



## 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 <sup>a</sup>, Mete Han ÜNER <sup>b</sup>, Eren YALÇIN <sup>c</sup>

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

<sup>b</sup> Düzce University, Gölyaka Vocational School, Department of Restaurant and Catering Services, Düzce/Turkey

<sup>c</sup> 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 çalışmada, 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

## GİRİŞ

Kesme ve doğrama amacıyla kullanılan bıçak, sap ve kesici bölümden oluşan bir araçtır. (Şengül vd., 2020; Halıcı, 2013). Bıçakların farklı özellikleri bulunabileceği gibi kullanım alanları da farklılık gösterebilmektedir. Bu nedenle mutfaklarda gerçekleştirilecek olan işler için çeşitli bıçaklara ihtiyaç duyulmaktadır (Türkan, 2010; İlban & Karadut, 2018). Ayrıca kullanım amacına göre kaliteli malzemeden yapılmış ve kullanıma uygun bir bıçağın tercih edilmesi de önemlidir (Türkan, 2010; Miller vd., 2018; Stone vd., 2018).

Kazalar, plansız şekilde gerçekleşen ya da öngörülemeyen zarar verici olaylardır (Dahlback, 1991). Aşçılarının temel hazırlık araçlarından bir tanesi olan bıçaklar, çeşitli yaralanmalara ve iş kazalarına; el ya da parmak kesiklerine neden olabilmektedir (Gleeson, 2001; Dinçer & Utlu, 2017; Yılmaz & Tanrıverdi, 2017). Bir bir çalışmada bıçakların neden olduğu kesiklerin mutfakta ilk sıralarda gelen kazalar arasında olduğu ifade edilmiştir (Üner & Ayberk 2019).

Şef bıçağı için kullanım tekniği, uygun kavrama ve keskinlik bıçağın güvenli kullanımı açısından önemlidir, bunun sonucunda da iyi seçilmiş bir bıçak ve güvenli bıçak kullanımının öğrenilmesi kazaların önlenmesinde etkili olacaktır. İş kazalarının önlenmesinde kazalar olduktan sonra önlem almak değil proaktif bir yaklaşım olan kaza olmadan önce önlemek esastır. Makalenin ortaya çıkış nedeni Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin bıçak seçimi ve iş kazalarını önleme konusundaki bilgi seviyelerini araştırmaktır. Gerçekleştirilen bu çalışmada bıçakların üretildiği malzemelerin avantajları-dezavantajları hakkında bilgi verilerek öğrencilerin güvenli bıçak kullanımları ve şef bıçağı tercihlerinde bilgi seviyelerinin belirlenerek farkındalık kazandırılması amaçlanmıştır.

## Bıçakların Yapısı ve Özellikleri

Profesyonel mutfaklarda çeşitli iş kazalarının önlenmesi için tercih edilen ekipmanın işe uygunluğu önemlidir. Ekipman seçiminin yanı sıra ekipmanın işe uygun olarak kullanılmadığı durumlarda da çeşitli iş kazaları ve buna bağlı olarak yaralanmalar ortaya çıkabilmektedir. Bu nedenle öncelikle işe uygun ekipmanların ve kullanım yerlerine göre avantaj/dezavantajları bulunan çeşitli materyallerden üretilen bıçakların kullanımı hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir (Tanır, 2016).

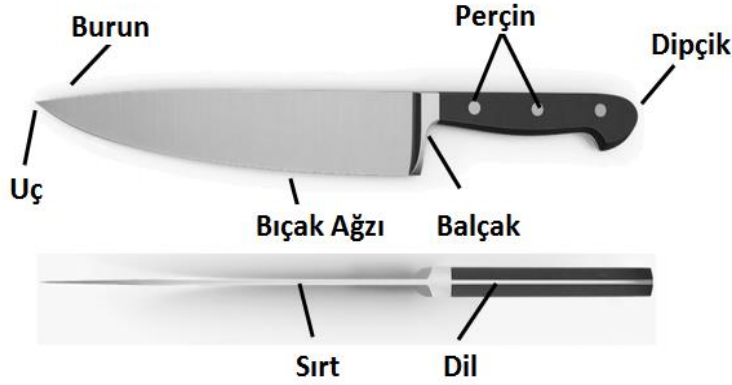
**Tablo 1.** Bıçak Materyalleri.

Malzeme	Avantaj-Dezavantaj
Karbonlu Çelik	Yıllar boyu bilinen, geleneksel bir malzemedir. Keskin bir şekilde bileylebilir. En büyük dezavantajı ise asitli besinlerle teması sonucu renklerinin bozulmasıdır. Bunun yanı sıra, yiyeceklerin de renklerinin bozulmasına ve besinde acı bir tat oluşmasına neden olabilir.
Paslanmaz Çelik	Karbonlu çeliğe göre daha zor bileylemesine rağmen paslanmaya ve çizilmeye karşı dayanıklıdır. Bu tür bıçaklar hafif ve ucuz oldukları için tercih edilirler.
Yüksek Karbonlu Paslanmaz Çelik	Paslanmaz çeliğin ve karbonlu çeliğin olumlu özelliklerini yapısında bulduran yeni bir alaşımdır. Renkleri bozulmayan, keskin, paslanmaz ve aşınmaz bir malzemedir. Bu malzeme ile yapılan bıçaklar diğerlerine göre daha pahalıdır.
Seramik	Zirkonyum oksidin aşırı ısıtılmasıyla elde edilir. Çelik bıçaklara göre yoğun, keskin ve hafiftir. Keskinliklerini yıllarca koruyabilirler ancak darbelere ve düşmeye karşı dayanıksızdır.

Kaynak: (Glisslen, 2019; Miller, Rama & Adamson, 2018)

Bıçaklar, çeşitli bölümlerden oluşmaktadır. Bu bölümlerden “sırt”, bıçağın keskin kısmının tersini; “keskin uç”, bıçağın keskin kısmının sonunu; “topuk” ise sapa en yakın yeri ifade etmektedir. Bıçağın metal kısmının bıçak sapı içerisinde bulunan ve bazı bıçaklarda sap boyunca uzanan kısma ise “tang” adı verilir (Glisslen, 2019). Türkçede dil olarak adlandırılan “tang”, bıçağın keskin ağzının devamı niteliğinde olup sap kısmının içine giren metal kısımdır.

Özellikle şef bıçakları gibi ağır işlerin yapıldığı bıçaklar için tang, bıçağın ağız kısmıyla bir bütün olup sapın sonuna kadar uzanmalıdır (Wareing vd., 2012). Tang kısmının sap boyunca devam etmediği, kısa tutulduğu şef bıçaklarında sallanma ya da kopmalar görülebilmektedir (Yılmaz, Yılmaz, Kaya & Turan, 2020). Ayrıca bıçakların topuk kısmında hafifçe yükselen parmak koruma bölümü (balçak) ise parmağı koruyarak bıçağın dengede kalmasına yardımcı olmaktadır.



Şekil 1. Şef Bıçağının Anatomisi (Culinarylore, 2017)

Bıçakların ağız kısımları genellikle paslanmaz ya da yüksek karbonlu paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Kaliteli bir bıçağın keskin olan ağız kısmı tek parça metalden yapılmalıdır. Yapılan bir araştırmada bıçak keskinliğinin kavrama kuvvetini, kesme momentini ve kesme süresini etkilediği, keskin bıçakların daha az kesme kuvveti gerektiğini ortaya koymuştur (McGorry, Dowd & Dempsey, 2003). Bileme, bıçak keskinliğinin sürdürülebilmesi için önemli olup, keskinlik bakım işleminden sonra öncekinden daha düşük olabilir (Savescu vd., 2018).

Bıçağın diğer bir bölümü olan ve “kılıçların kabza demirinden yapılan siper” anlamına gelen balçak ise sap ile bıçak ağzının birleştiği noktada bulunan desteği ifade eder. Bıçak ağzının uzunluğu 25-30 cm arasında değişiklik gösteren şef bıçaklarında balçak olarak adlandırılan bu destek, kesilmelere karşı elin korunmasına yardımcı olur (Şengül vd., 2020). Şef bıçakları için kesici kısımdan sırtta doğru çeliğin kalınlaşması bir kalite göstergesi olarak kabul edilmektedir (Şengül vd., 2020; Wareing vd., 2012).

### Mutfaklarda İş Kazaları ve Güvenlik

İş kazası, 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu’nda; “Sigortalının işyerinde bulunduğu sırada, işveren tarafından yürütülmekte olan iş nedeniyle sigortalı kendi adına ve hesabına bağımsız çalışıyorsa yürütmekte olduğu iş nedeniyle; bir işverene bağlı olarak çalışan sigortalının, görevli olarak işyeri dışında başka bir yere gönderilmesi nedeniyle asıl işini yapmaksızın geçen zamanlarda; emziren kadın sigortalının, iş mevzuatı gereğince çocuğuna süt vermek için ayrılan zamanlarda; sigortalıların, işverence sağlanan bir taşıtla işin yapıldığı yere gidiş geliş sırasında, meydana gelen ve sigortalıyı hemen veya sonradan bedenen ya da ruhen engelli hâle getiren olayı” olarak tanımlanmıştır.

Bir çalışmada iş kazalarının; yukarıdaki tanım ile ilişkili olarak emniyetsiz hareketlerden ve güvensiz ortamlardan kaynaklandığı ifade edilmiştir (Camkurt 2007). Bunun sonucunda da mutfaklarda ortaya çıkabilecek çeşitli yaralanmalar veya derin deri kesikleri, sinir ve damar yapısına zarar vererek ciddi kanamalara, uyuşma ve hareket kabiliyetinde kısıtlamalara neden olabilmektedir (Bulduk vd., 2002; Doğan, 2018).

İş güvenliğinde önleme analiz ve soruşturmaya yönelik yöntemlerin çoğu patlama, yangın ve kimyasalların muhafazası gibi yüksek riskli işlere odaklanmıştır. Ancak daha basit kazaların, görünüşte en tehlikeli kazalara oranla çok daha yüksek sıklıkta görüldüğü bildirilmektedir (Jorgensen, 2011). İş kazalarına karşı mutfaklarda kullanılacak bıçakların keskin ve sap kısımlarının ergonomik olması önerilmektedir (Akarsu & Güzel, 2016.). Şef bıçağı için kullanım tekniği, uygun kavrama ve keskinlik bıçağın güvenli kullanımı açısından önemlidir (Wareing vd., 2012). Bunun yanı sıra yeterli kullanım bilgisine ve tecrübeye sahip olmayan kişilerin daha fazla kesik vakası yaşadıkları ifade edilmiştir (Akar Şahingöz & Şık, 2015). Modern el aletleri normal kullanıcılar kadar engelli çalışanlarında rahatlıkla kullanacağı şekilde tasarlanmalıdır (Holt & Holt, 2011). Ayrıca iş kazalarının önlenmesi amacıyla gerekli tedbirlerin alınması, meydana gelebilecek çeşitli kazalar ve bunlara bağlı olarak ortaya çıkabilecek yaralanmalar da engellenebilecektir (Özdikmen, 2015). Yine de kesiklerin yol açacağı iş kazalarından korunmak için dikkatli davranılmalı, bıçağın ucu öne bakacak şekilde yürünmemelidir. Ayrıca bıçaklar, çeşitli kesiklerin ve kazaların önlenmesi amacıyla hareket eden kesme tahtalarının altına nemli bir bez konulduktan sonra kullanılmalıdır ve bıçağın kesici ağzı aşağıya bakacak şekilde, sırt/omurga kısmından tutulmalı ve bıçak tezgâh üzerine sapı alacak kişiye bakacak şekilde bırakılmalıdır (Collins, 2014). Çeşitli işlemler için (örn.: kabak oymacılığı vb.) şef bıçağı yerine özel tasarlanmış el aletlerinin tercih edilmesinin kaza sıklığını ve şiddetini azaltabileceği bildirilmiştir (Marcus, Green & Werner, 2004).

126 mutfak ve 991 mutfak çalışanı üzerinde yapılan bir çalışmaya göre ise iş stresindeki artışın yanık ve kesikler ile doğru orantılı olduğu ifade edilmiştir (Haruyama vd., 2014). Başka bir çalışmada ise toplam kaza vakalarının %24'ünü mutfaklarda meydana gelen kesik vakaları oluşturmaktadır (Kutluay Merdol, 2014). Mutfak çalışanları üzerinde yapılan diğer bir çalışmada ise çalışmaya katılanların %69,9'unun son bir yıl içerisinde iş kazası geçirdiği saptanmıştır. Bunlar sırasıyla yanmalar, kesikler, kayma ve düşme nedeniyle oluşan kazalar oluşturmaktadır (Köse ve Bilici, 2016). Yine başka bir çalışmada ise hazırlık aşamasında kazaların % 86.7'sinin makine ve aletler nedeniyle oluştuğunu, % 43.9'unun ise direk kesik, ampütasyon ve delinme ile ortaya çıktığı vurgulanmıştır (Jeong, 2015).

Hollanda'da yapılan bir araştırmaya göre otel, restoran ve hazır yemek sektörlerinde bildirilen iş kazalarının %50'si kesiklerden oluşmaktadır (Ovacıllı, 2009). Nijerya'da ise 157 kasap üzerine yapılan bir çalışmada en sık yaşanan işyeri kazalarının %93,6 ile bıçak ve %57,3 ile kemik kaynaklı yaralanmalar olduğu tespit edilmiştir (Johnson & Etokidem, 2019). Son yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde yaşanan el yaralanmalarında yaşanan artış avokado tüketimi ile ilişkilendirilmektedir (Farley vd., 2019).

## Yöntem ve Gereçler

Bu araştırmada çoklu veri toplama yöntemi kullanılmıştır. Çoklu veri toplama modelleri araştırılan konunun tüm özelliklerini ortaya koymaya yarayan modellerdir. Bu modeller hem derinlemesine betimlemeler yapılmasına hem de konuyla ilgili olan kişilerden sayısal veriler toplanmasına imkân sağlamaktadır (Chmiliar, 2010).

Araştırmada kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin şef bıçağı seçimi ve güvenli bıçak kullanımına yönelik bilgi, tutum ve bunların uygulanma düzeylerinin belirlenmesi amacıyla nicel araştırma yöntemlerinden anket yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada ampirik araştırma modeli oluşturulmuştur.

Araştırma modeli çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Şef Bıçağı Seçimine yönelik tutumları ve uygulamalarının belirlenmesi ile birlikte Güvenli Bıçak Kullanımına yönelik bilgi ve tutum

düzeyinin uygulama üzerine etkisi tarama modeli kapsamında ele alınmıştır. Tarama modeli, iki ve daha çok sayıdaki değişken arasında birlikte değişim varlığını veya derecesini belirlemeyi amaçlar (Karasar, 2005).

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi; Selçuk Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 03/11/2020 tarihli ve 88692 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

### **Veri Toplama Aracı**

Çalışmada veri toplama aracı olarak 3 bölümden oluşan anket formu kullanılmıştır. Anket formlarının birinci bölümünde öğrencilerin tanımlayıcı özelliklerini belirlemeye yönelik 8 ifadeli kişisel bilgi formu bulunmaktadır. İkinci bölümde öğrencilerin bıçak seçimi bilgi düzeyini belirlemek için Şef Bıçağı Seçimi konusu ile ilgili ifadeler içeren üç seçenekli (3=Katılmıyorum', '2=Kararsızım', '1=Katılıyorum') 9 soru hazırlanmıştır. Tutum ölçeğinde, katılımcıların Güvenli Bıçak Kullanımı ilgili ifadeleri onaylama ve reddetme derecelerini 3'li likert tipi derecelendirme yöntemiyle ('3=Katılmıyorum', '2=Kararsızım', '1=Katılıyorum',) açıklamaları istenmiştir.

Araştırmada bilgi, tutum ve uygulama düzeyini belirlemek üzere kullanılan ifadeler ilgili literatür taranarak oluşturulmuştur. Konuyla ilgili yapılan benzer çalışmalar incelenmiş ve araştırmacıların önerileri dikkate alınarak araştırmacılar tarafından yeni bir anket formu geliştirilmiştir.

### **Evren ve Örneklem**

Araştırma evrenini Türkiye'nin genel demografik yapısına uyumlu ve toplumun her kesiminden öğrenci kitlesine sahip olan vakıf ve devlet üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklem almada olasılığı olmayan örneklem alma yöntemlerinden amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu teknik araştırmanın amaçları doğrultusunda evrenin temsilci bir örneği yerine, amaçlı olarak bir ya da birkaç alt kesimini örnek olarak almaktır. Diğer bir ifadeyle amaçlı örnekleme, evrende soruna en uygun bir kesimi gözlem ve araştırma konusu yapmaktır (Sencer, 1989). Buna göre çalışmanın veri toplama süresi için üç ay belirlenmiş, bu sürede örnekleme karşılamaya yeterli eksiksiz ve doğru doldurulmuş toplam 251 geçerli anket kabul edilmiştir.

### **Verilerin İstatistiksel Analizi**

Araştırmada elde edilen veriler SPSS istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde tanımlayıcı istatistiksel yöntemleri olarak sayı, yüzde, ortalama, standart sapma kullanılmıştır. İki bağımsız grup arasında niceliksel sürekli verilerin karşılaştırılmasında bağımsız t-testi, ikiden fazla bağımsız grup arasında niceliksel, sürekli verilerin karşılaştırılmasında Tek yönlü (One way) Anova testi kullanılmıştır. Anova testi sonrasında farklılıkları belirlemek üzere tamamlayıcı posthoc analizi olarak Scheffe testi kullanılmıştır. Araştırmanın sürekli değişkenleri arasında Pearson korelasyon ve regresyon analizi uygulanmıştır. Korelasyon analizi sürekli değişkenler arasında doğrusal ilişkinin kuvvetini (derecesi) ve yönünü belirlemek üzere uygulanır. Araştırmanın sürekli değişkenleri arasında nedensellik ilişkisini belirlemek üzere; bağımsız değişkenler yardımıyla zor elde edilen bağımlı değişken değerini kestirmek için regresyon analizi uygulanmıştır. Bu nedenle Güvenli Bıçak Kullanımı yönelik bilgi, tutum ile uygulama arasındaki neden sonuç ilişkisini belirlemek üzere regresyon analizi kullanılmıştır. Veriler, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte tablolar halinde verilmiştir. Elde edilen bulgular %95 güven aralığında ve %5 anlamlılık düzeyinde değerlendirilmiştir. Bu araştırmada bilgi, tutum ve uygulama testlerinin güvenilirliğinde Cronbach's Alpha metodu kullanılmıştır. Buna göre; bilgi ( $\alpha=0.756$ ), tutum ( $\alpha=0,845$ ) ve uygulama

( $\alpha=0,806$ ) ölçeklerinin güvenilirliği yüksek bulunmuştur. 23 maddeden oluşan ölçekğin güvenilirlik analizi de ( $\alpha=0.729$ ) yüksek bulunmuştur. Gerçekleştirilen faktör analizi ise 0,679 olarak elde edilmiştir.

## Bulgular

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular aşağıda bulunan tablolarda ifade edilmiştir.

**Tablo 2.** Cinsiyet, Yaş ve Eğitim Düzeyi

		n	%
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	125	49,8
	Kız	126	50,2
<b>Yaş</b>	16-24	195	77,7
	25-34	36	14,3
	35-44	10	4,0
	45-55	7	2,8
	55 ve üzeri	3	1,2
<b>Eğitim Düzeyi</b>	Ön lisans	31	12,4
	Lisans	187	74,5
	Lisansüstü	33	13,1

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik bilgileri Tablo.2’de verilmiştir. Katılımcıların cinsiyet dağılımları arasında %0,4’lük (n=1) fark bulunmasına rağmen katılımcıların %77,7’si (n=195) 16-24 yaş aralığında olan öğrencilerden oluşmaktadır. Eğitim düzeyinde ise lisans öğretimi %74,5 (n=195) ile en yüksek değere sahiptir.

**Tablo 3.** Bıçak Kullanımına ve İş Güvenliğine Yönelik Sorular

	Evet		Hayır	
	n	%	n	%
Mutfak bıçakları hakkında eğitim aldınız mı?	156	62,2	95	37,8
İş sağlığı ve güvenliği hakkında eğitim aldınız mı?	196	78,1	55	21,9
Bıçak ile çalışırken hiç elinizi kestiniz mi?	212	84,5	39	15,5

**Tablo 4.** Bıçak ile çalışırken hiç elinizi kestiniz mi? sorusuna verilen cevapların dağılımları

	Ciddi yaralanma		Derin kesik		Hafif kesik	
	n	%	n	%	n	%
Cevabımız “evet” ise lütfen cevaplayınız.	4	1,6	49	19,5	177	70,5

Tablo.4’te ise “İş sağlığı ve güvenliği hakkında eğitim aldınız mı?” sorusuna %78,1’i (n=196) ile “Evet” cevabının verilmesinin yanı sıra katılımcıların %84,5’i (n=212) “Bıçak ile çalışırken hiç elinizi kestiniz mi?” sorusuna “Evet” cevabını vermiştir. Bunlardan %1,6’sı (n=4) ciddi yaralanma, %70,5’i (n=177) ise “hafif kesik” olarak ifade edilmiştir. Ayrıca “Mutfakta çalışırken iş güvenliği önlemlerine dikkat ediyor musunuz?” sorusu ise %78,9 (n=198) ile “katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır.

**Tablo 5.** “İş güvenliği önlemlerine dikkat ediyor musunuz?” sorusuna verilen cevapların dağılımı.

	Katılıyorum		Katılmıyorum		Bazen	
	n	%	n	%	n	%
Mutfakta çalışırken iş güvenliği önlemlerine dikkat ediyor musunuz?	198	78,9	1	,4	52	20,7

**Tablo 6.** Bıçak Seçimine Yönelik Sorular

BİÇAK SEÇİMİ	Katılıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım	
	n	%	n	%	n	%
Porselen bıçaklar sert malzemeleri kesmek için uygundur.	31	12,4	140	55,8	80	31,9
Yüksek karbonlu paslanmaz çelikten yapılan şef bıçakları, porselen bıçaklara göre daha uzun süre keskinliğini korur.	184	73,3	9	3,6	58	23,1
Kaliteli şef bıçaklarında tang sap boyunca uzanmaz.	45	17,9	67	26,7	139	55,4
Karbonlu çelikten yapılan bıçaklar kolay bilenirler. En büyük dezavantajları asitli besinlerle temas ettiklerinde renklerinin bozulmasıdır.	131	52,2	33	13,1	87	34,7
Kesici kısımdan sırta doğru çeliğin kalınlaşması bir kalite göstergesidir.	113	45,0	54	21,5	84	33,5
Bıçak çeliğinde karbon oranı arttıkça sertlik azalır, körelme kolaylaşır.	89	35,5	37	14,7	125	49,8
Şef bıçaklarının dengeleri, yapısal formları ve ağırlıkları işe uyum açısından önemlidir.	217	86,5	4	1,6	30	12,0
Porselen bıçakların en büyük avantajı şefler tarafından kolayca bilenebilir olmasıdır.	58	23,1	77	30,7	116	46,2
Paslanmaz çelikler, karbonlu çeliklere oranla daha kolay bilenirler.	118	47,0	20	8,0	113	45,0

Yukarıdaki tabloda katılımcıların bıçak seçimlerine yönelik sorulara verdikleri cevapların dağılımları ifade edilmektedir. “Porselen bıçaklar sert malzemeleri kesmek için uygundur.” sorusu için %55,8 (n=140) ile katılmıyorum cevabı verilir iken, “Yüksek karbonlu paslanmaz çelikten yapılan şef bıçakları, porselen bıçaklara göre daha uzun süre keskinliğini korur.” sorusuna %73,3 (n=184) ile “katılıyorum” cevabı verilmiştir.

Öte yandan katılımcılar tarafından %55,4 (n=139) ile “Kaliteli şef bıçaklarında tang sap boyunca uzanmaz.” sorusu için “kararsız” oldukları ifade edilmiştir. Diğer bir soru olan “Karbonlu çelikten yapılan bıçaklar kolay bilenirler. En büyük dezavantajları asitli besinlerle temas ettiklerinde renklerinin bozulmasıdır.” sorusuna ise %52,2 (n=131) ile “katılıyorum” cevabı verilmiştir.

“Bıçak çeliğinde karbon oranı arttıkça sertlik azalır, körelme kolaylaşır.” sorusu %49,8 (n=125) ile “katılmıyorum”; “Şef bıçaklarının dengeleri, yapısal formları ve ağırlıkları işe uyum açısından önemlidir.” sorusu ise %86,5 (n=217) ile “katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır.

“Porselen bıçakların en büyük avantajı şefler tarafından kolayca bilenebilir olmasıdır.” sorusu %46,2 (n=116) “katılmıyorum”; “Paslanmaz çelikler, karbonlu çeliklere oranla daha kolay bilenirler.” sorusunda ise %47 (n=118) “katılıyorum” olarak cevaplandırılmış olmasına rağmen katılımcıların %45’i (n=113) kararsız olduklarını ifade etmiştir.

**Tablo 7.** Güvenli bıçak kullanımına yönelik sorulara verilen cevapların dağılımları.

GÜVENLİ BIÇAK KULLANIMI	Katılıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım	
	n	%	n	%	n	%
Balçak çalışma esnasında parmakları koruyan kısımdır.	122	48,6	13	5,2	116	46,2
İş kazalarına karşı kullanılacak bıçakların keskin ve sap kısımlarının ergonomik olması önemlidir.	198	78,9	11	4,4	42	16,7
Mutfak içerisinde bıçak ucu öne bakacak şekilde yürünmelidir.	39	15,5	202	80,5	10	4,0
Bıçaklar konserve kutularını açmak için kullanılabilir.	9	3,6	220	87,6	22	8,8
Bıçak elden ele verilebilir.	30	12,0	202	80,5	19	7,6
Kullanım tekniğine uygun kullanılmayan el aletleri yaralanmalara neden olabilir.	241	96,0	5	2,0	5	2,0
Kirli bıçaklar içleri sıcak su dolu kapların içinde tutulmalıdır.	68	27,1	106	42,2	77	30,7
Kesim işlemi her zaman sabitlenmiş kesim tahtası üzerinde yapılmalıdır.	216	86,1	25	10,0	10	4,0
Bıçak ucu kesim tahtasından kaldırılmamalı ve parmaklar bıçağın alt kısmına asla girmemelidir.	229	91,2	7	2,8	15	6,0

Yukarıdaki tabloda katılımcıların güvenli bıçak kullanımına ilişkin sorulara verdikleri cevapların dağılımları ifade edilmektedir. Buna göre “İş kazalarına karşı kullanılacak bıçakların keskin ve sap kısımlarının ergonomik olması önemlidir.” sorusu %78,9 (n=198) ile katılıyorum; “Mutfak içerisinde bıçak ucu öne bakacak şekilde yürünmelidir.” sorusu ise %80,5 (n=202) “Katılmıyorum” olarak ifade edilmiştir.

“Bıçaklar konserve kutularını açmak için kullanılabilir.” sorusu %87,6 (n=220) ile “Katılmıyorum”; “Bıçak elden ele verilebilir.” sorusu ise %80,5 (n=202) ile “Katılmıyorum” olarak cevaplandırılmıştır.

Bunun yanı sıra “Kullanım tekniğine uygun kullanılmayan el aletleri yaralanmalara neden olabilir sorusu %86,1 (n=216) ile “Katılıyorum”; “Bıçak ucu kesim tahtasından kaldırılmamalı ve parmaklar bıçağın alt kısmına asla girmemelidir.” sorusu ise %91,2 (n=229) “Katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır.

## Sonuç ve Öneriler

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin bıçak tercihleri ve güvenli bıçak kullanımına yönelik bilgi seviyeleri değerlendirilmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin %84,5’i (n=212) “Bıçak ile çalışırken hiç elinizi kestiniz mi?” sorusuna “Evet” cevabını vermiştir. Bunlardan %1,6’sı (n=4) ciddi yaralanma, %70,5’i (n=177) ise “hafif kesik” olarak ifade edilmiştir. Ayrıca “Mutfakta çalışırken iş güvenliği önlemlerine dikkat ediyor musunuz?” sorusu ise %78,9 (n=198) ile “katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır. Diğer bir ifade ile mutfak çalışanları gerçekleştirilmiş bir çalışmada ise iş stresindeki artış ile yanık ve kesiklerin doğru orantılı olduğu ifade edilmiştir (Haruyama vd., 2014). Diğer bir çalışmada ise toplam kaza vakalarından %24’ü mutfaklarda meydana gelmiştir (Kutluay Merdol, 2014).

Öte yandan yine mutfak çalışanları üzerinde gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada ise katılımcıların %69,9’unun son bir yıl içerisinde iş kazası geçirdiği ifade edilmiştir. (Köse & Bilici, 2016). İş kazalarının önlenmesi amacı ile gerekli tedbirlerin alınması ve ortaya çıkabilecek çeşitli kazalara bağlı olarak ortaya çıkabilecek yaralanmalar da engellenebilecektir (Özdikmen, 2015).

Araştırma kapsamında değerlendirilen “Şef bıçaklarının dengeleri, yapısal formları ve ağırlıkları işe uyum açısından önemlidir.” sorusu ise %86,5 (n=217) ile “katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır. Bir çalışmada, iş



kazalarına karşı mutfaklarda kullanılacak bıçakların keskin ve sap kısımlarının ergonomik olması gerektiği bildirilmektedir.

Ayrıca “İş kazalarına karşı kullanılacak bıçakların keskin ve sap kısımlarının ergonomik olması önemlidir.” sorusu %78,9 (n=198) ile katılıyorum; “Mutfak içerisinde bıçak ucu öne bakacak şekilde yürünmelidir.” sorusu ise %80,5 (n=202) “Katılmıyorum” olarak ifade edilmiştir. Mutfakta ortaya çıkabilecek iş kazalarından korunmak için dikkatli davranılmalı, bıçağın ucu öne bakacak şekilde yürünmemelidir (Collins, 2014). Diğer bir ifade ile bıçağın kesici ağzı aşağıya bakacak şekilde, sırt/omurga kısmından tutulmalı ya da bıçak tezgâh üzerine sapı alacak kişiye bakacak şekilde bırakılmalıdır. İş kazalarının emniyetsiz hareketlerden ve güvensiz ortamlardan kaynaklandığını, bunun sonucunda da çeşitli yaralanmaların gerçekleştiği ifade edilmiştir (Bulduk vd., 2002; Doğan, 2018).

“Kullanım tekniğine uygun kullanılmayan el aletleri yaralanmalara neden olabilir sorusu %86,1 (n=216) ile “Katılıyorum” olarak cevaplandırılmıştır. Bıçakların tekniğine uygun kullanılması ve yeterli bilgi sahibi olunması ise önemlidir (Wareing vd., 2012; Akar Şahingöz & Şık, 2015).

Güvenli bıçak kullanımı ve uygun bir bıçak tercihi için ise;

- Öğrencilerinin iş güvenliği konusunda yeterli bilgi ve donanımlara sahip olmaları,
- Mutfak ekipmanlarının ve işlevlerinin öğrenilmesi,
- Kullanım alanlarına göre bıçak tercihinin yapılması,
- Bıçak kullanımı sırasında dikkatli davranılmalı ve iş kazasına neden olabilecek durumlara karşı dikkatli davranılması,
- Bıçaklar ve mutfakta kullanılan ekipmanların kullanım talimatlarına uyularak iş güvenliği adımlarına uyulması,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders müfredatı içerisine iş güvenliği ve bıçak kullanımına yönelik derslerin eklenmesi ya da öğrencilere gerekli bilginin ve becerinin kazandırılacağı nitelikte oluşturulması ya da yeniden düzenlenmesi önerilmektedir.

## KAYNAKÇA

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu, 16/6/2006 Sayı: 26200, Resmî Gazete.

Akarsu, H., & Güzel, M. (2016.). *Mutfak, bulaşıkhan ve restoranlarda iş sağlığı ve güvenliği*. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi (ÇAĞSEM). <http://www.casgem.gov.tr/dosyalar/kitap/102/dosya-102-3132.pdf> Erişim Tarihi: 20.09.2020.

Camkurt, M. Z. (2007). İşyeri çalışma sistemi ve işyeri fiziksel faktörlerinin iş kazaları üzerindeki etkisi. *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 20 (6), 80-106.

Chmiliar, L. (2010). “Multiple-case designs”. *Encyclopedia of case study research*. A. J. Mills, G. Eurepas, & E. Wiebe. (Eds.) USA: SAGE Publications. 582-583.

- Collins, B. (2014). *Knife skills an illustrated kitchen guide to using the right knife way*. Nord Adams: Storey Publishing.
- Culinarylore Lore*, <https://culinarylore.com/tools:parts-of-a-kitchen-knife/> Erişim Tarihi: 30 Mart 2020.
- Dinçer, Ö., & Utlu, Z. (2017). *Restoran sektöründe yaşanan iş kazalarını önlemede iş sağlığı ve güvenliğinin önemi*. Aydın Gastronomy, 1 (2), 41-50. Retrieved from; <https://dergipark.org.tr/en/pub/aydingas/issue/37989/439401>.
- Doğan, M. (2018). *Toplu beslenme sistemleri catering hizmetleri yönetimi*. Ankara: Nobel Yayınları. ISBN 978-605-7928-07-8.
- Farley, K. X., Aizpuru, M., Boden, S. H., Wagner, E. R., Gottschalk, M. B., & Daly, C. A. (2019). Avocado- Related knife injuries: Describing an epidemic of hand injury. *The American Journal of Emergency Medicine*. <https://doi.org/10.1016/j.ajem.2019.06.051>.
- Gleeson, D. (2001). Health and safety in the catering industry. *Occup Med*, 51 (6), 385-391.
- Glisslen, W. (2019). *Profesyonel aşçılık*. E. Denizci (Eds.). Ankara: Atalay. ISBN 978-605-9746-93-9.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayınları. ISBN 978-975-329-852-0.
- Haruyama, Y., Matsuzuki, H., Tomita, S., Muto, T., Haratani, T., Muto, S., & Ito, A. (2014). Burn and cut injuries related to jop stress among kitchen workers in Japan. *Industrial Health*, 52 (2), 113-120. Doi: 10.2486/indhealth.2013-0143.
- İlban, M. O., & Karadut, G. (2018). *Toplu yemek işletmeleri için yiyecek içecek yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN 9786052540121.
- Johnson, O. E., & Etokidem, A. J. (2019). Occupational hazards and health problems among butchers in uyo, Nigeria. *Nigerian Medical Journal: Journal of The Nigeria Medical Association*, 60 (3),106-112. Doi: 10.4103/nmj.NMJ\_57\_19.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Köse S., & Bilici S. (2020). *Mutfak ve yemekhane çalışanlarında iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi*. 44(3):239-47. Erişim adresi: <https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/105>.
- McGorry, R. W., Dowd, P. C., & Dempsey, P. G. (2003). Cutting moments and grip forces in meat cutting operations and the effect of knife sharpness. *Applied Ergonomics*, 34 (4), 375-382. Doi: [https://doi.org/10.1016/S0003-6870\(03\)00041-3](https://doi.org/10.1016/S0003-6870(03)00041-3).
- Miller, B., Rama, M., & Adamson, E. (2018). *Yemek pişirmenin temelleri*. F. Ünal, (Eds.). Ankara: Nobel Akademik. ISBN 978-605-9746-57-1.
- Ovacıllı, S. (2009). Ankara'da beş yıldızlı bir otel çalışanlarının sağlık ve güvenlik durumunun ve çalışma koşullarının tespiti (Yüksek lisans tezi). Ankara. Erişim: <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/45402.pdf>
- Özdikmen, T. (2015). *İş sağlığı güvenliği ve acil durum yönetimi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık. 3. Baskı, ISBN 9789750231056.

- S. Bulduk, N. (2002) *Yabancı, gümüş, h, kurum mutfağı*, İstanbul: YA-PA yayıncılık.
- Sencer, M. (1989). *Toplumbilimlerinde yöntem*. İstanbul: Beta Basım.
- Stone, R. T., Janusz, O., & Schnieders, T. (2018). *Ergonomic analysis of modern day kitchen knives*. In *Proceedings of the Human Factors and Ergonomics Society Annual Meeting*. 62 (1), pp. 1338-1342). Sage CA: Los Angeles, CA: SAGE Publications.
- Şengül, S., Sarıışık, M., Türkay, O., & Ulema, Ş. (2020). *Mutfak sanatı kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayınları.
- Tanır, F. (2016). *Temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi*. Ankara: Akademisyen Kitabevi. ISBN: 9786059354509.
- Türkan, C. (2010). *Mutfak teknolojisi*. Cemalturkan Yayınları.
- Üner, M. H., & Ayberk, H. S. (2019). Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının genel bilgileri ile kaza geçirme oranlarının incelenmesi. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7, 849-860. Doi: <https://doi.org/10.29130/dubited.502022>.
- Wareing, M., Hill, S., Torotter, C., & Hall, L. (2012). *Knife skills how to carve / chop /slice / fillet*. New York: DK Publishing. ISBN-13: 978-1405328302.
- Yazıcıoğlu Y., & Erdoğan, S. (2004). *SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, A., & Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), 621-639. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/joiss/issue/32387/360213>
- Dahlback, O. (1991). Accident-proneness and risk-taking. *Personality and Individual Differences*, 12 (1),79-85.
- Jorgensen, K. (2011). A tool for safety officers investigating “simple”accidents. *Safety Science*, 49 (1), 32-38.
- Holt, R.C., & Holt, R.J. (2011). Gerotechnology: Kitchen aids. *European Geriatric Medicine*, 2 (4), 256-262.
- Jeong, B.Y. (2015). Cooking processes and occupational accidents in commercial restaurant kitchens. *Safety Science*, 80, 87-93.
- Savescu, A., Cuny-Guerrier, A., Wild, P., Reno, G., Aublet-Cuvelier, A., & Claudon, L. (2018). Objective assessment of knife sharpness over a working day cutting meat. *Applied ergonomics*, 68, 109-116.
- Marcus, A. M., Green, J. K., & Werner, F. W. (2004). The safety of pumpkin carving tools. *Preventive medicine*, 38(6), 799-803.
- Yılmaz, Y.E., Yılmaz, Ş., Kaya, T., & Turan, P. (2020). *Gastro sözlük*. İstanbul: Cinus Yayınları

## **Determination of Knowledge Level of Gastronomy and Culinary Arts Students for Safe Use of Knife and Preference of Chef Knife**

**İlkay YILMAZ**

Istanbul Ayyansaray University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Istanbul /Turkey

**Mete Han ÜNER**

Düzce University, Gölyaka Vocational School, Düzce /Turkey

**Eren YALÇIN**

Selcuk University, Faculty of Tourism, Konya /Turkey

### **Extensive Summary**

A knife, which is used for cutting and chopping, is a tool being made up of a handle and a cutter. Blades can be used in different areas along with their different features. For this reason, it is also important to choose a blade made up of quality material and which is suitable for a functional use. This study aims to provide information about the advantages and disadvantages of the materials by which knives are produced, and to raise awareness of gastronomy and culinary arts students by determining their knowledge level for safe knife use and chef knife preferences.

In professional kitchens, the suitability of the preferred equipment for work is important to prevent various occupational accidents. In addition to the selection of equipment, various occupational accidents and related injuries can occur when the equipment is not used properly.

Within the framework of the research model, attitudes and practices of the students of the gastronomy and culinary arts department considering the selection of chef's knife were determined, and the effect of the knowledge and attitude level considering safe knife use on the practice was examined in terms of the screening model.

The scanning model aims to determine the presence or degree of co-change between two or more variables. A questionnaire form consisting of 3 parts was used as a data collection tool in the study.

In the first part of the questionnaire forms, there is a personal information form with 8 statements to determine the descriptive characteristics of the students. In the second part, 9 questions with three options (3 = Disagree ', 2 = Undecided ', 1 = Agree ') were asked to determine the students' knowledge level of knife selection. In the attitude scale, the participants were asked to explain their degree of approval and rejection of the statements about the use of safe knives with a 3-point Likert-type rating method (3 = Disagree, 2 = Unsure, 1 = Agree).

The population consists of the students of the state and foundation universities which are compatible with Turkey's general demographic structure with their students from different parts of the society. Purposeful sampling technique was used, which is one of the unlikely sampling methods in sampling.

For the purposes of this technical research, the aim is to take one or more sub-sections of the universe as a sample rather than a representative sample of the universe. In other words, purposeful sampling is to make the most suitable segment of the universe the subject of observation and research. Accordingly, the duration for data collection for the study was determined as three months, and a total of 251 valid questionnaires that were filled out completely and accurately was accepted which meet the sample.

The data obtained in the study were analyzed using the SPSS statistical package program. Number, percentage, average, and standard deviation, One-way Anova test, Scheffe test, Pearson's correlation and regression analysis were used in the evaluation of the data.

The data are given in tables with frequency and percentage distributions. The obtained findings were evaluated at 95% confidence interval and 5% significance level. Cronbach's Alpha method was used in the reliability of knowledge, attitude, and practice tests in this study. According to this, the reliability of the scales of knowledge ( $\alpha = 0.756$ ), attitude ( $\alpha = 0.845$ ) and practice ( $\alpha = 0.806$ ) was found as high. The reliability analysis of the scale consisting of 23 items ( $\alpha = 0.729$ ) was also found as high. The factor analysis performed was obtained as 0.679.

Although there is 0.4% ( $n = 1$ ) difference between the gender distributions of the participants, 77.7% ( $n = 195$ ) of the participants are students between the ages of 16-24. Undergraduate education has the highest value with 74.5% ( $n = 195$ ) at the educational level.

The participants answered the question "Have you received training on occupational health and safety?" as "Yes" with 78.1% ( $n = 196$ ), and they answered the question "Have you ever cut your hand while working with a knife?" as "Yes" with 84,5% ( $n=212$ ). 1.6% ( $n = 4$ ) of them were expressed as serious injuries and 70.5% ( $n = 177$ ) as "slight cuts". Also, the question "Do you pay attention to work safety measures while working in the kitchen?" was answered as "I agree" with 78.9% ( $n = 198$ ).

84.5% ( $n = 212$ ) of the students participating in the study answered the question "Have you ever cut your hand while working with a knife?" as "Yes". 1.6% ( $n = 4$ ) of them were expressed as serious injuries and 70.5% ( $n = 177$ ) as "slight cuts". Also, the question "Do you pay attention to work safety measures while working in the kitchen?" was answered as "I agree" with 78.9% ( $n = 198$ ). In other words, in a study conducted with kitchen workers, it was stated that the increase of stress at work was directly proportional to burns and cuts. In another study, 24% of the total accident cases occurred in the kitchens.

On the other hand, in a study conducted with kitchen workers, it was stated that 69.9% of the participants had a work accident in the recent year. If necessary precautions are taken, injuries that may arise due to various possible accidents will be prevented in terms of occupational accidents.

The statement "Balances, structural forms and weights of chef knives are important in terms of adaptation to the job." was declared as "I agree" with 86.5% ( $n = 217$ ). It is reported in a study that the knives to use in kitchens should be sharp, and the handle parts should be ergonomic against work accidents.

In addition, the statement "It is important that the knives to be used against work accidents are sharp and the handle parts are ergonomic." was declared as "I agree" with 78.9% ( $n = 198$ ); the statement "You should walk in the kitchen with the knife tip facing forward." was expressed as "I do not agree" with 80.5% ( $n = 202$ ). One should take care to avoid occupational accidents that may occur in the kitchen, and one should not walk with the tip of the knife facing forward. In other words, the cutting edge of the blade should be held by the back / spine part with the blade facing down, or the blade should be left on the bench facing the person receiving the handle. Also stated that occupational accidents may happen due to unsafe movements and unsafe environments, and various injuries may occur because of it.

The question “Hand tools that are not used in accordance with their usage technique may cause injuries” was answered as “I agree” with 86.1% (n = 216). It is important to use knives properly and to have sufficient knowledge.

As a result, it is recommended that the courses on occupational safety and knife use should be added into the curriculum of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, or they should be created or rearranged in a way for the students to gain the necessary knowledge and skills.