,00
	Toplam	45		

Tablo 5.13’de hijyen beklenti değerlerinin sıralandıktan sonraki tanımlayıcı istatistikleri verilmektedir. Ortalama değerleri nedeniyle dördüncü sınıfların hijyen beklenti seviyelerinin üçüncü sınıfların hijyen beklenti seviyelerinden daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Araştırmaya katılan normal öğretim ve ikinci öğretimde eğitim gören katılımcıların, hijyen beklentilerinin farklılık gösterip göstermediğini test etmek için ise parametrik olmayan Mann-Whitney U testi kullanılmıştır. Test istatistiğine göre hijyen beklenti değerlerinin ortancalarının eşit olduğu sonucuna varılmaktadır ($p>4,37$). Demografik değişkenlerle (cinsiyet, hijyen eğitimi alan ve almayan, işbaşı eğitimi alan ve almayan, mutfak uygulaması alan ve almayan vb.) hijyen beklentisi farkının karşılaştırıldığı analiz sonuçlarında da ortancaların eşit olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($p>0,05$). Bu sonuçlardan yola çıkarak gruplar arasında anlamlı bir farkın olmadığı tespit edilmiştir.

5.3. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması

“Hijyen Beklentilerinin Karşılanması” anketi hijyen eğitimi alan toplam 41 kişiden oluşan dördüncü sınıf öğrencilerine uygulanmıştır. Bu öğrenciler İş başı eğitimi alan ve mutfak uygulamalarına katılan 40 öğrenci ve mutfak uygulamalarına katılmayan 1 kişiden oluşmaktadır.

Tablo 5.14. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması ve Cinsiyet Faktörü (n=41)

Mann-Whitney U	Z istatistiği	Sig.	p
90,000	-3,087	,002	<0,05

Tablo 5.14 incelendiğinde kadın ve erkeklerin hijyen beklentilerinin karşılanma değerlerinin ortancalarının eşit olmadığı sonucuna varılmaktadır ($p<0,05$). Tablo 5.15'de ise hijyen beklentilerinin karşılanması değerleri sıralandıktan sonraki tanımlayıcı istatistikleri verilmektedir. Ortalamalara bakıldığında erkeklerin hijyen beklentilerinin karşılanma seviyelerinin kadınların hijyen beklentilerinin karşılanmalarından daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Tablo 5.15).

Tablo 5.15. Cinsiyete Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler (n=41)

	Cinsiyet	n	Ortalama	Derece toplamı
Beklentileri karşılama	Kadın	18	14,50	261,00
	Erkek	23	26,09	600,00
	Toplam	41		

Hijyen eğitimi alan ve almayanların hijyen beklentilerinin karşılanma değerlerinin ortancalarının eşit olmadığı sonucuna varılmaktadır (Tablo 5.16; $p<0,05$).

Tablo 5.16. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması ve Hijyen Eğitim Faktörü (n=41)

Mann-Whitney U	Z istatistiği	Sig.	p
24,500	-2,185	,029	<0,05

Tablo 5.17’de ise hijyen beklentilerinin karşılanması değerleri sıralandıktan sonraki tanımlayıcı istatistikler görülmektedir. Bu tablodaki ortalamalara göre hijyen eğitimi alanların hijyen beklentilerinin karşılanma seviyelerinin, almayanlara oranla daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Tablo 5.17. Hijyen Eğitimi Alma Durumuna Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler (n=41)

	Eğitim durumu	n	Ortalama	Derece toplamı
Beklentileri karşılama	Evet	37	22,34	826,50
	Hayır	4	8,63	34,50
	Toplam	41		

Diğer demografik değişkenlerle (öğrenim durumu, işbaşı eğitimi alan ve almayan, mutfak uygulaması alan ve almayan vb.) hijyen beklentilerinin karşılanması ile ilgili farkların karşılaştırıldığı analiz sonuçlarında da ortancaların eşit olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($p>0,05$). Bundan dolayı bu gruplar arasında anlamlı bir farkın olmadığı tespit edilmiştir.

Ayrıca çalışmamızda tespit edilen en önemli sonuç: “Hijyen Bilgi ” değişkeni ile “Hijyen Beklenti” değişkeni arasında pozitif (0,482; $p<0,01$) bir ilişki olduğudur. Dolayısıyla Pearson Korelasyon Analizi sonucuna göre katılımcıların hijyen bilgileri arttıkça, hijyen beklentilerinin de arttığı sonucuna ulaşılmıştır.

6. TARTIŞMA

Yerli ve yabancı büyük bir turist potansiyeline sahip olan Türkiye’de, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerine daha donanımlı mutfak personellerinin yetiştirilmesi için hem turizm sektörüne hem de eğitim kurumlarına önemli görevler düşmektedir. Donanımlı eleman/personel; kendine güven duyarak iş başarısını arttıracığı gibi işletmenin etkinliğini de yükselterek hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarılmasında etkin rol oynamaktadır. Turizm sektörü, personel bazında sürekli kendini yenileyen ve uzun süreli iş olanakları olmayan (mevsimlik/turizm çeşidine göre dönemlik ya da süreli) bir sektördür. Personelin uzun soluklu çalışması durumunda ise bilgilerinin yenilenmediği ve zamanla unutulduğu görülmektedir. Bu nedenle yiyecek-içecek hizmeti veren işletmeler istihdam ettiği tüm personeline belirli dönemlerde hizmet içi eğitimler uygulayarak bireyin öğrenme sürecini planlamaktadır (Çekal, 2007: 73).

Turizmde konaklama işletmelerinin kalitesi için eğitilmiş çalışanların gerekliliği birçok araştırmada değinilmekte; iş gücünün yoğun olduğu bu sektörde işletmeler müşterilerin beklentilerine göre personele sürekli eğitim vermesi (Öztürk ve Seyhan, 2005: 125) eğitimin gerekliliğini ve ağırlığını göstermektedir. Müşteri (misafir) ve gıda ile bire bir temas etmesinden dolayı turizm sektöründe çalışanlar için hijyen ve sanitasyon büyük önem taşımaktadır. Kalite standartlarının başında yiyecek-içecek işletmelerinin hijyen ve sanitasyonu gelmektedir (Aran ve Karakuş, 1996; Dağ ve Merdol, 1996). Servis personeli, mutfak çalışanları ve işletmede gıda ile temas edecek tüm personelin hijyen ve sanitasyonun insan sağlığı üzerindeki etkisini anlaması için bu konuya daha çok önem vermesi, hijyen ve sanitasyonla ilgili eğitim ve seminerlerin düzenli olarak yenilenmesi gerekmektedir. Bu eğitimlere tüm personelin katılımı sağlanarak, gerekirse bunun için önemli yaptırımlar konulması gerekmektedir. Sektörel olarak sadece besinlerin görsel olarak temiz tutulması yetersiz olup görüntüsü, kokusu, tadında bozukluk olmayan yiyeceklerin de zehirlenmeye yol açabilme ihtimalinin olduğu ve müşterinin zehirlenmesi, sadece işletmenin itibarını zedelemekle kalmayıp kanuni yollarla çeşitli cezalandırıcı neticeler oluşturabileceği unutulmamalıdır (Cömert ve Özel, 2015: 320; Örer, 1995;

Beyhan, 1999). Bunun için tüm personelin bilinçli ve eğitim almış olması gerekmektedir. Genellikle toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda ve turizm sektöründe personel hijyeni ve eğitim uygulamaları ile ilgili yapılan çalışmalara göre (Tarhan, 1999; Şahin, 2002; Ercişli, 2005; Babür, 2007; Ural, 2007; Demirel, 2009; Turan, 2009; Cömert, 2011; Kayalı, 2013; Yıldırım, 2014; Üzücü, 2015) mutfak personelinin hijyen bilgileri ve uygulamaları arasında farklılıklar görüldüğü ifade edilmektedir.

Sağlıklı ve besin değeri yüksek bir yemeğin hazırlanabilmesi bu arada lezzetli de olması için üç temel bileşene ihtiyaç duyulmaktadır. Bunlardan ilki tecrübeli ve mesleki bilgi-beceriye sahip mutfak çalışanı, ikincisi yeterli ve kaliteli malzeme, ve üçüncüsü donanımlı bir mutfaktır. Bu unsurların her biri üçayaklı masa gibi diğer unsurları tamamlayıcı özelliğe sahip olmasına rağmen, tecrübeli çalışan olmadan en iyi malzemeler en iyi mutfakta heba edilebilmektedir. Genel olarak bir unsurun olmayışı ya da yetersizliği diğerlerinin verimliliğini azaltmakta yani olumsuz yönde etkilemektedir. Bunun için sektörde yeterli bilgi birikimine sahip personel ihtiyacı gün geçtikçe artmaktadır. Personel ve hijyenindeki kalite, yeterli eğitimle sağlanabilmekte; bunun içinde çeşitli kurumlara ihtiyaç duyulmaktadır (Örer, 1995; Şanlıer ve Küçükkömürler, 2001). Geçmiş dönemlerde özellikle evler haricinde yiyecek-içecek işletmelerinde misafirlerin konaklaması/ağırlanmasının ayıp olduğu, yaygın olmayan turizm kültürü giderek değişmiş, günümüzde yerli ve yabancı turist potansiyeline cevap verecek yıldızlı ya da yıldızsız işletmeler kurulmuştur. Gastronomi ve aşçılık eğitimi veren kurumların alanda eksiklikleri bilmesi ve nitelikli personel yetiştirilmesi gerekmektedir (Kurnaz ve diğerleri, 2014). Böylece üniversitelerde bölümler/programlar açılarak sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek personel yetiştirilmesi gereği oluşmuştur. Bu açıdan, GMS gibi mutfakta birebir çalışacak, öğrencinin teorik bilgiyi pratiğe, pratiği ile uygulamaya dökmesi eğitim-öğretim ve sektörel birliktelikle mümkün olmaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2015: 135). Bunun için de uygulama sahasına bağlı kontenjanların iyi belirlenmesi gerekmektedir. Personellerin gerekli nitelikleri kazanması için Aşçılık ve Gastronomi programlarının kontenjanları sadece öğrenci bazında belirlenmemeli; öğretim elemanı, mutfak atölye ve donanımdan uygulama malzemesine kadar

yeterlilikler dikkate alınarak planlama yapılması gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 987). Genellikle uygulama atölyeleri bölümün ihtiyacını karşılayamayacak kadar küçük tutulmakta bu da uygulama derslerinin yeterince yapılamamasına sebep olmaktadır. Ayrıca Yüksek Öğretim Kurulu'nun (YÖK) her yıl kontenjanda uyguladığı artış uygulamalarda etkin ve güvenli eğitim ortamını azaltmakta, bunun için öğrenci sayısının 20'yi geçmemesi gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 987). Özel ve vakıf üniversitelerinde uygulama malzemelerini sağlama yönünde çok sıkıntı çekilmezken, devlet üniversitelerinin dönemlik/yıllık malzeme tutarını belirleyememesi eğitim takvimini etkilemektedir.

Sevim ve Görkem (2015) çalışmasına göre devlet-vakıf üniversiteleri, öğretim elemanları ve öğrencileri arasında hijyen yeterlilikleri açısından farklılık görülmektedir. Turizm sektöründe önemli yere sahip olan hizmet içi eğitimler ve uygulamalar (işbaşı/ iş dışı) uygun eğitimin planlamasıyla mümkündür ve işletmeyi hedefine ulaştırmaktadır. Kapadokya'da yapılan bir araştırmada turizm işletmelerinde hizmet içi eğitim ve oryantasyonlara yıldız sayısı fazla olanların (3, 4 ve 5) daha önem verdikleri görülmektedir (Şahin, 2002). Eğitim programı ya da ders akış planı olarak bilinen müfredatların öğretim elemanlarına göre hazırlanması da bölümde uygulanan eğitim açısından önemlidir. Teorik eğitimler kendi başına yeterli olmayıp özellikle misafirlerle birebir etkileşime sahip olan bu bölümlerde pratik eğitimler, işbaşı uygulamaları ve stajlar öğrencinin işe yatkınlığını-adaptasyonunu arttırmaktadır. Aksi bir görüş ile Şimşek (2014), staj ve uygulamaların hijyen açısından öğrencilerde fark oluşturmadığı ifade etmektedir. Yaparak ve yaşayarak öğrenme de denilen ve aktif öğrenme metodu olan işbaşı eğitimler, tecrübe eksikliklerini ortadan kaldırmaya çalışan (Yıldız, 2016: 258) tecrübe iş deneyimidir. Özellikle GMS gibi ön plana çıkan mesleklerde işbaşı uygulamaları eğitimin tamamlayıcısıdır (Sormaz ve diğerleri, 2015). İyi tasarlanamamış bir eğitim programı ile yetersiz uygulama alan öğrenciler sektörde kendilerine güvenememekte, işe aitlik duygusu yeterince oluşmadığından ekip oluşturma, ürün geliştirme, yeniliklere açık olarak uygulama ve girişimcilik ruhu sektöre uğramaktadır. Diğer çalışmalarda olduğu gibi eğitim, kişisel kapasiteden yararlanma ve kapasitenin yükseltilmesi olmamakla birlikte; işletme için kalitenin artırılması ve müşteri memnuniyeti

anlamına da gelmektedir (Palmer ve Winters, 1993: 127; Taşkın, 2000: 210; Öztürk ve Seyhan, 2005: 124; Sormaz ve diğerleri, 2015: 641). Mesleki eğitimler ile nitelikli personel yetişmesi sağlanırken okuldan işe geçişler de kolaylaştırılmakta, uygulamalı eğitimler kilit özellik göstermektedir (Yıldız, 2016: 252). Üniversiteler Bologna süreci ile ders müfredatlarını bölüme yönelik planlarken teorik eğitimlerin pratiğe dönüşünü incelemeli ve eksikliklerin giderilmesi için gereken değişikliklerin belirlenerek çalışılması gerekmektedir. Çünkü sektörde müşteriler ve sürekli değişen teknolojiye olan uyum değişkenlere bağlı olarak gelişen eğitim ihtiyacını açığa çıkarmaktadır (Öztürk ve Seyhan, 2005: 127). Örneğin uygulama alanlarında, sadece ekonomik bir varlık olmayıp, farklı beklentilere ve ihtiyaçlara sahip olan stajyerler kendisini geliştirirken işletmenin ihtiyaçlarını karşılaması gerektiği göz önünde bulundurulmalıdır (Akıncı, 2002: 2).

Temel amacı uygulamalar, işbaşı eğitimler ve stajlar esnasında karşılaşılan Hijyen dersi eğitiminin eksiklikleri olan çalışmamızda yaklaşık 36 Üniversitenin ders müfredatlarına bakılmış; zaten yürürlükte olan yönetmeliğin gerekliliği olarak, Hijyene dair derslerin (Hijyen ve Sanitasyon, Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Gıda Güvenliği ve Hijyen) müfredatlar da yer aldığı görülmektedir. Ankara'da yapılan bir araştırmaya göre gıdalarla çalışan mutfak personelinin hijyen eğitimlerinin tamamlandığı, eğitim durumu ve bilgi düzeyleri arasında önemli farklılık olduğu tespit edilmiştir (Turan, 2009). Ek olarak kurum mutfakları için geliştirilen hijyen eğitimlerinde, eğitim öncesi ve sonrasındaki bilgi düzeyleri arasında farklılık oluşabileceği çeşitli çalışmalarda bahsedilmektedir (Merdal ve diğerleri, 2000). Çalışmamızda da öğrencilerin mezuniyet öncesinde hijyen eğitimlerini büyük oranda tamamladıkları belirlenmiştir. Bu ders öğrencilere sağladığı yeni kazanımları ile uygulamada sağladığı başarı, bireysel sağlığın korunmasının yanında çalıştıkları işletmeye ve çevreye de katkı sağladıkları görülmektedir.

Turizm sektöründe hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliğinin etkinliği; çalışma ortamı ve personel hijyenine dair risklerin, çiğ ve pişmiş yiyeceklerin çapraz bulaşması ile oluşan, yiyeceklerin yetersiz pişirilmesi ve tehlikeli ısı aralığında bekletilmesi gibi risklerin kontrol altında tutulabilmesiyle

gerçekleşmektedir (Sevim, 2015: 60). Birçok çalışmada besin sıcaklığı, depolaması, çapraz bulaşma, ortam ve personel hijyeni gibi konular işletme ve personel için gerekli olduğu gibi hastalıkların önlenmesi için de önemli olduğundan bahsedilmektedir (Angelillo, 2000; Osaili ve diğerleri, 2011; Jeinie ve diğerleri, 2016). İnsan hatalarının önlenmesi için gıda eğitiminde seviyenin ve bilgi düzeyinin artması beklenmektedir (Jianu ve Chiş, 2012; Jeinie ve diğerleri, 2016). Özellikle mutfak personelinin bilgisi ve alışkanlıklarının dışında hijyen ve depolama konularında yeterli olması gerekmektedir (Gülegül ve diğerleri, 2003). Çalışmamızda uygulanan anketlere göre öğrencilerin hijyen bilgileri yeterli olmasına rağmen (n:81), gıda hijyen bilgilerinin, çapraz bulaşma ile ilgili bilgileri yetersiz olduğu görülmektedir. Besinler için ayrı ayrı cinsine göre renklerle tanımlanmış bıçak ve doğrama tahtalarının hangi alanda kullanılmasını bilmedikleri ve besin hazırlanırken kullanılan makinelerin her dört saatte bir temizlenmesine gerek olmadığını belirtmişlerdir. Konya’da yiyecek-içecek üretimi yapan işletmelerin çalışanlarıyla yapılan benzer bir araştırmada; bone giyme, çapraz bulaşımı, kişisel hijyen gibi konularda personelin yetersiz bilgiye sahip olduğu, eğitimler ile daha iyiye dönüştürülebilmesinin muhtemel olduğu sonucuna varılmıştır (Ercişli, 2005). Bizim çalışmamızda da verilen eğitimlerde bu hususların tanımı yapılmasına rağmen öğrencilerin zaman kaybı sağlayan uğraştırıcı işlerle ilgilenmedikleri ve uygulamadıkları gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda ne kadar eğitimi olurlarsa olsunlar besin hijyeninin olumsuz etkileneceği diğer çalışmalarda da belirtilmektedir (Bulduk, 2007: 51). Beslenme öğretmenlerinde yapılan hijyen eğitiminin bilgi artışına sebep olmasının yanında davranışa yansımadağı çalışma, bu konuya örnek olarak verilebilir (Nakilcioğlu, 2004). Ayrıca bazı mutfak ve yemekhane çalışanlarında da hijyen uygulamalarında sorun görülmektedir (Çıkmaz, 1997; Clayton, 2002).

Gıda güvenliği ve hijyene dikkat edilmemesi, yetersiz hijyen bilgisi, mutfakta kullanılan yiyeceklerin depolama koşullarına dikkat edilmemesi besin zehirlenmesi başta olmak üzere kanser gibi çeşitli hastalıklara zemin hazırlanması; işletme kalitesini düşürerek ülke ekonomisinde de zarara yol açmaktadır. Bilgi eksikliği giderilerek besin hijyenine uyulması (kritik pişirme oranları, riskli yiyecekleri depolama koşulları, personel hijyenine dikkat) güvenliğin ön koşuludur (Jenie ve

diğerleri 2016: 300). Araştırmamızda öğrencilerin çoğunluğu donmuş besinlerin hangi derecede nerede çözündürme yapacaklarını, sıcak servis edilecek besin derecelerinin kaç derece olduğu, hijyen eğitimi değerlendirme anketinde satın alma kategorisinde et, balık gibi ürünleri satın alırken çeşitli özelliklerine (renk, koku, doku, damga özellikleri ve helal ürün olup olmadığı) bakarak etkin etiket okuma yaparak ürün özelliklerine önem gösterdikleri görülmektedir. Oteller mutfaklarında çalışanlarla yapılan çalışmalarda benzer sonuçlara ulaşılmıştır (Şanlıer ve Tunç, Hussein, 2008: 464). Bu konuyla ilgili birçok çalışma bulunmaktadır (Stuart, 2003; Lunch, 2003; Şanlıer ve Demirel, 2004; Gomes-Neves ve diğerleri, 2007).

Bilim ve teknolojiye gelişmeler eğitim sistemine de yansımış, özellikle mesleki eğitim alanını etkileyerek teoriğin pratiğe dönüşünü etkilemiştir. Özellikle öğrenim sürecinin sürekli devam ettiği gelişmiş toplumlarda sadece eğitim kurumları değil işletmelerin de verdikleri hizmet içi eğitimlerin gerekliliği görülmektedir. Çalışanların hijyen eğitimleri ile ilgili yapılan araştırmalarda işletmelerin %86 oranında personele eğitim verdiği, %46 oranında ise kendilerinin aldığı tespit edilmiştir (Türksoy ve Altıniğne, 2008). Böylece "yaşam boyu istihdam" kavramı yerini "yaşam boyu eğitim" ve "istihdam edilebilirlik" kavramlarına bırakmaktadır (Taş, 2011: 155). Liselerde okuyan gençler üzerinde yapılan araştırmada hijyen eğitiminin müfredata eklenmesiyle gençlerde anlamlı ve olumlu değişimlerin olduğu tespit edilmiştir (Koroğlu, 2005). Araştırmamızda ise Milli Eğitim Bakanlığı programları dışında mesleki eğitim verem kurumların "iş gücü yetiştirme ve hizmete uyum" kapsamında piyasada bazı mesleklere yönelik kurs verildiği bilinmektedir (Yazıcı, 2013: 5). Mutfak çalışanlarının büyük çoğunluğunun hijyen eğitimi aldığı, Almanya'da ise hijyen eğitiminde daha hassas olduğu rapor edilmiştir (Bayram, 2011: 93). Üniversitede alınan eğitim ile birlikte çeşitli kurumların (Kültür ve Turizm Bakanlığının veya Milli Eğitim Bakanlığı) verdiği kurs/seminer alan öğrencilerin hijyen bilgilerinin oldukça geliştiği (%91) belirlenmiştir. Çalışmamızla paralel olarak kurum mutfaklarında işe girişlerde ve daha önce çalıştıkları kurumlarda personelin hijyen eğitimi aldığı görülmektedir (Üzücü, 2016). Ayrıca Muğla'da 18 adet birinci sınıf tatil köyünde yapılan bir araştırma da ise mutfak

personelinin %89'unun işlemlerde eğitim aldıkları, eğitim sıklığının (%46) yeterli olduğu ifade edilmektedir (Babür, 2007).

Çalışmamızda normal öğrenim gören öğrencilerin ikinci öğrenim gören öğrencilere göre eğitimlere katılım oranının daha fazla olduğu bulunmuş, bu sonuç ikinci öğrenim öğrencilerinin üniversite tercihlerinde herhangi bir alanda çalışmalarının etkili olduğundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Açıcılık ve gastronomi programlarında gece-gündüz öğretimler, devlet-vakıf üniversitesi olması gibi faktörler hijyen düzeyini değiştirebilmektedir (Sevim ve Görkem, 2015: 63) Son sınıf öğrencilerinin hijyen eğitimi eksikliklerini gidererek alandan beklentilerinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Şimşek (2014)'ün çalışmasında da hijyen açısından benzer sonuçlara ulaşılmıştır. Yine son sınıf öğrencileri işbaşı/staj yapılan işletmelerden ve yöneticilerinden beklentileri; eğitimi almayan öğrencilere göre özlük ve sosyal haklarının farkında oldukları anlaşılmıştır. Çünkü işbaşı eğitimler gençlerin işe hazırlanmasındaki temel araç olmakla birlikte kişilerin kendilerini gerçekleştirmeleri olarak sektöre yansımaktadır (European Commission 2011: 4; Toprak ve Erdoğan, 2012: 87). Bu sonuç son sınıf öğrencilerinin iş güvenliği dersi almasından kaynaklandığı ayrıca YÖK'ün kararıyla Üniversitelerin yeni uygulamaya başladığı üniversite hayatına giriş dersi kapsamında sosyal haklarını öğrenmelerinden de olabileceği düşünülmektedir.

Öğrencilerin yaklaşık dörtte üçü staj/işbaşı eğitim aldığı otellerde özellikle mutfak yöneticileri tarafından öğrenci/stajyer olarak değil, kalifiye eleman olarak görüldüklerini ifade etmişlerdir. Bunun nedeni ise işbaşı eğitimlerin dört ve beş yıldızlı otellerde öğretim elemanları gözetiminde yapılması, ayrıca staj yerlerinin de Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm fakültesi staj yönetmeliğine uygun kaliteli yerler olmasından kaynaklandığı sanılmaktadır. Babür (2007)'nin çalışmasına göre ise mutfak personelinin hijyen bilgi düzeyi ve mutfak sanitasyon düzeni arasında paralellik bulunduğu, eğitimlerin sürekliliğiyle eksikliklerin giderilmesi elemanların kalıcılığını ve iş tatmininin arttırdığı görülmektedir. Ayrıca kalifiye eleman sayısının artırılması eğitimle giderildiği rapor edilmiştir (Dölekoğlu, 2003; Halkman, 2004). Çalışmamızda öğrenciler ile diğer personel arasında ayrımcılık yapılmadığı gibi ağır

işlerde çalıştırılmadıkları da belirlenmiştir. İşbaşı eğitimi alan 38 öğrenci ise işletmenin öğrencileri ucuz işgücü olarak gördüğünü ifade etmişlerdir. Turizm işletmelerinde ucuz iş gücü olarak görülen öğrencilerin, staj dönemlerinde çalıştıkları kurumdan memnuniyetsiz bir şekilde ayrılmaları, bu öğrencilerin alt sınıftaki öğrencilere aktardıkları geri bildirimleri olumsuz yönde etkilemektedir (Kozak ve Açıköz, 2015: 16). Örneğin turizm sektöründe işbaşı eğitim almış kişiler sektörde yaşadığı zor ve olumsuz çalışma şartlarından dolayı çalışmayı düşünmediklerini ifade etmişlerdir (Eker, 2015). Öğrencilerin ilk sektörle tanıştıkları yer staj ya da işbaşı eğitimler olduğu düşünülürse mesleğe karşı oluşan düşüncelerin temeli anlaşılabilir olur (Pelit ve Güçer, 2006). Başka bir çalışmada işbaşı eğitim dersinin mesleği seçmede olumlu etki gösterdiği ve beklentilerini karşıladığı ifade edilmektedir (Sormaz ve diğerleri, 2015).

Sektördeki alaylı aşçıların, GMS ile aşçılık bölümü mezunlarını yetersiz olarak nitelendirmesine yönelik algıları hem öğrencilerin mesleğe tutunmalarını zorlaştırmakta hem de eğitimin kalitesini etkilemektedir. Bunun için sektör paydaşları ile işbirliği sağlanarak çekirdekten yetişen aşçıların, sektör temsilcilerinin ve derneklerin üniversitelere davet edilerek kariyer günleri düzenlemesi, derslere konuk eğitimci olarak getirilmesi ile eğitilmiş öğrencilerle entegrasyonunun sağlanması gerekmektedir (Kozak ve Açıköz, 2015: 17; Çiftçi, 2014: 18). Turizm işletmelerinde normal statüdeki iş görenlerle aynı işi yapan, buna karşılık çeşitli hak ve olanaklardan yararlanamayan stajyerlerin turizm sektöründe kalma ya da başka iş koluna geçme kararında mevcut staj uygulama politikaları önemli bir etken olarak görülmektedir. Sonuç itibarıyla stajyerler tam olarak mesleki bilgi ve becerilerle donanmış iş görenler değildir, ancak günümüzde turizm işletmelerinin istihdam ettiği olduğu normal statüdeki kadrolu ve sezonluk iş görenlerin pek çoğundan daha nitelikli ve gelişime açık olduğu söylenmektedir (Demir ve Demir, 2014: 32). Ural (2007)'nin çalışmasına göre hijyenle ilgili doğru bilgiye sahip olan bireylerin doğru uygulama yaptığı; kişisel hijyen alışkanlığının eğitim yanında tesadüfi alışkanlıklar ve kültürel özelliklerden de dolayı şekillenecek uygulama da farklılıklar/eksiklikler oluşturduğu ifade edilmektedir. İskoçya'da yapılan benzer bir çalışmada eğitim öncesine kıyasla eğitim sonrasında besin hijyeni açısından kurs katılımı olanların

bilgi düzeylerinin önemli derecede arttığı görülmektedir (Ehiri ve diğerleri, 1997). Çalışmamızda ise hijyen eğitimi alan öğrenciler hijyen beklentilerinin işbaşı eğitimlerde karşılanma seviyelerinin, almayanlara oranla daha fazla olduğu belirlenmiştir. Çalışmamızla benzer yapılan bir çalışmada, toplu beslenme hizmeti veren kurumların mutfak çalışanlarında hijyen eğitimi (öncesi/sonrası) ile personel bilincinin ifade edilmektedir (Kayalı, 2013). Ayrıca hijyen eğitimi alan personelin almayanlara kıyasla daha bilgili olup, hizmet içi eğitimle eksikliklerin giderilebileceği vurgulanmaktadır (Demirel, 2009). Sektörde çalışma ve iş deneyimi, hijyen eğitimi alan personelin iş tatminin ve beklenişini arttırdığı, aksine bilgi düzeyi ve uygulama arasında ise farklılık oluşturmadığı bazı çalışmalarda ifade edilmektedir (Yıldırım, 2014). Hijyen eğitimi gibi birçok eğitim sektörde bir sefer alınırken uygulamada oluşabilecek eksikliklerin giderilmesi için eğitimin sürekliliği önem arz etmektedir.

Lombar ve diğerleri (2016)'nin belirttiği gibi, doğru hijyen uygulamaları için mutfakta çalışan şeflerin, aşçıların simgeleri olan iş kıyafeti, kep yanında kullandıkları aksesuarlar kontaminasyon kaynağı olarak gösterilmektedir. Ayrıca yapılan analiz sonucunda işbaşı uygulamalarına katılan öğrencilerden %70,3'ü çalışırken aksesuarların (takı, kolye, küpe, saat vb) kullanımının doğru olmadığını; %24,3'ünün ise bu tür aksesuarların kullanılabileceğini düşündükleri tespit edilmiştir. Ankara'da yapılan bir araştırmaya göre 4 ve 5 yıldızlı otel mutfak çalışanlarında; yaş, cinsiyet, eğitim, hijyen algısına etkisi saptanamamışken; çalışma süreleri ve eğitim aldıkları kuruma göre etkisinin olduğu ifade edilmektedir (Cömert, 2011). Farklı olarak cinsiyet, yaş, eğitim, görev ve işini sevme gibi faktörlerin hijyen eğitimi ve uygulama da etkisi olduğu da bilinmektedir (Puruçuoğlu, 2003; Çetiner, 2010; Bayram, 2011; Erdem, 2014, Yıldırım, 2014). Eğitim ve bakış açıları cinsiyete göre değişebilirken bireyler arasında bile farklılık gösterebilmektedir. Çalışmamızda erkek öğrencilerin hijyen beklentilerinin karşılanma seviyelerinin daha fazla olduğu görülmektedir. Yapılan araştırmalara göre yiyecek-içecek üretimi yapan işletme çalışanlarının çoğunluğunun erkek (%69,02) ve hijyen eğitimi aldığı bilinmektedir (Tarhan, 19999; Demirel, 2009). Fakat bazı çalışmalarda erkekler ve bayanlar arasında fark bulunmazken, erkeklerin el yıkama uygulamasında daha

duyarsız oldukları belirlenmiştir (Kınacı ve Çetiner, 2013: 21). Ayrıca bayanların gıda hijyeni konusunda daha hassas davrandığı da çalışmalarda kanıtlanmıştır (Alpuğuz, 2007; Kocaman, 2015: 269; Şimşek 2014: 82).

Bütün sektörlerde olduğu gibi turizm sektörünün gelişim sağlayabilmesi için iyi eğitim almış deneyimli çalışanların bulunması gerekmektedir. Teorik ve pratik eğitimlerle pekiştirilen, sektörü tanınması sağlanan bireyler; çalışma hayatları sırasında oluşabilecek güçlüklerle anında müdahale edecek hale gelmeleri sağlanmaktadır (Emir ve diğerleri 2008: 288). İş kazalarının ve meslek hastalıklarının arttığı, teknolojik gelişimlerle hayatı kolaylaştıracak yeni üretim olanaklarının çeşitlendiği günümüzde; tehlikeli ve çok tehlikeli işlere uyumu sağlayacak çalışanların mesleki eğitimlerine neden önem verilmesi gerektiğini göstermektedir (Yıldız, 2016: 263). Bunun için çalışan memnuniyeti ve ihtiyacının da planlanması önemlidir. Özellikle personelin rol gerekleri dışında katkılarda bulunabilmeleri için iş tatminlerini ve motivasyonlarını çoğaltacak düzenlemeler yapılması gerekmektedir (Güçlü Nergiz ve Ayazlar, 2008: 301).

Necmettin Erbakan Üniversitesi öğrencilerinin turizm işletmelerinde hijyen ve sanitoryona dair işbaşı eğitimin önemini ölçmek için yapılan bu çalışmada, hijyen bilgilerinin yüksek olduğu, aldıkları eğitimin farkında olup çalışmalarda uyguladıkları görülmektedir. Bu çalışma ile öğrenciler hijyen bilgileri arttıkça, işbaşı eğitimlerde işletmelerden hijyen beklentilerinin de arttığı belirlenmiştir. Eğitimlerin uygulama zamanına yakın olması bilgilerin ve beklentilerinin artısında etkili olabileceği Ünülönen ve Cömert (2013)'ün çalışmasına göre etki kaynağı olarak gösterilmektedir. Öğrenciler işletmelerin “kendilerine oryantasyon ve rotasyon sağlayabilmeli” sorusuna %93,3 düzeyinde katılırken, hijyen eğitimi karşılanması anketlerinde işletmede rotasyon ve oryantasyon süreci yönetilmediğini %60,9 kişi ifade etmiştir. Çalışmalarda hijyen eğitimi alınsa bile davranışa dönüşmediği, otellerin yıldız sayılarının da etkilediği ifade edilmektedir (Tarhan, 1999). İşbaşı eğitimlerin oteller tarafından mutfak amiri tarafından vermesi, bilimsel seçme-yerleştirme yaparak öğrencinin kariyer planının ve eğitim ihtiyacını değerlendirilmesi için gereklidir (Sarıaltın ve Erol, 2015: 13). Üniversite tarafından

bir üretim elemanı denetiminde işlenen işbaşı eğitim derslerinde işletmeler, öğrencilere not vermedikleri ve kurumlarına ücret ödenmediği için kendilerini uygulama ortamı olarak görmekte; böylece rehberlik, iletişim ve çalışma kurallarında üstlerine düşen görevi yerine getirmede zorluk çektikleri görülmektedir.



7. SONUÇ

Yaptığımız bu çalışmada kısaca;

- Üniversite öğrencilerinde hijyen dersi alanların bilgilerinin yeterli olmasına rağmen, hijyen eğitimi için dersin dönemi olan beşinci dönemin beklenmeyerek öncesi derslerde ya da mutfak uygulamalarında bu bilgiler için zemin oluşturdukları,
- Öğrencilerinin çalışma hayatlarından dolayı gece öğretimini tercih ettikleri, teorik derslere katılım oranının gece öğretiminde az olduğu,
- Hijyen eğitimlerinin mezuniyete kadar tamamlandığı,
- İş başı eğitimler ve seçmeli derslerle branşlaşma bulunan bölümümüz öğrencilerinde, dönem ve sınıf arttıkça hijyen beklenti seviyelerinin arttığı,
- Erkek öğrencilerin işyeri hijyen beklentilerinin karşılanma seviyelerinin daha fazla olduğu,
- Hijyen eğitimi alan öğrencilerin hijyen beklentilerinin karşılanma seviyelerinin, almayanlara oranla daha fazla olduğu ve
- Hijyen bilgileri artan öğrencilerin beklentilerinin de arttığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

Bu sonuçlara göre hijyen eğitimde, eğitim kurumu kadar işbaşı/staj yapılan işletmelere de önemli görevler düşmektedir. Uygulama alanları (otel, restoran vb) öğrencinin edindiği teorik bilginin alana doğru yansımaları sağlamanın yanında, kişisel nitelikleri belirleyerek sektöre kazandırabilecek adımlar atmalı yönlendirmeler yapmalıdır. Üniversiteler ve turizm işletmeleri uygulamalar ile ders müfredatlarının aynı yönde olmasını sağlayıp, öğrencileri daha verimli hale getirmeleri için birlikte çalışması gerekmektedir. Bunun için başta işletmeler uygulamaya katılan öğrencileri kalifiye eleman olarak kullanmayıp, geleceğin donanımlı ve kaliteli personellerini yetiştirmek için gereken hassasiyeti göstermesi gerekmektedir. Çalışmamızda olduğu gibi sadece üniversite ve öğrenci açısından hijyen eğitimin işbaşına yansımalarına bakılmayıp işletmeler açısından da değerlendirilmesi gerekmektedir. İlerleyen zamanlarda iş yerlerinin eğitim kurumları

ve öğrencilerden beklentileri ve beklentilerinin ne denli karşılandığının belirlenebilmesi için çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin işbaşı hijyen bilgilerinin iyi seviyede olduğu gözlemlenmiştir. Bunun nedeni müfredat içindeki diğer derslerden kaynaklanabileceği gibi; öğretim elemanlarının yetkin eğitim programları kullanarak, eğitimin veriliş şeklinin bilgilerin taze kalmasını da etkili olabileceği düşünülmektedir.



KAYNAKÇA

- Aid*, (2013), “Gastronomi Sektöründe Hijyen Kuralları”
https://www.aid.de/downloads/Merkblatt_Hygieneregeln_tuerkisch.pdf
 [Erişim Tarihi,06 Ağustos 2015]
- Airey David, Susan Johnson*, (1998), *The Profile of Tourism Studies Degreecourses in The UK: 1997/98*. London: National Liaison Group.
- Akıncı Zeki*, (2002), “Turizm Sektöründe İş gören İş Tatminini Etkileyen Faktörler; Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama” **Akdeniz İİBF Dergisi**, (4), S. 1-25.
- Akova Orhan, Mehmet Saruşık* (2008), “Otel Yöneticileri Açısından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Öğrencilerinin Sahip Olması Gereken Yetkinliklerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” **Prof. Dr. Feri Maviş Anı Kitabı Anadolu Üniversitesi Eskişehir**, S.187-208.
- Alpuğuz G.*, (2007), “Orta Öğretim Öğrencileri ve Üniversite Öğrencilerinde Gıda Hijyeni Konusuna İlişkin, Bilgi ve Davranışlarının Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi”, *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Orta Öğretim Fen ve Matematik Alanları Eğitimi ABD.*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-134.
- Aran N., Karakuş, M.* (1996), “Gıda Sanayinde Mikrobiyolojik Kalite Güvenliğinin Sağlanması”, **Gıda Teknolojisi**, 1 (1), S. 74-79.
- Atasever Mustafa*, (2000), “Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası”, **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, S. 117-122.
- Ateş, M., Ballar, E. ve Gülten Pekcan*, (1986), “Sosyo Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 15,S.71-83.

Anadolu Üniversitesi e-sertifika <http://www.e-sertifika.anadolu.edu.tr/D9578.htm> (Erişim Tarihi, 28 Temmuz 2015).

Angelillo IF., Viggiani, N.M.A, Rizzo, L., Bianco, A., (2000), Food handlers and Foodborne Diseases: Knowledge, Attitudes, and Reported Behavior in Italy.

*Aymankuy Yusuf, Şimal Aymankuy, (2002), “Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model”, **Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı**, Ankara, S.29-42.*

Babür Tarih Eren, (2007) “Muğla’da ki Birinci Sınıf Tatil Köylerinde Çalışan Mutfak Personelinin Aldıkları Hizmet İçeriği Eğitim ve Mutfak Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi”, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, S. 1-61.

Baş Murat, (2004), Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Sim Matbaacılık, Ankara.

Bayram F., (2011), “Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutar ve Davranışları”, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S., 1-217.

*Beyhan Yasemin, (1995), “Çalışma Hayatında Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi”, **Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu**, Türk-İş Yayın, No:189, Ankara.*

Bilici Saniye, (2008), “Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı”, Sağlık Bakanlığı Yayınları, Ankara, S.29-30.

*Boyacı Cemil, (1992), “Üniversite Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarında Öğretim Elemanı Yetiştirme Sorunları ve Çözüm Önerileri”, **Turizm Eğitimi Konferansı**, Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, S.121.*

Bulduk Sıdıka, (2007), “Gıda ve Personel Hijyeni”, Detay Yayıncılık, Ankara.

- Buluç Gülçin**, (1992), “*Turizm ve Otel İşletmeciliği Eğitiminde Stajın Önemi*”, **Turizm Eğitimi Konferansı-Workshop 9-11 Aralık**, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara, S. 365- 368.
- Clayton Deborah A.**, (2002), “*Food handlers' beliefs and self-reported practices*”, **Journal of Environmental Health Research**,12, S.25-39.
- Conant Jeff ve Pam Fadem**, (2012), “*Toplum İçin Çevre Sağlığı Rehberi*”, (Çev. Nazmi Zengin), 1. Baskı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, S.58.
- Cömert Menekşe**,(2011) “*Otel İşletmeleri Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algulamaları ve Ankara’da Bir Uygulama*” Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, **Turizm İşletmeciliği Eğitimi ABD.**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, S. 1-134.
- Cömert Menekşe, Kübra Özel**, (2015), “*Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi*” **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 3, (16), S. 310-322.
- Cullen Frank**, (2010), *Phenomenological Views and Analysis of Culinary Arts Students Attitudes to National and International Internships: The “Nature of Being” Before, During, and After International Internship*, **Journal of Culinary Science & Technology**, 8, 87-105.
- Çakır Fikret, Fatma Arık Çolakoğlu, Nermin Berik**, (2006), “*Su Ürünleri İşleyen ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri*”, Ege Üniversitesi, **Su Ürünleri Dergisi**, 23 (1/3), S. 377-381.
- Çekal Nurten**, (2007), “*Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma*” **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 18, (1), Bahar, S. 64-74.
- Çetiner H.**, (2010), “*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon Personelinin Hijyen kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü*”, Gazi

Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitim ABD.,
Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-110.

Çıkmaz N., (1997), “Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastaneleri ve Dekanlık Mutfak, Yemekhane Çalışanlarının Besin Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Uygulamaları”, Ankara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Çiçek Dönüş, (2008), “Otel İşletmelerinde Kritik Hijyen Alanları”, **Anadolu Üniversitesi Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı**, Eskişehir, S.403-419.

Çiftçi Berker, (2014), “5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları”, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-133.

Dağ Ayhan, Türkan Kutluay Merdol, (1996), “Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi, Tutum ve Davranışa Etkisi”, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Toplu Beslenme Sistemleri Bilgi Uzmanlığı Tezi, Ankara.

Demir Mahmut, Şirvan Demir, (2014), “Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi”, **Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 6, S. 18-33.

Demirel Sinem, (2009), “Hazır Yemek Üretimi Yapan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi”, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Üniversitesi, Gıda Mühendisliği ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, S.1-63.

Dölekoğlu Özçicek Celile, (2003), “Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri”. **Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü T.E.A.E-Bakış**; 2(3), S. 1-4.

- Durmuş Beril, Yurtkoru, S. E, Çinko, M. (2013),** “Sosyal Bilimlerde SPSS’le Veri Analizi” (5.Baskı). İstanbul, Beta Yayınları, S.184.
- Ehiri John E., G. P. Morris, J. McEwen (1997),** “Evaluation of a Food Hygiene Training Course in Scotland”,**Food Control**, 8(3), S. 137-147.
- Eker Mert, (2015),** “Turizmde Nitelikli İşgücü Sorunu”, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, https://scholar.google.com.tr/scholar?q=Turizmde+Nitelikli+%C4%B0%C5%9Fg%C3%BCc%C3%BC+Sorunu+Sorunu+mert+eker&btnG=&hl=tr&as_sdt=0%2C5&as_vis=1, (Erişim Tarihi, 08.02.2017).
- Emir Oktay, Soner Arslan, ve Şensoy Kılınçkaya, (2008),** “Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Programı Öğrencilerinin Staj Uygulamaları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi**, S.273-291.
- Ercişli Semih, (2005),** “Konya’da Tüketime Hazır Yemek Üreten ve Bunları Servise Sunan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgisinin Belirlenmesi”, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, S., 1-7.
- Erdem Özkan, (2014),** “Mengen Aşçılar Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde Aşçılık Eğitimi Alan 10 ve 12. Sınıf Öğrencilerinin Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgi ve Uygulama Düzeyleri” Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-172.
- Erol Serpil, (2007),** “Hastane Mutfaklarında ve Mama Hazırlamada DAS Uygulamaları”, 5. **Ulusal Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresi**, S. 366-381.
- European Commission, (2011),** “Attitudes Towards Vocational Education and Training”, *Special Eurobarometer 369*, (Erişim Tarihi, 13.02.2015, http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_369_en.pdf) S. 1-114.

- Gomes-Neves E., Araujo, C., Ramos, E., (2007), “Food Handling Comparative Analysis Of General Knowledge And Practice on Three Relevant Groups in Portugal”, *Food Control*, 18, S. 707-712.**
- Göbel Pınar, (2008), “Yiyecek Hizmeti Veren İşletmeler ve Tedarikçi Firmalarda Besin Güvenliği Uygulamaları”, Ankara.**
- Görkem Onur, Burhan Sevim (2016), “Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı?” *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15, (8), S. 977-988.**
- Güçlü Nergiz, Hatice Gökhan Ayazlar, (2008), “Turizm İşletmelerinde Örgüt- İş gören İlişkileri Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”, *Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir*, 287-305,**
- Gülegül H. İbrahim, Firuzan Sunar, Filiz Uygur, (2003) “Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezî Mutfaklar)”, Meryem Eraslan (Koordinatör), Milli Eğitim Basımevi, Ankara, S. 1-168.**
- Güneş Eda, (2014), “Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Gıda Güvenliği Ve Hijyeni Ders Notları” (basılmamış), Konya.**
- Güneş Eda, Ümit Sormaz, Tosun G., Adıgüzel D., (2015), Kadın Girişimcilere Ait Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen Ve Sanitasyona Bakış; Konya Örneği. *Uluslararası Katılımlı Sosyal Yaşam ve Kadın Sempozyumu*, 21-22 Aralık.**
- Halkman Kadir, (2004), “Güvenli Gıda Üretim Sistemleri”, *Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Sempozyumu*, 15-16 Ekim, Ankara, S.64.**
- İslamoğlu Hamdi, Ümit Alnıaçık,(2014), “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri”, Beta Yayınevi, Ankara, S.495.**
- Jeinie M.H., Norazmir, M.N., Sharif, M.S., Saad, M., (2016),” Food Hygiene and Safety among Culinary Intern: Questionnaire for FHS quality”, *Social and Behavioral Sciences*, 222, S. 299-305.**

Jianu Călin, Codruța Chiș, (2012), “Study on The Hygiene Knowledge of Food Handlers Working in Small and Medium-Sized Companies İn Western Romania”, **Food Control**, 26(1), S. 151-156.

Kayalı Fatmanur, (2013), “Toplu Beslenme Hizmeti Veren Bir Kurum Mutfağı ve Personelinin Hijyen Yönünde Değerlendirilmesi ve Beslenme Durumlarının Saptanması”, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik ABD. , Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1- 106.

Kılıç D. (2008), “Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi-Tutum ve Davranışları” Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Kınacı Bahar, Hakan Çetiner, (2013), “Gaziantep’te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 1(1),S. 21-28.

Kır Ramazan,(2015), “Servis Aşamasında Hijyeni Sağlama Yolları”, <http://www.eğ.com/servis-aamasnda-hijyeni-salama-yollar.html> (Erişim Tarihi, 30 Temmuz 2015).

Kocaman Memiş Emel, (2015), “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitimin Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyine Etkisi”, **Kastamonu Eğitim Dergisi**, 23(1), S. 269-280.

Koçak Nilüfer, (2007), “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni”, Detay Yayıncılık, Ankara, S. 81.

Koyuncu Sevim, 2003, *Turist Sağlığı*, Ankara, Detay Yayıncılık, S.15.

Kozak Nazmi, Meryem A. Kozak, Metin Kozak (2013), *Genel Turizm*, 14. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.

Kozak Nazmi, Zeki Açıköz, (2015), “Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı, Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporu Kitabı”, Antalya Expo Center, Antalya.

Köroğlu Asuman, Kocakaya, (2005), “Lise Yaş Grubu Gençlerin Kişisel Hijyen Alışkanlıkları İle İlgili Bilgi, Tutum, Davranışları ve Verilen Eğitimin Etkisi”, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Halk Sağlığı, ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta, S. 1-130.

Kurnaz Alper, Hande Akyurt Kurnaz, Burhan Kılıç (2004), “Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi Dergisi, 32, S.41-61.

Kültür ve Turizm Bakanlığı, “Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Kat Hizmetleri El Kitabı”, <http://turizmegitim.kulturturizm.gov.tr/ebook/kathizmetleri/tr/elkitabi.pdf> (Erişim Tarihi, 30 Temmuz 2015).

Lynch Robert A. (2003), “A comparison of food safety knowledge among restaurant managers, by source of training and experience, in Oklahoma County, Oklahoma”, **Journal of Environmental Health; Denver** , 66,(2), S.9-14.

Lombar Mengual M, Gamez, NM, Carcedo I Lopez MA ve Alava JI, (2016), “Kontaminasyon Kaynağı Olarak Gıda İşleyicileri Aksesuarları ve Restoran Personeli” **Journal of Food: Microbiology, Safety&Hygiene**.

MEGEP, 2007, “Gıda Teknolojisi Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Numuneleri”, Ankara, http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/hijyenvesanitasyon_kontrol_numuneleri.pdf (Erişim Tarihi, 11 Ağustos 2015).

Merdol Kutluay T., Beyhan Y., Ciğerim N., Sağlam F., Tayfur M., Baş M., Dağ A. (2000), “Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Rehberi”, Hatipoğlu Yayınevi İkinci Baskı, Ankara.

Nakilcioğlu K.K., (2004), “Beslenme Öğretmenlerinin Hizmet İçi Eğitimi Kursunda Almış Oldukları Hijyen ve Sanitasyon Konularına Yönelik bilgi Kalıcılığı, Bu Bilgilerin Konu ile İlgili Davranışlarına Olan Etkisi”, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve beslenme ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

OKSEM, (2015), Okan Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi, Konaklamalı İşletmelerde Gıda Güvenliği Sertifika Programı, Antalya.

Olalı Hasan, (1973), “Otel İşletmeciliği ve Yönetimi. E.Ü. İktisadi ve Ticari Bilimler Fakültesi Yayınları, İzmir.

Osaili Tareq M., Bayan A. Obeidat, Dima O. Abu Jamous, Hiba A. Bawadi, (2011), “Food safety knowledge and practices among college female students in north of Jordan”, **Food Control**, 22, S. 269-276.

Oyibo P.G., (2012), “Basic Personal Hygiene: Knowledge And Practices Among School Children Aged 6-14 Years in Abraka”, Delta State, Nigeria, **Continental Journal of Tropical Medicine**, 6 (1), 5 – 11.

Örer N., (1995), “Turistlerde Görülen Besin Zehirlenme sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerinde Etkisi”, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Ve Diyetetik Programı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.

ÖSYM, (2015), <http://www.osym.gov.tr/TR,50/2015-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>, (Erişim Tarihi,10 Ağustos 2015).

Öztek Zafer, (2015), “Ceza İnfaz Sisteminde Sağlık Hizmetleri El Kitabı”, Şen Matbaa, Ankara, S.11.

- Öztürk Yüksel, Kadir Seyhan, (2005).** “Konaklama İşletmelerinde Sunulan Hizmet Kalitesinin Artırılmasında İş Gören Eğitiminin Yeri ve Önemi”, **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, 1, S. 121-140.
- Palmer Margeret, Kenneth T. Winters, (1993), İnsan Kaynakları.** Çeviren: Doğan Şahiner, İstanbul: Rota Yayınları.
- Pelit Elbeyi, Evren Güçer, (2006),** “Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma”, **Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, 1, S. 139-164.
- Pragle A., Harding, A., Mack, C. (2007),** “Food workers perspectives on handwashing behaviros and barriersin the restourant environment”, **Journal of Environmental Health**, 69, S. 27-32.
- Purutçuoğlu E., (2003),** “Lise Öğrencilerinin Tüketici Eğitimi İhtiyacının Belirlenmesi” Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Resmi Gazete, 2013, “Hijyen Eğitimi Yönetmeliği”** 28698 sayılı 5 Temmuz 2013 Tarihli Yönetmelik, (s. 1-2)<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/07/20130705-3.htm> (Erişim Tarihi, 5 Ağustos 2015)
- Sarıaltın Hatice, Zuhul Erol, (2015),** “Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi Kapsamında İş İlişkisinin Sona Erme Sürecinin Analizi (Sakarya Örneği)”, **Electronic Journal of Vocational Colleges**, S. 7-17.
- Seaman Pihillip, (2010),** “Food Hygiene Training: Introducing the Food Hygiene Training Model” **Food Control**, 17 Gillian Close, Aldershot, Hampshire GU12 4HU, UK, S.381

- Sevim Burhan**, (2015), "Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi", **Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi**, 7, (1), S. 59-67.
- Sevim Burhan, Onur Görkem**, (2015), "Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi", **Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi**, 7(1), S. 59-67.
- Sezgin Ceyhun Aybuke, Fügen Durlu Özkaya**, (2014) "Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış" **Academic Food Journal**, 12, 1, S. 124-128.
- Sprenger R. A.** (2003), "Intermediate Food Hygiene", 4.Edition, **High Field, London**.
- Sormaz Ümit, Eda Güneş, Yılmaz Seçim**, (2015), "Teorikten Pratiğe, Pratikten Davranışa: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri İçin İşbaşında Eğitim", **1. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğitimler ve Göstergeler**, 1(3), S. 633-644.
- Stuart Mark L.**, (2003), "Extension Agent Family Consumer Sciences the University Arizona", **Food Safety Education Program, Nutrition Education**. 24, S.33-46.
- Şahin Nilüfer**, (2002), "Otel İşletmelerinde Hizmet İçi Eğitim Uygulamaları (Kapadokya Örneği)", **Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya**, S. 1-148.
- Şanlıer Nevin, Azize Tunç Hussein**. (2008), "Yiyecek İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünde Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği", **Kastamonu Eğitim Dergisi**, 16 (2), S. 461-468.
- Şanlıer Nevin, Saim Küçükömürler**, (2001), "Büfe, Kafeterya, Pastane Gibi Toplu Beslenme Hizmeti Veren Yerlerin Mutfaklarının Hijyen Durumlarının

Değerlendirilmesi”, *Turizm Akademik Dergisi*, Gazi Üniversitesi Vakfı ve AH&MA.

Şanlier Nevin, Hüsne Demirel (2004), “ Yıldızlarına Göre Otellerdeki Mutfakların Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi”, *Mesleki Eğitim Dergisi*, 6(11), S. 119-132.

Şimşek Aykut, (2014), “Ticari Mutfaklarda Hijyen ve Sanitasyon: Turizm Lisans Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma” Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi , Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-146.

Tarhan Asuman, F. , (1999), “Ankara’da Otellerdeki Gıda Kayıpları ve Mutfak Personelinin Gıda Kayıplarına İlişkin Uygulamaları”, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-181.

Taş H. Yunus, (2011), “İŞKUR’un Mesleki Eğitim Faaliyetlerinin İstihdam Üzerine Etkileri: Yalova İŞKUR Örneği”, *Sosyal Siyaset Konferansları*, 61, S. 152-176.

Taşkın Erdoğan, (2000), “Müşteri İlişkileri Eğitimi”, Papatya Yayıncılık, İstanbul, S. 210.

Tayar Mustafa,(2004), “Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon”, Uludağ Üniversitesi, <http://mtayar.uludag.edu.tr/GIDA%20END%20HJY.htm>, (Erişim Tarihi, 31 Temmuz 2015).

Tayar Mustafa, (2005), “Mutfak Hijyeni El Broşürü”, Halk Sağlığı Eğitim Serisi, Bursa, S.27.

TESK (2015a), Gıda ve Tarım Bakanlığı, “Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üretimi İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”,

<http://www.tesk.org.tr/tr/calisma/gida/firinhijyen.pdf> (Erişim Tarihi 06 Ağustos 2015).

TESK (2015b), “Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”, <http://www.tesk.org.tr/tr/calisma/gida/toplutuketimhijyen.pdf> (Erişim Tarihi, 17 Eylül 2015).

Toprak Metin, Armağan Erdoğan, (2012), Yaşam Boyu Öğrenme; Kavram Politika, Araçlar ve Uygulama, **Yükseköğretim ve Bilim Dergisi**, 2 (2), S. 69-91

Timur, A. (1992), “Turizmin Eğitiminin Genel Sorunları”, Turizm Eğitimi Konferansı, Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, S.51-53.

Turan İlkay, (2009),”Mutfak Personelinin El Hijyeni Bilgisi ve Uygulamalarının İncelenmesi”, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi ABD. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-70.

Türkan Cemal, (2005), “Mutfak Hizmetleri Yönetimi”, Değişim Yayınları, İstanbul.

Türkeri İlker,(2014), “Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitiminin Özel Nitelikli Sorunları ve Çözüm Önerileri”, **Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 3 (4), 2014, Burdur, S. 7-9

Türksoy Adnan, Nejat Altuniğne, (2008), “Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi”, **Ege Akademik Bakış**, 8 (2), S. 605-629.

Ural Ayhan, İbrahim Kılıç, (2005), “Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi”, Detay Yayınevi, Ankara.

Ural Didem, (2007), “Konaklama İşletmelerinde Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Bilgi ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma”, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomi ve Beslenme Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-111.

Ünlüönen Kurban, Menekşe Cömert, (2013), “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 1 (1), S. 3-12.

Üzücü Adem,(2015), ‘Toplu Beslenme Hizmeti Veren Kurumlarda Besin ve Personel Hijyeni Bilgi Düzeyi ve Davranışları Üzerine Bir Araştırma (Kayseri İl Örneği)’ Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi ABD, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, S. 1-226.

Yazıcı Nusret, (2013), İŞKUR Türkiye'nin Her Noktasında, İstihdamda 3İ, 8, S.4-5.

Yıldırım Emre, (2014), “Konaklama İşletmelerinde Mutfak Ve Servis Personelinin İş Tatmini İle , Kişisel Hijyen Bilgi Ve Uygulamaları” Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, S. 1-94.

Yılmaz Emel, Özkan Sultan, (2009) “Bir İlçede Farklı Yerleşim Yerindeki İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Kişisel Hijyen Alışkanlıklarının Karşılaştırılması”, **Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi**, 4 (10), Elazığ, S.31.

Yıldız Kemal (2016), “2008 Krizinden Günümüze İŞKUR'un Mesleki Eğitim Faaliyetlerinin Gelişimi”, **Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi**, 12, (27), S. 263.

Ek I

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN HİJYEN EĞİTİMİ DEĞERLENDİRİLMESİ ANKETİ

Bu anket; NEÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin ders müfredatlarında aldıkları hijyen ve sanitasyon eğitimlerinin ölçülerek, işbaşı eğitimler sırasında uygulamada yapılanların belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilecek veriler doğrultusunda öğrencilerin hijyen ve sanitasyona dair davranışları belirlenerek bu konudaki becerilerinin artırılması amaçlanmaktadır. Lütfen! Tüm soruları eksiksiz ve samimiyetle doldurmanızı rica eder, katkılarınız için teşekkür ederiz. **Tuğba KOÇYİĞİT**

Denek No:

DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER

1.Cinsiyetiniz : () Kadın () Erkek

2.Sınıfınız: ()1 ()2 ()3 ()4/ () N.Ö. () İ.Ö.

3. Hijyen dersi yada eğitimi aldınız mı: () Evet () Hayır

4. İşbaşı eğitim dersi alıyor musunuz/ aldınız mı? : () Evet () Hayır

5. İşbaşı eğitimi hangi iş yerinde aldınız?

6. Mutfak uygulamalarına düzenli katılıyor musunuz?

Soru		Hiç Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Kararsızım (3)	Katılıyorum (4)	Tamamen Katılıyorum (5)
Kişisel Hijyen	7	Çalışmaya başlamadan önce ve sonrasında duş alınmalı				
	8	Çalışmaya başlamadan önce temiz iş kıyafetlerimi giyip, ellerimi yıkanmalı				
	9	Dışarıda giyilen kıyafetlerle işletmede çalışmalı				
	10	İş kıyafetleri ile dışarı çıkmamalı				
	11	Çiğ besinlere temastan sonra, öksürüp, hapşırınca, tuvalet çıkışında ve sigara içtikten sonra eller yıkanmalı				
	12	Tırnak temizliğine dikkat edilmeli				
	13	Saç, sakal vs. besinlere dökülmesine karşı bone, maske kullanılmalı				
	14	Ellerde açık yara, yanık, kesik varsa besine temas etmemesi sağlanmalı				
	15	Eller, besinleri hazırlama-pişirme bölümü dışında bulunan lavaboda yıkanmalı				
	16	Mutfakta çalışırken takı, kolye, küpe, saat vb takılabılır				
	17	Bulaşıcı rahatsızlık geçiren (ishal, nezle, grip) kişi istirahate çekilmelidir				
Satın alma	18	Ambalajlı besin satın alırken neye dikkat edilmeli;				
	a	Ürünlerin son kullanma tarihine				
	b	Üretim tarihine ve üretim iznine				
	c	Helallîğe				
	19	Et, balık gibi ürünleri satın alırken hangisine bakılmalı;				
	a	Renk				
	b	Koku				
	c	Doku				
	d	Damga				
	20	Dondurulmuş besin satın alırken -18 °C'de depolanmış olması gerekir				
21	Hangisi satın alınıp kullanılabilir					
a	Çatlak, kirli yumurtaları gibi ürünler					
b	Küflü, böcek yenikli bakliyatlar					

	c	Ezik, çamurlu, kirli ve turfanda olmayan meyve-sebzeler					
	d	Alt-üst kapakların şişmiş, hasar görmüş konserveler					
Depolama	22	Besinleri depolarken donmuş, kuru, yaş, kimyasal gibi özelliklerine bakarak depolanmalı					
	23	Depoların hangi kontrollerini yapıp kontrol-zaman listeleri oluşturulmalı?					
	a	Zemin					
	b	Sıcaklık					
	c	Nem					
	d	Havalandırma					
	e	Karanlık					
	f	Temizlik					
	24	Ham ve pişirilmiş gıdaları aynı depoya koyulmamalı					
	25	Çürük, bozuk, son kullanma tarihi geçmiş ürünler depodan uzaklaştırılmalı					
26	Depoda cam olmamasına dikkat edilmeli						
Hazırlama ve Pişirme	27	Sebze- meyveleri yıkarken dezenfekte ürün (klor, sirke, limon vs.) damlatarak bol su ile yıkanmalı					
	25	Besinler için ayrı ayrı cinsine göre renklerle tanımlanmış bıçak ve doğrama tahtaları kullanılmalı (kullanıyorsanız hangi renk için hangi ürün kullanılmalı aşağıdaki tabloyu doldurunuz)					
	a	Mavi					
	b	Yeşil					
	c	Kırmızı					
	d	Beyaz					
	e	Kahverengi					
	f	Sarı					
	29	Mutfakta her ayrı çalışma için tek kullanımlık (disposable) eldiven kullanılmalı					
	30	Besin hazırlarken kullandığım makineleri, her dört saatte bir temizlenmeli					
	31	Donmuş besinleri buzdolabında 5 °C' yi geçmeyecek şekilde veya mikrodalga fırında çözdürmeli					
	32	Sıcak servis edilecek besinlerin 60 °C altına düşmeyecek şekilde ağzı kapalı olarak bekletilmeli					
	33	Yemekler piştikten sonra en fazla 2 saat içinde servis edilmeli					
	34	Servis edilmeyen ürünler buz dolu evyelerde veya soğuk su ile soğutulmalı					
	35	Yemek tadımlarını ayrı ayrı kaşıkla yapılmalı					
	36	Yemek sıcaklığı termometre ile ölçülmeli					
Servis	37	Servis araçlarını kullanırken sap kısımlarından tutulmalı					
	38	Yere düşen ekipmanları yıkamadan kullanılmamalı					
	39	Servis sırasında tabak/bardak vb ürünleri direk elle tutulmalı					
	40	Servis esnasında kullanılan kapların kapağını açık bırakılmamalı					
	41	Kullanılmış ve temiz tabak, çatal vb ürünler aynı alanda bulundurulmalı					
Bulaşıkhaneye	42	Bulaşıkhanede araç gereçleri özelliklerine göre(bardak, tabak, tencere, çatal, bıçak, tencere gibi) ayırıp ön işlemden geçirilmeli					
	43	Deterjanlı bulaşık suyunun ısısına (40- 45 °C) dikkat edilip, kirlenen suyu değiştirilmeli					
	44	Yıkama sonrası bezsiz kurulama yapılmalı					
Çalışma ortamı	45	Mutfağın Yerleşim, Tasarım, Yapım ve Büyüklüğü önemlidir					
	46	Mutfağa ait Soyunma ve Giyinme odası olmasına gerek yoktur					
	47	Mutfağın ışıklandırması önemli değildir					

	48	Mutfakta havalandırma için davlumbazlar yeterlidir					
	49	Mutfağın zemini kaygan olmamalıdır					
	50	Mutfağın duvar ve fayansları önemlidir					
	51	Çalışma ortamının düzeni sağlanmalı					
Su ve çöp	52	İçme suyu ve yemekte kullanılan suya dikkat edilmeli					
	53	Bulaşık suyunu direk lavaboya dökülmeli					
	54	Suyun görsel ve duyuşsal özelliklerine göre kullanılmalı					
	55	Su kullanımında şebeke suyu yeterlidir					
	56	İşletmeden çıkan çöpleri özelliklerine göre ayrılmalı					
	57	Üretim ve depolama alanlarında çöp biriktirilmeli					
	58	Çöp kovalarını rutin olarak dezenfektanlı su ile yıkayıp kullanılmalı					
	59	Mutfak camlarında sineklik olması gerekli					
	60	Haşere kontrolü yapılmalı					
	Personel	61	Mutfak personeli için hangi eğitim/egitimlerin gerekli olduğunu düşünüyörsünüz				
a		İlk yardım					
b		Hijyen					
c		Yangın					
d		Gıda güvenliği					
62		Mutfakta hangisi/hangileri sizce olmalıdır					
a		Yangın söndürücü					
b		İlk yardım çantası/dolabı					
c	Gaz detektörü						

Ek II

**TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN STAJ/
İŞBAŞI EĞİTİMDE SEKTÖREL BEKLENTİLERİ ANKETİ**

Denek No:

	Soru	Hiç Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Kararsızım (3)	Katılıyorum (4)	Tamamen Katılıyorum (5)
1	İşletmelerde eğitim birimi oluşturmalı					
2	İşletmeler öğrencilerin mesai, izin gibi haklarını temin etmeli					
3	Öğrencilerin çalışma saatlerini ve izin günlerini net olarak belirlemeli					
4	Öğrencilerin ulaşım ve yemek vb. temel ihtiyaçlarını karşılayabilmeli					
5	İşletmeler öğrencilere oryantasyon ve rotasyon sağlayabilmeli (rehberlik, iletişim, çalışma kuralları, iş yerine uyum gibi)					
6	İşletmeler öğrenciler ve diğer personel ile uyumu sağlayabilmeli					
7	İşletmeler öğretici olup, öğrenciyi sektöre kazandırmalı					
8	Öğrencileri bedava veya ucuz işgücü olarak görmemeli					
9	Öğrenciler alanı dışında çalıştırılmamalı					
10	Öğrencilerin motivasyonu için sosyal aktivite sağlayabilmeli					
11	İşletmeler, iş kazası gibi durumlar için önlem almalı					
12	Öğrencilerin sağlık sigortalarını yaptırmalı					
13	İşletmelerdeki şeflerin, öğreticilerin öğrencilere bilgi aktarımında istekli olmalı					
14	İşletmelerdeki uygulamalar ile okulda verilen dersler aynı yönde olmalı					
15	İşletmeler, öğrencilerin uygulamada mesleki bilgi, becerilerini geliştirmelerini ve iş hayatına kolay adapte olmalarını sağlayabilmeli					
16	Öğrencilere gerekirse barınma imkânı sağlanmalı					
17	Öğrencilere ilgili alanda yapılacak işin tanımı yapılıp başka çalışanların müdahale etmesi önlenmeli					

Not: Demografik özellik soruları aynı kişiye yapıldığı için ekte gösterilmemiştir.

Ek III

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN STAJ/ İŞBAŞI EĞİTİMDE SEKTÖREL BEKLENTİLERİN KARŞILANMASI ANKETİ

Denek No:

	Soru	Hiç Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Kararsızım (3)	Katılıyorum (4)	Tamamen Katılıyorum (5)
1	Öğrenci/ Stajer/ işçi olarak haklarımı biliyorum					
2	Çalışmam boyunca özlük haklarımdan faydalanamıyorum. (haftalık tatil, konaklama, ulaşım vb.)					
3	İş kanunu kapsamı dışında çalışıyorum (sigorta, izin).					
4	Uygulama da eğitim aldığım işlerde çalışıyorum					
5	Uygulama da eğitim aldığım işler dışında da çalıştırılıyorum					
6	Yapamayacağım ağır işlerde çalıştırılıyorum (bahçe, tadilat vb.)					
7	Uygulama alanında gün içerisinde; yemek, dinlenme gibi molalara çıkıyorum					
8	Uzun süreli olarak, geç saatlere kadar çalışıyorum.(8 saatten fazla)					
9	Çalışma saati dışında çalışmam fazla mesaiden sayılıyor ve ücretini alıyorum					
10	Öğrenci olarak değil kalifiye eleman olarak çalıştırılıyorum					
11	İşletmede rotasyon ve oryantasyon süreci yönetilmiyor					
12	İşletme içi eğitimler veriliyor ve destekleniyor					
13	Öğrenciler ve diğer personel arasında ayrımcılık yapılıyor					
14	Öğrenciler sürekli temizlik veya doğrama işlerinde çalıştırılıyor					
15	İşletmede sürekli psikolojik baskıya (mobbing) maruz kalıyorum					
16	Öğrencilere ucuz veya bedava işgücü olarak bakılıyor					
17	İşletme kişisel gelişime önem veriyor					
18	İşletme eğitimime engel olmayıp katkı sağlamaktadır					
19	Kalacak yer/kıyafet/yol /yemek ve sağlık konusunda işletme bizi destekliyor					
20	İşletmeler not konusunda aynı fırsatı (değerlendirmede hassasiyet) sağlamıyor					
21	İşletme mezunlara referans ve iş imkanı sağlıyor					

Not: Demografik özellik soruları aynı kişiye yapıldığı için ekte gösterilmemiştir.

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---

ÖZGEÇMİŞ

2012 yılında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme Bölümü Lisans eğitimini tamamlayan Tuğba Koçyiğit, 2014 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim dalında yüksek lisans eğitimine başladı. 2005 yılında özel sektör kariyerine başlayan Koçyiğit, 2008-2010 yılları arasında Kule Yönetim ve Organizasyon A.Ş. de, 2010-2013 yılları arasında da İttifak Holding Yönetim Kurulu Başkanlığı'nda Yönetici Asistanı olarak görev yapmıştır. 2014 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Rektörlük Makamında Özel Kalem olarak görev yapmaya başlayan Koçyiğit, halen bu pozisyonda çalışmaya devam etmektedir.