



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 3, 2023, 524-532

Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Kurumlarının Ders Programlarında Hijyen Dersi

Eren VARİŞ, Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

LİSANS DÜZEYİNDEKİ TURİZM EĞİTİMİ KURUMLARININ DERS PROGRAMLARINDA HİJYEN DERSİ

ⁱ Eren VARİŞ 

ⁱⁱ Hatice GÜÇLÜ NERGİZ 

Turizm işletmelerinde hijyen kurallarına uyulması müşterilerin sağlığını korumanın yanında çalışanların da kaliteli mal ve hizmet sunumu açısından son derece önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren yükseköğretim kurumlarına bağlı olan Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri ders müfredatlarının hijyen dersi açısından incelenmesidir. Nitel araştırma tasarımına göre tasarlanan bu çalışmada öncelikle, 26 Mart 2023-1 Nisan 2023 tarihleri arasında Yükseköğretim Program Atlası’na kayıtlı lisans düzeyinde yükseköğretim kurumlarında yer alan Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri saptanmıştır. Çalışma kapsamında 55 Turizm İşletmeciliği bölümü ile 67 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün güncel müfredatları kayıt altına alınarak, Microsoft Excel tablolaştırma programında hazırlanan veri setine aktarılmıştır. Verilerin analizi sonucunda; Turizm İşletmeciliği bölümlerinin yaklaşık yarısında hijyen konulu ders olmadığı, bulunan bölümlerdeki derslerin ise seçmeli ders niteliğinde olduğu saptanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin büyük çoğunluğunda hijyen konulu dersin bulunduğu ve çoğunlukla bu dersin zorunlu ders niteliğinde olduğu belirlenmiştir. Son olarak ise elde edilen bulgulardan hareketle hijyen dersinin turizm sektöründe önemine vurgu yapılarak, gelecek çalışmalara ve eğitim kurumlarına yönelik çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Hijyen, Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eğitim, Ders Programı

ABSTRACT

Compliance with hygiene rules in tourism enterprises is extremely important in terms of protecting the health of customers as well as providing quality goods and services to employees. The aim of this study is to examine the curriculum of Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts departments, which are affiliated to higher education institutions providing tourism education at undergraduate level in Turkey, in terms of hygiene lessons. In this study, which was designed with the qualitative research design, the Departments of Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts in the undergraduate level higher education institutions registered in the Higher Education Program Atlas between 26 March 2023 and 1 April 2023 were determined. Within the scope of the study, the current curriculums of 55 Tourism Management departments and 67 Gastronomy and Culinary Arts departments were recorded and transferred to the data set prepared in Microsoft Excel spreadsheet program. As a result of the data analysis; It has been determined that in about half of the Tourism Management departments, there are no courses on hygiene, and the courses in the departments are elective courses. It has been determined that the majority of Gastronomy and Culinary Arts departments have a course on hygiene and this course is mostly a compulsory course. Finally, based on the findings obtained, the importance of the hygiene course in the tourism sector was emphasized and various suggestions were presented for future studies and educational institutions.

Key Words: Hygiene, Tourism Management, Gastronomy and Culinary Arts, Education, Curriculum

* Bu çalışmanın bulguları sözlü sunum olarak 5-7 Mayıs, 2023 tarihlerinde düzenlenen 11th International Congress of Hygiene Research in Hospitality Industry kongresinde sunulmuştur.

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

Received: 13.11.2023

Accepted: 31.12.2023



ⁱ eren.varis@gmail.com

ⁱⁱ hg.nergiz@kocaeli.edu.tr



ÖZET



GİRİŞ

Hijyen, sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2023). Daha geniş olarak hijyen; sağlık ve sağlıklı yaşamın sürekliliğinin sağlanması anlamına gelmekte olup, kişisel alan, yaşam alanı ve çalışma alanlarının hijyeninden toplum sağlığına uzanan etkinlik alanını kapsamaktadır (Tayar, 2018: 2). Hijyen kelimesi Yunanca "Hygies" kelimesinden gelmektedir. Eski Yunan mitolojisinde tıp tanrısı Apollon'un torunu Hygiea, hijyen ve temizlik tanrıçası olarak bilinmektedir. Hijyen tedbirleri çok eski çağlarda başlayan uygulamalar ile başlamakta olup Romalıların hijyen alanında yenilikler getirerek; kanalizasyon, su bağlantıları ve kaldırımlı caddeler inşa ettikleri, hamam ve kaplıcalarının olduğu bilinmektedir (Tözün ve Sözmen, 2014: 58). Bunun yanı sıra Eski Türkçe'de "hıfzıssıhha" sözcüğünün anlamı sağlıklı yaşamak için alınması gerekli önlemlerin bütünü olup, (TDK, 2023) hijyen kelimesini karşılamaktadır. Yapılan bir çalışmada ise Türkiye'de 1957 yılında lisans düzeyinde hijyen eğitimi veren kurumlar olduğu belirtilmiştir (Grundy ve Mackintosh, 1957: 224).

İşgücü ağırlıklı bir yapıda olan turizm sektöründe üretim ile tüketimin eş zamanlı olarak oluşumu sebebiyle personelin birbirleriyle ve misafirlerle olan etkileşimleri yoğun bir şekilde gerçekleşmektedir. Bu etkileşimin biçimi personelin kişisel davranışlarında olduğu kadar hijyen, sanitasyon ve temizlik konusunda da ayrı bir önem taşımaktadır (Kemer ve Etyemez, 2020: 1788). Bu sebeple turistik işletmelerde çalışan personelin hijyen kurallarına uymaları çalışan ve misafir sağlığının korunmasının yanı sıra, işletmenin hizmet kalitesinin sağlanabilmesi açısından da bir gerekliliktir.

İşyerinde hijyen konusu, sağlığa yönelik uzun vadeli risklerin yönetilmesinde vazgeçilmez bir alan haline gelmiştir. Hijyen eğitimi ve öğretimi konusundaki uluslararası işbirliği, 1986'da Lüksemburg'da Avrupa Konseyi ve Dünya Sağlık Örgütü sponsorluğunda düzenlenen bir çalıştayla başlamıştır. Bu çalıştayla birlikte, iş hijyeni eğitim ve öğretiminin kapsamını ve işlevini tanımlamada faydalı bir temel oluşturmuştur (Burdorf, 1995: 191). İş hijyeninin yanında bir diğer konu ise personel hijyenidir. İşletmedeki çalışanların insan sağlığı bağlamında sorumluluklarının bilincinde olarak, üretimin ve hizmetin tüm aşamalarında kişisel hijyen ve temizlik kurallarına uyması olarak tanımlanmaktadır (Tayar, 2018: 135). Bu sebeple günümüzde turizm eğitimi veren okullarda, hijyen dersleri müfredatlarda yer bulmaktadır. Günümüzde hijyen dersi, gıda ve personel hijyeninin sağlanabilmesi amacıyla; hijyen, sanitasyon ve kişisel bakım kurallarının uygulanması, kritik kontrol noktalarının ve kalite yönetim sistemlerinin bilinmesi amacıyla bir işletmede olması ve uygulanması gerekenlere ilişkin teorik ve pratik yeterliliklerin kazandırılmasını amaçlayan bir ders olarak karşımıza çıkmaktadır (Güneş ve Koçyiğit, 2018: 74). Bu araştırmada lisans düzeyinde eğitim veren Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarının müfredatları incelenerek, turizm sektöründe istihdam edilmek üzere eğitim alan öğrencilerin hijyen dersi alıp almadıklarının ortaya konması amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Hijyen; insanın ve etkileşimin olduğu herhangi bir yerde, kişisel ve profesyonel uygulamalar ile hastalıkların yayılmasını ve görülme sıklıklarını azaltan işlemler olmasıyla beraber toplu yaşamın her alanında kalite güvencesinin bir anahtarıdır (Tayar, 2018: 4). Hijyen eğitimi konusunda yapılan ilk yayınlardan biri; 1934 yılında J. F. Rogers (1934: 17) tarafından kaleme alınan makaledir. Bu makalede Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan ilkokullarda müfredatın bir parçası olarak



Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Kurumlarının Ders Programlarında Hijyen Dersi

Eren VARİŞ, Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

fizyoloji ve hijyenin sorgusuz sualsiz kabul edildiği ve oldukça özel yönergelerin uygulandığı açıklanmaktadır. Fakat bununla birlikte, lise düzeyindeki eğitimde hijyen eğitimi konusunda genel bir ihmâl olduğu ortaya konmuştur.

Hijyen eğitimi ile diğer bir çalışma ise 1937 yılında Nature dergisinde yayınlanmıştır. Bu çalışmada yine J. F. Rogers (1937: 664) tarafından araştırılan "Yüksek Öğrenim Kurumlarında Hijyen Eğitimi" konulu raporda; üniversite yetkililerinin kullandığı hijyen öğretim yöntemlerine yönelik bazı ilginç eleştirilerinin olduğunu ve bir üniversite yöneticisinin, hijyen dersinin fazla teknik olup yeterince pratik olmadığı ve henüz hijyen bilgisini pratik bir şekilde ortaya koyabilecek bir eğitmen bulamadığını söylediği belirtilmiştir.

Türkiye'deki hijyen eğitimi hakkında yapılan araştırmalara ilk olarak 1957 yılında Grundy ve Mackintosh (1957: 224) tarafından kaleme alınan ve Dünya Turizm Örgütü'nün monografik eseri olarak yayımlanan yayın örnek gösterilebilir. Bu yayında; İstanbul ve Ankara'da olmak üzere, lisans düzeyinde eğitim veren iki tıp fakültesi incelenmiş ve hijyen konulu derslerin müfredatlarındaki yeri araştırılmıştır. Bu araştırma sonucunda, iki üniversite karşılaştırıldığında hijyen derslerinin ders saati olarak benzerlik gösterdiği ve teorik eğitimin yanında kapsamlı olarak laboratuvar uygulamalarına çalışmalarının bulunduğu ortaya konmuştur.

Taşkıran ve arkadaşları (2019:74) ise sağlık ve sağlık dışı bölümlerde öğrenim gören üniversite öğrencilerinin hijyen davranışlarını karşılaştırmak amacıyla 2019 yılında bir makale yayımlamıştır. Bu araştırmanın örneğini, Aydın ilinde bir Sağlık Yüksekokulu ile İşletme Fakültesi'nde öğrenim gören ve araştırmaya katılmayı kabul eden 1621 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmada analiz edilen veriler ışığında, öğrencilerin hijyen uygulamaları toplam puan ortalaması incelendiğinde sağlık bölümü öğrencilerinin puan ortalamalarının diğer bölüm öğrencilerine göre anlamlı derecede yüksek bulunmuştur

Gıda güvenliği ve hijyen dersinin turizm işletmeciliği bölümünde okuyan öğrencilerin gıda güvenliği bilgi düzeylerine etkisini ortaya koymayı amaçlayan çalışmada öğrencilerin, Gıda Güvenliği ve Hijyen dersini almadan önce sıcaklık kontrolü ve gıda muhafazası ile ilgili gıda güvenliği bilgilerinin düşük olduğu sonucu ortaya konmuştur. Öğrenciler ilgili derse katıldıktan sonra, gıda güvenliği bilgi düzeyine ilişkin anlamlı bir farklılık göstermiştir (Cumhur, 2021).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Araştırmada, Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği programlarında bulunan hijyen derslerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Çalışma, betimsel araştırma tasarımına uygun olarak yürütülmüştür. Belgesel kaynak tarama yöntemine göre veriler toplanmıştır. Belgesel tarama, "var olan kayıt ve belgeleri inceleyerek veri toplama" (Karasar, 1994: 183) olarak ifade edilebilir. Bu amaç doğrultusunda Türkiye'de lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği programı bulunan üniversiteler, Yükseköğretim Kurulu'nun Yükseköğretim Program Atlası adlı web sitesi kullanılarak 27 Mart 2023 tarihinde taranmıştır. Türkiye'de bulunan, devlet ve vakıf üniversiteleri olmak üzere 68 Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile 55 Turizm İşletmeciliği programı araştırmaya dahil edilmiştir. İlgili programların web siteleri üzerinden paylaşılan müfredatları ve ders içerikleri kayıt altına alınmıştır. Elde edilen veriler Microsoft Excel tablolama programına işlenmiş, bu veriler üniversite türü, hijyen dersinin bulunup bulunmadığı, varsa hijyen dersinin zorunlu ve seçmeli olarak türü ve son olarak hijyen derslerinin adlandırılmasında kullanılan kelimelerin dağılımı frekans analizi yöntemi kullanılarak yüzdelik oranlar ile tablolar üzerinde incelenmiştir. Çalışma, ilgili üniversitelerin web sitelerinde yer alan



Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Kurumlarının Ders Programlarında Hijyen Dersi

Eren VARİŞ, Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

müfredatlar kullanılarak hazırlanmıştır. Veri seti tarama gününde bulunan müfredatlar ile sınırlı kalmıştır. Bu durum çalışmanın önemli bir sınırlılığıdır. Çalışmanın bir diğer sınırlılığı da yalnız lisans düzeyinde eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği programlarının araştırmaya dahil edilmesidir. Rekreasyon Yönetimi ve Turizm Rehberliği programları çalışmaya zaman kısıtlılığı nedeni ile dahil edilmemiştir.

BULGULAR

Gastronomi ve mutfak sanatları programlarının bulunduğu üniversite türlerine ilişkin dağılım Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Bulunduğu Üniversite Türlerine İlişkin Dağılımı

Üniversite Türü	<i>f</i>	Yüzde
Devlet	41	60,3
Vakıf	27	39,7
Toplam	68	100

Tablo incelendiğinde; Yükseköğretim Kurumu Atlası’ndan elde edilen verilere göre, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı bulunan üniversitelerin 41 tanesi devlet üniversitesi bünyesinde (%60,3), 27 üniversite ise vakıf üniversitesi (%39,7) niteliği taşımaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde hijyen konulu herhangi bir dersin var olup olmadığına ilişkin dağılım Tablo 2’de ortaya konmuştur.

Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarında Hijyen Dersine İlişkin Dağılım

Hijyen Dersi	<i>f</i>	Yüzde
Var	67	98,5
Yok	1	1,5
Toplam	68	100

Tablo 2’de görüldüğü üzere; üniversitelerin müfredatlarından elde edilen bilgilere göre incelenen 68 üniversitenin %98,5’lik bir oranla 67’sinde hijyen eğitimi verilen bir dersin mevcut olduğu ortaya konmuştur. Bunun yanında, incelenen programlar arasında yalnız Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversite’nin Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında hijyen eğitimi verilen herhangi bir dersin olmadığı görülmüştür.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yer alan hijyen derslerinin zorunlu veya seçmeli ders olmasına ilişkin durumu Tablo 3’te gösterilmiştir.



Tablo 3: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarındaki Hijyen Derslerinin Zorunluluklarına Göre Dağılımı

Ders Türü	<i>f</i>	Yüzde
Zorunlu	66	98,5
Seçmeli	1	1,5
Toplam	67	100

Tablo incelendiğinde; üniversitelerin müfredatlarından alınan bilgilere göre, 66 Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında bulunan hijyen dersinin zorunlu olduğu öğrenilmiştir. Bu değer %98,5’lik bir orana denk gelmektedir. Bununla birlikte, 67 üniversite arasından sadece Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi’nin müfredatında tespit edilen hijyen dersi seçmeli bir şekilde okutulmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında hijyen içerikli derslerin isimlerinde geçen kelimelere ilişkin dağılımı Tablo 4’te sunulmuştur.

Tablo 4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarındaki Hijyen Derslerinin Adlarında Kullanılan Kelimeler*

Kelime	<i>f</i>	Yüzde
Hijyen	60	30,9
Gıda	52	26,8
Güvenlik	43	22,2
Sanitasyon	26	13,4
Mutfak	4	2,1
Besin	2	1,0
Personel	2	1,0
Bilim	1	0,5
Sağlık	1	0,5
İş	1	0,5
Beslenme	1	0,5
İlke	1	0,5

*: Derslerin adlandırılmasında birden fazla kelime kullanıldığından frekans değişmektedir.

Hijyen derslerinin adlandırılmasında en sık kullanılan kelime “hijyen” olmuş ve bu kelime 60 dersin isminde geçmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları dersinin temel terimlerinden olan “gıda”, %26,8’lik bir oranla (52 derste) hijyen derslerinin isimlerinde en çok kullanılan ikinci kelime olmuşur. Bu iki terimin yanında en çok kullanılan diğer kelimeler, “güvenlik” ve “sanitasyon” olmuşur. Elde edilen bu verilerin yanında “mutfak” kelimesi dört dersin, “besin” ve “personel” kelimeleri ikişer dersin, “bilim”, “sağlık”, “iş”, “beslenme” ve “ilke” kelimeleri ise birer dersin isimlerinde kullanılmıştır.

Araştırma kapsamında incelenen diğer bölüm olan Turizm İşletmeciliği Programının bulunduğu üniversite türlerine ilişkin dağılım Tablo 5’te gösterilmiştir.



Tablo 5: Turizm İşletmeciliği Programlarının Bulunduğu Üniversite Türlerine İlişkin Dağılımı

Üniversite Türü	<i>f</i>	Yüzde
Devlet	48	87,3
Vakıf	7	12,7
Toplam	55	100,0

Turizm İşletmeciliği bölümü bulunan üniversitelerin %87,3 oranında (48 bölüm) devlet üniversitesi olduğu ortaya konmuştur. Vakıf üniversitesinde bu oran %12,7 (7 bölüm)'dir.

Turizm İşletmeciliği Programında hijyen konulu herhangi bir ders durumu ise Tablo 6'da gösterilmiştir.

Tablo 6: Turizm İşletmeciliği Programlarında Hijyen Dersi Bulunma Dağılımı

Hijyen Dersi	<i>f</i>	Yüzde
Var	24	43,6
Yok	31	56,4
Toplam	55	100,0

Üniversitelerin müfredatlarından elde edilen bilgilere göre, hijyen dersi bulunan ve bulunmayan programların sayılarının birbirlerine yakın sonuçta olduğu ortaya konmuştur. İncelenen 55 üniversitenin %56,4'lük bir oranla 31'inde hijyen eğitimi verilen bir dersin mevcut olmadığı anlaşılmaktadır. Bunun yanında, incelenen programların %43,6'luk bir oranla 24'ünde hijyen eğitimi verilen bir dersin bulunduğu görülmektedir.

Hijyen konulu derslerin zorunlu veya seçmeli ders olup olmasına ilişkin dağılımı Tablo 7'de gösterilmiştir.

Tablo 7: Turizm İşletmeciliği Programlarındaki Hijyen Derslerinin Zorunluluklarına Göre Dağılımı

Ders Türü	<i>f</i>	Yüzde
Zorunlu	4	16,7
Seçmeli	19	79,2
Zorunlu + Seçmeli	1	4,2
Toplam	24	100,0

Turizm İşletmeciliği programında bulunan hijyen dersinin %79,2 oranında (19 programda) seçmeli ders niteliği taşıdığı saptanmıştır. Bununla birlikte, 24 üniversite arasından yalnız 4'ünün müfredatında tespit edilen hijyen dersi zorunlu bir şekilde okutulmaktadır. Tüm bu verilerin yanında Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nin biri zorunlu ve biri seçmeli olmak üzere 2 farklı hijyen dersinin bulunduğu görülmüştür.



Turizm İşletmeciliği programlarındaki hijyen derslerinin adlarında kullanılan kelimelerin dağılımı Tablo 8’de sunulmuştur.

Tablo 8: Turizm İşletmeciliği Programlarındaki Hijyen Derslerinin Adlarında Kullanılan Kelimeler*

Kelime	f	Yüzde
Hijyen	20	29,9
Sanitasyon	17	25,4
Güvenlik	8	11,9
Gıda	5	7,5
İşletme	4	6,0
Personel	3	4,5
Turizm	3	4,5
Besin	2	3,0
İş	1	1,5
Yönetim	1	1,5
Kat	1	1,5
Hizmet	1	1,5
Teknik	1	1,5

*: Derslerin adlandırılmasında birden fazla kelime kullanıldığından frekans değişmektedir.

Tablo incelendiğinde, hijyen derslerinin adlandırılmasında en sık kullanılan kelime “hijyen” olmakta ve bu kelime 20 dersin isminde geçmektedir. Bu kelime ile birlikte “sanitasyon” kelimesi, %25,4’lük bir oranla hijyen derslerinin isimlerinde en çok kullanılan ikinci kelime olmuş olup, 17 dersin adlandırılmasında kullanılmıştır. Bu iki terimin yanında en çok kullanılan bir diğer kelime, “güvenlik” olmuştur. Elde edilen bu verilerin yanında “gıda” kelimesi beş dersin, “işletme” kelimesi 4 dersin, “personel” ve “turizm” kelimeleri 3’er dersin, “besin” kelimesi 2 dersin, “iş”, “yönetim”, “kat”, “hizmet” ve “teknik” kelimeleri ise birer dersin isimlerinde kullanılmıştır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışmada, lisans düzeyinde eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği programlarının müfredatlarının incelenmesi hedeflenmiştir. Bu bağlamda 27 Mart 2023 tarihinde ilgili programların bulunduğu üniversiteler ortaya konmuş ve müfredatları incelenmiştir. Çalışmaya Yükseköğretim Program Atlası’ndan ulaşılan 68 Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve 55 Turizm İşletmeciliği programı dahil edilmiştir. Bu çalışma, ilgili programların hijyen içerikli bir dersin bünyelerinde okutulmasında verdikleri önem hakkında yorumlama ve değerlendirme imkânı sunmaktadır.

Yapılan tarama sonucunda 41 devlet ve 21 vakıf üniversitesinde varlığını sürdürmekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının biri hariç tümünde hijyen içerikli bir dersin bulunduğu, sadece Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi’nde bulunan programda herhangi bir hijyen dersinin bulunmadığı ortaya konmuştur. Programlarda bulunan hijyen derslerinin büyük çoğunluğunda hijyen dersinin zorunlu statüde olduğu, sadece Nevşehir Hacı Bektaş Veli



Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Kurumlarının Ders Programlarında Hijyen Dersi

Eren VARİŞ, Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

Üniversitesi’de mevcut olan hijyen dersinin seçmeli bir şekilde okutulduğu öğrenilmiştir. Bu derslerin adlandırılmasında “gıda” ve “güvenlik” kelimelerinin kullanımının yoğun olduğu ve hijyen derslerinin genel olarak “gıda hijyeni ve güvenliği” kapsamında ders müfredatında yer aldığı tespit edilmiştir. Bu durum programın genel yapısı ile ilgili olmasıyla açıklanabilir.

Turizm İşletmeciliği programlarının 48’i devlet ve 7’si vakıf üniversitesi bünyesinde bulunmaktadır. Bu programlardan büyük kısmında hijyen içerikli herhangi bir dersin bulunmadığı, hijyen dersi bulunan programların çoğunun seçmeli olduğu ortaya konmuştur. Burada sadece Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi’nin ilgili programında seçmeli ve zorunlu olmak üzere 2 ayrı hijyen dersinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu derslerde “hijyen” ve “sanitasyon” kelimelerinin yanında “turizm”, “işletme”, “kat” ve “yönetim” bulunduğu, bu bağlamda ilgili hijyen derslerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında bulunan derslerden ayrılarak, işletme hijyeni çerçevesinde işlenmesine önem verildiği anlaşılabilmektedir. Çalışmada genel olarak; çoğu Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında hijyen içerikli bir ders bulunmakta iken, Turizm İşletmeciliği programlarının yaklaşık yarısında hijyen dersi bulunduğu ve mevcut derslerin ağırlıkla seçmeli türde olduğu sonucuna varılmıştır.

Bu çalışma araştırmacılara ve yazına çeşitli katkılar sunmaktadır. Turizm müfredatlarında bulunan hijyen dersleri ile ilgili çalışma yapacak araştırmacılar bu çalışmadaki verilerden faydalanabilir. Çalışmanın önemli bir boyutta gerçekleştirildiği düşünülmektedir. Bu bağlamda gelecek çalışmalarda Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi programları örnekleme dahil edilerek araştırma genişletilebilir. Bunun dışında, program içerik olarak incelenebilir ve daha derinlemesine bir analiz gerçekleştirilebilir. Anket ve görüşme teknikleri kullanılarak hijyen eğitimi alan öğrencilerin ve ilgili dersler hakkındaki görüş ve önerileri alınabilir.

Çalışmanın sınırlılıkları da bulunmaktadır. En önemli sınırlılığı üniversitelerin ilgili programları tarafından web sayfalarında yer alan bilgiler üzerinden yürütüldüğünden, güncellenmeyen ders müfredatları araştırma kapsamı dışında kalmıştır. Ayrıca, incelemeler sadece ders isimleri ile sınırlandırıldığından araştırmanın bir ön çalışma olarak değerlendirilmesi gerektiği ifade edilebilir. Sonraki araştırmalarda ders içerikleri, AKTS, ders değerlendirme ölçütleri gibi değişkenlerde eklenerek daha ayrıntılı bir değerlendirme yapılabilir.

KAYNAKÇA

Burdorf, A. (1995). International trends in education and training in occupational hygiene. *Safety Science*, 191-197.

Cumhur, Ö. (2021). The Effect of Food Safety and Hygiene Education on the Knowledge Levels of Tourism Students. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 505-521.

Grundy, F., & Mackintosh, J. M. (1957). *The Teaching Hygiene and Public Health in Europe: A Review of Trends in Undergraduate*. World Health Organization Monograph Series.

Güneş, E., & Koçyiğit, T. (2018). Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İşbaşı Eğitimin Önemi; Konya Örneği. *Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi*, 73-86.

Hıfzıssıhha. (t.y.). Türk Dil Kurumu güncel Türkçe sözlük içinde. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 3, 2023, 524-532

Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Kurumlarının Ders Programlarında Hijyen Dersi

Eren VARİŞ, Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

Hijyen. (t.y.). Türk Dil Kurumu güncel Türkçe sözlük içinde. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>

Jovanović, S., Janković–Milić, V., & Ilić, I. (2015). Health and Hygiene Importance for the Improvement of Tourism Sector Competitiveness in Serbia and the South-Eastern Europe Countries. *Procedia Economics and Finance*, 373-382.

Karasar, N. (1994). Bilimsel araştırma yöntemi: Kavramlar, ilkeler, teknikler, Ankara: 3A Araştırma Eğitim

Kemer, E., & Etyemez, S. (2020). Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Çalışma (Nevşehir İli Örneği). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1787-1801.

Parlak, T. (2020). Gıda Ürünleri Üretiminde Hijyen Kavramına Farklı Bir Bakış. *OHS ACADEMY*, 73-101.

Rogers, J. F. (1934). State-Wide Trends in School Hygiene and Physical Education. *School Physicians' Bulletin*, 17

Rogers, J. F. (1937). *Physiology and Hygiene in Education*. Nature, 664.

Taşkıran, N., Khorshid, L., & Sarı, D. (2019). Üniversite Öğrencilerinin Hijyen Davranışlarının Karşılaştırılması. *Sağlık ve Toplum*, 65-78.

Tayar, M. (2018). *Hijyen ve Sanitasyon*. Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi.

Tözün, M., & Sözmen, M. K. (2014). Halk Sağlığının Tarihsel Gelişimi ve Temel Kavramları. *Smyrna Tıp Dergisi*, 58-62.