



Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İşbaşı Eğitimin Önemi; Konya Örneği

Eda Güneş^{1*}, Tuğba Koçyiğit²

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, Konya, Türkiye

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya, Türkiye

E-Posta: egunes@konya.edu.tr

Özet: 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. Araştırmaya toplam 89 öğrenci (Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans öğrencileri) katılmış olup; 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 karşılanma 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 yönlmesi için çalıştıkları görülmektedir. Bu çalışma ile Turizm alanında olduğu gibi her alanda işbaşı eğitim/uygulamaların önemli olduğu vurgulanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hijyen-Sanitasyon, İş Başında Eğitim, Gastronomi, Turizm

The Importance of Hygiene and Sanitation on the Job Training in the Tourism Business; The Sample of Konya City

Abstract: 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. Total 89 students participated (Necmettin Erbakan University Gastronomy and Culinary Arts Department under graduate students) in their search; 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.

Key Words: Hygiene, Sanitation, On-the-Job Training, Gastronomy, Tourism

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. Gıda kaynaklı hastalıkların kontrolünün sağlanması için sadece yiyecek-içecek sektöründe değil bütün sektörlerde hijyen eğitimine gerek duyulmaktadır. 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

*İlgili E-posta: egunes@konya.edu.tr

Bu çalışma Tuğba Koçyiğit'in Yüksek lisans tezinin bir bölümünden üretilmiştir.

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

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 ^[1]. 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 ^[2]. Bireyin kendi sağlığını devam ettirmesi için yaptığı öz bakım uygulamaları kişisel hijyen olarak ifade edilmektedir ^[3-6].

Alanın ihtiyaçlarına göre nitelikli eleman yetiştirecek şekilde oluşturulacak turizm eğitim-öğretimi ^[7] 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 ^[8]. 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^[9]. 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.

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 ^[10] itibari ile (Tablo 1) ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim veren Üniversitelerde (Devlet, Özel ve Vakıf) ; Gıda güvenliği ve hijyen dersi, gıda ve personel hijyeni, gıda mikrobiyolojisi, mutfak hijyeni ve iş güvenliği dersleri adı altında müfredatlarına aldıkları görülmektedir. Ayrıca Gastronomi ve mutfak sanatları (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 görülmektedir.

Tablo 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

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 bilinmektedir.

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 (NEÜ) Turizm Fakültesi GMS Bölümü öğrencileri seçilmiştir.

YÖNTEM

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni NEÜ Turizm Fakültesi GMS 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 (örneklem) oluşturmuştur.

Evren örneklem büyüklüğüne göre ^[11]; 409 öğrenci bulunan fakültenin (NEÜ/GMS) örneklem büyüklüğün (n) 196 civarında olması gerekmekte, fakat sınırlama (işbaşı eğitim dersi açısından) oluşturulan evrenin 250 kişi olması örneklemini 152 kişiyle belirlemektedir. Bu öğrenci sayısından da anket uygulanmasını kabul edenler çalışmaya dâhil edilmiştir. 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. Bu çalışmada, daha önceki çalışmalarda geçerliliği ve güvenilirliği test edilerek kullanılmış ^[12-15] sorulardan uyarlanarak oluşturulan anketler araştırmacı tarafından yüz yüze görüşme tekniği ile 2015-2016 bahar ve 2016-2017 güz eğitim öğretim yarıyılında (28 hafta eğitim süresi içinde) örnekleme uygulanmıştır. Eğitim öncesi ve sonrası öğrencilerin bilgileri ve beklentileri karşılaştırılmıştır. Öğrencilerin hijyen bilgileri; kişisel hijyen, satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme, servis, bulaşikhane, çamaşır, çalışma ortamı, su ve çöp ve personel hijyeni başlıkları altında toplam 74 sorudan oluşan anketle değerlendirilmiştir. Öğrencilerin staj/ işbaşı eğitimde işletmeden beklentileri 17 soru, beklentilerin karşılanması ise 21 adet sorudan oluşan anket yöneltilerek yapılmıştır.

Verilerin Analizi

Anketlerin anlaşılabilirliğinin test edilmesi için 25 öğrenci üzerinde pilot çalışma yapılarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Elde edilen veriler SPSS 17.0 programı ile 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)" yapılmıştır. Testlerin 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.

BULGULAR

Bu çalışmanın yapıldığı tarihlerde NEÜ-GMS bölümünde okuyan toplam 409 lisans öğrencisi bulunmaktadır. "Gıda Güvenliği ve Hijyen" dersi üçüncü sınıf, güz döneminden itibaren seçilmekte ve branşlaşmanın olduğu bölümde işbaşı eğitim dersi sınıfın üçte birinin seçebilme imkânı olduğu seçimlik bir ders olarak görülmektedir. 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 (α) 0,785 olan hijyen ölçeği 74 maddeyi içermekte; beklentiler ölçeği $\alpha =0,753$ (17 madde) ve beklentilerin karşılanması ölçeğinin katsayısı $\alpha=0,703$ olup 21 maddeden oluşmaktadır. Bu sonuçların “hijyen bilgi”, “hijyen beklenti” ve “hijyen beklentilerinin karşılanması” anketlerinin güvenilir olduğunu göstermektedir.

Hijyen Bilgisi

Hijyen Bilgileri” anket çalışmasında toplamda 89 öğrenci katılmış olup; bu öğrencilerin %55'i erkek olmak üzere en fazla dördüncü sınıfların (%51,7) ve ikinci öğretim (%53,9) öğrencilerinin çalışmada yer aldığı tablo 2'de 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 2. 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 alma durumu	Evet	68	76,4
	Hayır	21	23,6
	Total	89	100,0
İşbaşı Eğitim dersi seçme durumu	Evet	74	83,1
	Hayır	15	16,9
	Total	89	100,0
Mutfak Uygulamalarına katılma durumu	Evet	77	86,5
	Hayır	12	13,5
	Total	89	100,0

Öğrencilere uygulanan “Hijyen Bilgi” anketine göre hijyen eğitimi alan 68 kişi olmasına rağmen 89 kişiden 81 (%91, Başarılı) 'inin hijyen bilgilerinin yeterli olduğu belirlenmiştir. Tablo 3'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; NÖ öğrencilerinin İkinci öğretim öğrencilerine oranla daha fazla sayıda (kişi sayısı olarak) hijyen eğitimi aldığı tespit edilmiştir.

Tablo 3. Hijyen eğitimi ve Öğrenim Durumu Çapraz Tablo

		Öğrenim		Total
		Normal öğretim	İkinci öğretim	
Hijyen eğitimi alma durumu	Evet	37	31	68
	Hayır	4	17	21
Total		41	48	89

Öğrenim durumu (normal öğretim ve ikinci öğretim) ve hijyen eğitimi değişkenlerinin Pearson Chi-Square test istatistiğine göre bağımlı olduğu ($p<0,05$) görülmektedir (Tablo 4).

Tablo 4. Hijyen Eğitimi ve Öğrenim Durumu Sonuçları

	Değer	Önem derecesi (Sig.)	p
Normal öğretim ve ikinci öğretim/ hijyen eğitimi	8,076 ^a	0,004	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 ^[17]. Bu sebeple, araştırmanın analizi yapılırken ikinci sınıf değişkeninde az sayıda gözlem yer aldığı için üçüncü sınıf ile bu değişken birleştirilmiştir (Tablo 5). Bundan dolayı Fisherexact testi yapılarak doğru sonuçlara ulaşılmaya çalışılmıştır (Tablo 6).

Tablo 5. 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'de verilmektedir. Son sınıf öğrencilerinin altısının, Üçüncü sınıfa kadar toplam 15 kişinin hijyen eğitimi almadığı tespit edilmiştir. Hücrelere düşen gözlem sayıları incelendiğinde öğrencilerin mezun olmadan önce büyük oranda hijyen eğitimlerini tamamladıkları görülmektedir.

Tablo 6. 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
Likeli hood 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^[16] ve temelde Pearson Chi-Square ile aynı şekilde yorumlanan küçük örneklem gruplarında kullanılması daha uygun bulunan Likeli Hood 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 6).

Hijyen Beklentileri

"Hijyen Beklentileri" anketi üçüncü ve dördüncü sınıf toplam 45 öğrenciye uygulanmış olup öğrencilerin %53,3'ü kadın ve %46,7'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 ^[17].

Tablo 7. 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 7).

Tablo 8. Hijyen Beklenti Değerleri (n=45)

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

Tablo 8’da 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.

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

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

Tablo 9 incelendiğinde kadın ve erkeklerin hijyen beklentilerinin karşılanma değerlerinin ortancalarının eşit olmadığı sonucuna varılmaktadır ($p<0,05$). Tablo 11’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 10).

Tablo 10. Cinsiyete Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler (n=41)

Beklentileri karşılama	Cinsiyet	n	Ortalama	Derece toplamı
	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 11; $p<0,05$).

Tablo 11. Hijyen Beklentilerinin Karşılanması ve Hijyen Eğitim Faktörü (n=41)

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

Tablo 12’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 12. Hijyen Eğitimi Alma Durumuna Göre Beklentilerin Karşılanmasında Tanımlayıcı İstatistikler (n=41)

Beklentileri karşılama	Eğitim durumu	n	Ortalama	Derece toplamı
	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.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Yerli ve yabancı büyük bir turist potansiyeline sahip olan Türkiye’de, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinedaha donanımlı mutfak personellerinin yetiştirilmesi için hem turizm sektörüne hem de eğitim kurumlarına önemli görevler düşmektedir. Donanımlı eleman/personel; kendine güven duyarak iş başarısını arttıracak 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 yada 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 ^[18]. 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 ^[19] 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 ^[20, 21]. 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 yiyeceklerinde zehirlenmeye yol açabilme ihtimalinin olduğu ve müşterinin zehirlenmesi, sadece işletmenin itibarını zedelemekle kalmayıp kanuni yollarla çeşitli cezalandırıcı neticeler oluşturabileceği unutulmamalıdır ^[22-24]. 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 ^[25-39] 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. 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 ^[40-41]. 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 ^[42]. 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 ^[43]. Bunun içinde 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 ^[44]. 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 ^[44]. Özel ve vakıf üniversitelerinde uygulama malzemelerini sağlama yönünde çok sıkıntı çekilmezken, devlet üniversitelerinin dönemlik/yıllık malzeme tutarını belirleyememesi eğitim takvimini etkilemektedir.

Sevim ve Görkem ^[44]'in 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 ^[45]. 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 ^[46], staj ve uygulamaların hijyen açısından öğrencilerde fark oluşturmadığı ifade etmektedir. Yapararak ve yaşayarak öğrenme de denilen ve aktif öğrenme metodu olan işbaşı eğitimler, tecrübe eksikliklerini ortadan kaldırmaya çalışan ^[47] tecrübe iş deneyimidir. Özellikle GMS gibi ön plana çıkan mesleklerde işbaşı uygulamaları eğitimin tamamlayıcısıdır ^[43]. 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 yaralanma ve kapasitenin yükseltilmesi olmamakla birlikte; işletme için kalitenin artırılması ve müşteri memnuniyeti anlamına da gelmektedir ^[19,48,49]. Mesleki eğitimler ile nitelikli personel yetişmesi sağlanırken okuldan işe geçişler de kolaylaştırılmakta, uygulamalı eğitimler kilit özellik göstermektedir ^[47]. 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 ^[19]. Örneğin uygulama alanlarında, sadece ekonomik bir varlık olmayıp, farklı beklentilere ve ihtiyaçlara sahip olan stajyerler kendisini geliştirirken işletmenin ihtiyaçlarını karşılaması gerektiği göz önünde bulundurulmalıdır ^[50].

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 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 ^[51]. Ek olarak kurum mutfakları için geliştirilen hijyen eğitimlerinde, eğitim öncesi ve sonrasındaki bilgi düzeyleri arasında farklılık oluşabileceği çeşitli çalışmalarda bahsedilmektedir ^[52]. 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 ^[53]. 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 ^[15,54,54]. İnsan hatalarının önlenmesi için gıda eğitiminde seviyenin ve bilgi düzeyinin artması beklenmektedir ^[54,55].

Özellikle mutfak personelinin bilgisi ve alışkanlıklarının dışında hijyen ve depolama konularında yeterli olması gerekmektedir ^[57]. 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 ^[27]. Bizim çalışmamızda da verilen eğitimlerde bu hususların tanımı yapılmasına rağmen öğrencilerin zaman kaybı sağlayan uğraştırıcı işlerle ilgilenmedikleri ve uygulamadıkları gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda ne kadar eğitilmiş olurlarsa olsunlar besin hijyeninin olumsuz etkileneyeceği diğer çalışmalarda da belirtilmektedir ^[58]. Ayrıca bazı mutfak ve yemekhane çalışanlarında da hijyen uygulamalarında sorun görülmektedir ^[59].

Bilgi eksikliği giderilerek besin hijyenine uyulması (kritik pişirme oranları, riskli yiyecekleri depolama koşulları, personel hijyenine dikkat) güvenliğin ön koşuludur ^[55]. 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 özelliklerine ve helal ürün olup olmadığı) bakarak etkin etiket okuma yaparak ürün özelliklerine önem gösterdikleri görülmektedir. Oteller mutfaklarında çalışanlarla yapılan çalışmalarda benzer sonuçlara ulaşılmıştır ^[41]. Bu konuyla ilgili birçok çalışma bulunmaktadır ^[60-63].

Bilim ve teknoloji 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 ^[64]. Böylece "yaşamboyu istihdam" kavramı yerini "yaşamboyu eğitim" ve "istihdam edilebilirlik" kavramlarına bırakmaktadır ^[65]. Çalışmamızla paralel olarak kurum mutfaklarında işe girişlerde ve daha önce çalıştıkları kurumlarda personelin hijyen eğitimi aldığı görülmektedir ^[39]. 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 ^[28].

Çalışmamızda normal öğrenim gören öğrencilerin ikinci öğrenim gören öğrencilere göre eğitimlere katılım oranınındaha fazla olduğu bulunmuş, bu sonuç ikinci öğrenim öğrencilerinin üniversite tercihlerinde herhangi bir alanda çalışmalarının etkili olduğundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Aşçılık ve gastronomi programlarında gece-gündüz öğretimler, devlet-vakıf üniversitesi olması gibi faktörler hijyen düzeyini değiştirebilmektedir ^[44]. Son sınıf öğrencilerinin hijyen eğitimi eksikliklerini gidererek alandan beklentilerinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Şimşek ^[46]’in 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 ^[66,67]. 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 NEÜ Turizm fakültesi staj yönetmeliğine uygun kaliteli yerler olmasından kaynaklandığı sanılmaktadır. Babür ^[28]’ün 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 ^[68]. 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^[69]. Öğrencilerin ilk sektörle tanıştıkları yer staj ya da işbaşı eğitimler olduğu düşünülürse mesleğe karşı oluşan düşüncelerin temeli anlaşılabilir olur^[70]. Başka bir çalışmada işbaşı eğitim dersinin mesleği seçmede olumlu etki gösterdiği ve beklentilerini karşıladığı ifade edilmektedir^[43].

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 iş birliği sağlanarak çekirdekten yetişen aşçıların, sektör temsilcilerinin ve derneklerin üniversitelere davet edilerek kariyer günleri düzenlemesi, derslere konuk eğitmeni olarak getirilmesi ile eğitimi öğrencilerle entegrasyonunun sağlanması gerekmektedir^[69]. 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 etmiş olduğu normal statüdeki kadrolu ve sezonluk iş görenlerin pek çoğundan daha nitelikli ve gelişime açık olduğu söylenmektedir^[71]. Ural^[29]'ın 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^[72]. 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^[37]. Ayrıca hijyen eğitimi alan personelin almayanlara kıyasla daha bilgili olup, hizmet içi eğitimle eksikliklerin giderilebileceği vurgulanmaktadır^[30]. Sektörde çalışma ve iş deneyimi, hijyen eğitimi alan personelin iş tatmininin ve beklentiğini arttırdığı, aksine bilgi düzeyi ve uygulama arasında ise farklılık oluşturmadığı bazı çalışmalarda ifade edilmektedir^[38]. Hijyen eğitimi gibi birçok eğitim sektöründe bir sefer alınırken uygulamada oluşabilecek eksikliklerin giderilmesi için eğitimin sürekliliği önem arz etmektedir.

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^[36]. Farklı olarak cinsiyet, yaş, eğitim, görev ve işini sevme gibi faktörlerin hijyen eğitimi ve uygulama da etkisi olduğu da bilinmektedir. 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^[25,30]. Fakat bazı çalışmalarda erkekler ve bayanlar arasında fark bulunmazken, erkeklerin el yıkama uygulamasında daha duyarlı oldukları belirlenmiştir^[32]. Ayrıca bayanların gıda hijyeni konusunda daha hassas davrandığı da çalışmalarda kanıtlanmıştır^[73].

NEÜ öğrencilerinin turizm işletmelerinde hijyen ve saniteye 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^[74]'in 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^[25]. İşbaşı eğitimlerin oteller tarafından mutfak amiri tarafından vermesi, bilimsel seçme-yerleştirme yaparak öğrencinin kariyer planının ve eğitim ihtiyacını değerlendirilmesi için gereklidir^[75]. Üniversite tarafından bir öğretim 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.

Bu sonuçlara göre hijyen eğitiminde, 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 yapılmalıdır. 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 eğitiminin işbaşına yansımaları 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.

KAYNAKLAR

- [1] Atasever, M., 2000, Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 117-122.
- [2] Sezgin, A. & Durlu Özkaya, F., 2014, Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış. Academic Food Journal, Vol. 12(1), 124-128.
- [3] Bilici, S., 2008, Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı. Sağlık Bakanlığı Yayınları, 29-30, Ankara.
- [4] Yılmaz, E. & Özkan, S., 2009, Bir İlçede Farklı Yerleşim Yerindeki İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Kişisel Hijyen Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi, Vol. 4(10), 31.
- [5] 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, Vol. 6(1), 5-11.
- [6] Güneş, E., 2014, Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Gıda Güvenliği Ve Hijyeni Ders Notları (basılmamış), Konya.
- [7] Timur, A. 1992, Turizmin Eğitiminin Genel Sorunları. Turizm Eğitimi Konferansı, Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 51-53.
- [8] Aymankuy, Y. & Aymankuy, Ş., 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, 29-42.
- [9] Resmi Gazete, 2013, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği. 28698 sayılı 5 Temmuz 2013 Tarihli Yönetmelik, 1-2. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/07/20130705-3.htm>. Erişim Tarihi, 5 Ağustos 2015.
- [10] ÖSYM, 2015, <http://www.osym.gov.tr/TR,50/2015-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>. Erişim Tarihi, 10 Ağustos 2015.
- [11] Ural, A., Kılıç, İ., 2005, Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi. Detay Yayınevi, Ankara.
- [12] Çakır, F., Arık Çolakoğlu, F. & Berik, N., 2006, Su Ürünleri İşleyen ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, Vol. 23 (1/3), 377-381.
- [13] Güneş, E., Sormaz, Ü., 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, 64.
- [14] 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, Vol. 222, 299-305.
- [15] Osaili, T.M., Obeidat, B.A., Jamous, D.O.A., Bawadi, H.A., 2011, Food safety knowledge and practices among college female students in north of Jordan. Food Control, Vol. 22, 269-276.
- [16] İslamoğlu, H. & Alnaçık, Ü. 2014, Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Beta Yayınevi, Ankara, 495.

- [17] Durmuş, B.,Yurtkoru, S.E. & Çinko, M., 2013, Sosyal Bilimlerde SPSS'le Veri Analizi. (5.Baskı). İstanbul, Beta Yayınları, 184.
- [18] Çekal, N., 2007, Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Vol. 18(1),64-74.
- [19] Öztürk, Y. & Seyhan, K., 2005, Konaklama İşletmelerinde Sunulan Hizmet Kalitesinin Artırılmasında İş Gören Eğitiminin Yeri ve Önemi. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Vol. 1, 121-140
- [20] Aran, N. & Karakuş, M., 1996,Gıda Sanayinde Mikrobiyolojik Kalite Güvenliğinin Sağlanması. *Gıda Teknolojisi*, Vol. 1(1), 74-79.
- [21] Dağ, A. & Merdol, T.K., 1999, Toplu beslenme servislerinde çalışan personel için geliştirilen hijyen eğitim programının bilgi, tutum ve davranışlara etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, Vol. 28(1), 47-51.
- [22] Cömert, M. & Özel, K., 2015, Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Vol. 3(16), 310-322.
- [23] Örer, N., 1995, Turistlerde Görülen Besin Zehirlenme Sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi. HÜ Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Programı Doktora Tezi, Ankara.
- [24] Beyhan, Y., 1995, Çalışma Hayatında Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu, Türk-İş Yayın, No:189, Ankara.
- [25] Tarhan, A.F., 1999, Ankara'da Otellerdeki Gıda Kayıpları ve Mutfak Personelinin Gıda Kayıplarına İlişkin Uygulamaları. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 1-181.
- [26] Batman, O. & Şahin, N., 2002, Otel İşletmelerinde Hizmet İçi Eğitim Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma (Kapadokya Örneği). In *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop*,11-13.
- [27] Ercişli, S., 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, 1-7.
- [28] Babür, T.E., 2007, Muğla'da ki Birinci Sınıf Tatil Köylerinde Çalışan Mutfak Personelinin Aldıkları Hizmet İçi Eğitim ve Mutfak Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 1-61.
- [29] Ural, D., 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, 1-111.
- [30] Demirel, S., 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, 1-63.
- [31] Giritlioğlu, İ. & Kızılcık, O., 2016. A Research On Knowledge And Practice Levels About Food Safety And Hygiene Of Employees In. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Vol. 8(15), 301-319.
- [32] Kınacı, B. & Çetiner, H., 2013. Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması. A Field Research on Personal. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol. 1(1), 21-28.
- [33] Köksal, Ş., Soysal, A., Ergör, G., & Kaner, G., 2016, İzmir'de sağlık kurumlarına yemek üretim ve dağıtım hizmeti veren bir firmada çalışanların gıda hijyeni ile ilgili bilgi ve davranışları. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, Vol. 73(2), 139-148.
- [34] Sormaz, Ü. & Şanlıer, N., 2017, The impact of compulsory hygiene training given to employees working in the sector of food and beverages services on their hygiene-related habits, behaviours and knowledge. *Journal of Human Sciences*, Vol. 14(2), 1356-1369.
- [35] Ünlüöner, K. & Cömert, M., 2013, Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol. 3, 12.
- [36] Cömert, M., 2011, Otel İşletmeleri Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algılamaları ve Ankara'da Bir Uygulama. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi ABD., Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 1-134.

- [37] Kayalı, F., 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, 1- 106.
- [38] Yıldırım, E., 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, 1-94.
- [39] Üzücü, A., 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 Doktora Tezi, Konya, 1-226.
- [40] Şanlıer, N. & Küçükkömürlü, S., 2001, Büfe, Kafeterya, Pastane Gibi Toplu Beslenme Hizmeti Veren Yerlerin Mutfaklarının Hijyen Durumlarının Değerlendirilmesi. Turizm Akademik Dergisi, Gazi Üniversitesi Vakfı ve AH&MA.
- [41] Şanlıer, N. & Hussein, A.T., 2008, Yiyecek İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünde Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. Kastamonu Eğitim Dergisi, Vol. 16(2), 461-468.
- [42] Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. & Kılıç, B., 2004, Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi Dergisi, Vol. 32, 41-61.
- [43] Sormaz, Ü., Güneş, E. & Seçim, Y., 2015, Teorikten Pratiğe, Pratikten Davranışa: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri İçin İşbaşında Eğitim. 1. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğitimler ve Göstergeler, Vol. 1(3), 633-644.
- [44] Görkem, O. & Sevim, B., 2016, Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı?. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, Vol. 15(8), 977-988.
- [45] Şahin, N., 2002, Otel İşletmelerinde Hizmet İçi Eğitim Uygulamaları (Kapadokya Örneği). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 1-148.
- [46] Şimşek, A., 2017, Hijyen Alışkanlıklarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma: Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği, DÜSOBİAD, 149.
- [47] Yıldız, K., 2016, 2008 Krizinden Günümüze İŞKUR'un Mesleki Eğitim Faaliyetlerinin Gelişimi. Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, Vol. 12(27), 263.
- [48] Palmer, M., K. & Winters, T., 1993, İnsan Kaynakları. Çeviren: Doğan Şahiner, İstanbul: Rota Yayınları.
- [49] Taşkın, E., 2000, Müşteri İlişkileri Eğitimi. Papatya Yayıncılık, İstanbul, 210.
- [50] Akıncı, Z., 2002, Turizm Sektöründe İş gören İş Tatminini Etkileyen Faktörler; Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama. Akdeniz İİBF Dergisi, Vol 4, 1-25.
- [51] Turan, İ., 2009, Mutfak Personelinin El Hijyeni Bilgisi ve Uygulamalarının İncelenmesi. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi ABD. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, . 1-70.
- [52] Merdol Kutluay, T., Beyhan, Y., Çiğirim, 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.
- [53] Sevim, B., 2015, Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, Vol. 7 (1), 59-67.
- [54] Angelillo, I.F., Viggiani, N.M.A, Rizzo, L. & Bianco, A., 2000, Food handlers and Food borne Diseases: Knowledge, Attitudes, and Reported Behavior in Italy. Journal of food protection, Vol. 63(3), 381-385.
- [55] 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, Vol. 222, 299-305.
- [56] Jianu, C. & Codruța, C., 2012, Study on The Hygiene Knowledge of Food Handlers Working in Small and Medium-Sized Companies in Western Romania. Food Control, Vol. 26(1), 151-156.
- [57] Gülegül, H., Sunar, F., Uygur, F., 2003, Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar). Meryem Eraslan (Koordinatör), Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1-168.

- [58] Bulduk, S., 2007, Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, Ankara.
- [59] Clayton, D.A., 2002, Food handlers' beliefs and self-reported practices. *Journal of Environmental Health Research*, Vol.12, 25-39.
- [60] Stuart, M.L., 2003, Extension Agent Family Consumer Sciences the University Arizona. Food Safety Education Program, Nutrition Education. Vol. 24, 33-46.
- [61] Lynch, R. 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*, Vol. 66(2), 9-14.
- [62] Şanlıer, N. & Demirel, H., 2004, Yıldızlarına Göre Otellerdeki Mutfakların Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi. *Mesleki Eğitim Dergisi*, Vol. 6(11), 119-132.
- [63] 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*, Vol. 18, 707-712.
- [64] Türksoy, A. & Altuniğne, N., 2008, Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi. *Ege Akademik Bakış*, Vol. 8(2), 605-629.
- [65] Taş, H.Y., 2011, İŞKUR'un Mesleki Eğitim Faaliyetlerinin İstihdam Üzerine Etkileri: Yalova İŞKUR Örneği. *Sosyal Siyaset Konferansları*, Vol. 61, 152-176.
- [66] European Commission, 2011, Attitudes Towards Vocational Education and Training. Special Euro barometer 369, http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_369_en.pdf, 1-114. Erişim Tarihi: 13.02.2015.
- [67] Toprak, M. & Erdoğan, A., 2012, Yaşam Boyu Öğrenme; Kavram Politika, Araçlar ve Uygulama. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, Vol. 2 (2), 69-91
- [68] Halkman, K., 2004, Güvenli Gıda Üretim Sistemleri. *Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Sempozyumu*, 15-16 Ekim, Ankara, 64.
- [69] Kozak, N. & Açıköz, Z., 2015, Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı, Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporu Kitabı. Antalya Expo Center, Antalya.
- [70] Pelit, E. & Güçer, E., 2006, Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Vol. 1, 139-164.
- [71] Demir, M. & Demir, Ş., 2014, Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Vol. 6, 18-33.
- [72] Ehiri, J.E., Morris, G. P. & McEwen, J., 1997, Evaluation of a Food Hygiene Training Course in Scotland. *Food Control*, Vol. 8(3), 137-147.
- [73] Kocaman, M.E., 2015, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitiminin Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyine Etkisi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, Vol. 23(1), 269-280.
- [74] Ünlüönen, K. & Cömert, M., 2013, Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol. 1(1), 3-12.
- [75] Sarıaltın, H. & Erol, Z., 2015, Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi Kapsamında İş İlişkisinin Sona Erme Sürecinin Analizi (Sakarya Örneği). *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 7-17.