



Güvenli Bıçak Kullanımında ve Şef Bıçağı Tercihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Bilgi Seviyelerinin Belirlenmesi (Determination of Knowledge Level of Gastronomy and Culinary Arts Students for Safe Use of Knife and Preference of Chef Knife)

* İlkay YILMAZ^a, Mete Han ÜNER^b, Eren YALÇIN^c

^a İstanbul Ayyansaray University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

^b Düzce University, Gölyaka Vocational School, Department of Restaurant and Catering Services, Düzce/Turkey

^c Selçuk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:01.11.2020

Kabul Tarihi:21.12.2020

Anahtar Kelimeler

Şef bıçağı

Mutfak

Gastronomi

İş kazaları

Mutfak ekipmanları

Öz

Bıçak, sap ve kesici bölümden oluşan, özelliklerine göre kesme ya da doğrama amacıyla kullanılan bir araçtır. Mutfakta temel hazırlık araçlarından bir tanesi olarak da ifade edilen bıçakların güvenli kullanımları ise yeterli tecrübe ve bilgi seviyesi ile mümkün olabilmektedir. Bıçakların güvenli kullanılmadığı durumlarda gerçekleşebilecek olan kazaların ve çeşitli yaralanmaların önlenmesi yeterli bilgi seviyesine sahip olunması ile mümkün olmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin bıçak bilgi seviyelerinin ve bıçak tercihlerinin değerlendirildiği araştırmada, veri toplama aracı olarak demografik soruların yanı sıra bıçak seçimi ve güvenli bıçak kullanımına ilişkin soruların yer aldığı yirmi üç soruluk anket 251 katılımcıya uygulanmıştır. Elde edilen veriler SPSS 18.0 istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde tanımlayıcı istatistiksel yöntemleri olarak sayı, yüzde, ortalama, standart sapma kullanılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin bilgi seviyelerinin incelendiği bu araştırma sonucunda, öğrencilerin iş güvenliği ve güvenli bıçak kullanımlar ve şef bıçağı tercihlerinde bilgi seviyelerinin artırılması gerektiği ortaya çıkmıştır.

Keywords

Chef knife

Kitchen

Gastronomy

Work accidents

Kitchen equipment

Abstract

Knife is a tool, consisting of a handle and a cutter, used for cutting or chopping depending on its features. The safe use of knives, as one of the basic preparation tools in the kitchen, is possible with sufficient experience and knowledge. It is possible to prevent accidents and various injuries that may occur when knives are not used safely within sufficient knowledge. In the study in which the knife knowledge levels and knife preferences of the students of Gastronomy and Culinary Arts Department were evaluated, a questionnaire consisting of twenty-three questions including demographic questions as well as questions about knife selection and safe knife usage was applied to 251 participants. The obtained data were analyzed by using the SPSS 18.0 statistical package program. Number, percentage, mean and standard deviation were used as descriptive statistical methods in the evaluation of the data. As a result of this research which examined the knowledge levels of the students of the department of gastronomy and culinary arts, it was revealed that the students' level of knowledge should be increased for occupational safety and safe knife use, and chef knife preferences.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ilkayyilmaz@ayansaray.edu.tr (İ. Yılmaz)

DOI: 10.21325/jotags.2020.762