

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KONUSUNDAKİ BİLGİ VE TUTUMLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH ON THE KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF THE STUDENTS OF THE GASTRONOMY AND CUISINE ARTS DEPARTMENT ON OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

Ramazan ARSLAN*, Şirvan ŞEN DEMİR**

* Öğr. Gör. Ramazan ARSLAN, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, rarslan@mehmetakif.edu.tr

** Prof. Dr. Şirvan ŞEN DEMİR Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sirvandemir@sdu.edu.tr

ÖZ

Bu çalışmada, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) konusunda bilgi ve tutumlarının belirlenmesi ve çeşitli değişkenlere göre farklılaşp farklılaşmadığı araştırılmaktadır. Çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden tarama yöntemi kullanılmıştır. Çalışma üç devlet üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde okuyan 352 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyi ve mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyi orta düzeyde, iş kazası ile karşılaşmaları durumunda hukuki haklarla ilgili bilgi düzeyi ise ortanın altında olduğu saptanmıştır. Daha önce iş kazası geçiren öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi ve tutum düzeyleri iş kazası geçirmeyenlere göre daha yüksektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Sanatları, Öğrenci, İş Sağlığı ve Güvenliği

Jel Kodları: L83,J28.

ABSTRACT

In this study, determining the knowledge and attitudes of Gastronomy and Culinary Arts students about Occupational Health and Safety (OHS) and whether they differ according to various variables are investigated. The quantitative research methods was used in the study The study was carried out with the participation of 352 students studying at the Gastronomy and Culinary Arts Department of three state universities. It was determined that the knowledge level of the students about occupational health and safety and the health and safety risks that may arise while performing the profession was at medium level, and in case of an occupational accident, the level of knowledge about legal rights was below the middle. The knowledge and attitude levels of students who have had an occupational accident before are higher than those who have not had an occupational accident.

Keywords: Gastronomy, Culinary Arts, Student, Occupational Health and Safety

Jel Codes: L83, J28.

1. GİRİŞ

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) çalışanların iş yerinde risklere karşı korunması, tehlikelerin azaltılması ve güvenli bir iş ortamı oluşturmak için yapılan planlı çalışmalar bütünüdür. İSG'nin temel amacı, işyerinde insanların fiziksel ve ruhsal sağlıklarının korunmasıdır. Önleyici ve düzeltici tedbirler olarak İSG uygulamaları işyerinde her türlü riske karşı önlem almayı zorunlu kılmıştır. Çalışanların fiziksel ve ruhsal sağlıklarının korunması toplumsal bir sorumluluktur. Bireyin sağlığını kaybetmesi ya da yaralanması sadece bireysel sonuçları olan bir duruma işaret etmemektedir. İşyerindeki verimliliğin azalması, iş gücü kaybı, maddi tazminat ödenmesinin yanı sıra ülke ekonomisine yönelik olumsuz sonuçlar da İSG'nin ulusal düzeyde önemini arttırmıştır.

Türkiye 28 Avrupa ülkesi arasında iş kazası sonucunda hayatını kaybeden çalışan sıralamasında ilk sırada yer almaktadır. 2015 verileri değerlendirildiğinde 241 bin 527 iş kazası durumunda 1252 işçi hayatını kaybetmiştir. Bu durum, her 193 iş kazasının birinin ölümlü olduğunu ifade etmektedir. (Euronews, 2018).

İSG çalışanların verimliliklerinin artırılması için kaza düzeyinin sifira indirilerek sağlıklarına yönelik olumsuz risklere yönelik sistemli şekilde önlem alınmasıdır. İSG günümüzde çağdaş bir yaklaşımla çalışan personelin işverenin ve kamu otoritesinin sorumluluklarını paylaştıkları bir sistem içinde değerlendirilmekte ve yasal yaptırımları olan uyulması zorunlu kurallar bütünü olarak kabul edilmektedir (Oğan, 2014: 33). İSG'ye yönelik çalışmaların temelinde çalışanların sağlıklarının korunması, iş performanslarını gösterebilecekleri fiziksel alanın oluşturulması ve işyerindeki iş sağlığı ve güvenlik kültürünün sürekli olarak iyileştirilmesi yer almaktadır. İSG uygulamaları bu anlamda teknolojik, ekonomik ve toplumsal değişimlere uyum sağlayabilmek için sürekli iyileştirmenin sağlanmasını zorunlu kılmaktadır (Keleş, 2004: 17).

Mutfak personelinin İSG'ye yönelik önlem alması ve güvenlik kültürüne uygun davranışlarda bulunabilmesi konuya ilişkin bilgi düzeyi ve tutumuna bağlıdır. Bu nedenle mutfak çalışanlarına güvenlik kültürünün kazandırılması yönündeki çalışmalar önem kazanmıştır.

Mutfak çalışanlarının İSG'ye yönelik tutum ve bilgilerinin öğrenilmesi öncelikle eğitim planlarının yapılması sürecinde hangi alanlarda yetersiz olduklarının belirlenmesi açısından önemlidir. Bu bağlamda, mutfakta çalışacak öğrencilerin kaza ve yaralanmalara neden olan risklerin ve tehlikelere yönelik olarak farkındalığı ve güvenlik sağlayıcı tedbirlere yönelik tutumlarının ölçülmesi önemli bir veri olarak değerlendirilebilir.

Bu çalışmada da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin eğitim ve meslek yaşantısında önemli bir yeri olan İSG konusunda bilgi ve tutumlarının belirlenmesini ve çeşitli değişkenlere göre öğrencilerin bilgi ve tutum düzeylerinin farklılaşıp farklılaşmadığı araştırmak amaçlanmaktadır.

2. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Çalışma hayatı ele alındığında İSG alanı önemli konulardan biri olarak değerlendirilmektedir. Çalışan bireylerin iş kazaları ya da mesleki hastalıklar karşısında korunmaları, bu bireylerin sağlığı ve iş güvenliği hususunda alınmakta olan önlemlerin tümü İSG dahilinde incelenebilir (Yakut - Bıyıklı, 2013: 98).

İş sağlığı ile iş güvenliği birbirinden ayrılmaz bir bütün halinde değerlendirilmeye alınmaktadır. Fakat iş sağlığı ve iş güvenliği kavramları farklı anlamlar ifade etmekte ve birbirinden farklı tanımlanmaktadır. İSG hem koruyucu hem de önleyici etkinlikler olmasıyla çalışan kimselerin sağlıkları için gerekli bir uygulamadır (Balkır, 2012: 59).

İş sağlığı, çalışma şartlarının bireyin sağlığını olumsuz yönde etkilemeyecek bir

biçimde şekillendirilmesi, ve işyerinin fiziksel koşulları, makine ve ekipman dolayısıyla gerçekleşebilecek risklerin olasılığının asgari düzeye indirilmesine yönelik bir çalışmadır. (Demircioğlu - Güzel, 2002: 154).

Başka bir deyişle iş sağlığı, çalışan bireylerin işlerine dair tüm sürecin oluşma olasılığı olan risk ve sağlık sorunlarına ve bununla birlikte yapılan iş dolayısıyla oluşabilecek meslekî hastalıklara karşı, önleme ve koruma amaçlı bir alandır (Özdemir, 2004: 21).

İş sağlığı, iş tanımı içerisindeki tüm mesleklerde bireylerin, bedensel, ruhsal ve toplumsal iyilik hallerini sürdürebilmeleri açısından yapılan önlem ve uyarı etkinlikleridir. İş sağlığı, çalışan kimselerin sağlığını korumak ve bu kimselerin iş ile arasındaki uyumu sağlamak şeklinde tanımlanabilir (Gerek, 2000: 3).

İSG kavramının bir başka parçası da iş güvenliği konusudur. İş güvenliği, işyerinde kullanılan teçhizat ve makinenin çalışan bireylerin sağlıklarını etkilemeyecek bir şekilde güvenli hale getirilmesi olarak değerlendirilebilir (Sümer, 2017: 4-5). Bu çerçeveden bakıldığında iş güvenliği, İSG'nin daha teknik bir kısmı olarak değerlendirilebilir. İş güvenliğinin hedefi, güvenlik kültürüne göre risk analizleri uygulamak ve elde edilen verilerin bulgularını değerlendirerek buna göre önlemlerin alınmasını sağlamaktır (Baybora vd, 2012: 13).

İş güvenliği, iş ya da işyeri içerisinde bulunan tehlike ve risk etmenlerinin tamamıyla ortadan kaldırılması ya da çalışan kimselerin sağlığına zarar vermeyecek ölçüde daha düşük olasılıklara indirgenmesini sağlamak adına işverenlere verilmiş sorumluluklar ile oluşan teknik kurallar olarak değerlendirilebilir (Demircioğlu - Güzel, 2002: 154).

İSG, iş yaşamı ile alakalı tüm tarafların sorumluluğu altındadır. Buna göre, uluslararası ve ulusal düzeyde karar alıcılar ve kuruluşlar, işverenler ve çalışanlar hem sorumluluk hem de sonuçları bakımından

İSG çalışmalarına katılmaktadır. İş sağlığı ve güvenliğine dair yasaların oluşturulması ve uygulanmasında devletin önemli görevleri bulunurken, işverenler ve çalışanlar da hem ekonomik hem de sosyal açıdan sonuçlardan etkilenmektedir (ÇASGEM, 2017: 18).

3. MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Günümüz dünyasında beslenme alışkanlıklarının değişmesine paralel olarak toplu beslenme hizmetlerine olan talep artmıştır. Bu talep artışı, mutfak hizmetlerinde çalışan personel sayısında da artışı sağlamış ve yoğun rekabet nedeniyle mutfak personeli hizmet kalitesinde önemli bir yere sahip olmuştur. Mutfak, vardiya sisteminin uygulandığı ve yoğun çalışmanın ortaya konması nedeniyle risk ve tehlikelere sahiptir. Hem iş kazası hem de meslek hastalıklarında riskli bir alan olan mutfaklarda çalışanların sağlıklarının korunması için planlı çalışmalar yapmak zorunlu hale gelmiştir (Alamgir, Swinkels - Yassi, 2007: 529). Bu anlamda çalışma alanı olarak mutfaklar, İSG'ye yönelik önlemler alınmadığında önemli kazalara ve yaralanmalara neden olabilecek fiziksel bir alanı kapsamaktadır. Çalışanların iş güvenliğine katılması ise performans ve verimliliklerini artırması ve kaza ve yaralanmalar ile ortaya çıkacak maliyetleri önlemesi açısından önemli yararlar sağlamaktadır (Arocena, Nùñez, - Villanueva, 2008:1371).

Mutfaklar, çalışanların fiziksel ve ruhsal sağlıklarını etkileyebilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik, psikososyal ve güvenlik tehlikelerinin olduğu çalışma ortamlarıdır. Mutfakta çalışan bütün meslek grupları ancak İSG'ye yönelik önleyici ve düzeltici tedbirler ile sağlıklarını koruyabilmektedir (Akarsu ve Güzel, 2018: 1).

Mutfakta yaşanan kaza ve yaralanmalar incelendiğinde çalışma alanının önemli tehlikeler ve risklere sahip olduğu görülmektedir. Aşçıların geçirdiği kazaların

başında yerin kaygan olması nedeniyle düşmeler, kesici, doğrayıcı ve delici aletlerle ve hareketli ve döner aksamı olan ekipmanla çalışma sayılabilir. Komiler, ağır yüklerinin kaldırılması, duruş bozuklukları, silme işleminde baskı uygulayarak cam ya da porselenin kırılması sayılabilir. Bulaşıkçılar için ise temizlik yaparken kullanılan kimyasal maddelerin vücuda teması, sürekli olarak nemli ortamda çalışma, sıcak sıvı değişimi yapılan ekipmanlardaki sıçrama ve dökülmeler sayılabilir. Bu tehlikelerin dışında sürekli zaman baskısı, mesai saati boyunca ayakta kalmak ve personel yetersizliği nedeniyle uzun vardiya süreleri çalışanların psikolojik sağlıklarını da etkilemektedir (Dinçer ve Utlu, 2017: 43).

Kaza ve yaralanmalarda çalışanların bireysel sorumlulukları bulunmaktadır. Ancak, İSG'ye yönelik kurum kültürünün gelişmemesi, mutfağın fiziksel özelliklerinin olumsuz olması da iş kazalarına neden olabilmektedir. Özellikle yetersiz personel ile çalışan kurumların mutfaklarında iş yoğunluğundan ve personelin yorgunluğu nedeniyle İSG'yi riske edecek durumlar yaşanabilmektedir (Dienstbuhl vd., 2008: 21).

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile mutfakta çalışan personelin iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin yapılan alanyazın taramasında ulaşılabilen araştırmalar aşağıda yer almaktadır.

Üner ve Ayberk (2019) Düzce ilinde çalışan mutfak personelinin kaza geçirme oranları ve nedenleri üzerine yaptıkları araştırmada çalışanların %35'nin İSG eğitimi almadığı saptanmıştır. Mutfak çalışanlarında personel devir hızının yüksek olması nedeniyle oluşan bu durum problemlere neden olmaktadır. Üner - Ayberk (2019: 857) çalışanların %24,2'sinin mutfakta kazalara karşı önlem alınamayacağı yönünde kadercil bir tutuma sahip oldukları saptanmıştır. Araştırmada çalışanların % 33,8'inin ise İSG eğitiminin iş kazalarını önlemede yararlı olmayacağını belirtmiştir. Araştırma sonucunda çalışanların İSG'ye ilişkin olarak bilgi

düzeylerinin düşük olduğu saptanmıştır. Çalışanların eğitim düzeyleri arttıkça İSG'ye ilişkin tutumları ve uygun önlem alma düzeylerinin de arttığı saptanmıştır.

Akar ve Şahingöz, (2015) mutfak çalışanların performansları ile İSG'ye ilişkin çalışmalar arasındaki ilişkileri inceleyen çalışmada eğitim düzeyi düşük mutfak çalışanlarının iş güvenliği kültürü açısından bilgi düzeylerinin düşük olduğu ve "kadercil" bir tutuma sahip oldukları saptanmıştır.

Sormaz, Demirçivi ve Yeşiltaş (2014) Catering işletmelerinde çalışanların İSG bilgilerini ölçtükleri araştırmalarında çalışanların mesleki eğitim alan durumları ve meslekte çalışma sürelerine göre İSG bilgisinde farklılık saptanmıştır. Buna göre mesleki eğitim alan çalışanların İSG bilgilerinin ve farkındalıklarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Benzer bir şekilde meslekte uzun süre çalışanların daha kısa süre çalışanlardan İSG bilgisi açısından daha yüksek ortalamaya sahip olduğu tespit edilmiştir. Ancak, cinsiyet, meslek tanımında ise anlamlı bir farklılık saptanmamıştır.

Şahin ve Erkal (2010). Mutfak personelinin yaşadığı iş kazaları ve kazaların nedenleri üzerine yaptıkları araştırmada mutfak personelinin %81,7'sinin mutfakta kaza geçirdiği, erkek personelin kaza geçirme düzeylerini kadınlardan fazla olduğu, İSG açısından hizmet içi eğitimi almış personelin kaza geçirme düzeyleri ise düşük olarak saptanmıştır.

Babür (2007) Muğla İl'inde bulunan tatil köylerindeki mutfaklarda çalışan personele yönelik yaptığı araştırmada İSG'ye yönelik hizmet içi çalışmalarının yeterlilik durumunu araştırmıştır. Araştırma sonucunda İSG ile hijyen eğitimi alan çalışanların tutumlarının olumlu düzeyde iyileştiği saptanmıştır.

Katsigris ve Chris (2009) çalışmalarında bir restoran veya yemek servisi tesisi için ekipmanın nasıl planlanacağını, tasarlanacağını ve satın alınacağını anlatmıştır. Restoranlar ve yiyecek

hizmetleri için tasarım ve ekipman, öğrencilerin sektöre girmek için ihtiyaç duydukları bilgileri edinmelerine yardımcı olmak için en son ekipman ve tasarım trendlerinin en kapsamlı ve güncel kapsamını sunar.

4. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın amacı, yöntemi, problem ve alt problemleri, çalışma grubu, veri toplam araçları, verilerin toplanması ve analizi yer almaktadır.

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin eğitim ve meslek yaşantısında önemli bir yeri olan İSG konusunda bilgi ve tutumlarının belirlenmesini ve çeşitli değişkenlere göre öğrencilerin bilgi ve tutum düzeylerinin farklılaşıp farklılaşmadığını araştırmayı amaçlamaktadır.

Mutfaklar çalışanların iş kazalarına ve yaralanmalarına açık olan yerlerdir. Bu kazaların başlıca nedeni mutfakta çalışan personelin İSG açısından yetersiz bilgiye sahip olması ve güvenlik önlemlerinin alınmamasıdır. Mutfaklarda çalışan personelin İSG açısından bilgilendirilmeleri ve alınacak önlemler konusunda eğitim almaları iş kazalarını azaltabilmektedir (Üner - Ayberk, 2019: 850). Mutfak personelinin İSG'ye yönelik önlem alması ve güvenlik kültürüne uygun davranışlarda bulunabilmesi konuya ilişkin bilgi düzeyi ve tutumuna bağlıdır. Bu nedenle mutfak çalışanlarına güvenlik kültürünün kazandırılması yönündeki çalışmalar önem kazanmıştır. Mutfak çalışanlarının İSG'ye yönelik tutum ve bilgilerinin öğrenilmesi öncelikle eğitim planlarının yapılması sürecinde hangi alanlarda yetersiz olduklarının belirlenmesi açısından önemlidir. Bu bağlamda, mutfakta çalışacak öğrencilerin kaza ve yaralanmalara neden olan risklerin ve tehlikelere yönelik olarak farkındalığı ve güvenlik sağlayıcı tedbirlere yönelik tutumlarının ölçülmesi önemli bir veri olarak değerlendirilebilir.

4.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Bu çalışma Akdeniz Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2. 3. ve 4. Sınıfta okuyan toplam 352 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Uygulamada bu üniversitelerin seçilme nedeni Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için yüzdeler dilime göre başarı sıralamasında devlet üniversiteleri içerisinde genellikle ilk üç içerisinde yer almaları ve doluluk oranlarının %100 olmasıdır. Uygulama yapılan Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları, bölümlerinde 2. 3. ve 4. Sınıfta okuyan toplam öğrenci sayısı 553'dir. Bu bağlamda ankete yanıt oranı %63.6 olarak hesaplanmıştır.

4.3. Veri Toplama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda sahip oldukları bilgi düzeyi ile tutum arasındaki ilişkiyi araştıran bu çalışmada tarama yöntemi kullanılmıştır.

Tarama yönteminin kullanıldığı modeller genel olarak alan araştırması olarak büyük grupların algılarının ölçülmesinde kullanılmaktadır. Geçmişte olan ve günümüzde halen süren olay ve olguların araştırılmasında tercih edilen tarama modeli, zaman içinde grup içinde var olan değişimleri incelemede ya da anlık olarak örneklem grubunun tutum ve davranışlarının belirlenmesi için kullanılmaktadır. Bu nedenle tarama modelleri var olan olayların betimlenmesi için kullanılan bir modeldir (Karasar, 2012: 79).

Tarama modellerinde örneklem olarak seçilen çalışma grubunun yaş, cinsiyet, medeni durum vb. sosyo-demografik özelliklerinin belirli bir olguya yönelik olarak farklılık oluşturup oluşturmadığı ve olguya yönelik değişkenlerin birbiri ile ilişkisinin olup olmadığı araştırılmaktadır.

Tarama modelinde örnekleme oluşturan grubun genel eğilimleri araştırılmaktadır. Belirli olay ya da olguya yönelik olarak yapılan tarama modelleri örnek olay taramaları olarak da isimlendirilebilmektedir. Bu araştırmalarda örnek olay araştırmanın sınırlandırılmış yapısından kaynaklanmaktadır (Büyüköztürk vd., 2011: 225).

Araştırmada veri toplama aracı olarak “Kişisel Bilgi Formu” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Tutumları Ölçeği” kullanılmıştır. Bu ölçek hazırlanırken Kabacık (2008), Durdu (2006) ve Babayigit (2014) tarafından yapılan tez çalışmalarından yararlanılmıştır.

Kişisel Bilgi Formu araştırmacılar tarafından geliştirilmiştir. Bu formda cinsiyet, yaş gibi demografik bilgilerin yanı sıra mesleki iş güvenliği eğitimleriyle ilgili maddelere de yer verilmiştir. Bu formun nihai halini oluşturmak için 4 alan uzmanından görüş alınmıştır.

Bilgi ve Tutumları Ölçeği Bu çalışmada kullanılan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Tutumları Ölçeği” ölçeği araştırmacılar tarafından geliştirilmiştir. Ölçekte toplamda 26 madde ve iki alt boyut bulunmaktadır. Bu iki alt boyut; farkındalık algısı ve tutum. Farkındalık alt boyutu 7 maddeden, tutum alt boyutu 19 maddeden oluşmaktadır. Ölçek, maddeleri "kesinlikle katılmıyorum" (1) ile "kesinlikle katılıyorum" (5) arasında derecelendirilmiştir.

Veriler elektronik ortamda ve basılı olarak toplanmıştır. Bu çalışma 2017-2018 akademik yılı bahar döneminde 352

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmaya katılım gönüllülük esasına bağlı olarak sağlanmıştır. Veri toplama aracının doldurulması için katılımcılara yeterli süre tanınmıştır.

5. BULGULAR

Ölçeğin toplamının Cronbach Alfa güvenirlik katsayısı .813'tür. Alt boyutların Cronbach alfa güvenirlik katsayıları sırasıyla .717 ve .742 olarak hesaplanmıştır.

Verilerin analizinde betimsel istatistikler, t testi ve tek yönlü ANOVA kullanılmıştır. Verilerin analizi SPSS programı ile yapılmıştır. Ölçeğin geliştirilme sürecinde ise toplanan verilerin analizinde SPSS ve Lisrel programları kullanılmıştır.

Verilerin analizine geçilmeden önce normallik testleri yapılmıştır ve verilerin normal dağıldığı bulunmuştur. Basıklık çarpıklık değerleri -1.5-+1.5 arasında değişmektedir. Levene testi anlamlı değildir ve grupların homojenliği varsayımı sağlanmıştır.

Bu bölümde araştırma problemlerine bulgulara yer verilmiştir.

5.1. Birinci Alt Probleme Dair Bulgular

Çalışmanın birinci alt problemi “Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi ve tutum düzeyleri nasıldır?” şeklinde tanımlanmıştır. Bu alt probleme yanıt aramak için yapılan betimsel istatistikler Tablo 3.1.'de sunulmuştur.

Tablo 1: Betimsel İstatistikler

| | Min. puan | Maks. puan | Aritmetik Ortalama | SS |
|---|-----------|------------|--------------------|--------|
| İş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyi | 1 | 5 | 3.43 | .865 |
| Mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyi | 1 | 5 | 3.54 | .873 |
| İş kazası ile karşılaşmanız durumunda hukuki haklarla ilgili bilgi düzeyi | 1 | 5 | 2.87 | 1.051 |
| Tutum Puanı | 47.00 | 129.00 | 105.03 | 10.786 |
| Farkındalık Algısı | 12.00 | 35.00 | 30.43 | 3.915 |
| Tutum | 34.00 | 95.00 | 74.60 | 8.097 |

Tablo 1'e göre, öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyi orta düzeydedir ($X=3.43$, $Ss=.865$). Öğrencilerin mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyi orta düzeydedir ($X=3.54$, $Ss=.873$). Öğrencilerin iş kazası ile karşılaşmaları durumunda hukuki haklarla ilgili bilgi düzeyi ise ortanın altında saptanmıştır. ($X=2.87$, $Ss=1.051$). Öğrencilerin iş kazası ile karşılaşmaları durumunda hukuki haklarla ilgili bilgi düzeyi diğer bilgi düzeylerine göre daha düşüktür. Katılımcıların tutum puanları ($X=105.03$, $Ss=10.786$). Farkındalık puanları yüksek ($X=30.43$, $Ss=3.915$) ve tutum puanları ise ortanın üstü ($X=74.60$, $Ss=8.097$) olarak saptanmıştır.

5.2. İkinci Alt Probleme Dair Bulgular

Çalışmanın ikinci alt problemi "Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi ve tutum düzeyleri, "cinsiyetlerine, yaşlarına, sınıflarına, genel iş tecrübesine, iş kazası geçirip geçirmeme durumuna, daha önceden İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitim alıp almama durumuna" göre farklılaşmakta mıdır?" şeklinde tanımlanmıştır. Bu alt probleme yanıt aramak için yapılan t testi ve tek yönlü ANOVA bulguları Tablo 2, Tablo 3, Tablo 4, Tablo 5, Tablo 6, Tablo 7, Tablo 8, Tablo 9, Tablo 10, Tablo 11, Tablo 12 ve Tablo 13'de sunulmuştur.

Tablo 2: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Cinsiyetlerine Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Değişken | Seçenek | Bilgi Düzeyleri | | | |
|----------|---------|-----------------|------|--------|------|
| | | X | SS | t | p |
| Cinsiyet | Kadın | 3.36 | .812 | -1.735 | .084 |
| | Erkek | 3.51 | .914 | | |

Tablo 2'ye göre, erkeklerin bilgi düzeyleri ($x=3.51$, $Ss=.914$) kadınlara ($X=3.36$, $Ss=.812$) göre daha yüksektir. T testi

sonuçlarına bakıldığında cinsiyete göre bilgi puanları arasında anlamlı fark olmadığı görülmektedir ($p>.05$).

Tablo 3: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin Cinsiyetlerine Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|-----------------|---------|--------|--------|-------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | t | p |
| Cinsiyet | Kadın | 105.74 | 9.938 | 1.290 | .198 |
| | Erkek | 104.25 | 11.616 | | |

Tablo 3.'e göre, kadınların tutum düzeyleri cinsiyete göre tutum puanları arasında ($x=105.74$, $Ss=9.938$) erkeklere anlamlı fark olmadığı görülmektedir ($p>X=104.25$, $Ss=11.616$) göre daha .05). yüksektir. T testi sonuçlarına bakıldığında

Tablo 4: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Yaşlarına Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Bilgi Düzeyleri | | | | | |
|-----------------|------------|------|------|-----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2, 349) | p |
| Yaş | 18-20 Yaş | 3.22 | .886 | 4.973 | .007 |
| | 21-23 Yaş | 3.54 | .811 | | |
| | 24 ve üstü | 3.46 | .977 | | |

Tablo 4.'e göre, 21-23 yaş arasındaki öğrencilerin bilgi düzeyleri ($X=3.54$, $Ss=.811$) diğer yaş düzeylerine göre daha yüksektir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında yaşa göre bilgi puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p<.05$).

Tablo 5: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin Yaşlarına Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|-----------------|------------|---------|--------|----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2,349) | p |
| Yaş | 18-20 Yaş | 103.293 | 11.449 | 2.058 | .129 |
| | 21-23 Yaş | 105.757 | 9.887 | | |
| | 24 ve üstü | 106.024 | 12.803 | | |

Tablo 5'e göre, 24 ve üstü yaşı olan öğrencilerin tutum düzeyleri ($X=106.024$, $Ss=.811$) diğer yaş düzeylerine göre daha yüksektir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında yaşa göre tutum puanları arasında anlamlı fark yoktur ($p>.05$).

Tablo 6: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi Ve Tutum Düzeylerinin Sınıf Düzeylerine Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Bilgi Düzeyleri | | | | | |
|-----------------|----------|------|------|-----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2, 349) | p |
| Sınıf Düzeyi | 2. Sınıf | 3.24 | .882 | 4.973 | .004 |
| | 3. Sınıf | 3.51 | .773 | | |
| | 4. Sınıf | 3.60 | .903 | | |

Tablo 6'ya göre, 4. sınıftaki öğrencilerin bilgi düzeyleri ($X= 3.60$, $Ss=.903$) diğer sınıf düzeylerine göre daha yüksektir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında sınıf düzeylerine göre bilgi puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

Tablo 7: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin Sınıf Düzeylerine Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|-----------------|----------|--------|--------|----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2,349) | p |
| Sınıf Düzeyi | 2. Sınıf | 102.46 | 13.247 | 2.058 | .002 |
| | 3. Sınıf | 106.64 | 8.528 | | |
| | 4. Sınıf | 106.65 | 8.600 | | |

Tablo 7.'ye göre, 4. sınıftaki öğrencilerin tutum düzeyleri ($X= 106.65$, $Ss=8.600$) diğer sınıf düzeylerine göre daha yüksektir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında sınıf düzeylerine göre de tutum puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

Tablo 8: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Genel İş Tecrübesine Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Bilgi Düzeyleri | | | | | |
|--------------------|-----------------|------|------|-----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2, 349) | p |
| Genel İş Tecrübesi | 6 ay ve daha az | 3.14 | .877 | 7.318 | .000 |
| | 6-12 ay | 3.43 | .757 | | |
| | 1-2 yıl | 3.52 | .898 | | |
| | 2-3 yıl | 3.82 | .683 | | |
| | 3-4 yıl | 3.84 | .688 | | |
| | 4-5 yıl | 4.20 | .789 | | |

Tablo 8'e göre, 4-5 yıl arasında genel iş tecrübesi olan öğrencilerin bilgi düzeyleri ($X= 4.20$, $Ss=.789$) diğer gruplara göre daha yüksektir. İş tecrübesi arttıkça iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin arttığı görülmektedir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında genel iş tecrübesine göre bilgi puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

Tablo 9: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin Genel İş Tecrübesine Göre Farklılaşma Durumuna Dair Tek Yönlü ANOVA Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|--------------------|-----------------|--------|--------|----------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | F(2,349) | p |
| Genel İş Tecrübesi | 6 ay ve daha az | 104.24 | 10.941 | .665 | .650 |
| | 6-12 ay | 104.60 | 11.442 | | |
| | 1-2 yıl | 105.24 | 10.880 | | |
| | 2-3 yıl | 106.39 | 9.874 | | |
| | 3-4 yıl | 106.32 | 8.826 | | |
| | 4-5 yıl | 109.50 | 9.348 | | |

Tablo 9'a göre, 4-5 yıl arasında genel iş tecrübesi olan öğrencilerin tutum düzeyleri ($X=109.50$, $S_s=9.348$) diğer gruplara göre daha yüksektir. İş tecrübesi arttıkça iş sağlığı ve güvenliği konusunda tutum düzeylerinin arttığı görülmektedir. ANOVA sonuçlarına bakıldığında genel iş tecrübesine göre tutum puanları arasında anlamlı fark yoktur ($p > .05$).

Tablo 10: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin İş Kazası Geçirip Geçirmeme Durumuna Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Bilgi Düzeyleri | | | | | |
|------------------------------------|---------|------|------|-------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | t | p |
| İş Kazası Geçirip Geçirmeme Durumu | Evet | 3.59 | .811 | 8.985 | .003 |
| | Hayır | 3.31 | .887 | | |

Tablo 10'a göre, iş kazası geçirip geçirmeme durumuna bakıldığında, daha önce iş kazası geçiren öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyleri ($X=3.59$, $S_s=.811$) iş kazası geçirmeyenlere göre ($X=3.31$, $S_s=.887$) daha yüksektir. T testi sonuçlarına bakıldığında iş kazası geçirip geçirmeme durumuna göre bilgi puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

Tablo 11: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin İş Kazası Geçirip Geçirmeme Durumuna Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|------------------------------------|---------|--------|--------|-------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | t | p |
| İş kazası geçirip geçirmeme durumu | Evet | 103.93 | 9.938 | 2.722 | .100 |
| | Hayır | 105.85 | 11.616 | | |

Tablo 11'e göre, iş kazası geçirip geçirmeme durumuna bakıldığında, daha önce iş kazası geçirmeyen öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda tutum düzeyleri ($X=105.85$, $S_s=9.938$) iş kazası geçirenlere göre ($X=103.93$, $S_s=9.938$) daha yüksektir. T testi sonuçlarına bakıldığında iş kazası geçirip geçirmeme durumuna göre tutum puanları arasında anlamlı fark yoktur ($p > .05$).

Tablo 12: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Bilgi ve Tutum Düzeylerinin Daha Önceden İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Eğitim Alıp Almama Durumuna Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|--|---------|--------|--------|-------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | t | p |
| İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Alıp Almama Durumu | Evet | 106.05 | 11.022 | 2.691 | .008 |
| | Hayır | 102.89 | 9.997 | | |

Tablo 12'ye göre, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alıp almama durumuna bakıldığında, daha önce iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alan öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyleri (X=3.68, Ss=.786) almayanlara göre (X=

2.92, Ss=.796) daha yüksektir. T testi sonuçlarına bakıldığında iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alıp almama durumuna göre bilgi puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

Tablo 13: Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda Tutum Düzeylerinin Daha Önceden İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Eğitim Alıp Almama Durumuna Göre Farklılaşma Durumuna Dair T Testi Bulguları

| Tutum Düzeyleri | | | | | |
|--|---------|--------|--------|-------|------|
| Değişken | Seçenek | X | SS | t | p |
| İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Alıp Almama Durumu | Evet | 106.05 | 11.022 | 2.691 | .008 |
| | Hayır | 102.89 | 9.997 | | |

Tablo 13'e göre, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alıp almama durumuna bakıldığında, daha önce iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alan öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda tutum düzeyleri (X=106.05, Ss=11.022) almayanlara göre (X= 102.89, Ss=9.997) daha yüksektir. T testi sonuçlarına bakıldığında iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alıp almama durumuna göre tutum puanları arasında anlamlı fark bulunmuştur ($p < .05$).

5.3.Üçüncü Alt Probleme Dair Bulgular

Çalışmanın üçüncü alt problemi "Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda sahip oldukları bilgi düzeyi ile tutum arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?" şeklinde tanımlanmıştır. Bu alt probleme yanıt aramak için yapılan Pearson korelasyon analizi istatistikleri Tablo 14.'da sunulmuştur.

Tablo 14: Korelasyon Analizi Sonuçları

| | 1-Bilgi Düzeyi | 2-Tutum Düzeyi |
|----------------|----------------|----------------|
| 1-Bilgi Düzeyi | 1 | .362** |
| 2-Tutum Düzeyi | .362** | 1 |

** 0.01 anlamlılık düzeyi

Tablo 14'e bakıldığında öğrencilerin bilgi düzeyleri ile tutum düzeyleri arasında pozitif yönde ve anlamlı ilişki bulunmuştur ($r = .262, p < .05$). Bilgi düzeyleri ile tutum düzeyleri arasındaki ilişki orta düzeydedir. Büyüköztürk'e (2009) göre korelasyon katsayısı .30'den az ise ilişki düzeyi düşük düzeyde; .30-.70 arasında ise orta düzeyde, .70'den büyük ise yüksek düzeydedir.

6. SONUÇ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin eğitim ve meslek yaşantısında önemli bir yeri olan İSG konusunda bilgi ve tutumlarının belirlenmesini amaçlayan bu araştırmada aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyi ve mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyi orta düzeyde olarak saptanmıştır. Öğrencilerin iş kazası ile karşılaşmaları durumunda hukuki haklarla ilgili bilgi düzeyi ise ortalamanın altında olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin bir parçası olarak iş sağlığı ve güvenliği ile mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyi mesleki eğitimlerinin bir parçasıdır. Öğrencilerin mutfak hizmetlerinde İSG ve gıda güvenliğine ilişkin çalışmalarını sürekli olarak mutfakta uygulanacak İSG uygulamaları ve mutfaktaki tehlikeler ve risklere odaklanmaktadır. Deneye ve pratiğe dayalı bir alan olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde İSG kurallarına uymak standart hale getirilmiş ilke ve kurallardan oluşmaktadır. Ancak herhangi bir kaza anında öğrencinin hukuki haklarına yönelik bilgisi her iki bilgi düzeyine göre düşüktür. Bunun temel nedeni önleyici ve koruyucu uygulamaların öğrencilerin pratik bilgileri tarafından desteklenmesi ancak hukuki haklar açısından bilgilerin pratikte uygulanabilirliğinin kaza anından sonra olması gösterilebilir.

Öğrencilerin İSG konusundaki bilgi ve tutumları genel puanı ve İSG farkındalık

puanları yüksek tutum puanları ise ortanın üstü olarak saptanmıştır. Öğrencilerin İSG farkındalık ve tutum puanları arasındaki farkın İSG'ye yönelik eğitim almaları ile yeterli bilgiye sahip oldukları ancak bu bilginin davranışlarına tam anlamıyla yansımadağını göstermektedir. Ancak araştırmada elde edilen farkındalık ve tutum puanlarının yapılan mutfak hizmetlerinde çalışanlara yönelik İSG tutumlarını ölçen araştırmalara göre yüksek olduğu söylenebilir. Üner ve Ayberk'in (2019)mutfak çalışanlarına yönelik yaptığı araştırmada çalışanların %24,2'sinin mutfak hizmetlerinde kazalara karşı önlem alınamayacağı yönünde kadercı bir tutuma sahip oldukları ve % 33,8'inin ise İSG eğitimlerinin iş kazalarını önlemede yararlı olmayacağına algısına sahip olduğu saptanmıştır. Akar ve Şahingöz'de (2015) mutfak çalışanlarının İSG tutumlarını ölçtükleri araştırmalarında, mutfak personelinin İSG kültürü açısından bilgi düzeylerinin düşük olduğu ve "kadercı" bir tutuma sahip oldukları saptanmıştır. Dön (2019) meslek lisesinde okuyan öğrencilere yönelik olarak İSG konularındaki bilgi düzeylerinin düşük olduğunu saptamıştır. Ancak Durdu (2006) yaptığı araştırmada çalışanların İSG'ye yönelik bilgi ve tutum düzeylerinin yüksek olduğunu saptamıştır.

Üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik düzeyde aldıkları bilgiden kaynaklandığı söylenebilir. Sonucu etkileyen bir başka boyut ise işletmelerin mutfak personelinin personel devir hızının yüksek olması ve yoğun tempoda çalışan mutfak personelinin hizmet süreci içinde yaşanabilecek kaza ve tehlikelere karşı duyarsız olduğu söylenebilir. Bu sonucu destekleyen bir araştırma bulgusu olarak Şahin - Erkal (2010) mutfak personelinin yaşadığı iş kazaları ve kazaların nedenleri üzerine yaptıkları araştırmada hizmet içi İSG eğitimi alan personelin kaza geçirme düzeylerinin düşük olarak saptanmasıdır. Sormaz, Demirçivi ve Yeşiltaş (2014) da mesleki eğitim alan çalışanların da İSG bilgilerinin ve farkındalıklarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin ve tutumlarının cinsiyetlerine göre farklılaşmadığı saptanmıştır. Sormaz, Demirçivi ve Yeşiltaş (2014) da çalışanların cinsiyetlerine göre İSG bilgisi açısından farklılık tespit etmemiştir. Kadın mutfak çalışanın sayıca az olmasına karşılık toplumun her iş kolunda kadın çalışan sayısı arttıkça kadın ve erkekler arasındaki farklılıkların azaldığı söylenebilir. Ancak Aktuna (2017) tarım işçilerine yönelik yaptığı çalışmada kadınların kaza tedbir düzeylerinin daha düşük olduğunu saptamıştır. Bu durum, kadınların tarım makinelerini erkeklere daha az kullanmalarından kaynaklanmaktadır.

21-23 yaş arasındaki öğrencilerin İSG konusunda bilgi düzeylerinin diğer yaş düzeylerine göre daha yüksek olduğu saptanmıştır. Ancak, öğrencilerin yaşlarına göre İSG konusunda tutum düzeylerinin farklılaşmadığı saptanmıştır. Yaş grupları arasındaki farkın çok az olması nedeniyle bu durum, farklı üniversitelerde değişmek şartıyla genellikle İSG eğitimlerinin alındığı akademik takvim dönemine öğrencilerin aldıkları İSG eğitimlerindeki bilgilerinin güncel olması ile açıklanabilir. Öğrencilerin tutumlarının farklılık göstermemesi bu durumu desteklemektedir.

4. sınıftaki öğrencilerin İSG konusundaki bilgi düzeyleri ve tutum düzeylerinin diğer sınıf düzeylerine göre daha yüksek olduğu saptanmıştır. 4. Sınıf öğrencilerin staj dönemleri boyunca mesleki tecrübelerinin artması nedeniyle bilgi düzeyleri ve tutum düzeyleri olumlu etkilenmiştir. Bu duruma yönelik olarak öğrencilerin otel, tatil köyü ve restoran işletmelerinde çalışmaları ile kurumsal tedbirlere uygun çalışmak zorunda olmaları da etkili olabilir.

4-5 yıl arasında genel iş tecrübesi olan öğrencilerin İSG konusunda bilgi düzeyleri diğer gruplara göre daha yüksektir. İş tecrübesi arttıkça iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin arttığı görülmektedir. Sormaz, Demirçivi ve Yeşiltaş (2014) meslekte daha kıdemli olan mutfak çalışanlarının daha kısa süre

çalışanlardan İSG bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğunu saptamıştır. Çalışma hayatında elde edilen bilgi birikimi ve tecrübe ile İSG'ye yönelik olarak olumlu bir etkisi olduğu söylenebilir. Çalışanların mesleki tecrübesine bilgisinin artmasına sağlamaktadır. Ancak, genel iş tecrübesine göre İSG konusunda farklılık saptanmamıştır.

Daha önce iş kazası geçiren öğrencilerin İSG konusunda bilgi düzeyleri iş kazası geçirmeyenlere göre daha yüksektir. Ancak iş kazası geçirip geçirmeme durumuna göre İSG konusunda tutum düzeyleri farklılaşmamaktadır. Bu sonuç Aktuna'nın sonucu ile uyumludur. Aktuna (2017) iş kazası geçiren işçilerin İSG bilgi düzeyinin kaza geçirmeyen işçilere göre daha yüksek saptamış ancak tutumlarının ise düşük olduğunu tespit etmiştir. Bu sonuç çalışanların iş kazası geçirmelerinin nedeni bilgilerini davranışlarına yansıtması olarak açıklanabilir.

İSG eğitimi alan öğrencilerin İSG konusunda bilgi düzeyleri eğitim almayanlara göre daha yüksektir. Benzer şekilde İSG eğitimi alan öğrencilerin İSG konusunda tutum düzeyleri eğitim almayan öğrencilere göre daha yüksektir. Babür (2007) İSG ve gıda güvenliği eğitimi alan personelin tutumlarının olumlu düzeyde iyileştiği saptanmıştır. Aktuna da (2017) benzer bir sonuca ulaşarak İSG eğitimi ve bilgisi alan işçilerin tutum düzeylerinin daha yüksek olduğunu saptamıştır. Durdu (2006) eğitim alan çalışanların daha bilinçli olduklarını bu durumda davranışlarına yansıdığını ifade etmektedir. Bireylerin İSG eğitimi alma durumları bilgi ve bilinç düzeylerini de olumlu düzeyde etkilemektedir. Dön (2019) meslek liselerinde İSG eğitimlerinin yetersiz olduğunu ve bu nedenle İSG kültürünün davranışlarına yansımadığını saptamıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin İSG konusundaki bilgi düzeyi ile tutum düzeyleri arasında aynı yönlü orta düzeyde bir ilişki saptanmıştır. Bu sonuca göre öğrencilerin İSG konusunda aldıkları eğitimler ile bilgi

sahibi olmaları mutfak hizmetlerinde çalışma sürecinde iş güvenliği açısından olumlu olarak etkilemektedir. İSG konusunda bilgi sahibi olmayan çalışanların ise tutum düzeyleri olumsuz etkilenmektedir.

Araştırmada elde edilen sonuçlara yönelik olarak aşağıdaki önerilere yer verilmiştir.

Mutfak hizmetlerinde çalışanların iş kazası ile karşılaşmaları durumunda hukuki haklarıyla ilgili bilgi düzeylerinin artırılması için akademik ve hizmet içi eğitimlerde örnek olay incelemesi ile iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili yasal haklara yönelik eğitimlerin mutfak personelinin yasal hak ve sorumluluklarını öğrenmelerinde yararlı olacağı söylenebilir.

Mutfak personelinin İSG eğitimleri aldıkları bilgiyi kullanabilmeleri ve iş güvenliği kültürünü çalışma yaşamında tutumlarına yansıtılabilmeleri için pratik mutfak eğitimlerinin ve iş başı eğitimlerinin etkin bir şekilde verilmesi çalışanların davranış değişikliğini sağlayabilir.

İşletmelerde çalışan mutfak personelinin kaza ve meslek hastalıklarına yönelik kadere tutumlarının değiştirilmesi için bireysel gelişim ve farkındalık eğitimlerinin hizmet içi eğitimi olarak verilmesi ve işletmelerin kurum kültürü olarak İSG'yi benimsemesini sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- AKAR, S. ve ŞAHİNGÖZ, A. Ş. (2015). Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2015.
- AKARSU, H. ve GÜZEL, M. (2018). *ÇASGEM*,
- Mutfak Bulaşıkhanesi ve Restoranlarda İş Sağlığı ve Güvenliği*, Ankara: ÇASGEM Yayınları.
- AKTUNA, A. (2017). Tarım Sektöründe Çalışanların İş Sağlığı Ve Güvenliği Çerçevesinde Bilgi, Tutum ve Algı Düzeyleri: Tekirdağ Süleyman Paşa Örneği, Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- ALAMGİR H, SWINKELS H, Yu S., YASSI A.(2007).Occupational Injury Among Cooks And FoodService Workers In The Healthcare Sector. Am J Ind Med, 50(7), ss. 528-535,
- https://www.researchgate.net/publication/6280168_Occupational_injury_among_cooks_and_food_service_workers_in_the_healthcare_sektor (21.08.2019)
- AROCENA, P., NÚÑEZ, I., -VILLANUEVA, M. (2008). The Impact

Mutfak çalışanlarının aldıkları eğitimlerde İSG hakkında bilgi sahibi olmalarına karşılık yoğun iş temposu ve zaman baskısı nedeniyle düzenleyici ve önleyici tedbirlerin kurumsal düzeyde standart prosedürlere bağlanması mutfak personelinin tutumlarını olumlu yönde geliştirebilir.

Akademik olarak İSG eğitimleri alsalar bile mutfak personelinin mezun olduktan sonra İSG'ye yönelik olarak tazeleme eğitimi almaları, sahip oldukları bilginin davranışlarına yansımaya yardımcı olmasının yanı sıra yeni bilgilere de ulaşmaları sağlanabilir.

Mutfak hizmetleri konusunda eğitim almamış ve dönemsel olarak çalışan mutfak personeline yönelik olarak İSG eğitimleri verilmesi ve kurum içinde uygulanan önlemlerin tanıtılması bilgilendirilmeleri açısından yararlar sağlayabilir.

Çalışma üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin nicel araştırma yöntemlerine uygun yürütülmüştür. Bu çalışmanın farklı iller ve farklı işletmelerin çalışma ortamlarında çalışan mutfak personeline yapılması yapılacak incelemelerle, mutfak çalışanlarının İSG'ye yönelik bilgi ve tutum düzeylerinin incelemeyi genişletilebilir niteliktedir.

- of Prevention Measures and Organisational Factors on Occupational Injuries, *Safety Science*, 46(9), 1369-1384.
8. BABAYİĞİT, M. A. (2014). Bir Tıp Fakültesi Öğrencilerinin İş Sağlığı Ve Güvenliği İle İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışları, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
 9. BABÜR, T. E. (2007). Muğla'daki Birinci Sınıf Tatil Köylerinde Çalışan Mutfak Personelinin Aldıkları Hizmet İçi Eğitim ve Mutfak Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
 10. BALKIR, Z.G. (2012), İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkının Korunması: İşverenin İş Sağlığı ve Güvenliği Organizasyonu, Sosyal Güvenlik Dergisi, 2(1), ss. 56-91.
 11. BAYBORA, D. A. ORAL, A. Gerek -H. E.- KAPLAN SEYLEN-E.T. AKIN, L. EKMEKÇİ, Ö. Ve PİYAL, B.(2012). *İş Sağlığı ve Güvenliği*, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
 12. BİLİR N. (2016). İş Sağlığı ve Güvenliği Profili Türkiye, Ankara, Uluslararası Çalışma Örgütü, ILO Türkiye Ofisi Yayınları.
 13. BİLİR N. ve YILDIZ A. (2013). İş Sağlığı ve Güvenliği, Genişletilmiş 2. Baskı. Ankara, Hacettepe Üniversitesi Yayınları.
 14. BÜYÜKÖZTÜRK, Ş. (2011). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Pegem A Yayıncılık.
 15. CAM, E. (2004). "Çalışma Yaşamında Stres ve Kamu Kesiminde Kadın Çalışanlar", Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, ss.1-10.
 16. CANSEVDİ, B. (2007). Endüstriyel Mutfak Havalandırmasında Kullanılan Sistemler ve Enerji Tasarrufu, <http://www.emti.com.tr/x/f/End%C3%B> Cstriyel Mutfak Havalandırmasında Kullanılan Sistemler ve Enerji Tasarrufu, (21.08.2019).
 17. CEMAL, T. (2003). Mutfak Teknolojisi, İstanbul: FoodSolutions Yayınları.
 18. ÇAKIR, D. (2000). Gıda Kaynaklı Virüsler in: Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. 2. Baskı. Ankara: Sim Matbaacılık Ltd. Sti.
 19. ÇAKMAK, A. (2002). İşyeri Ortamının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri; İşyeri Ortamı, İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi, 9(2), ss.5-7.
 20. ÇASGEM (2013) Meslek Hastalıkları, Ankara, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Yayınları.
 21. ÇASGEM, (2017). Türkiye'de İş Sağlığı ve Güvenliği Algısı, Ankara, Uzerler Matbaacılık, ÇASGEM Yayın No: 58.
 22. ÇINAR Altay, F., AKARSUZ, H. GÜZEL, Yardımcı, M. C., YAZAR ASLAN ve B. (2013). Konaklama ve Yeme İçme İşyerlerinde Sağlık ve Güvenlik, Ankara, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Yayınları.
 23. ÇİÇEK, Ö. ve ÖÇAL, M. (2016). Dünyada Ve Türkiye'de İş Sağlığı Ve İş Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi, HAK-İŞ Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi, 5(11), ss. 106-129.
 24. ÇSGB (2012). İş ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121229-13.htm>
 25. ÇSGB, (2013), Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik, <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/42370?AspxAutoDetectCookieSupport=1> (07.11.2019).
 26. ÇSGB, (2015). Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı Sektöründe İş Sağlığı Gözetimi Rehberi, Ankara: ÇSGB Yayınları.
 27. ÇSGM, (2011). Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu, T.C.

- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Teftiş Kurulu, Yayın No:48.
28. ÇASGEM, (2017). Türkiye’de İş Sağlığı ve Güvenliği Algısı, Ankara, Uzerler Matbaacılık, ÇASGEM Yayın No: 58.
29. DEMİR, B. ve DEMİR N. (2016), Kamu Sektöründe 6631 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Yasasının Uygulanması ve Mevcut Yükümlülükler, İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi, 29, ss. 167-194.
30. DEMİRCİOĞLU, M. ve GÜZEL, A. (2002). İşverenin Sosyal Sigorta Yükümlülükleri ve Sorumlulukları, İstanbul, İTO Yayınları, Yayın No: ss. 22-29.
31. DENİZER, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.
32. DIENSTBUHL, I. (2008). *Protecting Workers in Hotels, Restaurants and Catering*, https://osha.europa.eu/en/publications/reports/TE7007132ENC_horeca (21.08.2019).
33. DİNÇER, Ö. ve UTLU, Z. (2017). *Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi*, Aydın Gastronomy, 1 (2), ss.41-50
34. DÖN, B. (2019). Bir Meslek Lisesinde Okuyan Öğrencilerin İş Sağlığı Ve Güvenliği Hakkındaki Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
35. DURDU, A. (2006). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Düzenlemeleri İle İlgili İşgörenlerin Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
36. EURONEWS (2018) Türkiye ve Avrupa’da iş kazaları: En fazla işçi ölümlerinin yaşandığı ülke Türkiye, <https://tr.euronews.com/2018/10/23/turkiye-ve-avrupa-daiskazalar-en-fazla-isci-olumlerinin-yasandigi-ulke-turkiye> (21.08.2019).
37. GEREK, H. N. (2008). İş Sağlığı ve İş Güvenliği, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi AÖF Yayınları.
38. GEREK, N. (2000). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yayını.
39. GÖKDEMİR, A. (2008) Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Ankara, Detay Yayınları.
40. GÜLTEKİN, T. ve AKIN, G. ve ÖZKOÇAK, V. (2016). Ergonomik Restoran Tasarımında Antropometrinin Önemi, AÜDTCF, Antropoloji Dergisi, 31(Haziran), ss.61-70.
41. GÜMÜŐSOY, D. (2014). Turizm İşletmelerinin Mutfak Bölümlerinin Planlanması, Projelendirilmesi ve Yatırımının Yönetimi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
42. GÜRSEL, A. (2007). Bakterilerin Mikrobiyolojisi, Gürsel, A.(Ed).Ankara: Ankara: Üniversitesi Basımevi.
43. İLTER, B. (2019). Zorunlu İş Sağlığı Ve Güvenliği Eğitiminin İş Kazalarına Etkisi: İmalat Sektöründe Bir Vaka-Kontrol Çalışması, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
44. İSG Dergisi, (2005) <http://www.isgdergisi.com> (19.08.2019).
45. İŐLER, M. C. (2013). İş Sağlığı Ve Güvenliği Eğitimleri İle Güvenlik Kültürünün İş Kazası ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesindeki Etkisi, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Etüt.
46. KAMBER, G. ve BAŐAĞA H.B. (2013), Trabzon İli İnşaat Sektöründe Yaşanan İş Kazalarının Değerlendirilmesi, Konya, 4.İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Sempozyumu, ss. 173-184.

47. KARADENİZ, O. (2012). Dünya’da ve Türkiye’de İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları ve Sosyal Koruma Yetersizliği, Çalışma ve Toplum, 2012(3), ss. 15-75.
48. KARAMIK, S. - ŞEKER, U.(2015). İşletmelerde İş Güvenliğinin Verimlilik Üzerine Etkilerinin Değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi Part: C, Tasarım ve Teknoloji, 3 (4), ss. 575-584.
49. KARAPINAR, G.(2015). Temizlik Malzemelerindeki Tehlike Daha Temiz Olmak Adına Çevre ve Sağlığımızı Mı Tehdit Ediyoruz?, http://www.mta.gov.tr/v3.0/sayfalar/hizmetler/kutuphane/ekonomi-bultenleri/2015_19/bulten19_107-118.pdf (22.10.2019).
50. KARASAR, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayıncılık.
51. KARATAŞ, E. (2017). Restoranlarda İş Güvenliği, <http://www.ozdenosgb.com/blog/restoranlarda-is-guvenligi> (05.10.2019).
52. KATSİGRİS, C.ve CHRİS,T. (2009). Design and Equipment for Restaurants and Foodservice – A Management View, New Jersey, John Wiley & Sons Publ.
53. KAZEROUNI, M., AFROOZ. C., BRUNO, Y. ve BRUNO, A.. (2014). Integration Of Occupational Health And Safety İn The Facility Layout Planning, Part II: Design Of The Kitchen Of A Hospital. International Journal of Production Research. Taylor & Francis Group, ss: 1-15.
54. KELEŞ, R. (2004). İş Sağlığı ve İş Güvenliği Kavramı ve Kavramla İlgili Yeni Perspektifler, İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi, 22(4), ss.16-20.
55. KILIÇ, L. (2006). İşverenin İş Sağlığı ve Güvenliğini Sağlama Hükümlülüğü ve Sorumluluğu, Ankara, Yetkin Yayınları.
56. KOÇ, F. (2005). Toplu Beslenmede Mutfak Çalışanlarının İş Kazaları Risklerinin Değerlendirilmesi Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
57. OĞAN, H. (2014). Sağlık Çalışanları İçin İş Sağlığı ve Güvenliği, Ankara: Türk Tabipler Birliği Yayınları.
58. ÖZDEMİR, N.K. (2004), *İş Sağlığı ve Güvenliği*, İstanbul, İstanbul Barosu Yayınları.
59. SARIOĞLAN, M. (2011). Konaklama İşletmelerinde Analitik Hiyerarşi Prosesi Yöntemi İle Tedarikçi Seçim Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Yayımlanmış Doktora Tezi.
60. SORMAZ, Ü. ve DEMİRÇİVİ, B. M. ve YEŞİLTAŞ, M. (2014). Dışarıya Yemek Hizmeti Veren (Catering) İşletmelerde Çalışanların İş Güvenliği Bilgilerinin Değerlendirilmesi, Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 6(2), ss.61-76.
61. SÜMER H.H. (2017), *İş Sağlığı ve Güvenliği Hukuku*, Ankara, Seçkin Yayıncılık.
62. ŞAHİN, H ve ERKAL S. (2010).Konaklama İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin İş Kazası Geçirme Durumlarının ve Kaza Nedenlerinin Belirlenmesi, Sağlık ve Toplum Dergisi, 20(2), ss.40-48.
63. TBMM, (2012). 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, (2012). http://www.ttb.org.tr/mevzuat/index.php?option=com_content&view=article&id=923:saliiveguevenkanunu&catid=1:yasa&Itemid=28 (21.08.2019).
64. TEKİN, S. (2014). İşletmelerde İş Sağlığı ve Güvenliğine Yapılan Yatırımların Maliyet Kazanç Analizi, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Etüdü.

65. TMMOB, (2011). İstanbul İl Koordinasyon Kurulu, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Alanında Temel Bilgiler, İstanbul, 2011, [http://www.ikkistanbul.org/is%20kazalari%20\(web\).pdf](http://www.ikkistanbul.org/is%20kazalari%20(web).pdf) (21.08.2019).
66. TMMOB, (2018). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Güncellenmiş Sekizinci Baskı, Ankara, Ankamat Matbaacılık.
67. Topak, O. (2004). İşçiden İş Kavramına Geçiş ve Değişikliğin Gizli İdeolojisi, TTB Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi, 18 (Nisan – Haziran), ss. 7-12.
68. TOZKOPARAN G. Ve TAŐOĐLU, J. (2011). İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları İle İlgili İşgörenlerin Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, (1), ss. 181-209.
69. TS18001, (2008), TS18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Ankara, Türk Standartları Enstitüsü Yayınları.
70. TSE (2008). İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemleri – Şartlar, Ankara, TSE Yayınları.
71. ÜNER, M. H. ve AYBERK, H. S. (2019). Düzce İlindeki Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri Kaza Geçirme Oranlarının İncelenmesi, Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 7(2019), ss.849-860.
72. YAKUT, A. ve BIYIKLI, R. (2013). İşçi Sağlığı ve Güvenliği Yönetimi İle Toplam Kalite Yönetimi Sistemleri Veri Analizi İncelemesi, *SAÜ. Fen Bil. Der.* 17(1), ss. 97-103.