



Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma (A Study on Hygiene Knowledge Levels of Cooking Program Students)

*İsmail ERTOPCU^a, Ayla AVCIKURT^b, Tolga ÇETİNKAYA^c

^a Muğla Sıtkı Koçman University, Milas Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Muğla/Turkey

^b Balıkesir University, Faculty of Medicine, Department of Medical Genetics, Balıkesir/Turkey

^c Balıkesir University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, PhD Student, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:07.08.2019

Kabul Tarihi:23.09.2019

Anahtar Kelimeler

Aşçılık programı

Gıda hijyeni

Aşçılık eğitimi

Kişisel hijyen

Öz

Çalışmada, Aşçılık Programında okuyan öğrencilerin hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi ve öğrencilerin demografik değişkenlere göre hijyen bilgi düzeylerinin farklılaşp farklılaşmadığını ortaya koymak amaçlanmıştır. Veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Çalışma, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Milas Meslek Yüksekokulu ve Faruk Saraç Tasarım Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programlarında okuyan 260 öğrenciye uygulanmıştır. Öğrencilerin bilgi düzeyleri incelendiğinde, “yiyecek gruplarına göre (et, sebze vb.) farklı doğrama tahtası, bıçak vb. kullanım”, “taze sebze ve meyveleri akan suyun altında bolca yıkırım” ve “yiyecek hazırlığında kullandığım araç ve gereçleri, düzenli olarak temizlerim” ilgili bilgi düzeyleri yüksek iken, “çalışırken yoğunluk varsa elimi yıkamayı ertelerim”, “yiyeceğin piştiğinden emin olmak için tadına elimle bakarım” ve “yiyecek kaynaklı hastalıkların bulaşma olasılığı düşüktür” ile ilgili bilgi düzeyleri düşük çıkmıştır. Genel olarak değerlendirildiğinde katılımcı öğrencilerin hijyen bilgi düzeyleri yüksek çıkmıştır. Ayrıca bilgi düzeylerinin cinsiyet, öğrenim gördükleri okul türü, zamanı, mezun oldukları lise türü ve sektör tecrübesi arasında anlamlı farklılıklar ortaya çıkmıştır. Katılımcıların yaşları, öğrenim gördükleri sınıf, daha önce aldıkları hijyen eğitimi ile hijyen bilgi düzeyleri arasında anlamlı farklılık ortaya çıkmamıştır.

Keywords

Cooking program

Food hygiene

Cooking education

Personal hygiene

Abstract

In this study, it is aimed to determine the hygiene knowledge levels of the students studying in the Cookery Program and to determine whether the hygiene knowledge levels of the students differ according to demographic variables. Questionnaire technique was used as data collection tool. The study was applied to 260 students studying at Milas Vocational School of Muğla Sıtkı Koçman University and Faruk Saraç Vocational School of Design. When the knowledge level of the students was examined, “different chopping boards, knives, etc. according to the food groups (meat, vegetables, etc.). I wash lots of fresh vegetables and fruits under running water” and “I regularly clean the tools and equipment I use in food preparation when their level of knowledge is high, I will postpone washing my hand while working”, “I will make sure the food is cooked” and “food-borne diseases are unlikely to infect”. In general, hygiene knowledge levels of the participating students were found to be high. In addition, there were significant differences between the levels of knowledge, gender, type of school, time, high school type and sector experience. There was no significant difference between the participants' ages, the class they studied, their previous hygiene education and their hygiene knowledge levels.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ismailertopcu5@gmail.com (İ. Ertopcu)

Makale Künyesi: Ertopcu, İ., Avci Kurt, A. & Çetinkaya, T. (2019). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2187-2203.

DOI: