

Gastronomi, Mutfak Sanatları ve Aşçılık Öğrencilerinin Güvenlik Kültürü Bağlamında İş Sağlığı ve Güvenliği Yaklaşımları

Occupational Health and Safety Approaches of Gastronomy, Culinary Arts, and Culinary Students within the Context of Safety Culture

Sinan CEYLAN¹, Ahmet YURTÇU²

SC: [0000-0002-2283-1249](#), AY: [0000-0002-2234-1928](#)

¹ Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya, Türkiye

² Dr. Öğretim Üyesi, Amasya Üniversitesi, Merzifon Meslek Yüksekokulu, Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, İş Sağlığı ve Güvenliği Programı, Amasya, Türkiye

Özet

Bu araştırma, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği yaklaşımlarını bilgi, farkındalık ve tutum düzeyleri çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır. Yüksek risk barındıran mutfak ortamlarında güvenlik kültürünün inşası, sadece teknik önlemlerle değil, bireylerin proaktif davranış modelleriyle mümkündür. Nicel araştırma yöntemine dayalı çalışmada, Orta Karadeniz Bölgesi'ndeki üç üniversitede öğrenim gören 210 öğrenciye anket uygulanmış ve veriler SPSS programı ile analiz edilmiştir. Araştırma bulguları; cinsiyet, yaş, üniversite ve bölüm değişkenlerinin İSG yaklaşımları üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yarattığını ortaya koymuştur. Kadın öğrencilerin güvenlik duyarlılıklarının erkek öğrencilere göre anlamlı derecede yüksek olduğu; yaş ve akademik eğitimin ilerlemesine bağlı olarak risk algısının olgunlaştığı saptanmıştır. Buna karşın, sınıf düzeyi ve iş kazası geçirme deneyiminin İSG yaklaşımları üzerinde anlamlı bir fark yaratmadığı belirlenmiştir. Özellikle iş kazası deneyiminin farkındalık oluşturmaması, güvenliğin reaktif tecrübelerden ziyade proaktif eğitimlerle kazandırılması

gerektiğini kanıtlamaktadır. Katılımcıların önemli bir bölümünün hiç eğitim almamış olması ise sektör ve eğitim kurumları açısından kritik bir eksiklik olarak dikkat çekmektedir. Sonuç olarak, öğrencilerin güvenlik kültürünü içselleştirmeleri için teorik müfredatın simülasyon temelli uygulamalarla desteklenmesi ve üniversite-sektör işbirliklerinin proaktif stratejilerle güçlendirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: İş sağlığı, iş güvenliği, güvenlik kültürü, gastronomi öğrencileri, aşçılık eğitimi, mutfak riskleri, mesleki farkındalık, öğrenci tutumları.

Abstract

This study aims to examine the occupational health and safety (OHS) approaches of students enrolled in Gastronomy and Culinary Arts and Cookery programs in terms of their levels of knowledge, awareness, and attitude. In high-risk kitchen environments, establishing a safety culture depends not only on technical measures but also on individuals' proactive behavioral models. Based on a quantitative research method, a descriptive survey was conducted with 210 students studying at three universities in the Middle Black Sea Region, and the data were analyzed using SPSS software. Research findings revealed that gender, age, university, and department variables accounted for statistically significant differences in OHS approaches. It was determined that female students' safety sensitivity was significantly higher than that of male students, and risk perception matured as age and academic education progressed. In contrast, no statistically significant differences in OHS approaches were found according to students' year of study or previous experience of an occupational accident. In particular, the failure of occupational

accident experience to increase awareness underscores the need to foster safety through proactive training rather than relying on reactive experiences. Furthermore, the finding that 12.4% of participants had never received OHS training stands out as a critical deficiency for both the industry and educational institutions. The fact that a significant proportion of participants received no OHS training stands out as a critical shortcoming for both the industry and educational institutions. Consequently, to ensure students internalize a safety culture, it is recommended that theoretical curricula be supported by simulation-based applications and that university-industry collaborations be strengthened through proactive strategies.

Keywords: Occupational health, occupational safety, safety culture, gastronomy students, culinary education, kitchen risks, professional awareness, student attitudes.

1. Giriş / Introduction

İş sağlığı, çalışanların fiziksel ve ruhsal bütünlüklerini korumayı hedefleyen bir disiplindir. Uluslararası Çalışma Örgütü (1, sağlık kavramını yalnızca hastalık veya sakatlığın yokluğu olarak tanımlamaz; aynı zamanda çalışma sırasında ortaya çıkan hijyen, güvenlik ve zihinsel-psikolojik faktörlerin bireyin genel sağlığı üzerindeki etkilerini de kapsar. İş güvenliği ise, iş ortamında karşılaşılabilecekleri fiziksel, kimyasal, biyolojik ve ergonomik risklerin önceden belirlenmesi, değerlendirilmesi ve kontrol altına alınmasını kapsayan sistematik bir yönetim sürecidir (1). Bu süreç; iş kazalarının ve meslek

hastalıklarının önlenmesini, çalışanların bedensel ve ruhsal bütünlüğünün korunmasını ve daha güvenli bir çalışma ortamının oluşturulmasını amaçlar. Aynı zamanda iş güvenliği uygulamaları, çalışan verimliliğini artırarak işletmenin sürdürülebilirliğine ve üretim kalitesine de katkı sağlar (2).

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG), işyerlerinde güvenli ve sağlıklı koşulların sağlanmasını hedefleyen, halk sağlığı alanıyla bağlantılı bir disiplindir (3). Her meslek dalının kendine özgü riskleri bulunduğundan, işverenlerin temel yükümlülüklerinden biri, çalışanların bu tehlikelerden korunmasını sağlayarak görevlerini güvenli bir ortamda yerine getirmelerini

temin etmektir (4). İş sağlığı, çevresel ve ekipman kaynaklı sağlık risklerini azaltmaya odaklanırken; iş güvenliği, kaza ve hastalıkları önlemeye yönelik teknik ve koruyucu tedbirleri ifade eder (5-6). Bu iki kavram birbirini tamamlayarak, işin yürütülmesi sırasında ortaya çıkabilecek tehlikelerin bertaraf edilmesini ve sağlıklı bir çalışma ortamının oluşturulmasını sağlar (7). İSG çalışmaları, çalışanlar için en uygun ve güvenli koşulları oluşturmayı hedefleyen sistematik süreçler bütünüdür (8). Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve ILO, bu disiplini çalışanların fiziksel, zihinsel ve sosyal iyilik hallerinin en üst düzeye çıkarılması ve çalışma koşullarından kaynaklanan sağlık bozulmalarının önlenmesi olarak tanımlar. Bu bağlamda İSG, işyerindeki risklerin henüz zarar doğurmadan belirlenmesini ve bu risklerin kabul edilebilir düzeylere çekilmesini amaçlayan önleyici uygulamaları içerir (9). Çalışanların sağlığının korunması yalnızca bireysel bir iyilik hali değil, aynı zamanda toplumsal sorumluluğun ve ulusal ekonominin stratejik bir gereğidir. Bir iş kazası sonucu meydana gelen iş gücü kaybı ve ekonomik zararlar, İSG'nin önemini daha da belirginleştirmektedir (10).

Modern İSG anlayışı, yasal düzenlemelerle desteklenen, işveren ve kamu kurumlarının sorumluluk aldığı bir sistemdir (11). Bu çabaların temelinde sağlıklı çalışma ortamlarının oluşturulması ve iş güvenliği kültürünün sürekli geliştirilmesi yer alır (12). İSG önlemlerinin eksiksiz uygulanması, iş kazaları ve meslek hastalıklarının azaltılmasında kritik bir rol oynayarak sosyal güvenlik sistemleri üzerinde de olumlu etkiler yaratır (13). İstatistiksel veriler, tehlikelerden kaynaklanabilecek olumsuz sonuçların %98'inin uygun önlemlerle önlenabilir nitelikte olduğunu göstermektedir. Türkiye'de 2012 yılında yürürlüğe giren 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, bu bilincin tüm işyerlerinde yaygınlaşması adına bağlayıcı bir rol üstlenmiştir (14).

İSG uygulama alanlarından biri de hazır yemek, restoran, oteller ve gastronomi çalışma alanlarını kapsayan mutfaktır. Mutfak çalışanlarının güvenli davranışlar sergilemesi, sahip oldukları bilgi ve tutum düzeyleriyle doğrudan ilişkilidir (15). Mutfak ortamında İSG, hijyen ve gıda güvenliği kavramlarıyla da sıkı bir bağ içerisindedir. Hijyen hem birey hem de toplum sağlığının sürdürülebilirliği açısından bilimsel bir disiplin olarak ele alınır (16).

Mutfak personelinin kişisel temizlik, genel hijyen ve sanitasyon konusundaki yeterliliği, sağlıklı ve güvenilir gıda üretiminin temel koşuludur (17,18). Bu nedenle, üretimden tüketime kadar geçen süreçte sağlığın korunması amacıyla alınan tüm önlemler gıda güvenliğinin bir parçasını oluşturur (19). Mutfak çalışanları; sıcaklık farkları, kesici aletler, kaygan zeminler, buhar ve yangın riski gibi pek çok tehlikenin bulunduğu yoğun tempolu bir ortamda görev yapmaktadır. Dolayısıyla personelin İSG kurallarına uyumu, uygun koruyucu ekipman kullanımı ve acil durum senaryolarına hazırlıklı olması hayatı önem taşır (20,21). Özellikle mesleki eğitim süreçlerindeki Aşçılık ve Gastronomi öğrencileri, yeterli deneyime sahip olmamaları nedeniyle bu risklere daha fazla maruz kalmaktadır (22). Mutfak laboratuvarlarındaki pratik uygulamalarda görülen bilgi eksikliği, sağlık sorunlarına ve kazalara yol açabilmektedir (23,24). Bu durum, İSG eğitimlerinin erken dönemde müfredata entegre edilmesinin gerekliliğini ortaya koymaktadır (25). Endüstriyel mutfaklar, toplu beslenme hizmetlerinin artmasıyla birlikte operasyonların en yoğun olduğu alanlar haline gelmiştir (26,27). Sektördeki bu genişleme, kalite ve çeşitlilik kadar sağlık ve güvenlik sorunlarını da beraberinde getirmiştir (28). Deneyimsiz öğrencilerin mutfak atölyelerinde edinecekleri güvenli çalışma alışkanlıkları, ilerideki meslek yaşamlarında hem kendi güvenliklerini hem de çalışma arkadaşlarının güvenliğini korumalarını sağlayacaktır (29,30).

Literatürde mutfak çalışanları ve gıda güvenliği alanında iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin çeşitli çalışmalar bulunmasına rağmen, üniversitelerde Aşçılık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarında öğrenim gören öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği bilgi, farkındalık ve tutum düzeylerini bütüncül olarak değerlendiren çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Özellikle öğrencilerin demografik özellikleri ile iş sağlığı ve güvenliği bilgi ve tutumları arasındaki ilişkinin incelendiği araştırmalar yetersizdir. Sektörde ise öğrencilerin henüz eğitim aşamasında güvenlik kültürünü benimsemeleri, mesleki uygulamalarda iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesi açısından kritik önem taşımaktadır. Bu doğrultuda, mevcut çalışma öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği bilgi, farkındalık ve tutum düzeylerini kapsamlı biçimde değerlendirerek, bu düzeyleri etkileyen demografik

faktörleri ortaya koymayı hedeflemektedir. Böylece çalışma, literatürdeki bu boşluğun doldurulmasına katkı sağlamayı, gastronomi eğitimi müfredatının geliştirilmesine bilimsel kanıt sunmayı ve sektörün ihtiyaç duyduğu güvenlik kültürünün eğitim sürecinde güçlendirilmesine yönelik öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Bu çalışma, üniversitelerin Aşçılık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarında eğitim alan öğrencilerin İSG konusundaki bilgi, farkındalık ve tutum düzeylerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Araştırma, öğrencilerin demografik özelliklerinin İSG yaklaşımları üzerindeki etkisini inceleyerek, risk algıları, güvenli davranış eğilimleri ve güvenlik kültürüne katılım düzeylerini ortaya koymaktadır. Elde edilen bulguların, eğitim kurumlarına ve sektöre yol gösterici olması, İSG bilincinin erken dönemde kazandırılmasına katkı sağlaması ve iş kazaları ile meslek hastalıklarının önlenmesine yönelik uzun vadeli faydalar sunması amaçlanmaktadır.

2.Kavramsal Çerçeve / Conceptual Framework

2.1. Endüstriyel Mutfaklarda İSG

Toplu beslenme hizmetlerine olan talebin artması, endüstriyel mutfakları hem istihdamın yoğun olduğu hem de risklerin karmaşık hale geldiği alanlara dönüştürmüştür. Mutfak ortamları; fiziksel, kimyasal, biyolojik ve ergonomik tehlikelerin eş zamanlı yaşandığı, yüksek tempolu çalışma alanlarıdır (31). Bu alanlarda yürütülen faaliyetlerin doğası, kesici aletler ve sıcak yüzeyler gibi fiziksel risklerin yanı sıra, kimyasal temizleyiciler ve ağır yük kaldırma gibi ergonomik zorlukları da beraberinde getirmektedir (20). Söz konusu tehlikelerin çeşitliliği, mutfakları İSG yönetimi açısından diğer endüstriyel sahalardan ayıran ve daha dinamik bir denetim mekanizması gerektiren bir konuma taşımaktadır. Ayrıca, üretim süreçlerindeki zaman baskısı, çalışanların güvenlik prosedürlerini göz ardı etmesine yol açarak kaza risklerini katlayan bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Literatür, mutfaklardaki bu dinamik yapının sadece anlık iş kazalarına değil, uzun vadede kas-iskelet ve solunum yolu gibi meslek hastalıklarına da zemin hazırladığını vurgulamaktadır (32,33). Dolayısıyla, mutfaklarda İSG uygulamaları sadece yasal bir zorunluluk değil, çalışan verimliliğini ve hizmet kalitesini doğrudan

etkileyen stratejik bir yönetim sürecidir (34,35). Bu bağlamda mutfak güvenliği, yalnızca personelin fiziksel sağlığını korumakla kalmaz, aynı zamanda işletme maliyetlerini düşüren ve marka değerini koruyan profesyonel bir standart haline gelir. Modern gastronomi anlayışı, iş sağlığı ve güvenliğini artık mutfak disiplininin vazgeçilmez bir teknik becerisi olarak tanımlamaktadır.

Özellikle mesleki eğitim aşamasındaki gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık öğrencileri, bu risk spektrumu içerisinde en hassas grubu oluşturmaktadır. Uygulamalı derslerin profesyonel mutfak koşullarında gerçekleşmesi, deneyimsiz olan öğrencileri sıcak yüzeyler ve kesici aletler gibi tehlikelere karşı savunmasız bırakabilmektedir (36). Öğrencilerin atölye çalışmalarında yaşadığı kaygı ve dikkat dağınıklığı, teorik bilginin pratik uygulamaya dönüşme aşamasındaki güvenlik açıklarını belirginleştirmektedir. Mesleki yaşamın başlangıcında karşılaşılan bu riskler, öğrencilerin ilerideki güvenlik davranışlarını şekillendiren en temel deneyim alanlarıdır (37). Bu durum, mutfak laboratuvarlarında kazaların önlenmesi için öğrencilere sadece teknik beceri değil, proaktif bir koruma bilincinin kazandırılmasını zorunlu kılmaktadır (24). Böylelikle eğitim kurumları, sadece lezzet ve teknik odaklı bireyler değil, aynı zamanda operasyonel güvenliği önceliklendiren sorumlu profesyoneller yetiştirme misyonunu üstlenmektedir. Bu proaktif yaklaşım, sektöre yeni adım atan gençlerin meslek hastalıklarına karşı dayanıklılığını ve işe uyum süreçlerini de hızlandırmaktadır (38).

2.2. İSG Güvenlik Kültürü: Kavramsal ve Tarihsel Bir Değerlendirme

İSG risklerinin yönetilmesinde teknik önlemler kadar, bu önlemleri hayata geçiren bireylerin tutum ve değerleri, yani "güvenlik kültürü" kritik bir rol oynamaktadır. Literatürde ilk kez 1991 yılında Uluslararası Atom Enerjisi Ajansı (IAEA) tarafından tanımlanan güvenlik kültürü, iş kazalarını önlemede insan faktörünün önemini ortaya koyan en temel yapıdır (39,40). Bu kavramsal yapı, güvenliğin sadece fiziksel bir engel değil, aynı zamanda sosyal bir inşa ve paylaşılan bir bilinç olduğunu ileri sürmektedir. Güvenlik kültürü geliştikçe, çalışanlar kuralları zorunluluktan ziyade özümsemiş bir davranış biçimi olarak uygulamaya başlamaktadır (41). Çernobil ve Piper Alpha gibi büyük endüstriyel

facialar, zayıf güvenlik kültürünün en gelişmiş teknik sistemlerde dahi felaketlere yol açabileceğini tarihsel bir ders olarak sunmuştur (42,43). Bu felaketlerin ardından yapılan analizler, yönetim zafiyetlerinin ve iletişim kopukluklarının aslında birer kültür sorunu olduğunu gün yüzüne çıkarmıştır. Tarihsel süreçteki bu dönüşüm, günümüzde işletmelerin güvenlik performanslarını sadece kaza sayılarıyla değil, kültürel olgunluk seviyeleriyle ölçmesine imkân tanımıştır. Bu bağlamda güvenlik kültürü; yönetimin taahhüdü, etkili iletişim ve çalışan katılımı gibi boyutlarla şekillenen örgütsel bir kimlik olarak kabul edilmektedir (44,45). Güçlü bir güvenlik kültürü, İSG prosedürlerinin sadece kâğıt üzerinde kalmamasını ve çalışanlar tarafından içselleştirilmesini sağlar (46). Araştırmalar, bu kültüre sahip örgütlerde güvenli davranış eğilimlerinin arttığını ve kazaların kayda değer ölçüde azaldığını göstermektedir (47,48). Pozitif bir güvenlik atmosferinin hâkim olduğu iş yerlerinde, çalışanlar kendi güvenliklerinin yanı sıra ekip arkadaşlarının güvenliğini de denetleme sorumluluğunu taşırlar (49). Bu kolektif bilinç, organizasyon genelinde hataların hata aşamasında yakalanmasını sağlayan bir erken uyarı sistemi işlevi görmektedir (31). Bu bütünsel yaklaşım, özellikle mutfak gibi hata payının düşük olduğu mikro çalışma ortamlarında hem bireysel refahı hem de operasyonel başarıyı sürdürülebilir kılan temel faktördür (50,51). Güvenlik kültürünün kurumsal bir refleks haline gelmesi, kriz anlarında paniğin yerini bilinçli müdahaleye bırakmasını temin eder. Dolayısıyla kültür, teknik ve yasal zorunlulukları yaşayan ve nefes alan bir sisteme dönüştüren asıl dinamiktir (52).

2.3. Mutfaklarda Güvenlik Kültürü: Risk Yönetimi ve Çalışan Refahı

Mutfaklarda güvenlik kültürü, yüksek riskli bu çalışma alanlarında proaktif bir risk yönetim stratejisi olarak öne çıkmaktadır. Ticari mutfakların yoğun temposu ve barındırdığı spesifik tehlikeler, ancak güçlü bir yönetim taahhüdü ve çalışanların aktif katılımıyla kontrol altına alınabilir (53). Mutfak hiyerarşisi içerisinde şeflerin güvenlik konusundaki rol modelliği, ekibin geri kalanında güvenlik öncelikli bir davranış modelinin yerleşmesine öncülük etmektedir. Bu liderlik yaklaşımı, yoğun üretim saatlerinde dahi İSG kurallarından ödün verilmemesini sağlayan en önemli psikolojik bariyerdir (54). Mutfak çalışanlarının iş kazalarına ve meslek hastalıklarına karşı eğitimle güçlendirilmesi, güvenlik performansını artıran en

önemli unsurdur (55,23). Sürekli eğitim programları, değişen ekipman teknolojilerine ve yeni çalışma yöntemlerine uyum sağlanması noktasında personelin farkındalığını canlı tutmaktadır. Bilgiyle desteklenen bu süreç, mutfaktaki risklerin sıradanlaşmasını engelleyerek çalışanların her an dikkatli kalmasını teşvik eder (56).

Öğrenciler özelinde değerlendirildiğinde; eğitim sürecinde kazanılan güvenlik kültürü farkındalığı, sadece okul ortamındaki kazaları önlemekle kalmaz, aynı zamanda sektöre geçtiklerinde güvenli çalışma alışkanlıklarını mesleki kimliklerinin bir parçası haline getirmelerini sağlar (37,57). Eğitim sırasında kazanılan bu "güvenlik refleksi", profesyonel hayatın karmaşası içinde dahi öğrencilerin doğru kararları otomatik olarak almalarına yardımcı olmaktadır (58,59). Akademik müfredatın güvenlik kültürüyle harmanlanması, geleceğin gastronomi dünyasında sıfır kaza hedefine ulaşmanın temel anahtarıdır. Sonuç olarak, mutfaklarda İSG'nin başarısı; teknik donanım, yasal uyum ve eğitim süreçlerinin "güvenlik kültürü" çatısı altında bütünleştirilmesiyle mümkündür. Bu üçlü sacayağı arasındaki dengenin korunması, gastronomi sektörünün sadece üretken değil, aynı zamanda insana değer veren güvenli bir çalışma alanına dönüşmesini sağlayacaktır. Çalışmanın odaklandığı bu bütüncül yaklaşım, ampirik veriler ışığında sektörün gelecekteki güvenlik politikalarına da ışık tutmaktadır.

3.Yöntem / Method

Bu araştırma, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programı öğrencilerinin İSG yaklaşımlarını, farkındalıklarını ve tutumlarını belirlemeye yönelik nicel tasarımlı ampirik bir çalışmadır. Araştırmada, mevcut durumu olduğu haliyle betimlemeyi amaçlayan tanımlayıcı tarama modeli benimsenmiştir. Araştırmanın yöntemi aşağıdaki akış diyagramında özetlenmiştir.



Şekil 1. Araştırmanın yöntem akış şeması

3.1. Araştırmanın Soruları ve Hipotezleri

Araştırma kapsamında, öğrencilerin İSG yaklaşımlarının demografik özellikleri, akademik arka planları ve mesleki deneyim unsurları çerçevesinde nasıl şekillendiğini ve farklılaştığını tespit etmek amacıyla aşağıdaki hipotezler test edilmiştir:

- H1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.
- H2: Öğrencilerin yaş grupları ile İSG yaklaşımları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır.
- H3: Farklı üniversitelerde öğrenim gören öğrencilerin İSG farkındalık düzeyleri ve yaklaşımları arasında anlamlı bir fark vardır.
- H4: Öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm (Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Aşçılık), İSG'ye yönelik yaklaşımları üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir.
- H5: Öğrencilerin sınıf düzeyi yükseldikçe, edindikleri mesleki eğitim ve farkındalık doğrultusunda İSG yaklaşımları anlamlı şekilde gelişmektedir.

H6: Geçmişte yaşanmış iş kazası deneyimi, öğrencilerin gelecekteki İSG yaklaşımları ve güvenlik kültürü algıları üzerinde anlamlı bir farklılık yaratmaktadır.

H7: Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımları, daha önce İSG eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, Orta Karadeniz Bölgesi'nde yer alan üç devlet üniversitesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları (lisans) ile Aşçılık (ön lisans) programlarında aktif olarak öğrenim gören toplam 300 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmada zaman, maliyet ve lojistik kısıtlar nedeniyle olasılıksız örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme tekniği tercih edilmiştir. Katılım gönüllülük esasına göre gerçekleştirilmiş ve analiz edilebilir nitelikte 210 öğrenciden veri elde edilmiştir. Araştırma için gerekli minimum örneklem büyüklüğü, %95 güven düzeyi ve %5 örnekleme hatası esas alınarak sonlu evren örneklem hesaplama yöntemi (Krejcie ve Morgan, 1970) doğrultusunda değerlendirilmiştir. Buna göre 300 kişilik evren için gerekli minimum örneklem

büyüklüğü 169 kişi olarak belirlenmiştir. Araştırmada ulaşılan 210 katılımcı bu sayının üzerinde olduğundan örneklemin evreni temsil etme açısından yeterli olduğu kabul edilmiştir.

3.3. Verilerin Toplanması ve Veri Araçları

Araştırmanın yürütüldüğü üniversitelerde İş Sağlığı ve Güvenliği dersi tüm öğrenciler tarafından müfredat kapsamında birinci yarıyılta zorunlu olarak alınmaktadır. Bu nedenle öğrenciler arasında İSG dersini alma durumu açısından herhangi bir farklılık bulunmamaktadır. Katılımcılar ayrıca eğitim programları kapsamında zorunlu 30 iş günü staj uygulamasına katılmaktadır. Veriler, yapılandırılmış anket formu aracılığıyla çevrim içi (online) platformlar üzerinden toplanmıştır. Katılımcıların kimlik bilgileri anonim tutulmuş ve tüm veriler anonim olarak değerlendirilmiştir. Veri toplama aracı iki ana bölümden oluşmaktadır:

- Birinci Bölüm (Demografik Bilgiler): Katılımcıların kişisel ve akademik özelliklerini belirlemeye yönelik yaş, cinsiyet, öğrenim görülen üniversite, bölüm, sınıf düzeyi, iş tecrübesi, iş kazası geçirme durumu ve İSG eğitimi alma durumunu içeren toplam 8 sorudan oluşmaktadır. Öğrenim görülen üniversite değişkenine yer verilmesinin amacı, üniversiteler arasında ders içerikleri, uygulamalı eğitim olanakları, laboratuvar altyapısı ve İSG eğitimine ilişkin yaklaşımların farklılık gösterebilme olasılığı nedeniyle öğrencilerin İSG bilgi, farkındalık ve tutum düzeylerinin üniversitelere göre değişip değişmediğinin değerlendirilmesidir.

- İkinci Bölüm (İSG Yaklaşımı Ölçeği): Öğrencilerin İSG yönelik tutum ve algılarını değerlendirmek amacıyla, Dilber (2023) tarafından geliştirilen çalışmadaki veri toplama aracından uyarlanan 5'li Likert tipinde (1=Kesinlikle Katılmıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum) toplam 30 maddelik ölçek kullanılmıştır (60). Ölçek; iş güvenliği farkındalığı, güvenli davranış, risk algısı, iş güvenliği kültürüne katılım ve kişisel koruyucu donanım (KKD) kullanımına ilişkin boyutlardan oluşmaktadır. Bu boyutların kapsamı ve ölçümüne ilişkin kuramsal çerçeve ile madde içerikleri Dilber (2023) çalışması temel alınarak oluşturulmuş olup, bu araştırmada aynı kuramsal yapı esas alınarak öğrencilerin ilgili boyutlara ilişkin düzeyleri değerlendirilmiştir. Ölçeğin bu araştırmadaki iç tutarlılığı yeniden

değerlendirilmiş ve Cronbach's Alpha katsayısı 0,84 olarak hesaplanmıştır. Bu değer, ölçeğin araştırma örnekleminde yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir.

3.4. Araştırmanın Etik Yönü

Bu araştırmanın veri toplama süreci başlamadan önce, bilimsel araştırma ve yayın etiği ilkelerine tam uyum sağlanmıştır. Araştırma için T.C. Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu'na başvurulmuş ve kurulun 14.07.2025 tarihli, 273691 sayılı kararı ile yasal ve etik onay alınmıştır. Veri toplama aracının başlangıcında katılımcılara çalışmanın amacı, verilerin yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılacağı, üçüncü kişilerle paylaşılmayacağı ve kimlik bilgilerinin tamamen anonim tutulacağı açıkça belirtilerek "Aydınlatılmış Onam" formu dijital olarak onaylatılmış, böylece gönüllülük esası tam olarak güvence altına alınmıştır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Her ampirik çalışmada olduğu gibi bu araştırmanın da belirli sınırlılıkları mevcuttur:

1. **Coğrafi ve Kurumsal Sınırlılık:** Araştırmanın Orta Karadeniz Bölgesi'ndeki üç üniversite ile sınırlı olması, elde edilen bulguların Türkiye genelindeki tüm gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık öğrencilerine genellenmesini kısıtlamaktadır.

2. **Yöntemsel Sınırlılık:** Verilerin anket yoluyla ve katılımcıların öz beyanlarına (self-report) dayalı olarak toplanmış olması bir diğer sınırlılıktır. Katılımcıların "sosyal beğenirlik" kaygısıyla uygulamadaki davranışlarından ziyade olması gereken ideal durumları işaretlemiş olma ihtimali göz önünde bulundurulmalıdır.

3. **Araştırmada öğrencilerin staj yaptıkları işletmeler:** Otel, restoran veya diğer yiyecek-içecek işletmeleri şeklinde sınıflandırılmamış; ayrıca işletmelerin yıldız sayısı, zincir/bağımsız işletme yapısı, kurumsallık düzeyi ve staj öncesinde verilen kurum içi İSG eğitimlerinin kapsamı ayrı değişkenler olarak değerlendirilmemiştir. Bu değişkenlerin öğrencilerin İSG farkındalığı üzerindeki etkisinin gelecekteki araştırmalarda incelenmesi önerilmektedir.

3.6. Verilerin Analizi Değerlendirilmesi

Anket formlarından elde edilen veriler dijital ortama aktarılarak SPSS istatistik paket programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Analiz sürecinde izlenen adımlar şunlardır:

- Verilerin eksik, hatalı veya uç değer (outlier) içerip içermediği kontrol edilmiş ve veri seti temizlenmiştir.
- Ölçek puanlarının normal dağılım sergileyip sergilemediğini belirlemek amacıyla Basıklık (Kurtosis) ve Çarpıklık (Skewness) katsayıları incelenmiştir. Değerlerin -1,5 ile +1,5 (veya -2 ile +2) arasında yer aldığı görülerek verilerin normal dağılım varsayımını karşıladığı ve bazı alt gruplarda ise non-parametrik sınırdan kalındığı saptanmıştır.
- Verilerin dağılım özelliklerine göre; iki gruplu bağımsız değişkenlerin karşılaştırılmasında Bağımsız Örneklem t-Testi ve Mann-Whitney U Testi; ikiden fazla gruplu değişkenlerin analizinde ise Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) ve Kruskal-Wallis H Testi uygulanmıştır.
- İstatistiksel anlamlılık düzeyi tüm analizlerde $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir.

4. Bulgular / Results

Bu bölümde, araştırmadan elde edilen nicel verilerin istatistiksel analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Çalışma kapsamında kullanılan ölçeğin yapısal özellikleri, güvenirlik analizleri ve demografik değişkenlere dayalı farklılaşma testleri ayrıntılı olarak sunulmuştur.

4.1. Araştırma Grubu ve Veri Analiz Süreci

Araştırma, Orta Karadeniz Bölgesi'nde bulunan üç farklı üniversitede, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (n=108) ile Aşçılık (n=102) programlarında öğrenim gören toplam 210 öğrenci ile gerçekleştirilmiştir. Verilerin analizinde 8 demografik değişken (bağımsız değişken) ile 30 anket maddesi (bağımlı değişken) üzerinden değerlendirme yapılmıştır.

Analiz sürecinde öncelikle verilerin normal dağılım ve homojenlik varsayımları test edilmiştir. Varsayımları karşılayan "yaş" ve "üniversite" değişkenlerinde gruplar arası farklılıkları belirlemek amacıyla Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA); "iş

kazası geçirme durumu" değişkeninde ise Bağımsız Örneklem t-Testi uygulanmıştır. Varsayımların sağlanmadığı durumlarda ise non-parametrik testlere başvurulmuştur; "cinsiyet" ve "bölüm" değişkenleri için Mann-Whitney U, "sınıf" değişkeni için ise Kruskal-Wallis testi tercih edilmiştir. Katılımcıların sektördeki toplam çalışma süreleri ve daha önce İSG eğitimi alma durumları ise betimsel istatistikler çerçevesinde nitel olarak yorumlanmıştır.

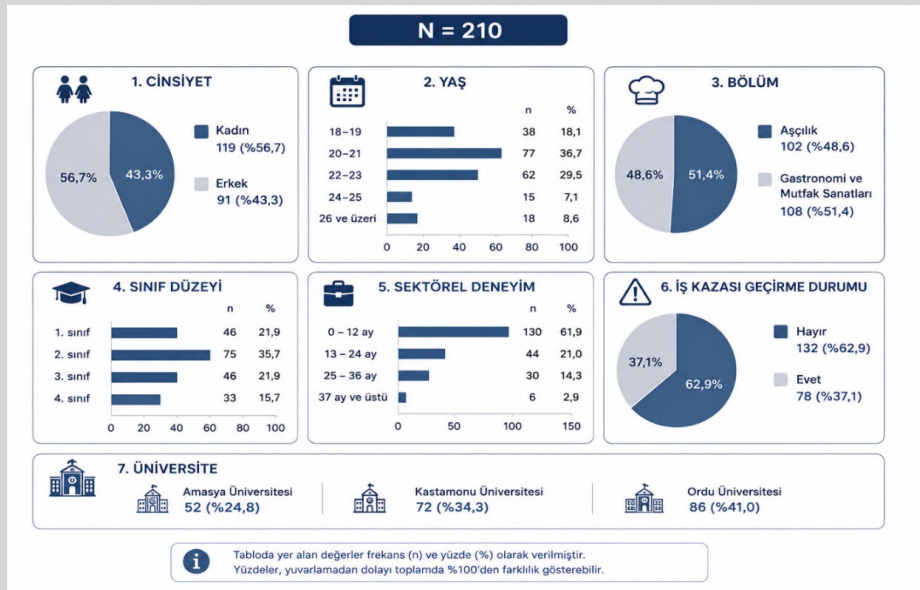
4.2. Ölçeğin Güvenirliği

Araştırmada kullanılan ölçme aracının içsel tutarlılığını ve bilimsel güvenirliğini belirlemek amacıyla Cronbach's Alpha analizi gerçekleştirilmiştir. Güvenirlik katsayısının yorumlanmasında Özdamar (1999) tarafından önerilen şu ölçütler temel alınmıştır:

- $0,00 < \alpha < 0,40 \rightarrow$ güvenilir değildir,
- $0,41 < \alpha < 0,60 \rightarrow$ güvenirliği düşüktür,
- $0,61 < \alpha < 0,80 \rightarrow$ orta düzeydedir,
- $0,81 < \alpha < 1,00 \rightarrow$ yüksek derecede güvenilir (61).

Yapılan analiz sonucunda, 30 maddeden oluşan ölçeğin genel Cronbach's Alpha katsayısı 0,988 olarak hesaplanmıştır. Elde edilen bu değer, ölçeğin literatürdeki kabul gören ölçütlere göre "yüksek derecede güvenilir" bir yapı sergilediğini kanıtlamaktadır. Bu bulgu, anket maddelerinin birbiriyle son derece uyumlu olduğunu ve ölçülmek istenen İSG olgusunu istikrarlı ve hatasız bir şekilde temsil ettiğini göstermektedir.

Araştırma örneklemini oluşturan katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımları Şekil 1'de sunulmaktadır. Şekilde katılımcıların cinsiyet, yaş, bölüm, sınıf düzeyi, sektörel deneyim, iş kazası geçirme durumu ve öğrenim gördükleri üniversiteye ilişkin dağılımlar özetlenmiştir.



Şekil 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Şekil 1'de araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin dağılımlar sunulmaktadır. Katılımcıların çoğunluğunu kadın öğrenciler (%56,7), 20–21 yaş grubundaki bireyler (%36,7) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğrencileri (%51,4) oluşturmaktadır. Öğrencilerin büyük bir kısmının sektörel deneyimi 0–12 ay arasında (%61,9) olup, %62,9'u daha önce herhangi bir iş kazası geçirmediğini belirtmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık Bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımlarının cinsiyet değişkenine göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan Mann-Whitney U testi sonuçları Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Cinsiyet Değişkenine Göre Mann–Whitney U Testi Sonuçları

Test Statistic	Toplam
Mann-Whitney U	4404.500
Wilcoxon W	8590.500
Z	-2.317
Asymp. Sig. (2-tailed)	.021

Araştırmada, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık Bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımlarının cinsiyet değişkenine göre farklılık gösterip göstermediği incelenmiştir. Öğrencilerin İSG yaklaşımlarını ölçen ölçekten elde edilen toplam puanlar, bağımsız iki grup olan kadın ve erkek öğrenciler arasında karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçlarına göre cinsiyet, öğrencilerin İSG yaklaşımları üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkiye sahiptir ($p < 0,05$). Kadın öğrencilerin sıra ortalamalarının erkek öğrencilere göre anlamlı derecede yüksek olduğu görülmektedir. Bu bulgu, toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında kadınların

riskten kaçınma ve güvenlik prosedürlerine uyum sağlama eğilimlerinin erkeklere oranla daha gelişmiş olduğunu kanıtlamaktadır. Sosyal politika ve mutfak yönetimi açısından bu sonuç, erkek öğrencilere yönelik güvenlik motivasyonu çalışmalarının artırılması gerektiğini göstermektedir.

Analizden elde edilen anlamlılık değeri ($p=0,021$) doğrultusunda; "Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir" şeklinde kurulan H1 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 2. Yaş Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

Source	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11,010.480	4	2,752.620	3.185	.014
Within Groups	177,170.777	206	864.248		
Total	188,181.257	210			

Öğrencilerin yaş grupları ile İSG yaklaşımları arasındaki olası farklılıkları belirlemek amacıyla Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) uygulanmıştır. Analiz sonuçlarına göre, gruplar arası farkı test eden F değeri 3,185 olarak hesaplanmış, istatistiksel anlamlılık düzeyi ise $p = 0,014$ olarak bulunmuştur. Elde edilen p değerinin 0,05'ten küçük olması ($F=3,185$; $p=0,014<0,05$), öğrencilerin yaş grupları arasında İSG yaklaşımları açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğunu ortaya koymaktadır. Elde edilen bu anlamlı fark, yaş ve buna bağlı gelişen bilişsel olgunluğun İSG farkındalığını doğrudan etkilediğini kanıtlamaktadır. Üst yaş gruplarındaki

öğrencilerin mesleki riskleri daha rasyonel analiz edebildikleri, genç yaştaki öğrencilerin ise deneyim eksikliği nedeniyle riskleri hafife alma eğiliminde oldukları anlaşılmaktadır. Bu sonuç, öğrencilerin yaşlarına bağlı olarak iş güvenliğine yönelik bilinç, tutum ve yaklaşımlarının değişkenlik gösterdiğini kanıtlamaktadır.

Analiz sonucunda elde edilen anlamlılık düzeyi ($p=0,014$) doğrultusunda; "Öğrencilerin yaş grupları ile İSG yaklaşımları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır" şeklinde ifade edilen H2 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 3. Üniversite Değişkenine göre ANOVA sonuçları

Source	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,300.224	3	3,650.112	4.177	.017
Within Groups	180,881.033	207	873.821		
Total	188,181.257	210			

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımlarının öğrenim gördükleri üniversitelere göre farklılaşıp farklılaşmadığını incelemek amacıyla Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) uygulanmıştır. Analiz sonucunda F değeri 4,177 ve anlamlılık değeri $p = 0,017$ olarak hesaplanmıştır. Analiz sonucunda, üniversite değişkeninin İSG yaklaşımlarında anlamlı bir farklılık yarattığı saptanmıştır ($p < 0,05$). Bu fark, kurumların sunduğu fiziksel imkanlar, mutfak atölyelerindeki ekipman modernizasyonu ve öğretim

elemanlarının güvenlik konusundaki tutumlarının bir yansımasıdır. Bu bulgu, öğrenim görülen kurumun eğitim kalitesi, fiziksel imkanları veya İSG eğitime verdiği önemin, öğrenciler üzerindeki güvenlik farkındalığını doğrudan etkilediğini göstermektedir.

Elde edilen istatistiksel veriler doğrultusunda; "Farklı üniversitelerde öğrenim gören öğrencilerin İSG farkındalık düzeyleri ve yaklaşımları arasında anlamlı bir fark vardır" şeklinde kurulan H3 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 4. Bölüm Değişkenine Göre Mann-Whitney U Testi Sonuçları

Test Statistic	Toplam
Mann-Whitney U	4556.500
Wilcoxon W	9809.500
Z	-2.164
Asymp. Sig. (2-tailed)	.030

Analiz sonucunda Mann-Whitney U değeri 4556,500; Z değeri -2,164 ve anlamlılık değeri $p = 0,030$ olarak hesaplanmıştır. Elde edilen p değerinin 0,05'ten küçük olması ($U=4556,500$; $Z=-2,164$; $p=0,030 < 0,05$), iki bölüm arasında İSG'ye yönelik yaklaşımlar açısından istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi öğrencilerinin sadece yemek üretimi değil; yönetim, maliyet ve hijyen bilimi gibi derslerle desteklenen farkındalıkları, onları İSG konusunda daha donanımlı kılmaktadır. Aşçılık programlarında ise eğitimin daha çok teknik beceri ve hızla odaklanması, İSG bilincinin ikinci planda kalmasına yol açabilmektedir. Bu nedenle, ön lisans düzeyindeki aşçılık eğitimlerinde İSG derslerinin "uygulamalı güvenlik kültürü"

atölyeleriyle zenginleştirilmesi stratejik bir önem arz etmektedir. Gastronomi öğrencilerinin Aşçılık programı öğrencilerine kıyasla iş güvenliği konusuna daha yüksek bir farkındalık ve olumlu bir yaklaşım sergilediği tespit edilmiştir. Bu durum, öğrencilerin uzmanlaştıkları alanın niteliğine bağlı olarak güvenlik bilinci düzeylerinin değiştiğini göstermektedir.

Analizden elde edilen anlamlılık değeri ($p=0,030$) doğrultusunda; "Öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm, İSG'ye yönelik yaklaşımları üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir" şeklinde ifade edilen H4 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 5. Sınıf Değişkenine Göre Kruskal–Wallis Testi Sonuçları

Test Statistics	Toplam
Chi-Square	6.645
df	3
Asymp. Sig.	.084

Analiz sonuçları incelendiğinde, sınıf düzeyleri arasında ortalama sıra değerlerinde farklılıklar olduğu görülmektedir; 1. sınıflarda bu değer 96,10 iken, 4. sınıflarda 126,47'ye yükselmiştir. Ancak gruplar arasındaki bu farkın istatistiksel olarak anlamlılığı test edildiğinde, anlamlılık değerinin $p = 0,084$ olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen p değerinin 0,05'ten büyük olması (Chi-Square=6,645; $p=0,084 > 0,05$), sınıf düzeyi ile İSG yaklaşımları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığını ortaya koymaktadır. Bu bulgu,

eğitim süreci ilerledikçe farkındalık puanlarında sayısal bir artış eğilimi olsa da bu artışın tüm sınıf düzeylerinde benzer seviyede seyrettiğini ve İSG bilincinin sınıflar arasında keskin bir ayrım yaratmadığını göstermektedir.

Analiz sonucunda elde edilen anlamlılık düzeyi ($p=0,084 > 0,05$) doğrultusunda; "Öğrencilerin sınıf düzeyi yükseldikçe, edindikleri mesleki eğitim ve farkındalık doğrultusunda İSG yaklaşımları anlamlı şekilde gelişmektedir" şeklinde kurulan H5 hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 6. İş Kazası Değişkenine Göre Bağımsız Örneklem t-Testi Sonuçları

Test for Equality of Variances	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
Equal variances assumed	9.932	.002	-1.330	208	.185
Equal variances not assumed			-1.233	127.181	.220

Levene testi sonucuna göre varyansların homojen olmadığı görülmüştür ($F=9.932$; $p<0.05$). Bu nedenle "equal variances not assumed" satırı dikkate alınmıştır. Yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda iş kazası durumuna göre gruplar arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır ($t=-1.233$; $p=0.220$). Elde edilen sonuçlara göre geçmişte yaşanmış iş kazası deneyimi, öğrencilerin gelecekteki İSG yaklaşımları ve güvenlik kültürü algıları üzerinde anlamlı bir farklılık yaratmaktadır. Kazanın "öğretici bir deneyim" olarak görülmesinin sosyal politika açısından yanlış bir yaklaşım olduğunu teyit etmektedir. Zira iş kazası sonrası gelişen farkındalık "reaktif" ve travmatik bir süreçtir; asıl hedef ise kazanın hiç yaşanmadığı

"proaktif" bir güvenlik kültürüdür. Analiz sonuçları, öğrencilerin kaza yaşamış olsalar dahi güvenli çalışma alışkanlıklarını her zaman davranışa dönüştüremediklerini ortaya koymaktadır. Bu bulgu, mutfak eğitimlerinde "hata yaparak öğrenme" modelinin yerini "tehlikeyi tanıyarak korunma" modeline bırakması gerektiğini kanıtlamaktadır.

Analizden elde edilen istatistiksel veriler ($p=0,220 > 0,05$) doğrultusunda; "Geçmişte yaşanmış iş kazası deneyimi, öğrencilerin gelecekteki İSG yaklaşımları ve güvenlik kültürü algıları üzerinde anlamlı bir farklılık yaratmaktadır" şeklinde kurulan H6 hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 7. Öğrencilerin İSG Eğitimi Alma Durumlarına Göre Dağılımı

Eğitim Kaynağı	Katılımcı Sayısı (N)	Yüzde (%)
Okulda verilen İSG dersi	139	66,20
Çalıştıkları işletmede temel İSG eğitimi	17	8,10
Özel kurumlar aracılığı	11	5,20
Uzaktan eğitim	3	1,40
Yazılı/Görsel medya	6	2,90
Hiç eğitim almamış	26	12,40
Diğer	8	3,80

Araştırmanın yürütüldüğü üniversitelerde İSG dersi tüm öğrenciler için zorunlu olmasına rağmen, katılımcılara "İSG eğitiminizi en çok hangi kaynaktan aldınız?" sorusu yöneltilmiştir. Bu nedenle tabloda yer alan yüzdeler katılımcıların İSG bilgisini ağırlıklı olarak edindikleri kaynağı göstermektedir. Bu bağlamda öğrencilerin %66,2'sinin eğitimi okul müfredatı kapsamında, %8,1'inin ise çalıştıkları işletmelerde aldığı görülmektedir. Buna karşın öğrencilerin %12,4'ünün herhangi bir İSG eğitimi almamış olması dikkat çekici bir bulgudur. İSG eğitimi alan ve almayan öğrencilerin iş güvenliği yaklaşımları arasındaki farkı belirlemek amacıyla yapılan analizlerde, eğitim alan öğrencilerin farkındalık ve duyarlılık düzeylerinin sayısal olarak daha yüksek olduğu saptanmıştır. Bu durum, akademik müfredatın güvenlik kültürü oluşturmada en baskın kaynak olduğunu ancak işletme içi eğitimlerin yetersiz kaldığını göstermektedir.

Eğitim alma durumunun İSG farkındalığı üzerindeki belirleyici etkisi ve ulaşılan dağılım verileri doğrultusunda; "Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımları, daha önce İSG eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir" şeklinde kurulan H7 hipotezi kabul edilmiştir.

5. Tartışma / Discussion

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık programı öğrencilerinin İSG farkındalıkları, tutumları ve risk algıları "güvenlik kültürü"

ekseninde ampirik olarak incelenmiştir. Elde edilen bulgular, geleceğin mutfak profesyonelleri olan öğrencilerin teorik düzeyde belirli bir İSG bilincine sahip olduklarını; ancak bu bilincin yüksek riskli mutfak laboratuvarlarında proaktif ve kalıcı birer güvenlik davranışına dönüşmesinde ciddi bariyerler bulunduğunu göstermektedir. Güvenlik kültürünün yalnızca bilgi düzeyinde kalması, mutfak gibi dinamik, sıcak yüzeylerin ve kesici aletlerin yoğun olduğu yüksek riskli çalışma ortamlarında kazaları önlemede tek başına yetersiz kalmaktadır. Bu durum, James Reason'ın (1997) Güvenlik Kültürü modelinde savunduğu güvenlik bilincinin yalnızca bireysel bilgi düzeyinde kalamayacağı, kurumsal iklim ve örgütsel destekle bütünleşmediği sürece "savunma hatlarında delikler" oluşacağı teziyle birebir örtüşmektedir (62). Bu teorik çerçeve, Zohar'ın (2010) güvenlik ikliminin çalışanların davranışları üzerindeki belirleyici etkisini vurguladığı çalışmalarıyla da desteklenmektedir. Zohar'a göre, örgüt (veya mutfak laboratuvarı) içindeki güvenlik öncelikleri ve denetim mekanizmaları, öğrencilerin anlık risk kararlarını ve güvenlik kurallarına uyumunu doğrudan şekillendirmektedir.

Araştırmada cinsiyet değişkeninin İSG yaklaşımları üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yarattığı saptanmış ve H1 hipotezi kabul edilmiştir. Kadın öğrencilerin riskleri algılama, güvenlik kurallarına riayet etme ve koruyucu donanım kullanma eğilimlerinin erkek öğrencilere kıyasla anlamlı derecede yüksek olduğu bulunmuştur. Literatür incelendiğinde bu bulgu, Işıklı ve Öztürk (2024) tarafından yapılan ve kadın çalışanların/ öğrencilerin tehlikeli iş ortamlarında daha temkinli

davrandıklarını ileri süren çalışmalarla paralellik göstermektedir. Bu sonuç aynı zamanda, uluslararası alanda yapılan ve kadınların risk alma eğilimlerinin daha düşük, kurala uyma motivasyonlarının ise daha yüksek olduğunu kanıtlayan genel iş güvenliği tutum araştırmalarıyla (Neal ve Griffin, 2006; Yılmaz ve Özkan, 2020) da tam bir uyum içindedir. Erkek öğrencilerin görece düşük puanlara sahip olması, toplumsal cinsiyet rolleri ve risk alma davranışları arasındaki bağ bağlamında değerlendirildiğinde, mutfak akademisinde erkek öğrencilere yönelik daha dinamik ve algı dönüştürücü özel eğitim stratejilerinin geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Yaş (H2) ve öğrenim görülen üniversite (H3) değişkenlerinde saptanan anlamlı farklılıklar, İSG farkındalığının hem bireysel olgunlaşma hem de kurumun sağladığı akademik güvenlik iklimi ile doğrudan ilişkili olduğunu kanıtlamaktadır. Yaş ilerledikçe risk algısının yükselmesi, bilişsel olgunluğun tehlikeleri öngörmedeki rolünü destekler niteliktedir. Benzer şekilde, farklı üniversitelerdeki öğrencilerin puanları arasındaki fark, her eğitim kurumunun atölye imkanlarının, denetim mekanizmalarının ve öğretim elemanlarının İSG'ye verdikleri önemin (kurumsal güvenlik iklimi) öğrenciler üzerinde doğrudan bir çarpan etkisi yarattığını göstermektedir. Bölüm bazlı analizlerde (H4) Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin, Aşçılık programı öğrencilerine kıyasla daha yüksek bir farkındalık sergilediği görülmüştür. Bu bulgu, eğitim süresinin (lisans ve ön lisans) ve akademik derinliğin güvenlik kültürünü içselleştirmedeki olumlu etkisini doğrulamaktadır. Öğrencilerin genel bir farkındalığa sahip olmalarına rağmen, riskleri ve spesifik tehlikeleri tanımlamadaki eksiklikleri literatürdeki diğer çalışmalarla da örtüşmektedir. Nitekim Demir, Samav ve Girgin tarafından gastronomi ve aşçılık öğrencileri üzerine yürütülen benzer bir çalışmada da katılımcıların gıda hijyeni ve çapraz bulaşma konularında orta düzeyde bilgiye sahip oldukları; ancak patojenler ve bu patojenlerle ilişkili gıdalar gibi spesifik konularda bilgi düzeylerinin oldukça düşük kaldığı saptanmıştır. Ancak her iki bölüm öğrencisinin de mezuniyet sonrası benzer riskli mutfak ortamlarında bulunacağı gerçeği göz önüne alındığında, müfredatın bölümler arası ortak ve standardize bir yapıda kurgulanması gerektiği açıktır.

Araştırmanın en dikkat çekici ve tartışılması gereken çıktılarından biri, sınıf düzeyi yükseldikçe İSG yaklaşımlarında anlamlı bir gelişimin saptanamamış olması (H5 hipotezinin reddedilmesi) ve iş kazası geçirme deneyiminin farkındalık üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark yaratmamasıdır (H6 hipotezinin reddedilmesi). Öğrencilerin üst sınıflara geçmelerine ve müfredatta İSG dersleri bulunmasına rağmen davranışsal düzeyde ilerleme kaydedememeleri, mevcut eğitim modelinin "bilgi transferi" aşamasında sıkıştığını, tutum ve davranış değişikliği yaratacak "uygulama ve pratik" aşamasına geçemediğini deşifre etmektedir. Araştırmamızda sınıf düzeyi ilerledikçe farkındalıkta anlamlı bir gelişme saptanamamış olması, literatürdeki bazı bulgularla çelişmekte ve tartışmaya yeni bir boyut kazandırmaktadır. Örneğin, Akbulut ve Durlu Özkaya (2016) gastronomi öğrencileri üzerine yaptıkları araştırmada, üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin alt sınıflara göre belirgin şekilde daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir. Araştırmamızdaki bu farklılık, gıda güvenliği eğitimleri müfredat boyunca pekiştirilirken; iş sağlığı ve fiziksel güvenlik (İSG) konularının sadece ilk yıllarda teorik bir ders olarak verilip sonrasında uygulamalı olarak desteklenmemesinden kaynaklanıyor olabilir. Araştırmanın yürütüldüğü üniversitelerde tüm öğrenciler müfredat kapsamında birinci yarıyılta zorunlu İSG dersini almakta ve eğitim programlarının bir parçası olarak 30 iş günü zorunlu staj uygulamasına katılmaktadır. Buna rağmen sınıf düzeyi ilerledikçe İSG yaklaşımlarında anlamlı bir gelişme görülmemesi, yalnızca teorik eğitimin ve mevcut staj uygulamasının güvenli davranışların kalıcı biçimde kazanılması için tek başına yeterli olmadığını düşündürmektedir. Nitekim, Yılmaz, Düzgün ve Olcay (2023) tarafından Türkiye'deki mutfak sanatları eğitiminde karşılaşılan sorunların incelendiği araştırmada da, müfredatın yetersizliği (%19,04) ve pratik-uygulamalı eğitim eksikliğinin (%11,11) en öne çıkan problemler olduğu belirlenmiştir. Bu durum, çalışmamızda elde edilen ve teorik bilincin uygulamalı güvenlik davranışına dönüşemediğine işaret eden bulguları güçlü bir şekilde desteklemektedir. Daha da önemlisi, literatürde yaygın olan "yaşanılan kazaların öğretici olduğu ve sonraki süreçte dikkati artırdığı" yönündeki reaktif algı, bu çalışmanın ampirik bulgularıyla sarsılmıştır. İş kazası deneyiminin farkındalığı

artırmaması, kazaların öğrenciler tarafından proaktif bir güvenlik dersi olarak kodlanamadığını, aksine mutfak mesleğinin "doğal ve kaçınılmaz bir parçası" olarak kanıksandığını göstermektedir.

Katılımcıların %66,2'sinin İSG bilgisini üniversite müfredatından edindiğinin saptanması (H7'nin kabulü), yükseköğretim kurumlarının bu alandaki birincil sorumluluğunu tescillemektedir. Buna karşın, işletme içi eğitimlerin (%8,1) ve diğer sektörel kaynakların oldukça marjinal seviyede kalması, gastronomi ve ağırlama sektörünün çalışan sağlığı ve güvenliği eğitimlerini yeterince önemsemediğini ortaya koymaktadır. Sektörel tecrübesi bir yıldan az olan öğrencilerin yoğunluğu (%61,9) düşünüldüğünde, üniversitede teorik olarak öğrenilen zayıf güvenlik bilincinin, sektördeki bu denetimsiz ortama dahil olduğunda hızla aşınacağı aşıkardır. Sonuç olarak; mutfak sanatları eğitiminde iş sağlığı ve güvenliğinin yasal bir zorunluluktan öte, üniversite-sektör iş birliğiyle desteklenen bütüncül bir "yaşam ve çalışma kültürü" olarak yeniden tasarlanması zorunluluğu tartışmasız bir gerçektir.

Bu bağlamda, çalışmadan elde edilen ampirik bulgular ve literatür destekli analizler doğrultusunda, gastronomi eğitime ve sektörel güvenlik kültürü uygulamalarına yönelik şu somut katkılar sunulmaktadır:

Müfredat Entegrasyonu: Üniversitelerdeki İSG dersleri sadece birinci sınıfta verilen teorik bir zorunluluk olmaktan çıkarılmalı; 3. ve 4. sınıflardaki ileri düzey uygulamalı mutfak derslerine entegre edilerek, güvenli çalışma pratikleri öğrencilerin dönem sonu değerlendirme ve notlandırma kriterlerinden biri haline getirilmelidir.

Proaktif Eğitim Modelleri: Öğrencilerdeki "kaza deneyimini kanıksama" yanılgısını kırmak adına, eğitimlerde sanal gerçeklik (VR) destekli kaza simülasyonları veya vaka temelli risk analizi (HACCP ve İSG entegrasyonu) senaryolarına yer verilmelidir.

Fiziksel, Psikososyal ve Ergonomik Risklerin Entegrasyonu: Literatürde mutfak ortamındaki zaman baskısı, yoğun stres ve fiziksel yorgunluğun İSG kurallarını ihlal etmede temel faktörler olduğu bilinmektedir. Bunun yanı sıra, profesyonel mutfak

ortamının fiziksel zorlukları kas-iskelet sistemi üzerinde ciddi riskler barındırmaktadır. Abdelsalam ve arkadaşları (2023) mutfak çalışanlarında işe bağlı kas-iskelet sistemi rahatsızlıklarını inceledikleri çalışmalarında, çalışanların büyük çoğunluğunun (%90,6) bel, diz ve ayak gibi bölgelerde ağır iş yükü ve çalışma duruşlarına bağlı rahatsızlıklar yaşadığını tespit etmişlerdir. Bu nedenle, öğrencilere verilecek İSG eğitimlerinde sadece akut kazalar (kesik, yanık) değil; yaş, beden kitle indeksi ve aşırı iş yüküne bağlı ergonomik riskler ile doğru çalışma duruşları da müfredatın ayrılmaz bir parçası olarak işlenmelidir.

Üniversite-Sektör İş Birliği: Staj yapılan işletmelerin yalnızca mutfak becerilerini değil, öğrencilerin İSG karnelerini de değerlendireceği "Akademik İSG Takip Sistemleri" kurulmalıdır. Böylece üniversitede atılan güvenlik kültürü temellerinin, profesyonel mutfaklarda da sürdürülebilirliği güvence altına alınacaktır.

6. Sonuç / Conclusion

Bu araştırma, gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümü öğrencilerinin İSG yaklaşımlarını; çok katmanlı demografik, akademik ve sektörel değişkenler üzerinden inceleyerek bütüncül bir güvenlik kültürü değerlendirmesi sunmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen genel çıkarımlar, geleceğin mutfak profesyonellerinin teorik ve teknik bilgi birikimi ile bu bilgiyi sahada proaktif birer koruyucu eyleme dönüştürme becerileri arasında belirgin bir boşluk olduğunu ortaya koymaktadır. Öğrencilerin zihnindeki İSG algısı yasal bir zorunluluk veya teknik bir prosedür olarak konumlandırılmakta, ancak yüksek riskli mutfak laboratuvarlarında refleksif birer yaşam biçimi haline getirilmesinde yapısal bariyerlerle karşılaşmaktadır. Nitekim, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde karşılaşılan sorunları merkeze alan güncel çalışmalar da bu durumu desteklemekte; müfredatın yüzeysel kalması ve pratik-uygulamalı eğitimlerin yetersizliği, güvenlik kültürünün davranışa dönüşmesinin önündeki en büyük engeller olarak öne çıkmaktadır.

Çalışma kapsamında ampirik olarak test edilen bağımsız dinamikler; cinsiyet, yaş, öğrenim görülen üniversite, branş/bölüm ve önceden İSG eğitimi alma durumunun güvenlik farkındalığı oluşturmada

temel belirleyiciler olduğunu kanıtlamıştır. Özellikle kadın öğrencilerin tehlikeleri öngörme ve koruyucu donanım kullanmadaki yüksek kural odağı, mutfak yönetiminde risk yönetim stratejileri oluşturulurken toplumsal cinsiyet duyarlılıklarının gözetilmesi gerektiğini göstermektedir. Bunun yanı sıra, öğrencilerin bilgi düzeylerindeki parçalı yapı da dikkat çekicidir; genel hijyen konularında belirli bir farkındalık bulunurken, spesifik patojenler ve risk taşıyan özel gıdalar gibi derinlemesine bilgi gerektiren konulardaki eksiklikler, mevcut teorik eğitimin daha amaca yönelik olarak detaylandırılması gerektiğine işaret etmektedir. Bununla birlikte, lisans düzeyindeki (Gastronomi ve Mutfak Sanatları) akademik eğitimin sağladığı zamansal derinliğin, ön lisans (Aşçılık) düzeyine kıyasla risk algısını ve güvenlik hassasiyetini daha olumlu yönde olgunlaştırdığı saptanmıştır. Üniversiteler arasında ortaya çıkan anlamlı farklılıklar ise her eğitim kurumunun kendi bünyesinde inşa ettiği fiziksel denetim altyapısının ve kurumsal güvenlik ikliminin, öğrenciler üzerinde doğrudan bir çarpan etkisi yarattığını tescillemektedir. Üniversitelerin yaratacağı bu kurumsal güvenlik iklimi, sadece akut iş kazalarını (kesik, yanık vb.) önlemede değil; aynı zamanda ağır iş yükü, yanlış duruş ve zaman baskısına bağlı olarak mutfak çalışanlarında sıklıkla görülen kas-iskelet sistemi rahatsızlıklarını (ergonomik riskleri) engellemede de hayati bir koruyucu zemin oluşturmaktadır.

Buna karşın, eğitim sürecinin kademeli olarak ilerlemesine (sınıf düzeyi) ve bizzat tecrübe edilen iş kazası deneyimlerine rağmen güvenlik kültürünün davranışsal boyuta taşınmasında ciddi bir kurumsal ve bilişsel direnç olduğu belirlenmiştir. Akademik müfredatta üst sınıflara geçilmesine rağmen İSG yaklaşımlarında doğrusal bir artışın olmaması, mevcut eğitim modelinin "bilgi transferi" aşamasında sıkıştığını, tutum ve kalıcı davranış değişikliği yaratacak "simülasyon, pratik ve deneyim" aşamasına tam anlamıyla geçemediğini deşifre etmektedir. Özellikle gıda güvenliği gibi konularda sınıf düzeyi arttıkça bilgi seviyesinin de yükseldiğini gösteren araştırmaların aksine, İSG bilincinin aynı doğrusal gelişimi gösterememesi; İSG eğitiminin yalnızca birinci sınıfta teorik bir ders olarak bırakılmasının stratejik bir hata olduğunu kanıtlamaktadır. Araştırmanın belki de en çarpıcı ve sosyal politika üretilmesi gereken çıktısı, geçmişte yaşanan iş

kazası deneyimlerinin öğrencilerde proaktif birer öğrenme mekanizması tetiklememesidir. Kazaların ve yaralanmaların farkındalık üzerinde anlamlı bir fark yaratmaması, mutfak laboratuvarlarındaki veya staj işletmelerindeki risklerin öğrenciler tarafından "mesleğin doğal, kaçınılmaz ve sıradan bir parçası" olarak kanıksandığını göstermektedir. Bu kanıksama durumu, tehlikeyi henüz ortaya çıkmadan engelleyecek kök-neden analizlerinin ve proaktif güvenlik ikliminin hem akademide hem de ağırlama sektöründe zayıf olduğunun en net göstergesidir. Bununla birlikte, araştırma kapsamındaki tüm öğrencilerin müfredat gereği birinci yarıyılta zorunlu İSG dersi almış ve eğitim programları kapsamında zorunlu 30 iş günü staj yapmış olmalarına rağmen, bu süreçlerin İSG yaklaşımlarında beklenen davranışsal gelişimi sağlamadığı görülmüştür. Bu durum, teorik eğitimin uygulamalı öğrenme süreçleriyle desteklenmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca araştırmada staj yapılan işletmelerin türü, kurumsal özellikleri ve işletmeler tarafından verilen kurum içi İSG eğitimlerinin kapsamı ayrı değişkenler olarak değerlendirilmemiştir. Bu nedenle gelecekte yapılacak çalışmalarda bu değişkenlerin de incelenmesi, öğrencilerin İSG farkındalığını etkileyen faktörlerin daha kapsamlı biçimde ortaya konulmasına katkı sağlayacaktır.

Tüm bu çok katmanlı unsurların sentezlenmesi sonucunda, öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliğine yönelik tutumlarını belirleyen bu karmaşık yapıyı, eğitimden uygulamaya geçişteki kırılma noktalarını ve güvenlik kültürünü oluşturan temel bileşenleri bütüncül bir yaklaşımla tasvir etmek amacıyla tarafımızca özgün bir kavramsal model geliştirilmiştir. Boyutları itibarıyla Şekil 1'de şematize edilen bu model, yükseköğretim kurumları ve sektör paydaşları için iş kazalarının toplumsal ve ekonomik maliyetlerini minimize etmede proaktif bir rehber niteliği taşımaktadır.



Şekil 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık Öğrencilerinde Güvenlik Kültürü Boyutlarının Şematik Gösterimi

Bu kavramsal model; öğrencilerin İSG ilişkin teorik bilgi, farkındalık ve güvenli çalışma alışkanlıklarının zaman içerisinde güvenli davranışlara dönüşme sürecini ve bu süreçte etkili olan kuramsal bileşenleri özetlemektedir. Araştırmada güvenli davranış doğrudan ölçülmemekle birlikte, elde edilen bulgular öğrencilerin bilgi düzeyleri, risk farkındalıkları ve güvenli çalışma alışkanlıklarının güvenli davranışın gelişimine temel oluşturduğunu göstermektedir. Model ayrıca, sınırlı sektörel deneyimin (Deneyim Boyutu), üniversitelerde verilen eğitimin niteliğinin (Eğitim Boyutu) ve organizasyonel desteğin öğrencilerin güvenli çalışma alışkanlıklarını ve buna bağlı olarak güvenli davranış geliştirme potansiyelini etkileyen temel unsurlar olduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi, uygulamalı İSG eğitimlerinin artırılması ve güvenlik kültürünün eğitim sürecinin erken dönemlerinde kazandırılması, mezuniyet sonrasında güvenli davranışların sürdürülebilir hale gelmesine ve uzun vadede iş kazalarının azaltılmasına katkı sağlayabilecek bütüncül bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir.

6.1. Araştırmanın Literatüre ve Alana Katkısı

Bu araştırma hem ulusal gastronomi yazınına hem de İSG bilimsel literatürüne ve endüstriyel mutfak yönetimi uygulamalarına çok boyutlu katkılar sunmaktadır. Kuramsal açıdan bakıldığında, İSG disiplindeki ampirik çalışmaların büyük çoğunluğu ağır sanayi, inşaat, maden veya sağlık gibi geleneksel tehlike sınıflarına odaklanmış; yüksek riskli, dinamik, termal konfor baskısı barındıran ve zamana karşı yarışılan endüstriyel mutfak ortamları İSG yazınında gölgede kalmıştır. Bu çalışma, James Reason'ın (1997) "Güvenlik Kültürü" kuramsal çerçevesini doğrudan bu sektöre entegre ederek, İSG literatüründeki tematik ve sektörel çeşitlilik boşluğunu ampirik verilerle doldurmaktadır. Geliştirilen özgün kavramsal model (Şekil 1), İSG alanında çalışan araştırmacılar için soyut güvenlik bilincinin hangi kırılma noktalarında somut güvenlik eylemlerine dönüştüğünü veya nerede engellendiğini şematize ederek, hizmet sektöründe güvenlik iklimi modellerinin geliştirilmesine teorik bir altlık oluşturmaktadır.

Çalışmanın İSG bilimine sunduğu en özgün kuramsal katkılardan biri de İSG yazınındaki "öğrenilmiş dersler ve kaza deneyimi" varsayımlarını

sorgulamasıdır. Literatürde iş kazası tecrübesinin risk algısını proaktif olarak artırdığına yönelik yaygın inanışın aksine; bu çalışma, iş kazası deneyiminin farkındalık üzerinde anlamlı bir fark yaratmadığını ortaya koyarak İSG literatürüne "kazaların normalleştirilmesi ve kanıksanması" (normalization of deviance) olgusuna dair kıymetli bir ampirik kanıt sunmaktadır. Uygulamalı alan ve sosyal politika boyutu açısından ise çalışmanın katkısı oldukça kritiktir. Araştırma, üst sınıflara geçilmesine rağmen güvenlik bilincinin artmadığını deşifre ederek, İSG eğitim metodolojilerinin "pasif bilgi transferi" aşamasında tıkanığına dair net bir kanıt sunmaktadır. Bu yönüyle çalışma; İSG eğitim müfredatlarının reaktif (kaza sonrası) yaklaşımlardan, proaktif (kaza öncesi) simülasyon ve senaryo esaslı modellere dönüştürülmesi için Yükseköğretim Kurulu (YÖK) ve üniversite yönetimlerine somut bir yol haritası çizmektedir. Ayrıca, işletme içi İSG eğitimlerinin son derece marjinal düzeyde kalması (%8,1) bulgusu üzerinden, turizm sektöründeki mikro ve makro düzeydeki denetim zafiyetini ortaya koymakta; Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ile sektör paydaşlarına, stajyer statüsündeki çalışanların yasal İSG güvencelerinin ve saha denetimlerinin artırılması gerektiğine dair doğrudan rehberlik etmektedir.

Öneriler

Araştırma sonuçları doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

1. Gastronomi ve Aşçılık programlarında İSG dersleri yalnızca teorik içerikle sınırlı kalmamalı; uygulamalı güvenlik atölyeleri, vaka analizleri ve senaryo temelli eğitimlerle desteklenmelidir.
2. Özellikle erkek öğrencilerin güvenlik farkındalığını artırmaya yönelik davranış odaklı eğitim programları ve motivasyon çalışmaları geliştirilmelidir.
3. Üniversiteler arasında İSG eğitim standartları oluşturulmalı; uygulama mutfaklarında kullanılan ekipmanlar güvenlik kriterlerine uygun şekilde çağdaştırılmalıdır.
4. Aşçılık programlarında hız ve teknik beceri odaklı eğitim yaklaşımının yanında güvenlik kültürü odaklı içeriklere daha fazla yer verilmelidir.
5. Öğrencilere eğitim sürecinin ilk yıllarından itibaren düzenli ve zorunlu İSG eğitimleri verilerek güvenlik kültürü erken dönemde kazandırılmalıdır.
6. İşletmelerde verilen staj ve uygulama eğitimlerinde İSG uygulamaları düzenli olarak denetlenmeli; öğrencilerin güvenli çalışma alışkanlıkları geliştirmeleri sağlanmalıdır.
7. İş kazalarının öğretici bir deneyim olarak görülmesi yerine, riskleri önceden tanımaya dayalı proaktif güvenlik anlayışı eğitim süreçlerinin temel yaklaşımı haline getirilmelidir.
8. İSG konusunda farkındalık oluşturmak amacıyla seminerler, çalıştaylar, sektör buluşmaları ve uzman konuşmaları düzenlenerek öğrencilerin güvenlik kültürü sürekli desteklenmelidir.
9. İSG eğitimi almamış öğrencilerin sisteme dahil edilmesi amacıyla tüm gastronomi ve aşçılık programlarında zorunlu temel İSG sertifika programları uygulanmalıdır.
10. Gelecekte yapılacak araştırmalarda farklı bölgelerdeki üniversiteler karşılaştırılmalı, nitel görüşme teknikleri kullanılarak öğrencilerin güvenlik algıları daha derinlemesine incelenmelidir.
11. Gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda öğrencilerin staj yaptıkları işletmeler; otel, restoran, zincir veya bağımsız işletme, yıldız sınıfı, kurumsallık düzeyi ve staj öncesinde verilen kurum içi İSG eğitimleri bakımından sınıflandırılarak bu değişkenlerin güvenlik kültürü üzerindeki etkisi karşılaştırmalı olarak incelenmelidir.

Kaynaklar

1. Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO). İşçi güvenliği ve sağlığının iyileştirilmesi: ILO küresel raporu. Uluslararası Çalışma Örgütü. 2021. Erişim Tarihi: 01.03.2026.<https://www.ilo.org/>
2. Yıldız A. Hastane iş güvenliği uygulamalarının sağlık çalışanlarının iş güvenliği performansına etkisi. Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD) 2020;12(23):566-578. doi: <https://doi.org/10.20990/kilisiibfakademik.709754>
3. Adams J. Risk ve ahlak: Üç çerçeveleme yöntemi. RV Ericson ve A. Doyle editörlüğünde. Risk ve Ahlak. Toronto Üniversitesi Yayınları; 2003.
4. Artale A ve Cirillo T. İş kazalarının risk değerlendirmesi için çok kriterli bir yaklaşım. Güvenlik Bilimi 2016;82:144-153.
5. Orhan Ü. İş sağlığı ve güvenliği hizmetlerinin devlet tarafından desteklenmesi. Sakarya Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 2021;9(2):149-164.
6. Yanturalı B. İş sağlığı ve güvenliğinde risk değerlendirmesi ve bir uygulama çalışması (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü; 2015.
7. Tozkoparan G ve Taşoğlu J. İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları ile ilgili işgörenlerin tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. Bursa Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 2011;30(1):181-209.
8. Balkır P D Z G. İş sağlığı ve güvenliği hakkının korunması: İşverenin iş sağlığı ve güvenliği organizasyonu. Sosyal Güvenlik Dergisi 2012;2(1):56-91.
9. Abdelsalam A, Wassif G, Eldin W, Abdel-Hamid M ve Damaty S. Mutfak çalışanlarında kas-iskelet sistemi rahatsızlıklarının sıklığı ve risk faktörleri. Mısır Halk Sağlığı Derneği Dergisi 2023;98,3. doi:<https://doi.org/10.1186/s42506-023-00128-6>
10. EURONEWS. Türkiye ve Avrupa'da iş kazaları: En fazla işçi ölümlerinin yaşandığı ülke Türkiye. 2018. Erişim Tarihi: 21.02.2026. <https://tr.euronews.com/2018>
11. Oğan H. Sağlık çalışanları için iş sağlığı ve güvenliği. Ankara: Türk Tabipler Birliği Yayınları; 2014.
12. Güler U. Peyzaj mimarlığı uygulama alanlarında iş sağlığı ve güvenliği: Ankara örneğinde şantiye hizmetlerinin değerlendirilmesi. Bartın Orman Fakültesi Dergisi 2021;23(1):323-336. doi: <https://doi.org/10.24011/barofd.822831>
13. Akkurt E. Hazır yemek sektöründe çalışanlara yönelik iş sağlığı ve güvenliğine dair farkındalık araştırması (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü; 2018.
14. Olcay ZF. Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi 2019;14(53):21-34.
15. Ay M ve Doğan M. Investigation of the effects of kitchen hygiene training on reducing personnel-associated microbial contamination. İGÜ Sağlık Bilimleri Dergisi 2020;(11):161-177. doi: <https://doi.org/10.38079/gusabder.724266>
16. Göktaş MA. İstanbul'da bazı gıda işletmelerinde hijyenik kalitenin saptanması (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi; 2019.
17. Seçim Y ve Nizamlioğlu HF. Aşçı adaylarının gıda güvenliği temel bilgi düzeylerinin tespit edilmesi (Konya örneği). International Journal of Social and Humanities Sciences Research 2018;26(5):2605-2616. doi: <https://doi.org/10.26450/jshsr.640>
18. Ünlüönen K ve Cömert M. Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının personel hijyeni bilgi düzeylerinin belirlenmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2013;1(1):3-12.
19. Türker S. Türkiye'de gıda güvenliği ve gıda mevzuatının gelişim süreci. Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi 2012;21:34-37.
20. Özçakmak S ve Gül O. Samsun'daki yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün iyi hijyen uygulamaları profili. Türk Tarım-Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi 2016;4(11):1031-1038. doi: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v4i11.1031-1038.808>
21. Paşalıgil Y. İlinde hazır yemek sanayinin gelişimi, ekonomik yapısı ve sorunları (Yüksek Lisans Tezi). Bursa: Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü; 2002.
22. Demir Ö, Samav U ve Girgin GK. Gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin gıda hijyeni ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve uygulama düzeylerinin ölçülmesi. Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları Dergisi 2017;4:1-11.
23. Wassif GO, Abdelsalam A, Salah Eldin W, Abdel-Hamid MA ve Damaty SI. İki büyük öğrenci yurdundaki mutfak çalışanları arasında iş kazaları ve meslek hastalıkları. Mısır Halk Sağlığı Derneği Dergisi 2024;99(16):1-8. doi:<https://doi.org/10.1186/s42506-024-00163-x>
24. Ismail ME, Harun H, Razzaq AA, Mahazir II, Samad NA ve Othman H. Öğrencilerin aşçılık laboratuvarlarındaki güvenlik uygulamalarına ilişkin algıları, bilgileri ve tutumları. Journal of Technical and Vocational Education and Training 2018;24(1):23-31. doi: <https://doi.org/10.21831/jptk.v24i1.17672>
25. Durlu Özkaya F. ve Akbulut Ö. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi düzeyi. Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 2016;5(2):21-132.

26. Haklı G ve Çakıroğlu FP. Toplu yemek üreten işletme mutfaklarının hijyen durumlarının değerlendirilmesi. DBHAD Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi 2014;2(1):25–35.
27. Ceyhun Sezgin A ve Artık N. Toplu tüketim yerlerinde gıda güvenliği ve HACCP uygulamaları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2015;57(60):56-62.
28. Direk M, Kan A ve Sert D. Hazır yemek sektörünün pazarlama yapısının irdelenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Selçuk Üniversitesi, Konya 2008;10:611-612.
29. Özdemir H. Gastronomi atölyelerinde iş sağlığı ve güvenliği. Laboratuvar ve Atölyelerde İş Sağlığı ve Güvenliği. Ankara: Akademisyen Kitabevi; 2024. ss. 145-160.
30. Arslan R ve Şen Demir Ş. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine bir araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 2020;25(4):539–556.
31. Dinçer Ö ve Utlu Z. Restoran sektöründe yaşanan iş kazalarını önlemede iş sağlığı ve güvenliğinin önemi. Aydın Gastronomy Dergisi 2017;1(2):41-50.
32. Teo S, Goon AT-J, Siang LH, Lin GS ve Koh D. Singapur'daki restoran, catering ve fast-food işletmelerinde mesleki dermatitler. Meslek Tıbbı 2009;59(7):466–471. doi:https://doi.org/10.1093/occmed/kqp034
33. Coşar Ş. Toplu çalışma alanlarında biyolojik ajanlar ve çalışan üzerine etkileri: Önleme yöntemleri (İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi). Ankara: T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, İş Sağlığı Güvenliği Genel Müdürlüğü; 2012.
34. Alamgir H, Swinkels H, Yu S ve Yassi A. Sağlık sektöründe aşçılar ve yemek servisi çalışanları arasında mesleki yaralanmalar. Amerikan Endüstriyel Tıp Dergisi 2007;50(7):528-535.
35. Arocena P, Núñez I ve Villanueva M. Önleyici tedbirlerin ve örgütsel faktörlerin iş kazaları üzerindeki etkisi. Safety Science 2008;46(9):1369–1384. doi: https://doi.org/10.1016/j.ssci.2007.09.003
36. De Freitas RSG, de Almeida FC ve da Silva PR. Mutfak çalışanları neden gıda güvenliği hakkında öğrendiklerini uygulamıyorlar? Gıda Kontrolü 2022;132,108440. doi:https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108440
37. Neal A ve Griffin MA. Bireysel ve grup düzeylerinde güvenlik iklimi, güvenlik motivasyonu, güvenlik davranışı ve kazalar arasındaki gecikmeli ilişkilerin incelenmesi. Uygulamalı Psikoloji Dergisi 2006;91(4):946–953. doi:https://doi.org/10.1037/0021-9010.91.4.946
38. Sevim B ve Görkem O. Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi 2015;7(1):59-67.
39. Uluslararası Atom Enerjisi Ajansı. Güvenlik kültürü: Uluslararası Nükleer Güvenlik Danışma Grubu'nun raporu (Güvenlik Serisi No. 75-INSAG-4). IAEA; 1991.
40. Reason J. Örgütsel kazaların risklerinin yönetimi. Londra: Routledge; 1997.
41. Guldenmund FW. Güvenlik kültürünün doğası: Teori ve araştırmanın gözden geçirilmesi. Güvenlik Bilimi 2000;34(1–3):215–257. doi:https://doi.org/10.1016/S0925-7535(00)00014-X
42. Cox S ve Flin R. Güvenlik kültürü: Felsefe taşı mı yoksa saman adam mı? İş ve Stres 1998;12(3):189–201. doi: https://doi.org/10.1080/02678379808256861
43. Yule S. Güvenlik kültürü ve güvenlik iklimi: Literatür taraması. Güvenlik Bilimi 2008.
44. Flin R, Mearns K, O'Connor P ve Bryden RC. Güvenlik iklimini ölçmek: Ortak özellikleri belirlemek. Güvenlik Bilimi 2000;34(1–3):177–192. DOI:10.1016/S0925-7535(00)00012-6
45. Vinodkumar MN ve Bhasi M. Güvenlik yönetimi uygulamaları ve güvenlik davranışı: Güvenlik bilgisi ve motivasyonunun aracı rolünün değerlendirilmesi. Kaza Analizi ve Önleme 2010;42(6):2082–2093. doi: https://doi.org/10.1016/j.aap.2010.06.021
46. Clarke S. Örgütsel güvenliğe ilişkin algılar: Güvenlik kültürünün geliştirilmesi için çıkarımlar. Örgütsel Davranış Dergisi 1999;20(2):185–198.
47. Cheyne A, Cox S, Oliver A ve Tomás JM. Güvenlik faaliyeti düzeylerinin tahmininde güvenlik ikliminin modellenmesi. İş ve Stres 1998;12(3):255–271.
48. Zohar D. Otuz yıllık güvenlik iklimi araştırması: Düşünceler ve gelecek yönler. Kaza Analizi ve Önleme 2010;42(5):1517–1522. doi:https://doi.org/10.1016/j.aap.2009.12.019
49. Antonsen S. Güvenlik kültürü: Teori, yöntem ve iyileştirme. Ashgate Publishing Limited, İngiltere; 2009.
50. Haukelid K. (Güvenlik) kültürü teorileri yeniden ele alındı—Antropolojik bir yaklaşım. Güvenlik Bilimi 2008;46(3):413–426. doi:https://doi.org/10.1016/j.ssci.2007.05.014
51. Fernández-Muñiz B, Montes-Peón JM ve Vázquez-Ordás JJ. Güvenlik kültürü: Temel boyutları arasındaki nedensel ilişkilerin analizi. Güvenlik Araştırmaları Dergisi 2007;38(6):627–641. O:https://doi.org/10.1016/j.jsr.2007.09.001
52. Chen WT, Wang CW, Lu ST ve Pan NH. Güvenlik kültürünün güvenlik performansı üzerindeki etkisi: Tayvan inşaat endüstrisi örneği. Uluslararası Örgütsel İnovasyon Dergisi 2018;11(1):1–15.

53. Cavalcante JM. Yemek hizmetlerinde iş güvenliği. *Revista Brasileira de Medicina do Trabalho* 2023;21(3):1-10. yap:<https://doi.org/10.47626/1679-4435-2023-1060>
54. Alagüney ME, Yıldız AN ve Karkurt Ö. Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları. *Türkiye Klinikleri Nutrition and Dietetics-Special Topics Toplu Beslenmede Gıda Sağlık ve Sektör İlişkisi Özel Sayısı* 2016;2(3):77-84.
55. Clarke S. Güvenlik iklimi ve güvenlik performansı arasındaki ilişki: Meta-analitik bir inceleme. *İş Sağlığı Psikolojisi Dergisi* 2006;11(4):315–327. doi: <https://doi.org/10.1037/1076-8998.11.4.315>
56. Karabulut C, Canbaz B ve Kandemir G. Merkezi sterilizasyon ünitesinde çalışanlarda iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları ve risk değerlendirme çalışması. *Journal of Medical Sciences* 2021;2(3):32–41. doi: <https://doi.org/10.46629/JMS.2021.46>
57. Aslan H, Aslan İ ve Acar MN. Yemek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği örnek uygulaması ve gıda güvenliği. 7. Uluslararası Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi 2024;1:19-39.
58. Cooper MD. Bir güvenlik kültürü modeline doğru. *Güvenlik Bilimi* 2000;36(2),111–136. doi:[https://doi.org/10.1016/S0925-7535\(00\)00035-7](https://doi.org/10.1016/S0925-7535(00)00035-7)
59. Jeong BY. Ticari restoran mutfaklarında pişirme süreçleri ve iş kazaları. *Güvenlik Bilimi* 2015;80:87–93. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ssci.2015.07.014>
60. Dilber BN. Restoran tehlike sınıflarının iş sağlığı ve güvenliği açısından incelenmesi (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Yeni Yüzyıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü; 2023.
61. Özdamar K. Paket programlar ile istatistiksel veri analizi. Eskişehir: Kaan Kitabevi; 1999.
62. Reason, J. (1997). *Managing the risks of organizational accidents*. Ashgate.
63. Iştar Işıklı, E., & Öztürk, B. (2024). Kadın Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliğine Yönelik Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 15(2), 50-73. <https://izlik.org/JA53SB59MJ>