

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ VE EV YÖNETİMİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

EV YÖNETİMİ VE BESLENME
EĞİTİMİNİN KADININ MUTFAK
FAALİYETLERİNE ETKİSİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Mine ARLI

Hazırlayan
Hüsne DEMİREL

Ankara-1997

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne

Hüsne Demirel'e ait "Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitiminin Kadının Mutfak Faaliyetlerine Etkisi" adlı çalışma, jürimiz tarafından Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan ..Prof. Dr. Suna Baykan
Suna Baykan

Üye ..Prof. Dr. Nezahat Serkin
Nezahat Serkin

Üye ..Prof. Dr. Mine Arı
Mine Arı

ÖZ

Ev yönetimi ve beslenme eğitiminin mutfak faaliyetlerini olumlu yönde etkilemesi beklenir. Ankara'nın 8 metropolitan ilçesinde bulunan meslek liselerinde bu eğitimi alan ve almayan 95'er kadın öğretmenlerin mutfak faaliyetlerini kıyaslamak amacıyla yürütülen bu araştırmada veriler anket tekniğiyle toplanmıştır. Ayrıca bu öğretmenler arasından 50'şer öğretmen 3 gün için "Zaman Ölçüm Formu" doldurmuşlardır. Araştırmaya alınanların çoğunluğu 37-46 yaş grubunda 2 çocuklu ve kendi evlerinde oturmaktadır. Mutfaklarda, eğitim almayan grupta az da olsa (% 3.2) duvardan duvara halı kullanıldığı saptanmıştır. Mutfak camlarında tel bulunduranların oranı % 11.1 olup, 2 grup arasındaki fark önemsizdir. Tek duvar tipi ve 6-8 m² büyüklükteki mutfaklar yaygındır. Çelik tencere çok kullanılmaktadır. Çoğunluğun tost makinası ve el mikseri vardır (Tost makinesi olmayan eğitim alan grupta % 16.8, almayan grupta ise % 15.8, el mikseri olmayan eğitim alan grupta yine % 15.8, diğer grupta ise % 28.4'dür). Az da olsa mikrodalga fırını olanlar vardır (% 10.0). Mutfakta % 17.9 oranında önlük kullanılmadığı (eğitim alan grupta % 14.8, almayanlarda % 21.0) % 52.6 oranında da yemek hazırlarken başın kapatılmadığı (eğitim alanlarda % 50.6, almayanlarda % 54.8) saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 49.4'ü, almayanların ise % 43.2'si bulaşıkların makinede yıkandığı zaman daha temiz olduğunu belirtmişlerdir. Büyük bir çoğunluğun mutfakta elektrikli süpürgeyle temizlik yaptığı, yaklaşık yarısının da her gün mutfak zeminini süpürüp sildikleri belirlenmiştir. En fazla yapılan mutfak faaliyetlerinden olan yemek pişirme sıklığı bakımından gruplar arası fark önemlidir. Buzdolabı ve dolapların temizliğini ayda bir yapanların oranı % 47.3 (yarıya yakın), 15 günde bir yapanların oranı ise % 30'dur. İki grubun fırın temizleme sıklığı bakımından da farkı önemli bulunmuştur. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grubun bir gününün 4.23 saati diğer grubun ise 4.33 saati mutfakta geçmektedir. Genelde mutfak planlama, mutfakta hijyen, iş kolaylaştırma gibi konulara; tüm örgün eğitim alanlarında ve özellikle de ev yönetimi ve beslenme derslerinde davranışa geçebilmeyi sağlayacak şekilde yer verilmesi önerilebilir.

ABSTRACT

"The Effect of Home Management and Nutritional Education to the Kitchen Activities of the Woman"

It is wanted that household management and nourishment education should effect the kitchen activities in a positive way. This research was done to compare the kitchen activities of 95 female teachers who were educated and 95 female teachers who were not educated on this topic in occupation high schools in 8 metropolitan towns of Ankara. And the datum were collected by questionnaire technique. Additionally, 50 teachers who were educated and 50 teachers who were uneducated filled "time Evaluation Forms" for 3 days. Most of the people who were researched are aged 37-46 with 2 children. And most of them live in their own houses. In the kitchens it is found that wall to wall carpet is used at least by the group who were not educated (3.2 %). The rate of the people who had window screens in the kitchens is 11.1 %. The difference between two groups is unimportant. One wall kitchen and 6-8 m² size kitchen are common. Steel pots are mostly used most of the people have grills (used for toasting sandwiches) and mixers (The rate of the people who haven't got grills in educated group is 16.8 %, in uneducated group in 15.8 %. The rate of the people who haven't got mixers in educated group is 28.4 %). Some of them have microwave ovens (10.0 %). It is found that in the kitchen 17 % of people don't use apron (educated group 14.8 %, uneducated group 21.0 %) and 52.6 % of people don't cover their hair while cooking. 49.4 % of the people who were educated and 43.2 % of the people who were uneducated on household management and nourishment education states that the dishes get cleaner when they are washed in dishwasher. It is determined that majority of the people vacuum. The kitchen and nearly half of them clean the kitchen ground from stey to stem everyday. The difference between the groups is important about the frequency of cooking. Cooking is one of the mostly done activities in the kitchen. The rate of the people who clean their refrigerator and cupboards once a month is 47.3 %, once in fifteen days is 30 %. Another important difference between two groups was the frequency of cleaning the oven. The group who were educated spend 4.23 hours. The group who were uneducated spend 4.33 hours in the kitchen. Generally it is suggested that the topics such as kitchen planning, hygiene in the kitchen, ease the work suggested to practice. In all the fields of formal education and especially household management and nutrition lessons.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZ.....	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER.....	iii
TABLolar LİSTESİ.....	v
ÖNSÖZ.....	vii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Mutfak Planlama.....	1
1.1.1. Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Analizi	3
1.1.2. Mutfak Alanının Planlanması	6
1.1.3. Kapı ve Pencere Yerinin Belirlenmesi	6
1.1.4. Çalışma Merkezlerinin Planlanması	7
1.1.4.1. Hazırlama Merkezi	7
1.1.4.2. Pişirme Merkezi	8
1.1.4.3. Servis Merkezi	8
1.1.4.4. Bulaşık Yıkama Merkezi	8
1.1.4.5. Mutfaklarda İş Akışı.....	9
1.1.4.6. Mutfak Tipleri	10
1.1.5. Uygun Dolap ve Çalışma Yüzeylerinin Planlanması	12
1.2. Mutfakta Yapı Malzemeleri	13
1.2.1. Yer Döşemesi	13
1.2.2. Duvarlar	13
1.2.3. Tavan	14
1.2.4. Tezgah	14
1.3. Mutfakta Dekorasyon	14
1.3.1. Renk	14
1.3.2. Aydınlatma	15
1.3.3. Havalandırma	16
1.4. Mutfakta Isıtma	16
1.5. Mutfağın Yönü.....	17
1.6. Kiler.....	17
1.7. Mutfakta Hijyenik Bir Ortam Sağlama	18
1.7.1. Kişisel Temizlik	18

1.7.2. Bulaşık Yıkama.....	20
1.7.3. Mutfağın Genel Temizliği	21
1.7.4. Çöplerin Toplanması.....	22
1.8. Problem.....	23
1.9. Araştırmanın Amacı ve Önemi	25
1.10. Literatür Özetleri.....	26
2. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI	40
2.1. Araştırmanın Örnekleminin Seçimi	40
2.2. Veri Toplama ve Değerlendirilmesi	41
3. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	43
3.1. Araştırmaya Katılan Kadınları Tanıtıcı Bilgiler.....	43
3.2. Konutlarına İlişkin Bilgiler	46
3.3. Mutfaklarına İlişkin Bilgiler	47
3.4. Mutfaklarında Sahip Oldukları Araçlar ve Kullanma Durumu	59
3.5. Mutfak Faaliyetleri İle İlgili Bilgiler	70
4. SONUÇ VE ÖNERİLER	111
KAYNAKLAR.....	113
E K L E R	
Ek-1. Anket Formu	
Ek-2. Zaman Ölçüm Formu	

TABLolar LİSTESİ

Tablo No	Sayfa
1. Araştırmaya Katılan Kadınların Demografik Özellikleri.....	44
2. Konutların Mülkiyet Durumu.....	46
3. Konutlarının Tipleri ve Bu Konutta Oturma Süresi.....	47
4. Mutfaklarının Günün Hangi Saatlerinde Güneş Aldığı.....	48
5. Mutfaklarındaki Yer Döşemesi ve Tezgahın Cinsi	49
6. Mutfaklarındaki Duvar Yüzeyinde Kullanılan Malzemenin Türü ve Rengi	51
7. Duvar Mutfak Dolaplarının Altında ve Ocak Üzerindeki Lokal Aydınlatmayı Kullanma Sıklıkları	53
8. Mutfaklarını Isıtma ve Havalandırma Şekli	54
9. Mutfaklarında Sıcak Su Bağlantısının Varlığı ve Suyu Isıtmada Kullanılan Araç.....	55
10. Mutfakta Pencere ve Balkona Açılan Kapının Telli Olma Durumları.....	56
11. Evlerinde Kiler, Mutfaklarında Oturma Bölümü, Telefon, Televizyon, Radyo- Teyp Olma Durumları	57
12. Mutfaklarının Tipi ve Alanları.....	58
13. Mutfaklarında Sahip Oldukları Araçlar ve Kullanım Sıklıkları.....	59
14. Mutfaklarında Su Isıtıcısı Bulunma Durumu ve Kullanma Sıklıkları.....	68
15. Ocak ve Fırında Kullanılan Enerji Türleri	69
16. Mutfaklarında Yemek Yeme Durumu	70
17. Mutfaklarında Yemek Yenilen Bölümlerin Öğünlerde Kullanılma Durumu	72
18. Mutfak Önlüğü Kullanma Durumu ve Nedeni	73
19. Yemek Pişirirken Saçlarını Kapatma Durumu ve Nedeni.....	75
20. İşe Başlamadan Önce Ellerini Yıkama Nedeni ve Yıkama Yeri	76
21. Bulaşık Yıkamadan Önce Bulaşığa Uyguladıkları Ön İşlemler	77
22. Yıkanan Bulaşıkları Kurulayıp Kurulamama Durumları.....	79
23. BulaşıklarıKurulamama veya Kurulama Nedenleri.....	80
24. Hangi Yıkamayla Bulaşıkların Temiz Olacağına İlişkin Görüşleri.....	81
25. Çöpleri Evden Nasıl Uzaklaştırdıkları	81
26. Çöplerini Evden Uzaklaştırma Sıklığının Dağılımı	82
27. Çöplerin Kondukları Yer ve Çöp Kovası Ağzını Kapatma Durumlarının Dağılımı.....	83
28. Çöp Kutuları vb'ni Ne İle Yıkadıkları ve Yıkamada Kullandıkları Gereçler	84

29. Mutfaklarının Zeminine Serdiklerinin Cinsi ve Bunu Temizlenme Şekli	86
30. Mutfağın Zemini Temizleme Şekli ve Silmede Kullandıkları Araçlar	87
31. Mutfakta Oturarak Yaptıkları İşler.....	88
32. Bulaşık Yıkama ve Eviyeyi Temizleme Sıklıkları.....	89
33. Yemek Pişirme ve Sofra Kurma Sıklıkları	90
34. Mutfaklarının Zeminini ve Zeminine Serdikleri vb'ni Temizleme Sıklıkları	92
35. Mutfak Dolabı ve Buzdolabını Temizleme Sıklıkları	94
36. Ocak ve Fırınlarını Temizleme Sıklıkları.....	95
37. Fayans ve Kapı-Pencerelerini Temizlenme Sıklıkları	97
38. Perde, Örtü vb. Eşyaları ve Kurulama Bezlerini Temizleme Sıklıkları	98
39. Mutfak Faaliyetlerinde Yardım Alma Durumu	99
40. Yemek Hazırlama, Pişirme ve Salata Yapmaya Yardım Edenler.....	100
41. Sofra Kurma ve Toplamada Yardım Alınan Kişiler	101
42. Bulaşık Yıkama ve Yerleştirmede Yardım Alınan Kişiler.....	102
43. Mutfağın Genel Temizliğinde ve Çöp Atmada Yardım Alınan Kişiler	103
44. Mutfakta Yaptıkları Diğer Faaliyetler.....	104
45. Çamaşır Makinası Mutfaklarında Olanlar.....	105
46. Birinci, İkinci, Üçüncü Günde Faaliyetlere Harcadıkları Sürenin (Dakika) Ortalaması.....	108
47. Üçgün İçinde Faaliyetlere Harcadıkları Sürenin (Dakika/Gün) Ortalaması.....	109
48. Mutfaktaki Faaliyetler İçin Harcanan Süreyle, Ailedeki Çocuk Sayısı ve En Küçük Çocuğun Yaşı, Birey Sayısı, Ev Kadınının Yaşı, Evlilik Süresi ve Mutfağın Büyüklüğü İlişkileri (Korelasyon Katsayıları; r).....	110

ÖNSÖZ

Evin en önemli bölümlerinden biri olan mutfağın; planlanması, ihtiyaç olan araç ve gereçlerin iş akışına uygun biçimde yerleştirilmesi önemlidir. Zamanının büyük bir kısmını aile bireyleri için yiyecek hazırlamak üzere mutfakta geçiren kadınların sağlık ve verimlilik kurallarına uygun olarak çalışmasında aldığı eğitimin etkisi yadsınamaz.

Bu araştırma ev yönetimi ve beslenme eğitiminin kadının mutfaktaki faaliyetlerine olan etkisinin saptanması amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

Tezimin bütün aşamalarında bilgi ve katkılarıyla beni yönlendiren ve desteğini esirgemeyen danışmanım Sayın Prof.Dr.Mine ARLI'ya, çalışmalarımın yürütülmesinde yardımlarını gördüğüm bölüm hocalarıma, tezin yazılmasında titiz çalışmalarıyla yardımcı olan Sayın Safiye Doğan'a, sonsuz sabırlarıyla destek olan babama, anneme ve kardeşlerime ayrıca öğretmenlerden anket sorularını samimiyetle cevaplayanlara ve zaman ölçüm formunu titizlikle dolduranlara da içtenlikle teşekkür ederim.

Ankara-1997

Hüsne DEMİREL

1. GİRİŞ

Bu bölümde araştırmanın kuramsal temelleri; mutfak planlama, mutfakta yapı malzemeleri, mutfakta dekorasyon, mutfakta ısıtma, mutfağın yönü, kiler ve mutfakta hijyenik bir ortam sağlama başlıkları altında verilmiştir. Ayrıca girişte problem durumu, araştırmanın amacı, önemi belirtilmiş, sayıtlı ve sınırlılıkları açıklanmış, ilgili kaynaklar taranmıştır.

1.1. Mutfak Planlama

Günümüze gelinceye kadar mutfaklar yapı ve fonksiyon bakımından bazı değişiklikler geçirmiştir. Eskiden konutun en önemli elemanı olan ocak, konutun odak noktasını oluştururdu. İnsanlığın ilk devirlerinde ateşin bulunmasıyla, ateş hem ısınma hem de yemek pişirme amacıyla kullanılmış ve yemek pişirmek için ayrı bir mekan oluşturulmadan, oturma alanı da mutfak olarak kullanılmıştır.

Endüstrileşme hareketinden önce kırsal ve kentsel tüm konutlarda mutfak ve yaşam odası aynı mekandı. Bugün bile kırsal alanlardaki konutlarda mutfak ve yaşam alanı aynı mekandır ve genellikle odun-kömür sobası ve ocak hem ısınmak hem de yemek pişirmek için kullanılır.

Daha önceleri mutfağın gereksinmesi olan su dışardan taşınırdı, suyun evin içine, mutfaka girmesi insanlar için büyük kolaylık sağlamıştır. Özellikle havagazının gelişi büyük kentlerde mutfak, içinde yaşanan bir mekan olmaktan çıkarp, sadece yemek pişirilip, yemeklerin servis edildiği küçük bir mekan haline getirmiştir. Yemek pişirmek için soba veya ocak yakma gereği kalmamıştır. Bu nedenle mutfaklar oturma odası olma fonksiyonunu kaybetmiştir (Ağat 1983).

Hızlı teknolojik gelişmeler 1950'lerden itibaren mutfakta yer alan faaliyetleri, araç-gereçleri ve donanımı değiştirmeye başlamıştır. Buna bağlı olarak konut

muftakları, mekan olarak anlamını değiştirerek eskiye göre çok farklı planlama ilkeleri sergilenmiştir. Havagazının gelişi ile küçülen mutfaklar tekrar büyük olarak planlanmış, aile faaliyetlerinden bir kaçını özellikle yemek yeme faaliyetini de içine alan odalar haline gelmiştir (Tor 1994). Böylece mutfak kadının ailenin diğer üyelerinden koparak yemek pişirmek için kapandığı bir yer olmaktan çıkıp, evde ailenin bütün üyelerinin biraraya geleceği yerlerden biri olarak da değerlendirilmeye başlamıştır (Anon. 1992). Feminist akımlar sonucu geleneksel ev kadınlığı imajının yıkılması ile günümüzde erkeğin kadınlı birliktede ev işlerini yapma anlayışının doğmasıyla, kadının mutfakta tek başına iş yapması bir ölçüde azalmıştır (Yücel 1990).

Buzdolabı, bulaşık makinası, elektrikli fırın, mikrodalga fırın, çöp ğttcs, aspiratör vb. elemanların mutfakta yer alması bu mekanı saklanması gereken bir mekan olmaktan çıkarıp bir statü göstergesi haline getirmiştir.

Bir mutfakın planının uygun olup olmadığı insanlara kazandırdığı zamanla ölçülmeye başlamıştır (Yücel 1990). Kadının alışma hayatına girmesiyle evde geçireceği süre kısıtlanmıştır. Yorgun olarak işten eve dönen kadının, mutfakta rahat olarak iş yapabilmesi, mutfakın en iyi şekilde planlanmasına; bazı çalışma yüksekliklerinin, derinliklerinin, iyi ayarlanmış olmasına, havalandırmanın, ışıklandırmanın uygun biçimde düzenlemesine, duvarda, yerde ve tavanda uygun malzeme kullanılmasına bağlıdır.

Ergonomik ilkelere bağlı olarak elverişli çalışma koşulları sağlandığında kadının, ruhsal ve fiziksel sağlığı korunmuş olacak ve sonuçta kendini az yorulmuş ve verimli hissedecektir (İkbal 1988). Bir işin yapılması esnasında kadının yorulmaması, onun din, sakin olmasını sağlar. Bu durum kadının ailenin diğer bireyleri ile olan ilişkisi üzerinde olumlu etki yapar.

Yapılan bir araştırmada, çalışmayan bir ev kadınının, mutfakta ne kadar zamanını yemek pişirmek ve yemek yemek için geçirdiğini belirlemek amacıyla yedi gün boyunca yapılan zaman ölçümünün sonucunda bir günde ortalama dört saatin yemek pişirmek ve yemek yemek için harcandığı saptanmıştır (İkbal 1988). Buna bulaşık yıkama, mutfakın genel temizliği ve diğer faaliyetler eklendiğinde mutfakta geçen süre artacaktır. İyi planlanmış bir mutfak bu süreyi iki katına çıkabilir.

Başlangıçta mutfak tasarımına gerekli önem verilmezse pahalı tadilatlarla ortadan kaldırılabilecek ya da bir daha düzeltilemeyecek değişiklikler ortaya çıkabilir (Beveridge 1971; Cooper 1996). Bu nedenle konutlar planlanırken mutfak şu beş esasa göre düzenlenmelidir (Erel 1978):

1. Mutfakta yapılan faaliyetlerin analizi
2. Mutfak alanının belirlenmesi
3. Kapı ve pencere yerlerinin belirlenmesi
4. Çalışma merkezlerinin planlanması
5. Uygun dolap ve çalışma yüzeylerinin planlanmasıdır.

1.1.1. Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Analizi

Mutfakta yapılan faaliyetler alt basamakları ile şöyle sıralanabilir:

1. Yiyeceklerin depolanması

- Paketten çıkarma
- Temizleme ve yıkama
- Temizlenen ya da yıkanan yiyecekleri poşete, kavanoza ya da kutulara koyma
- Yiyecekleri buzdolabı, dolap ya da mutfağın dışında bir yerde depolama
- Artıkları atma

2. Yiyeceklerin yıkanması

- Paketten çıkarma
- Yiyecekleri ayırma, bölme
- Soyma
- Yıkama
- Suyun süzdürme

- Kurulama
- Artıkları atma

3. Yiyecekleri hazırlama

- Depolama alanından yiyecekleri ve kullanılacak araç ve gereçleri çıkarma
- Yiyecekleri paketten çıkarma
- Kapları değiştirme
- Yiyecek ısıtma

4. Pişirme

- Kaynatma
- Fırında pişirme
- Izgara yapma
- Kızartma, kavurma

5. Servis

- Sofra takımlarını hazırlama
- Yiyecekleri sıcak tutma
- Yiyecekleri yemek tabaklarına koyma

6. Yemek yeme (her zaman olmasa da genellikle mutfakta yer alabiliyor olabilir)

- Yemek yeme masasını hazırlama
- Yemek yeme

7. Bulaşıkların yıkanması

- Tabakları yemek masasından toplama
- Tabakların içindeki artıkları boşaltma ve artıkları atma
- Yemek masasını temizleme
- Bulaşıkları yıkama ve süzdürme için biraraya koyma
- Yıkanan bulaşıkları yerlerine yerleştirme

8. Artıkların atılması

- Artıkların toplanması
- Artıkları ve çöpi dışarıya bırakma.

Günün büyük bir bölümünü bu mekanda geçiren kadının bir takım yan faaliyetleri de bu mekanda yapmak istemesi en doğal hakkıdır. Böylelikle bir işi gözetiminde tutarken başka bir faaliyeti yapabilir ya da evin diğer bölümünde o işi yapacak yer olmadığından mutfakta yapıyor olabilir. Mutfakta yaptığı işi daha zevkli hale getirmek için televizyon izleyip radyo dinleyebilir. Mutfakta yapılacak bu yan aktiviteler ailenin sosyo-ekonomik durumuna, ailenin genişliğine, alışkanlık ve adetlerine bağlı olarak değişiklik gösterebilir. En fazla yapıldığı görülen yan aktiviteler şunlardır;

- Ana ve ara yemeklerin yenmesi,
- Radyo dinleme, televizyon izleme,
- Küçük çocuk ve bebeklerin beslenmesi,
- Çocukların ders çalışması ve oyun oynamaları,
- Çamaşır yıkama, ütü yapma ve dikiş dikmedir (Baytin 1980).

Bütün bu aktiviteler içinde ailenin mutfakta yemek yemesi, mutfakla direkt ilgili bir faaliyettir. Ancak gözlemler mutfakta yemek yemenin mutfak alanına bağlı olduğunu göstermiştir. Mutfak ailenin toplu olarak içinde yemek yemesi için değil yalnız çalışma yeri olarak düşünülse dahi iki-üç kişinin yemek yiyeceği şekilde planlanmalıdır (Beyazıt 1969). Yemeğin mutfakta yenmesi, işi minimuma indirir ve oturma odasının temiz kalmasını sağlar (Gönen, Kalınkara 1987a). Wagner (1996)'ın belirttiğine göre mutfakın büyüklüğü ailelerin ev seçiminde tercih nedeni olmaktadır.

1.1.2. Mutfak Alanının Planlanması

Mutfakta yapılacak faaliyetler belirlendikten sonra, bu faaliyetler için gerekli alan bırakılmalıdır. Mutfağın alanının (genişliğinin) saptanmasında ailedeki bireylerin sayısı, ihtiyaç duyulan depo miktarı ve ailenin ekonomik durumu etkili olur. Mutfak alanının belirlenmesi bu faktörlerle doğru orantılıdır. Ailedeki birey sayısı, ihtiyaç duyulan depo miktarı ve ailenin ekonomik durumu arttıkça daha geniş bir mutfak istenmektedir.

Mutfak alanının ne kadar olması gerektiği konusunda çeşitle kaynaklarda farklı değer olmasına rağmen bu değerler aşağı yukarı birbirine yakındır. Uran (1977)'nin belirttiğine göre mutfaklarda döşeme alanının minimum 5 m² olup boyutlardan birinin 2 m. olması gerekir. Diğer bir kaynakta mutfakta yemek yeme alanının olup olmamasına göre alan belirlemesi yapılmıştır. Yemek alanı içermeyen mutfağın, minimum 8 m² arzu edilen ise 10 m² olmasıdır. Yemek yeme alanı içeren mutfağın minimum 12 m² arzu edilenin ise 15 m² olması gerektiği belirtilmiştir (Ağat 1983).

Belirli faaliyetlerin yapılacağı mutfığa gereğinden az mekan ayrılması, kullanımda insana psikolojik ve fizyolojik rahatsızlık verir. Mekanda daralma faaliyetlerin diğer mekanlara taşınmasını gerektirebilir, bu da zaman ve enerji kaybına neden olur (Baytin 1988).

1.1.3. Kapı ve Pencere Yerinin Belirlenmesi

Mutfak ne kadar geniş olursa olsun uygun yerlerden pencere ve kapının açılıp açılmaması kullanım alanını daraltabilir.

Kapı ve pencere çalışma yerinin planlanmasını etkiler ve mutfak içinde trafiğin aksamasına yol açarlar. Kullanışlı bir mutfakta iki kapı olmalıdır. Bunlardan birisi sokağa, bahçeye ya da balkona diğeri varsa yemek odasına açılmalıdır. Bu kapılar birbirine çok yakın olmalıdır. Kapıların karşılıklı olmasından kaçınılmalıdır. Çünkü

karşılıklı olduğunda mutfak bir geçit yeri olur. Ancak böyle bir mutfağa sahip olan aileler, ocak ve eviyei karşılıklı iki duvara yerleştirmemelidir. Bu şekilde yerleştirildiğinde ocaktan eviyeeye ya da eviyeden ocağa birşeyler taşındığında kazalara neden olabilir (Erel 1978).

Yemek hazırlama, araç ve gereçler temizleme ile ilgili tüm faaliyetlerin çoğu eviyenin yanındaki tezgahda yapılacağından eviyenin doğal ışık alması gerekir (Baytin 1980). Pencerenin olması havalandırma açısından önem taşıdığı gibi ev kadınının sokakla olan ilişkisini de sağlar (Ağat 1983).

1.1.4. Çalışma Merkezlerinin Planlanması

Bir mutfak; hazırlama merkezi, pişirme merkezi, servis ve yıkama merkezlerini içerecek şekilde planlanmalıdır (Ağat 1983; Erel 1978).

Her çalışma merkezinde, kullanılan araç ve gereçler için uygun depolama alanı, gerekli faaliyetlerin yapılması için uygun tezgah alanı, her çalışma merkezine gerekli akarsu, ısı kaynağı, elektrik ve aydınlatma olmalıdır.

1.1.4.1. Hazırlama Merkezi

Bu çalışma merkezi eviye ve ocağın arasında olmalı ve ocak sağda eviye solda olacak şekilde planlanmalıdır. Bu çalışma merkezinin altında bıçak ve diğer araçların depolanması için bir çekmece, tencere ve tavalarn konması için de bir çift dolaba ihtiyaç vardır. Tezgah üzerinde baharat, çay ve şekerin konacağı raflar, mutfak kapları ile elektrikli araçların konabileceği üst dolaba gereksinim vardır (Ağat 1983).

Bu çalışma merkezi mutfağın diğer merkezlerinden daha çok kullanıldığından doğal aydınlatmaya daha çok ihtiyaç vardır. Bu merkez oturarak çalışmaya imkan verecek şekilde planlanmalıdır (Baytin 1980).

1.1.4.2. Pişirme Merkezi

Piştirme biriminin temel aracı ocak, fırın veya ocaklı fırındır. Pişirmede kullanılan tencereler, tavalar, karıştırma için kaşıklar bu merkezde bulunan dolaplarda depolanır (Erel 1978). Türkiye'de genellikle altı fırın olan ocaklar kullanılır. Ancak fırının önünde eğilerek iş yapmak gerektiğinden işin yapımını zorlaştırır. Bu nedenle Amerika ve Avrupa'da fırınla ocak birbirinden ayrılmış ocağın altı tencere dolabı olarak kullanılmaya başlanmış fırını da çok hareketli olan çalışma bölgesinden (eviye-tezgah-ocak) uzakta bir duvara ayakta iş görebilecek ve kullanılacak bir yüksekliğe monte etmişlerdir. Hatta duvara gömme olarak yerleştirmişlerdir (Ağat 1983).

Piştirme merkezi kesinlikle bir pencerenin hemen önünde hava akımı olan bir yerde, köşede, buzdolabının yanında olmamalıdır. Ocağın üzerinde yemek kokularının dışarı atılabileceği bir davlumbaz ya da aspiratör olmalıdır. Ocak üzerinde lokal bir aydınlatmanın olması da tercih edilir. Piştirme birimiyle eviye arasında bir tezgah olmalıdır (Anon.a).

1.1.4.3. Servis Merkezi

Piştirilen yiyecekler burada servis edileceğinden piştirme merkezinin hemen yanında minimum 60 cm. genişliğinde bir tezgah olmalıdır (Baytin 1980). Aynı zamanda servis merkezinin ocağa ve buzdolabına yakın olmasında yarar vardır. Tost makinası, elektrikli ızgara, bazı elektrikli mutfak araçları bu merkezde bulundurulmalıdır. Ekmek, reçel, turşu gibi hazır yiyeceklerde burada depolanmalıdır (Erel 1978).

1.1.4.4. Bulaşık Yıkama Merkezi

Bu çalışma merkezinin esas aracı bulaşık eviyesidir. İki gözlü ve damlalıklı olanlar tercih edilmelidir. Alan yetersizse ve bulaşık makinası da varsa tek gözlü ve

damlalıklı olan eviyeler tercih edilebilir. Sıcak su elde etmek için ocakta su kaynatmaktansa muslukla bağlantılı sıcak su sağlanmalıdır. Duvara takılan bir gaz şöbeni, kombi veya elektrikli şöben sıcak su sağlamak için uygundur. Bulaşık makinası da damlalığın hemen altına (eviyenin soluna) yerleştirilmelidir (Ağat 1983). Bulaşık yıkama esnasında kirli tabaklar eviyenin sağ tarafına yıkanan tabaklarda eviyenin sol tarafına konmalıdır. O halde eviyenin damlalığı da sol tarafta olmalıdır (Kalınkara 1994).

Bulaşık yıkama mekrezi, yemek masası ile ocağa mümkün olduğunca yakın olmalıdır ve ocak ile eviye karşılıklı iki duvara yerleştirilmemelidir (Baytin 1980).

1.1.4.5. Mutfaklarda İş Akışı

Bir mutfakta yukarıda belirtilen çalışma merkezleri ve bu merkezler için gerekli ekipmanlar, iş akışına uygun olarak planlanmalıdır. Mutfakta bu çalışma merkezlerinin bulunması önemli olduğu kadar bunların yerleştirileceği alanların seçilmesi de önemlidir. Uygun yerlere yerleştirilen çalışma merkezleri ve ekipmanları bir iş akışı sağladığından işleri daha zevkli hale getirip fazla gidip gelmeleri önleyeceğinden zaman ve enerjiden tasarruf sağlar, buna uygun çalışma yöntemleri de eklendiğinde verimlilik daha da artar (Kalınkara 1996).

Bir mutfakta sağ elini kullanan bir kişi için iş akışı sağdan sola doğru olmalıdır. Sol elini kullanan bir kişi için ise bunun tam tersi olmalıdır. Çalışma merkezleri ve ekipmanları iyi bir sırayla yerleştirilmiş ise iş akışı şöyle olur. Depolama (buzdolabı), hazırlama, temizleme-pişirme, servis ve yemek yeme birimi olarak sıralanır. Mutfakta en sık kullanılan buzdolabı, ocak ve eviyedir.

Ocak, eviye ve buzdolabının kapağının açıldığı yöndeki uzaklıklar birleştirildiğinde bir üçgen oluşur ki bu üçgene çalışma üçgeni denir. Oluşan bu üçgenin şekli ve çevresi mutfakların kullanışlı olup olmadığının bir göstergesidir. Genellikle üçgenin çevresi ne kadar küçültürse adım sayısı o kadar azalır, bu da kadının

az enerji ve zaman harcamasına neden olur. Çalışma üçgeninin çevresinin minimum 360 cm. maksimum 660 cm. olması önerilir.

1.1.4.6. Mutfak Tipleri

- Tek Duvar Tipi Mutfak

Genellikle apartman dairelerinde ve küçük mutfaklarda kullanılır (Sherwood 1981). Bütün çalışma merkezleri tek duvara sıralanmıştır. Bu tip mutfak için çalışma merkezlerinin sıralanmasında 3.5 m'lik uzunluğunda bir alan yeterlidir. Daha çok dar dikdörtgen mutfaklar için uygun bir düzenleme şeklidir.

Tek duvar tipi mutfaklarda tezgaha doğal ışık yandan gelir. Tezgah uzunluğu arttıkça doğal ışık yararlı olmayacağından lokal aydınlatma gerekebilir (Ağat 1983).

Tek duvar tipi mutfakta eviye ünitenin ortasındadır. Ocak yemek yeme alanına, buzdolabı ise eviyenin diğer tarafına mümkünse mutfağın giriş kapısına yakın olmalıdır (Baytin 1980). Çalışma merkezleri tek duvara sıralandığından boş kalan yerler yemek masası ve sandalyelerin yerleştirilmesi için uygundur. Mutfağın genişliğine bağlı olarak tek duvar tipi mutfak L ve U tipi mutfığa dönüştürülebilir.

- L Tipi Mutfak

Birbiri ile kesişen kesintisiz iki duvara çalışma merkezlerinin yerleştirilmesi L tipi mutfığı oluşturur. Genelde uzun duvarın önüne üç temel merkezden (ocak, eviye, buzdolabı) ikisi, kısa duvara ise biri yerleştirilir. Buzdolabı mutfağın giriş kapısına yakın bir yerde, eviye de buzdolabı ve ocağın ortasında bir yerde olmalıdır (Erdoğan, Atlioğlu 1992).

L tipi mutfağın gidiş-geliş yolları bir üçgeni çizer ve bu üçgenin bölünmemesini sağlar. Böylece mutfağın diğer köşesi yemek yeme yeri olarak planlanabilir. Ancak yemek yeme yeri düzenleyebilmek için 9.5-10 m² 'lik bir mutfağın olması gerekir (Ağat 1993).

- Koridor Tipi Mutfak

Bu tip mutfak genellikle geniş dikdörtgen şeklindeki mekanlar ile bahçe ya da balkon kapısı ile mutfak giriş kapısının karşılıklı olması gerektiği durumlarda uygulanabilir. Çalışma merkezleri birbirine paralel iki duvara yerleştirilmiştir. Tek duvar ve L tipi mutfakla göre kullanım yönünden daha yorucudur. Bazı şeyleri almak veya bazı işleri yapmak için arada bir geriye dönüş hareketini yapmak gerekebilir. Çalışma merkezlerinden iki tanesi bir duvara biri de diğer duvara yerleştirilmelidir. Buzdolabı kapının hemen yanında olmalı eviye ve ocağın karşılıklı olmamasına dikkat edilmelidir. Balkon kapısı ya da bahçe kapısı yerine pencere olan L tipi mutfaklarda yemek yeme birimi pencerenin önüne yerleştirilebilir. Balkon ya da bahçe kapısı varsa iki tezgahın birisinin kapıya yakın olan tarafı yemek yeme yeri olarak düzenlenebilir (Ağat 1983).

- U Tipi Mutfak

Mutfak çalışma yerleri U harfini oluşturacak şekilde üç diziden meydana gelir. Genellikle büyük mutfak için uygulanan mutfak tipidir. Bu tip mutfak uygulamak için 8 m² 'den fazla bir alana ihtiyaç vardır (Ağat 1983).

Bu tip mutfak da üç duvardan birine kapı açmak zorunluluğu olduğunda U şekli kırık U şeklinde olmaktadır ve bu da gidiş geliş trafiğini artırmaktadır. Bu nedenle bu tip mutfaklarda çalışma merkezleri çok dikkatli planlanmalıdır (Baytin 1980). Bu tip mutfakta çalışma merkezleri planlanırken U'nun tabanında bulaşık yıkama merkezi yer alır pişirme merkezi varsa yemek odasına, buzdolabı da mutfak giriş kapısına yakın olmalıdır (Erel 1978).

- G Tipi Mutfak

U tipi mutfakla benzer. Bu tip mutfak U tipi mutfak çalışma dizisinin içeri bükülmesiyle oluşur. Bu içeri bükülen kısım genellikle yemek yeri olarak planlanır. Bu tür bir mutfak 10 m² 'lik bir alana planlanması gerekir. Çok yaygın değildir (Ağat 1983).

- Ada Tipi Mutfak

Bu tip mutfak birden fazla kişinin rahat bir şekilde çalışmasına olanak sağlar. Çünkü çalışma merkezlerinden bir tanesi ocak ya da eviye mutfağın ortasında bir alana yerleştirilir (Cooper 1996).

İyi planlanmış bir ada mutfağı adımlardan tasarruf sağlar. Ocak, eviye ve buzdolabı arasında etkin bir çalışma üçgeni oluşturur (Nolan 1996).

Türkiye'de ada ve G tipi mutfaklar pek yaygın olarak kullanılmamaktadır. Özellikle ada tipi mutfak Amerika'da yeni mutfak düzenlemelerinde yaygın olarak kullanılmaya başlamıştır (Cooper 1996).

1.1.5. Uygun Dolap ve Çalışma Yüzeylerinin Planlanması

Bütün çalışma merkezlerinde uygun depolama alanları için dolaplar yaptırılmalıdır. İnsanlar mutfakta çalışırken bir yandan diğer yana hareket etmek zorundadır. Araçlar uygun yerlerde depolanırsa gidiş ve gelişlerin sayısı azalır (Kalinkara 1985).

Kullanışlı bir mutfakta, her araç ve eşya en çok kullanıldığı çalışma merkezine yakın dolaplara yerleştirilmelidir. Bütün mutfak eşyalarını duvar dolaplarına koymak mümkünse de eşyaların duvar mı, yoksa yer dolabına mı konacağına, karar vermede eşyanın ağırlığı, kırılma durumu, şekli ve kullanım sıklığı etkili olur (Erel 1978).

Amerika'da mutfak dolaplarına ait bir takım standartlar Architects Journal dergisinde yayımlanmıştır. İmalatın nasıl olması gerektiği hangi kurallara dikkat edilmesi gerektiği konusunda bilgi verilmektedir (Gulliver 1984; Walter 1984).

1.2. Mutfakta Yapı Malzemeleri

Mutfağın yapımında kullanılan malzemelerin özellikleri, sağlık, estetik ve bakım kolaylığı yönünden önemlidir.

1.2.1. Yer Döşemesi

Çoğu ev kadını evin içindeki zeminlerden en önemlisinin mutfak zemini olduğunu kabul ederler. Mutfakta zeminin güzel görünmesini bunun yanısıra temizliğinin de kolay olmasını isterler. Çabuk kirlenen ve zor temizlenen mutfak zemini iş miktarını artıracığından, yoğun kullanımında dahi çekici görünen ve kolay temizlenebilen, silinebilen, zemin kaplamaları tercih edilmelidir (Walley 1960). Ayrıca yer döşemesi düşen araçların kolaylıkla kırılmasına olanak vermeyen ve fazla gürültü çıkarmayan su geçirmez ve yıkanabilir cinsten olmalıdır. Emniyet açısından kuru ve nemli iken kaymamalıdır (Erel 1978). Mutfak döşemesinde mermer, mozaik, seramik malzemeler kullanılabilir. Üzerine halı ya da kilim serilebilir (Ağat 1983).

1.2.2. Duvarlar

Mutfak duvarında, buhara, neme, dayanıklı, özellikle bulaşık yıkama ve yemek yapma merkezleri etrafında, kolayca silinebilen ve temizlenebilen malzeme kullanılmalıdır. Tezgahın üzerindeki duvar genellikle fayanstır. Diğer bölümlerde fayans veya seramik yaptırılabilir. Böylece ileride badana ya da boya yaptırmak zorunda kalınmaz (Ağat 1983).

1.2.3. Tavan

Tavanda kullanılan malzemenin de mutfakta oluşabilecek buharı emen malzemeden yapılması gerekir. En iyi tavan kaplama malzemesi kireç badanadır.

1.2.4. Tezgah

Tezgahların üzeri yıllar önce belki hala fayans ve seramikle kaplandığı sık sık görülürdü. Ancak seramik ve fayansın darbeye karşı mukavemeti yoktur. Kolaylıkla çatlar ve değiştirilmesi de bir hayli zordur. Tezgah için en uygun malzeme mermerdir. Pahalı fakat sağlam ve sağlıklıdır. Mermer tezgahlarından yapılan yapay mermer, hakiki mermer kadar dayanıklı değildir. Son yıllarda Türkiye'de renkli sert plastikten yapılmış tezgahlar (rezopal , vervalit vb.) kullanılmaya başlamıştır. Bunlarda istenilen rengin seçilmesi ve temizliğinin kolay olması açısından kullanışlıdır (Ağat 1983).

1.3. Mutfakta Dekorasyon

Yapı malzemelerinin özelliği kadar, dekorasyondaki ilkelere uygunluk açısından da mutfakların düzenlenmesi önemlidir. Dekorasyonda etkili olan unsurlar; renk, aydınlatma ve havalandırmadır.

1.3.1. Renk

Renk seçimini yaparken de dikkatli olmak gerekir. Özellikle hanımlar evde kaldıkları sürenin büyük bir kısmını mutfakta geçirdiğinden ve renklerin insan üzerinde psikolojik etkisi olduğundan dolayı mutfağın hoşla gidecek renkte dekore edilmesinde yarar vardır. Duvarlarda parlak renkler yorgunluk verdiğinden dolayı parlak ve koyu

renkler mutfağı olduğundan küçük gösterir. Özellikle parlak renkler gözü yorar. Açık ve soğuk renkler olduğundan büyük gösterir.

Mutfağın doğal ışıktan yararlanıp, yararlanmama durumunda mutfakta renklerin seçiminde etkili olur. Açık renkler, soğuk ve koyu renklerden daha fazla ışığı yansıttığından güneşı az alan mutfaklarda kullanılmalıdır. Duvarda, tavanda, yer döşemesinde aynı renklerin kullanılması monotonluk yaratabilir o nedenle çeşitli desenler, renkler kullanılmalı renkler arasında kontrast yaratılmalıdır. Yer, duvar ve kullanılan perde arasında renk uyumu olmalıdır (Erel 1978).

1.3.2. Aydınlatma

Mutfaklarımızda hem doğal hem de yapay aydınlatmaya gerek vardır. Doğal aydınlatmada mutfağın alanına bağılı olarak yeterli aydınlatmayı sağlamak için bir ya da iki pencerenin olması gerekir. Pencerenin hazırlama bölgesindeki çalışma yüzeylerine doğal ışık verecek şekilde yerleştirilmesi gerekir. Mutfak günün en az bir saati kadar güneşten yararlanmalıdır. Bu güneş sabah güneşı olmalıdır; o nedenle mutfağın penceresi doğu yönde olmalıdır. Genellikle akşamları ya da gün ışığının yeterli olmadığı zamanlar kullandığımız yapay aydınlatmanın da yeteri kadar sağlanması gerekir (Baytin 1980).

Mutfakta çalışırken ortamda yeterli ışığın olup olmaması verimi, kaliteyi ve kişinin psikolojik durumunu etkiler. İyi aydınlatılmış bir ortamda çalışmak kalitenin artmasının yanında verimi de artırır. Yetersiz aydınlatma göz yorgunluğuna da neden olur. İyi aydınlatmadan kasıt fazla aydınlatma anlamında değildir. Az ışık zararlı olduğu kadar, aşırı ışığın da kullanılması zararlı olur. Mutfaklarda genellikle genel bir aydınlatma vardır. Bu tavanın ortasına takılan 60 watlık iki lambayla sağlanabilir. Tavandan sağlanan genel aydınlatmayla çalışma yüzeyleri tam aydınlatılamadığı gibi çalışan kişilerin gölgesi de çalışma yüzeyine düşer bu da verimin azalmasına ve kazalara neden olabilir. O nedenle genel aydınlatmanın yanısıra lokal aydınlatma da sağlanmalıdır. Ocağın üzerine, tezgahların üstüne lokal aydınlatma yaptırılmalıdır. Dolaplar tavana kadarsa dolabın altına floresans lamba olabildiği gibi 60 watlak akkor

flamanlı bir ampulle bu aydınlatma sağlanabilir. Ocağın üzerine de 60 wattlık akkor flamanlı bir ampul havalandırma sistemine yerleştirilebilir. Eğer dolaplar tavana kadar değilse duvar dolapları üzerine lamba yerleştirilerek lokal aydınlatma sağlanabilir (Kalınkara 1989).

1.3.3. Havalandırma

Hiçbir kadın mutfağının nemli ve rutubetli olmasını istemez. İyi hava akımı pencere ve kapılarla sağlanabilir ancak en iyi havalandırma makineleşmiş olanıdır.

Lavabo, ocak ve yemek alanındaki sıcaklığı ve nemi ortadan kaybetmek için çoklu düğme kontrollü havalandırma sistemi gereklidir. Bu havalandırma sistemi ile pişirme kokuları, dumanı ve yağlı parçalar ortadan kalkar. En etkili havalandırma mutfaktaki havayı her üç dakikada bir değiştirenlerdir (Iowa 1964).

Humbaracı (1983)'da mutfaktan çatıya doğru çıkacak bir bacanın (şönt baca) üzerine yerleştirilebilecek çatı aspiratörüyle mutfakta oluşabilecek kokunun emilmesi ve temiz havanın bu aspiratör aracılığı ile mutfığa verileceğini belirtmiştir. Iowa (1964) ve Humbaracı (1983)'ün belirttiği havalandırma en idealidir. Fakat Türkiye'de bu tip havalandırma pek yaygın değildir. Bu iki tip havalandırma ev henüz yapım aşamasındayken yapılmalıdır. Evin inşaatı bittikten sonra bu tip havalandırmaların yapılması pek mümkün değildir. Bu iki tip havalandırmaya sahip olmayan konut mutfaklarında ocak üzerinde bir aspiratör olmalıdır, bu araç vasıtasıyla yemek pişirme esnasında oluşacak kokular giderilmiş olur (Wiley 1992). Evde ayrıca bir kiler varsa buranın pencere ya da vantilatörle havalandırılması gerekmektedir (Colin 1984).

1.4. Mutfakta Isıtma

Mutfakta uygun sıcaklığın olmaması (az ya da çok olması) bireyde ruhsal, fizyolojik rahatsızlıklara neden olur. Bunun sonucunda verim düşüklüğü ve kadınlarda

yorgunluk, ev kazalarında artış görülür. Bu nedenle mutfakta uygun sıcaklık sağlanmalıdır (Kalınkara 1989).

Mutfaklarda sıcaklık +20 °C olmalıdır. Mutfakta sıcaklığı artıran bir iş yapıldığında (ocak, fırın vb. yandığında) sıcaklığın + 18 °C olmasında yarar vardır (Baytin 1980).

Havanın soğuk olduğu zamanlarda mutfak ısıtmak için katı yakıtlar kullanılabildiği gibi, doğalgaz, tüpgaz ve elektrik enerjisi de kullanılmaktadır.

1.5. Mutfakın Yönü

Mutfak (sürekli gıda maddeleriyle uğraşıldığından) fazla güneş alan yönlere bakmamalıdır. Kuzey yönü bir çalışma mutfak için iyidir. Fakat mutfak yemek yemek için de kullanılacaksa biraz güneş gören kuzey doğu yönü tercih edilmelidir. Bunun yanısıra oturma eylemide yapılacaksa doğu yönü seçilebilir. Mutfak için en sakınılması gereken yönler batı ve güneybatı yönleridir. Çünkü güneşin en yakıcı olduğu öğle saatlerinde güneş mutfaka düşer.

1.6. Kiler

Evde yiyeceklerin depolanabileceği bir kilerin olması aslında bütün evler için gereklidir. Ancak buzdolabı yetersiz gelen ailelerle, kalabalık aileler için daha da gereklidir. Bu mekanda yiyecekler depolandığından serin olmalıdır. O nedenle yönü kuzeyde olmalı ve WC ile ısıtıcılardan uzak olmalıdır (Neufert 1983). Kilerde havalandırma ya doğal ya da suni olarak yapılmalı ve doğal havalandırma yapılıyorsa sinek ve uçan böceklerin bu alana girmemesi için pencereler tellenmelidir (Ağat 1983).

Mutfaklar sadece sağlam bireyler için değil yaşlılar ve sakatlar da gözönüne alınarak planlanmalıdır. Bu kişilerde uygun planlama yapıldığında başkalarından

yardım almadan mutfak faaliyetlerini yapabilirler (Gönen, Kalıncara 1987b; Gönen, Kalıncara 1991; Gönen, Kalıncara 1992a; Gönen, Kalıncara 1992b).

1.7. Mutfakta Hijyenik Bir Ortam Sağlama

İnsanların en değerli varlığı sağlıklarıdır. Çünkü o olmayınca bireyin huzuru kaçır, rahat yaşayamaz ve dolayısıyla yaptığı işlerde gerekli verimi elde edemez (Bengisu 1973).

Sağlığın korunmasında ve devamlılığının sağlanmasında konut mutfaklarının önemli bir yeri vardır. Temizlenmesi güç olan, alan bakımından yetersiz, içinde akarsuyu olmayan, yemek pişirme olanakları ve saklama olanakları yeterli olmayan konutlarda yaşayan insanlarda sindirim ve solunum sistemi hastalıklarının daha fazla görüldüğü tespit edilmiştir. Aydınlatması iyi olmayan mutfaklar da çeşitli ev kazalarına neden olmaktadır (Dirican, Bilge 1993).

Besin maddeleri üretim, işleme, taşınma, dağıtım ve tüketim gibi aşamalarda kirlendiklerinden alındıktan sonra çok iyi temizlenmeli ve mikroplarından arındırılmalıdır (Alan 1974).

1.7.1. Kişisel Temizlik

Mutfak faaliyetini yapan kadının sağlığı ve temizliği aile bireylerinin sağlığını etkiler. Bu nedenle kadının ve mutfakta faaliyet gösteren diğer aile bireylerinin kişisel hijyene dikkat etmesi gerekir (Anon. 1974). Çünkü insanlar vücut, saç, el-yüz, dışkı ve elbiseleriyle önemli miktarda bakteri taşırlar. Ellerde yaklaşık olarak 100-1000 adet/cm², alında 10 bin -100 bin adet/cm², kafe derisinde 1 milyon adet/cm², koltuk altında 10 milyon adet/cm², sümükte 10 milyon adet/gr., tükürükte 100 milyon adet/gr, dışkıda 1 milyar adet/gr. civarındadır. Rakamlarda da anlaşıldığı gibi insanlar önemli ölçüde bakteri kaynağıdır (Ciğerim, Beyhan 1994).

Eller, günlük yaşantımızda her türlü nedenlerle, kulak, burun, boğaz, genital organlar ve ağıza değmektedir. Eller bu bölgelere her değdikten sonra mutlaka sabunla yıkanmalıdır. Sabun toz ve kiri eriterek, tuz ve kir içinde barınan mikroorganizmaların ciltten kolayca kayarak akmasını sağlar (Lash 1979). Eğer eller gerektiğinde yıkanmazsa ellerde bulunan çok sayıda mikroorganizmanın dokunmayla yiyeceklerle ve kullanılan kap-kacaklara geçer. Kirlenen yiyeceklerle mikropların vücuda geçmesi kolaylaşır (Altay 1990). Mutfakta hijyenik bir ortam sağlamak için şunlara dikkat edilmelidir;

- Saçların yemeklere dökölerek kirletmemesi için saç bone, örtü vb. takılmalı.
- Kirli giysilerle çalışılmamalı bir mutfak önlüğü kullanılmalıdır. Mutfak önlüğü de daima temiz olmalı.
- Mutfakta işe başlamadan önce ellerin yıkanması için mutfak eviyesi kullanılmamalıdır.
- Et ve sebzelerin doğranması için aynı tahta ve bıçağın kullanılmaması gerekir.
- Eller yaralıyken çalışılmamalıdır.
- Elle yemek tadılmamalıdır.
- Tırnaklar kısa ve ojesiz olmalıdır.
- Sakız çiğnenmemesi, sigara içilmemesi gerekir.
- Eller, mendil kullandıktan sonra, saçlar ellendikten sonra, tuvaletten sonra, sigara kullanıldıktan sonra, çalışmaya başlamadan önce, temizlenmemiş araç ve gereçleri elledikten sonra, öksürüp-hapşırıırken ağızı elle tuttuktan sonra mutlaka yıkanmalıdır (Ciğerim, Beyhan 1994).

1.7.2. Bulaşık Yıkama

Tabakların içersinde artıkların ve yemeklerin uzun süre beklemesi mikroorganizmaların üremesi açısından bir risk faktörüdür. Bu nedenle tabaktaki artıklar mutlaka boşaltılmalıdır (Best 1990).

Bulaşık yıkamada izlenecek adımlar

- Artıkları boşaltılan tabaklar suya tutulmalıdır.
- Lavabonun içi deterjanla yıkanmalıdır.
- Bir kabın içine elin dayanabileceği deterjanlı sıcak su (50-60 °C) temin edilip bulaşıklar yıkanır. Bulaşıklar yıkanırken öncelik açısından şu sıra izlenir:

1. Su bardakları, fincanlar
2. Meyve, komposto, tatlı tabak ve kaseleri
3. Çatal, bıçak, kaşıklar
4. Çorba ve yemek tabakları
5. Servis tabakları
6. Tencere ve tavalar

7. Tahta ve plastik eşyalar (tahta ve plastik eşyalar fazla sıcak suda bekletilmemelidir yoksa şekilleri bozulup, koku yaparlar) (Richardson, Nicodemus 1981).

- Yıkanan bulaşıklar durulanır.

Durulamanın akarsuda bol su ile yapılmasında yarar vardır. Deterjanlar bazı toksik maddeler içerir. Özellikle bakır kapkacaklar deterjanın toksik etkisini artırmaktadır. Bu yüzden deterjanlar gereği kadar kullanılmalı ve bol su ile durulanmalıdır. Hatta durulama sıcak su ile bile yapılabilir.

- Durulanan bulaşıklar bulaşık sepetine (delikli) ters çevrilip kapatılmalı ve kurumaya bırakılmalıdır. Bulaşıklar sıcak su ile durulanmışlarsa daha çabuk kururlar.

- Bulaşık yıkama işi bittikten sonra ocak, lavabo ve tezgah temizlenmelidir. Bu işlemlerde kullanılan sünger ve bulaşık bezleri de yıkanmalıdır.

- Kuruyan bulaşıklar yerlerine yerleştirilmelidir (Muassmann, Pahalı, Akyürek 1989). Yıkanan bulaşıklar kurulama bezleriyle kurulanmamalıdır.

Bulaşık yıkama eğer makinada yapılacaksa yemek artıkları boşaltıldıktan sonra suya tutulmalı ve makineye yerleştirilmelidir. Bulaşık makinasını kullanmak zaman ve enerjiden tasarruf sağladığı gibi böylece yıkama işlemi yüksek bir performansla ve sağlık kurallarına uygun olarak yıkama yapılır. Makinada yıkarken, yüksek sıcaklıkta su kullanılması ve püskürtme sistemi sayesinde, bulaşıklar lekesiz, deterjan, bakteri ve mikroorganizmalardan arındırılmış olur (Anon. 1995).

1.7.3. Mutfağın Genel Temizliği

Mutfakta çalışma sırasında duvar fayanslarına genellikle yiyecek sıçrayacağından deterjanlı sıcak su, amonyaklı su ya da sıcak sabunlu su ile silinmelidir. Özellikle lavabonun üzerindeki duvarın temizlenmesi gerekir.

Yerde oluşan kırıntılar da süpürülmelidir. Süpürme işlemi elektrikli süpürge, şarjlı süpürge ya da gırgırla yapılmalıdır. Süpürme işlemi kesinlikle toz kaldırarak yapılmamalıdır. Bu tip süpürme sonucunda zeminde olan mikroorganizmalar tozla birlikte ortamın havasına geçerler. Böylece açıkta bulunan araç ve gereçler ile yiyecekler kirlenir ve solunum yoluyla insanların vücutlarına geçer (Gönen, Kalıncara 1994). Ortamın havasına geçen tozlar ve mikroorganizmalar dört saat kadar havada asılı kalırlar ve dört saatin sonunda tekrar çeşitli yüzeylere çökerler (Anon. 1993a).

Süpürme işlemi bittikten sonra zemin deterjanlı sıcak su ile bazen de içine dezenfektan maddeler (çamaşır suyu gibi) koyarak silinmelidir. Silmede kullanılan

mop, paspas veya yer bezi silme işlemi bittikten sonra yıkanıp, kurutulmalıdır (Koury ve arkadaşları 1989).

Mutfak duvarları, perde, cam ve halılar da belli aralıklarla temizlenmeli, dolaplar da düzenli ve temiz tutulmalıdır.

1.7.4. Çöplerin Toplanması

Çöpleri toplama ve yok etme yöntemleri sağlığa uygun olmadığında sağlığı tehlikeye sokabileceği gibi, sinek, sivrisinek ve kemiriciler gibi hastalık taşıyıcıların üreme ve yaşamalarına olanak sağlanır ve bulaşıcı hastalıkların yayılmasına neden olur (Baş 1980).

Yaşam standartının yükselmesi, çöp atma problemini de büyütmektedir. Yiyecekler için yeni ambalajlar çöp hacmini artırmaktadır, evde ısıtma düzeninin değişmesi de bazı artıkların (kağıt vb.) sobada yanmasını ortadan kaldırmıştır (Beyazıt 1969).

Çöpler evden üç şekilde uzaklaştırılmaktadır;

1. Çöp bacaları ile
2. Çöp öğütücüsü ile
3. Çöp torbasında biriktirerek.

- **Çöp Bacası**

Yüksek bloklarda kullanılması gerekir. Çöp bacası, gürültü, koku ve böcek sakıncalarından dolayı, mutfak ve konutun içinden geçmemelidir. Böylece çöp bacasından daha fazla konut yararlanabilir (Ağat 1983). Genelde bir çöp kovası gerekir ve çöp kovasına yerleştirilen poşete biriktirilen çöp daha sonra poşetin ağzı kapatılarak çöp bacasından atılmalıdır. Her ele geçen rastgele poşetsiz olarak çöp bacasından atılmamalıdır.

- *Çöp Öğütücüsü*

Lavabo altına yerleştirilen çöp öğütücüleri ile çöpler ortadan kaldırılır. Su ve elektrik ile çalışırlar. Mutfaktaki yiyecek atıkları lavaboya dökülür ve bol su verilerek makina çalıştırılır. Makina, artıkları bıçaklarıyla öğüterek kanalizasyona verir. Çok sert maddeleri (kemik gibi) öğütemez (Kutluay, Birer 1989). Sert artıklar çöp torbasında biriktirilir.

- *Çöp Torbasında Biriktirerek*

Çöpler kova v.b. içindeki çöp torbasında biriktirilerek günün sonunda sokağa bırakılır. Çöp kovası, çöp bacası ve çöp öğütücüsü bulunan konutlarda da vardır. Bunlar plastik ya da metal olabilirler. Yemek hazırlama alanlarından mümkün olduğunca uzak tutulmalıdırlar. Bunların sıkı kapakları olmalı ve hergün boşaltılıp iyice temizlenmelidir (Best 1990). Çöp kova v.b. musluğun altındaki dolaba ya da mutfağın bir köşesine konabilir.

1.8. Problem

Konut, yaşama ilişkin birçok faaliyetin yer aldığı bir mekandır. Konutlarda her ihtiyacın karşılanacağı ve faaliyetlerin yapılacağı alanlar vardır. Konuttaki en önemli çalışma alanlarından biri olan mutfak yaşamın devam ettirilmesini sağlayan, aile üyelerini bir araya getiren, en sık aralıklarla en yoğun olarak kullanılan bir bölümdür.

Mutfak danışmanı Richard Flanbert, mutfağın bir depo, bir fabrika, bir dağıtım noktası, işleyen bir yapımevi, bir test laboratuvarı, bir sanat stüdyosu, bir temizlik kurumu ve farklı beceriler için bir yer olduğunu belirtmiştir (Lundberg 1989).

Ülkemizde ve diğer ülkelerde her ne kadar işler aile bireyleri arasında paylaşılsa da, mutfak işleri büyük ölçüde kadının sorumluluğundadır. Bu nedenle kadının zamanının büyük bir kısmı bu mekanda geçer.

İyi bir mutfak, mutfak etkinlikleri için harcanan parayı, zamanı ve enerjiyi azaltır. Böylece bireyin daha az yorulması ve verimliliğin artması sağlanır.

Mutfakların en iyi şekilde planlanmasında her ne kadar maddi olanaklar etkili olsa da, mutfak planlamayla ilgili eğitimin maddi olanaklardan daha etkili olduğu söylenebilir.

Eğitimden geçen insanın kişiliği değişir. Bu değişiklik eğitim sürecinden kazanılan bilgi, beceri, tutum ve değerler yoluyla gerçekleşir.

Yüksek öğretim kurumlarında yürütülen eğitimle nitelikli ve araştırmacı insangücü yetiştirme işleviyle tüm kurumların biçimlendirilmesi, geliştirilmesi ve değerlendirilmesinde etkin rol oynar.

Eğitim insan gücünü hazırlamak yanında, insanları çalışma alanlarında biçimlendirmek, insanlar arası etkileşimi kolaylaştırmak, bireyleri kaynak kullanma ve dağıtımında daha isabetli kararlar verilmesini sağlamak, yenileşmeye karşı olumlu tutum geliştirme yönlerinde ekonomik gelişmeye katkıda bulunmaktadır (Fidan, Erden 1987).

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarla almayanların mutfaktaki hijyen, planlama ve faaliyetler konusundaki bilgi ve uygulamaları farklı olur.

Bu konuda eğitim alanların, mutfaklarını uygun şekilde planlaması, araç ve gereçleri uygun yerlere yerleştirmesi, mutfakta hijyenik bir ortam sağlaması, bazı iş kolaylaştırıcı araçlara sahip olması beklenir. Ayrıca bu kişiler ev yönetimi ve beslenme eğitimi alırken iş kolaylaştırıcı yöntemleri de öğrendiklerinden mutfaklarında daha az zaman harcayacaklardır.

Bu konuda eğitim almayanlarda mutfaklarını planlayabilseler dahi bazı ekipmanları neden belli yerlere yerleştirdikleri konusunda kesin bir cevaba sahip olamazlar. Mutfakta, hijyenin gerekliliği ve nasıl sağlanacağı konusunda bu eğitimi alanlar kadar bilgili olmazlar. Az zamanda fazla iş yapmak için iş kolaylaştırıcı yöntemleri bilmediklerinden mutfakta daha fazla zaman harcarlar.

Görüldüğü gibi ev yönetimi ve beslenme eğitiminin kadının mutfak faaliyetlerine etkisi araştırılması gereken bir problem olmaktadır.

Problem cümlesi

Kız Meslek Liselerinde ev yönetimi ve beslenme eğitimi veren öğretmenlerle diğer branş öğretmenlerinin mutfak faaliyetleri ve ilgili görüşleri nelerdir?

1.9. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Günümüzde kadının çalışma yaşamına girmesiyle evde geçireceği zaman kısıtlanmıştır. Evde kalan zamanının çoğunu mutfakta geçiren kadın, mutfakta iyi bir planlama yaparak, harcanan zaman ve enerjiden tasarruf sağlayabilir. Böylece fazla yorulmayan kadın arta kalan zamanını, çocukların ve ailenin bakımına, toplum için yararlı olabilecek diğer faaliyetlere ayırabilir.

Aile yaşamında, mutfağın iyi bir şekilde planlanması kadar mutfakta hijyenik bir ortamın sağlanması da önemlidir. Yaşamımızın temel ögesi olan besinlerin hazırlanmasında hijyenik bir ortam sağlanmadığı zaman ortamdaki mikroorganizmalar besinler yoluyla vücuda geçer ve insan sağlığını tehdit eder. Bu nedenle mutfakta hijyene gerekli önem verilmeli ve hijyen kurallarına uyulmalıdır.

Mutfak planlama ve mutfakta hijyenik ortam sağlama gibi konularda eğitim almış olanlarla, almamış olanlar arasında farklılık olması gerekir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almış ve bu konunun öğretmeni olanlarla, diğer öğretmenlerin mutfak faaliyetlerini karşılaştırmak ve mutfakta ne kadar süre harcadıklarını tespit etmek amacıyla, bu araştırma planlanmış ve yürütülmüştür. Bu genel amaca ulaşmak için öğretmenlerin demografik nitelikleri, mutfaklarında kullanılan yapı malzemelerinin çeşidi ve dekorasyonun nasıl olduğu, mutfakların tipi ve alanı, mutfak araçlarından sahip oldukları ve kullanım sıklıkları üzerinde durulmuş, ayrıca öğretmenlerin mutfak faaliyetleriyle ilgili; Mutfaklarında hijyenik bir ortam sağlamak için yaptıkları nelerdir?, Mutfakta hangi faaliyetleri yapmaktadırlar?, Mutfak faaliyetlerini yaparken yardım

aldıkları kişiler var mıdır?, Eğer yardım alıyorsa kimlerden yardım almaktadırlar?, Mutfakta çeşitli faaliyetlere harcadıkları süre ne kadardır? sorularına cevap aranmıştır.

1.10. Literatür Özetleri

Bu bölümde mutfak planlama, mutfaktaki yapı malzemeleri, dekorasyon ve hijyen, mutfakta sahip olunan araçlar ile ev işlerinde yardım alma durumları ve zaman kullanımına v.b. konulardaki araştırma özetleri kronolojik sıraya göre verilmiştir.

İstanbul Teknik Üniversitesi Yapı Araştırma Kurumunun Mesken Standartları Paneli için İmar ve İskan Bakanlığı Tebliğinde, 20 büyük şehirde, meskenlerin % 30'unun mutfağının olmadığı, % 7'sinde müşterek mutfağın olduğu belirtilmiştir. Müstakil mutfağa sahip olanların oranının ise % 18 olduğu, % 15'inin elektriği, % 36'sının kanalizasyonu olmadığı saptanmıştır (Anon. 1964).

İstanbul Teknik Üniversitesi Yapı Araştırma Kurumunca Samandağı ilçesi köylerinde gözlem yoluyla elde edilen veriler sonucunda, eğer ev tek odalı ise yemek pişirme eyleminin mevsime göre dışarda ya da içerde, iki odalı ise yazın dışarda mutfak adı verilen kapalı bir mekanda yapıldığı saptanmıştır. Yemekler genellikle aile reisinin karısı ya da büyük kızı tarafından hazırlanıp sofranın toplanması ve bulaşıkların yıkanması evin genç kızları tarafından yapılmaktadır. Aileler ekmeklerini 2-3 günde bir kendileri tandır adını verdikleri evden ayrı bir yerde yapmaktadırlar. Yemekleri, kışın kapalı mutfakta, yazın livanda (tahtadan balkon) yediklerini belirtmişlerdir. Yemek hazırlama, pişirmede bakır tencerenin kullanıldığı tespit edilmiştir (Nigan ve arkadaşları 1966).

Walker (1969) ev kadınlarının ev işlerine harcadığı zamana, çocuk sayısını ve yaşlarının etkisini saptamak amacıyla Syracuse'da 1256 ev kadını üzerinde yaptığı araştırmada bir çocuğu olan annelerin ev işlerine günde ortalama 7 saat, 2, 3, ve 4 çocuğu olan ailelerin 8 saat, 5 ve daha fazla çocuğu olan ailelerin ise 9 saat harcadığı bulunmuştur. Bir yaşından küçük çocuğu olan kadınların ev işlerine günde harcadığı zaman (9.3 saat) en küçük çocuğunun yaşı 12-17 olan kadından (6 saat) daha fazladır.

Walker ve Wood'un (1976) 1296 aile üzerinde zaman kullanımı konusunda yaptığı araştırmada ailelerin yaklaşık yarısının 2 yada 3 çocuğu sadece % 6'sının beş ya da daha fazla çocuğu olduğu saptanmıştır. Çocukları 13-19 yaş arasında olan ailelerin hepsinde çalışan kadınların, bütün ev işlerine çalışmayan kadınlara göre daha az zaman harcadıkları (1-3.5 saat) saptanmıştır. Küçük çocuk 6-11 yaşları arasında veya bir yaştan altında bebek varsa, ailelerin büyümesiyle çalışmayan kadının ev işlerine harcadığı zamanda düzenli bir artış olduğu halde çalışan kadınlarda, zaman harcamada bir artış olmadığı belirlenmiştir. Çocuk büyüdükçe çalışmayan kadının harcadığı zamanda bir azalma görülmüş olmasına rağmen çalışan kadında çocuğun büyümesiyle harcanan zaman azalması belirgin değildir.

Michigan Üniversitesi araştırma merkezinde yapılan bir çalışmadaki verilerden yararlanarak 1156 aile üzerinde yapılan bir araştırma da, eşlerin ev işlerine harcadıkları zamana, kadının çalışma durumunun, aile büyüklüğünün ve erkeğin işinin özelliklerinin etkisi incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda kadının ev işlerine harcadığı zamanı sınırlayan en önemli faktörün dışarda çalışma süresi olduğu, aile büyüklüğünün ise evle ilgili işlere harcanan zamanı artırdığı saptanmıştır. Kadının geliri ve çalışma süresinin artışının eşin evle ilgili işlere harcadığı zamanı artırdığı, aile büyüklüğünün ise azalttığı bulunmuştur. Ev işlerine katılanların % 33.2'sinin haftada 40 saat ya da daha fazla, % 26.8'inin 20-29 saat zaman harcadıkları belirlenmiştir (Nickols, Metzen 1978).

Trabzon ili sınırları içinde kalan merkez ilçe ve köylerinde rastgele örnekleme seçilen 113 ailenin konut durumlarının incelenmesi konusunda yapılan bir araştırmada, araştırmaya katılanların % 25'inin mutfaklarında pencere olmadığı belirlenmiştir. Konutların % 96.5'inde el yüz yıkama yerinin olduğu, ancak % 31.2'sinin el yüz yıkamak için mutfak lavabosunu kullandığı saptanmıştır (Erel, Yertutan 1980).

Sanik'in (1981) 1967 ve 1977 yılları arasında New-york'da yaşayan ve iki çocuğu olan 1296 aile üzerinde yaptığı karşılaştırmalı araştırmada kadınların çalışsalar bile diğer aile üyelerinden daha fazla ev işlerine zaman harcadıkları bulunmuştur. Kadınlar bulaşık ve çamaşır işlerine 1967 yılına kıyasla 1977'de daha az zaman ayırırken, çocuklar için alış veriş yapmaya daha fazla zaman ayırdıkları bulunmuştur. Bulaşık yıkamaya 1967 yılında günde 0.8 saat, 1977'de 0.6 saat harcadıkları, tüm aile

tarafından ev işlerine ayrılan sürenin günde ortalama 10 saat olduğu ve bu sürenin 10 yıl boyunca değişmediği saptanmıştır.

Yener'in (1982, 1988) yaptığı çalışmada Ankara ilinde sağlık hizmetlerinin sosyalleştirildiği ve sosyalleştirilmediği bölgede yaşayan ailelerin konut ve mutfak koşullarının sağlık şartlarına uygunluk açısından değerlendirilmesi yapılmıştır. Örneklemin içinde oturdukları konutların mutfakları, bu mutfaklarda yürütülen beslenme faaliyetlerinin sağlıklı bir biçimde yapılabilmesini sağlayacak özellikler incelendiğinde tam puan 12 üzerinden, sosyalizasyon dışı bölgelerdeki deneklere ait mutfakların ortalama puanlarının (6.0600), sosyalizasyon içi bölgelerdekinden (5.6357) yüksek olduğu ve aradaki farkın istatistiki açıdan önemli olduğu bulunmuştur. Örneklemin mutfak koşulları yerleşim yerlerine göre, büyük yerleşim yerlerindeki puanlarının (6.9525), orta (4.6050) ve küçük (4.8850) yerleşim yerlerindeki daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Sosyalizasyon içi ve sosyalizasyon dışında yaşayanların sağlıklı mutfak koşulları konusundaki bilgilerin, sahip oldukları mutfak koşullarından daha fazla olduğu istatistiksel olarak da önemli bulunmuştur.

İki ebeveynli ve iki çocuklu 1639 aile üzerinde yapılan çalışma sonucunda kadının evle ilgili işlerde çalışma zamanının azalmasının kadının dışarda çalışmasıyla ilgili olduğu bulunmuştur. Büyük çocuklu aileler ile ücret karşılığı dışardan aldığı işleri evde yapan kadınlar ev işlerine daha fazla zaman harcamıştır. Düşük statülü işlerde çalışan kadınların ev işlerine harcadıkları zamanın, yüksek statülü işlerde çalışan kadınlara göre daha az olduğu, ücret karşılığı aldığı işleri evde yapan kadınların ev işlerine daha fazla zaman harcadığı saptanmıştır. Çalışan kadınların (yüksek ve düşük statülü) çalışma saatlerine bakılmaksızın daha az öğün hazırladıkları bulunmuştur. Çalışan kadınlar bir zaman tasarruf stratejisi olarak ev üretiminde ve öğün hazırlamanın sayısında bir azaltma yapmıştır. Analiz sonuçlarına göre çalışan kadınların yiyecek hazırlamaya fazla zaman ayıramadıkları gibi, basit yiyecek hazırlama tekniklerini kullanarak yiyeceklerin faydalarını artırdıkları belirlenmiştir. Yine kadının çalışmasıyla, hazırlanan her öğündeki yiyecek çeşidinin ilişkili olmadığı ve her öğündeki yemek çeşidinin kırsal alandaki yaşamla ilişkili olduğu saptanmıştır (Yani kırsal alanda yaşayan kadınlar her öğünde daha fazla çeşitli yiyecek hazırlıyor). Yüksek statülü bir

işte çalışan eşleri olan kadınların da her öğün için daha fazla çeşit yiyecek hazırladıkları bulunmuştur (Nickols, Fox 1983).

Stafford'un (1983), kadının dışarda çalışma süresinin ev işlerine harcadığı zamana olan etkisini saptamak amacıyla 362 kadın üzerinde yaptığı araştırmada kadının çalışma süresindeki artış, kadının tüm ev işlerine ve dinlenmeye ayırdığı zamanda azalmaya neden olduğu, en fazla azalmanın evin bakımına ayrılan zamanda görüldüğü bunu giyecek bakımının, yemek sonrası temizlik ve yiyecek hazırlamanın izlediği saptanmıştır. Sahip oldukları araç sayısı ile, kadının, eşlerinin ve tüm aile üyelerinin ev işlerine harcadıkları zaman arasında pozitif ve önemli bir ilişki olduğu belirlenmiştir. Çalışan kadınların tüm ev işlerine günde 348 dakika, yemek sonrası temizliğe 37 dakika, yiyecek hazırlamaya 74 dakika harcadığı bulunmuştur.

Champaign-Urbana, Illinois'de yaşayan 227 aile üzerinde yapılan araştırma sonucuna göre, kadınların ev dışında çalıştıkları saatler azaldıkça, aile büyüdüğü, ailenin dışarda yemek yediği zamanlar azaldıkça ve evin kat sayısı arttıkça, ev işlerine daha fazla zaman ayırdıklarını bulmuşlardır. Ayrıca kadının kronik bir hastalığının olmasının harcanan süreyi artırdığı belirtilmiştir (Hafstrom, Schrom 1983).

Şahman ve Kocaoğlu (1983)'nin çeşitli kaplarda saklanan yoğurdun asidini ve kurşun düzeyini saptamak amacıyla yaptığı çalışmada cam, plastik ve metal kaplarda bekleyen yoğurtlarda günler arası ve kaplar arası fark önemli bulunmamıştır. Sırlı kaplarda saklanan yoğurtlarda ise kurşun miktarı asiditiye bağlı olarak artış göstermiştir. Pastörize süttten yapılmış yoğurtta 10 gün için artış % 67, sokak süttünden yapılan yoğurtta % 39, steril süttten yapılan yoğurtta % 40 oranında olduğu saptanmıştır.

Aile iş paylaşımı derecesiyle, cinsiyet-rol yönelenmesi, rol çekiciliği, gelir, aile tipi arasındaki ilişkinin incelendiği 166 çift üzerinde yapılan araştırmada kadınlar için genelde gelir ve aile tipi iş paylaşımını artırırken, erkek için iş paylaşımını en çok cinsiyet-rol yönelenmesi, aile tipi ve rolün çekiciliğinin etkilediği bulunmuştur (Bird ve arkadaşları 1984).

Sanik ve Stafford'un (1986) 11 eyalette 2 çocuklu, 2 ebeveynli 2100 ailede 6-19 yaşlarındaki çocukların ev işlerine harcadıkları zamanı belirlemek için yaptıkları

çalışma da ilk çocuk erkek olanlarla ilk çocuk kız olanlar karşılaştırılmış ve ilk çocuk olan erkeklerin ilk çocuk olan kızlara göre ev işlerine daha az zaman harcadıkları saptanmıştır.

Sanik ve Mauld'in (1986) tek ve iki ebeveynli aileler üzerinde yaptıkları bir çalışmada tek ve iki ebeveynli ailelerin çalışıp çalışmama durumuna göre kadınların zaman kullanımını belirlemişlerdir. Tek ebeveynli ailelerde çalışan annenin ev işine 1.8 saat/gün, dinlenmeye 2.4 saat/gün zaman harcadıkları, iki ebeveynli ailelerde çalışan annenin, 3.3 saat/gün ev işine, 2.5 saat/gün dinlenmeye, zaman harcadıkları saptanmıştır. Tek ebeveynli ailelerde çalışmayan annenin ev işine 4.0 saat/gün, dinlenmeye 5.5 saat/gün, zaman harcarken iki ebeveynli ailelerde çalışmayan annenin 6.0 saat/gün ev işine, 4.5 saat/gün dinlenmeye zaman harcadıkları bulunmuştur.

Ankara'nın Yenimahalle (150 aile), Batıkent (150 aile) toplu konut yerleşim alanlarında yapılan bir çalışmada, duvar kaplamada Batıkentteki ev sahibi ve kiracıların kireç badana, Yenimahallede ev sahibi ve kiracıların plastik boyayı tercih ettikleri saptanmıştır (Kalınkara 1986).

Erel ve Bayraktar (1986)'ın, Ankara ilinin farklı gelir grubunu temsil eden 3 semtinde, 250 ailede, "Ailede kadının rolü kavramının evli kadınlar ve erkekler açısından karşılaştırmalı analizi", konulu yaptıkları araştırma da yemek pişirme ve çamaşır yıkama gibi faaliyetlerin tamamen kadın tarafından yapıldığı, kadın ve erkeğin ortak olarak yaptığı işler içinde yiyecek alışverişi ve bütçe düzenlemek gibi işlerin yer aldığı saptanmıştır.

Ankara ili içinde Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı ile Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının merkez teşkilatlarında çalışan evli, 22 ilkokul, 34 ortaokul, 35 lise ve dengi, 74 yüksek öğrenim görmüş toplam 215 kadının yemek pişirme durumu incelenmiş ve kadınların % 91.63'ünün yemeklerini kendilerinin yaptıkları, % 37.8'inin ise iş dönüşünde yemek pişirme ile uğraşmadıkları belirtilmiştir. Yemeklerini yapmama nedenleri incelendiğinde, % 44.44'ünün vakit olmadığı, % 38.89'unun hazır yemek bulmak rahat olduğu, % 16.67'sinin ise evde yemek yapan olduğu için yemek yapmadığı görülmüştür. Yemeklerini kendisi yapmayan 18 deneğin, 15'inin büyükannesi, 2'sinin götümcəsi ve 1'inin de kız çocuğunun yemeği

yaptığı bulunmuştur. Yemeklerini kendileri hazırlayan deneklerin yarısından fazlası (% 57.87) yemek hazırlamak için ayrılan zamanı iyi planlayarak dengeli bir öğün hazırlamaya dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Zaman darlığından dolayı karınlarını doyuracak rastgele bir şeyler hazırlarız diyenlerin oranı % 27.41, yemek yapmak için yeterli zamanlarının olmadığını belirtenlerin oranının ise % 14.72 olduğu bulunmuştur (Sürücüoğlu 1986).

Lavingood ve Cullough (1986)'un 2100 aile üzerinde araç varlığı ve ev işlerine ayrılan süre açısından yaptıkları araştırmada, bulaşık makinası, çöp öğütücüsü, elektrikli süpürgesi, bahçe araçları ve dikiş makinası gibi araçlara sahip olanlarla olmayanlar arasında bulaşık yıkama, ev temizliği, bahçe onarımı, araba ve havyanların bakımı ile giyecek bakımına harcanan zaman açısından önemli fark olduğu bulunmuştur.

Ailenin yaşam dönemlerine göre eşlerin ev işlerine harcadıkları zamanı belirlemek için Michigan'da 5000 aile üzerinde yapılan bir araştırmanın verilerinden faydalanarak 809 evli çift üzerinde yapılan araştırmada ailenin yaşam dönemlerinin kadınlara, erkeğin evle ilgili işlere harcadığı zamana etki ettiği saptanmıştır. Kadınların başlangıç döneminde ev işlerine ayırdıkları zamanın emeklilik döneminden daha az olduğu bulunmuştur. Ailelerin emeklilik döneminde ve başlangıç dönemlerinde erkeklerin ev işlerine fazla zaman ayırmadıkları tespit edilmiştir. Çalışan kadınların çalışmayanlara göre haftada 19.6 saat daha az zaman harcadıkları, aynı zamanda eğitim düzeyi yüksek olan ve sağlık durumu elverişsiz olanların da ev işlerine daha az zaman harcadıkları bulunmuştur (Rexroat, Shehan 1987).

Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Mutfakları ile kafeterya mutfaklarında yapılan bir araştırmada örnekleme hizmet içi eğitim verilmiş ve eğitimden sonra, kişisel temizliği bilenlerin sayısında büyük bir artış olmuş ancak istenilen sonuca ulaşamamıştır. Bu durumun en önemli nedeninin, deneklerin bazı işlerin önemini hala kavrayamamış olmaları ve yapılması gereken işleri gereksiz bulmalarından dolayı olduğu saptanmıştır. İş başında iken uymaları gereken temizlik kurallarının neler olduğunu yetersiz bilen örneklemin, eğitim sonrasında bilgilerinde artış gözlenmiş ancak, deneklerin tamamının konuyu iyi öğrenememesi yapılan eğitimin yetersiz kaldığını göstermiştir (Güneyli, Doğrukartal 1987).

Ailenin konuta ilişkin tercih ve beklentileri konulu yapılan bir çalışma ile çalışmaya alınan konutların % 55'i içinde yaşayan mülkü, % 59'u 51-100 m², % 12'si 100 m²'nin üzerinde alana sahip oldukları, % 87'sinde müstakil mutfak, % 75'inde banyo, % 99'unda tuvalet olduğu saptanmıştır (Erel, Terzioğlu, Yertutan 1987).

Hacettepe Üniversitesi personel listesinden yararlanarak farklı sosyo ekonomik özelliklere sahip 300 ailede sorumluluk dağılımı ve bunu etkileyen etmenler incelenmiş, ev işlerini yapmada yardım alan kadınların oranının % 80.3 olduğu belirlenmiştir. Ev işlerini yapmada yardım alan kadınların en fazla eşlerinden, çocuklarından ya da kadının-erkeğin annesinden yardım aldıkları saptanmıştır. Ailenin gelir düzeyi, ev dışında çalışma oranı ve eğitimi arttıkça çocuklardan alınan yardım azalırken ücretli yardımcıdan alınan yardımın arttığı sonucuna ulaşılmıştır. Kadınların evlilik süresi ailedeki kişi sayısı ve en küçük çocuğun yaşının artmasıyla çocuklardan alınan yardımın arttığı ücretli yardımcıdan alınan yardımın azaldığı belirlenmiştir. Ev hanımı aile bireylerinden ve ücretli yardımcıdan, mutfak işlerinden en fazla sofr toplama ve hazırlama gibi işlerde yardım aldıkları saptanmıştır (Terzioğlu, Şafak 1987).

Terzioğlu'nun (1988) H.Ü. Etimesgut Bölgesi Sağlık Araştırma Grubu Başkanlığına bağlı yerleşim alanlarında 1204 aile ile kadının evle ilgili faaliyetlerinin değerlendirilmesi için yapılan çalışmada ailelerin % 83'ünde yemek hazırlama, % 89.4'ünde bulaşık yıkama günde birden fazla yapıldığı bulunmuştur. Kadınların ev işleri arasında en fazla yemek hazırlamaya (13 saat/hafta) zaman ayırdıkları belirlenmiştir. Ev kadınlarının en fazla sevdiği işin yemek hazırlama olduğu ve bunu bulaşık yıkamanın izlediği saptanmıştır.

Akçiçek'in (1989) yaptığı araştırmada, % 99.5 ve % 99.9 saf aliminyumdan yapılmış tencelerde pişen yemeklerin çözünen aliminyum ile kirlendikleri görülmüş, bu nedenle yemek pişirmede kullanılan aliminyumun korozyona uğradığı ve çözündüğü saptanmıştır. En sağlıklı yemek pişirme araçlarının çelik tencere olduğu bilinmektedir. Tencere yapımında kullanılan diğer maddelerden farklı olarak kimyasal madde geçirgenliği gösteren herhangi bir çalışma yoktur.

Ankara'nın Sincan ilçesinde yaşayan, 0-6 yaş grubu çocuğu olan ev kadınlarının ev işlerine harcadıkları zamanı ve enerji ile zaman harcamasına etki eden faktörleri saptamak amacıyla 50 kişi üzerinde yapılan araştırma sonucunda, ev kadınlarının, ev işlerine uyku ve oturma hariç günde 8 saat 45 dk., haftada ortalama 62 saat 32 dk. harcadığı saptanmıştır. Haftaiçi hergün bulaşık yıkamaya 0.52 saat zaman ayrıldığı bulunmuştur. Bulaşık yıkama ve yemek yapmaya ayrılan zaman çocuk sayısına göre belirlendiğinde, bir çocuğu olanın bulaşık yıkamaya 0.47 saat/gün, yemek yapmaya 2.03 saat/gün, iki çocuğu olanın bulaşık yıkamaya 1.04 saat/gün, yemek yapmaya 1.55 saat/gün, 3 çocuğu olanın bulaşık yıkamaya 0.56 saat/gün, yemek yapmaya 2.15 saat/gün zaman ayırdığı saptanmıştır. Çocuk sayısı arttıkça bulaşık yıkama ve yemek yapmaya ayrılan sürenin arttığı bulunmuştur. Bir yaşından küçük çocuğu olan ev kadınının bulaşık yıkamaya 0.56 saat/gün, yemek yapmaya 2.09 saat/gün zaman harcarken, bir yaşından büyük çocuğu olanların bulaşık yıkamaya 0.56 saat/gün, yemek yapmaya 1.58 saat/gün zaman ayırdığı belirlenmiştir (Yardımcı 1989).

Kadının çalışma, dinlenme ve boş zaman değerlendirmesine harcadığı zaman ile gelirinin kullanımı konusunda yapılan araştırmada kadınların öğrenim durumlarına göre ev işlerini hafta içi ve sonunda yapma durumları incelenmiş ve öğrenim görmemiş olanlarla (% 96.7), ilköğretim görmüş olanlarda (% 61.1), ev işlerini en çok hafta içinde, orta (% 74.6) ve yüksek (% 80.3) öğrenim görmüş olanlarda ise hafta sonunda yapanların oranının yüksek olduğu bulunmuştur. Araştırma kapsamına alınan kadınların % 2'sinin yemek, % 32.4'ünün çocuk bakımı, % 2'sinin evin temizlik bakımı, % 1.8'i çamaşır, % 5.8'i ütü, % 2.6'sı bulaşık, % 25'inin alışverişi hiç yapmadıkları bulunmuştur. Araştırmaya katılanların % 75.1'sinin yemek hazırlama, % 66.8'inin çocuk bakımı, % 93.6'sının bulaşık yıkamayı hergün, % 52.8'i evin temizlik ve bakımını % 71.3'ü çamaşır yıkamayı, % 77.2'si ütüyi, % 29.6'sının alışverişi haftada bir yaptıkları bulunmuştur. Araştırma kapsamına alınanların % 52.2'sinin ev işleri için başkalarından yardım aldıkları, % 47.8'inin ise yardım almadıkları saptanmıştır. Ev işlerinin yapılmasında başkasından yardım aldıklarını belirtenlerin % 40.2'sinin ücretli yardımcından, % 23.4'ünün birinci derecede yakınlarından, % 21.5'inin eşinden, % 14.9'unun çocuklarından yardım aldıkları ve kadınların eğitim

düzeyinin yükselmesiyle ücretli yardımcılardan yardım alanların sayısının arttığı saptanmıştır (Bener 1989; Bener, Erel 1992).

Gönen ve Kalıncak (1989)'nın Ankara il sınırları içinde bulunan ve bir kırsal bir de kentsel alanda yapılan araştırma sonucunda mutfak alanı kırsal alanda ortalama $8.51 \pm 0.25 \text{ m}^2$, kentsel alanda $5.96 \pm 0.2 \text{ m}^2$, olduğu ve kırsal kesimdeki mutfakların % 55.76'sının, kentsel alanda % 93.00'nin tek duvar tipi olduğu saptanmıştır. Kırsal kesimde birer konutta L ve koridor tipi, kentsel kesimde ise % 9.46'sının L ve % 7.54'ünün koridor tipi mutfakların bulunduğu saptanmıştır.

Sanık (1990) bir bebekli ebeveynlerin ev işi üretimine, çocuk bakımına ve zorunlu aktivitelere ayrılan zamana geçen sürenin etki edip etmediğini saptamak için Walker ve Wood'un 1967 yılında yaptığı araştırmayla kendisinin 1986 yılında yaptığı karşılaştırılmıştır. Örnekleme 1976 araştırmasından 84, 1986 araştırmasından 108 ilk kez ebeveyn olmuş aileler oluşturmuştur. Ev işine ayrılan zamanın 1967 yılına göre 1986 yılında 4 saat daha az olduğu saptanmıştır. Babaların günlük ev işi süresinin 1986'da 2.3 saat olduğu belirlenmiştir. Bebeğin yaşının babanın ev işi zamanıyla doğrudan ilişkili olduğu saptanmıştır. Babanın ev işlerine ve çocuk bakımına harcadığı zamanın 1967 yılına göre önemli ölçüde arttığı belirlenmiştir. Anneler eşlerine nazaran ev işine günde 1967 yılında 3.7 saat daha fazla zaman harcarlarken, 1986 yılında bütün değişkenler sabit tutulduğunda bu fark 1.6 saate inmiştir.

Sözer'in (1990) "Konut mutfaklarındaki eylemler, bu eylemlere yönelik kullanıcı gereksinimleri ve iç donatım elemanları" konulu yaptığı çalışmada ailelerin % 75 ile % 85 gibi büyük bir çoğunluğunun çamaşır makinasının mutfakta olmasını istedikleri saptanmıştır. Ayrıca ailelerin büyük bir çoğunluğunun mutfak bölümlerine ilaveten yemek yeme yeri ve oturma yeri olmasını istedikleri belirlenmiştir. Büyük firmalar tarafından geleneksel teknoloji ile yapılan konutlarda ev sahibi olarak yaşayanların % 60.6'lık gibi bir kısmının yemek yeme faaliyetini mutfaka dahil ettiği bulunmuştur. Ailelerin çöplerini genellikle çöp kovasıyla evden uzaklaştırdıkları saptanmıştır.

Yücel'in (1990) "Teknolojik gelişmelerin mutfak planlamasına etkileri" üzerine yaptığı bir çalışmada 1950'lerden başlayarak hızla gelişen teknolojinin mutfaklarda yer

alan eylemleri, ekipmanları, araç ve gereçleri değiştirdiğini, buna bağlı olarak eskiye göre çok farklı planlamaların yapıldığını belirtmiştir. Özellikle buzdolabı, bulaşık makinası, elektrikli fırın, mikrodalga fırın, çöp öğütücüsü, aspiratör vb. elemanların mutfakta yer alması mutfakın bir statü göstergesi haline geldiğini söylemiştir. Teknolojik gelişmelerin yiyecek hazırlama ve üretiminde yeni tekniklerin geliştirilmesi, yeni araç ve gereçlerin üretilmesi, servis diğer bağlantılarda teknik açıdan rasyonalizasyonun sağlanmasını gerçekleştirdiği yaptığı çalışmanın sonuçlarındandır.

Ankara'nın, Yenimahalle, Keçiören, Altındağ ve Çankaya ilçe merkezlerinde orta gelir grubuna giren semtlerde ev işlerini kendileri yapan (60-74 yaş) 95 yaşlı kadın ve kullandıkları mutfak üzerinde yapılan araştırmada % 88.42'sinin tek duvar tipi mutfaka, % 11.58'inin de L tipi mutfaka sahip oldukları saptanmıştır. Yüzde 20'sinin mutfak alanı 5 m², % 60'ının 6-8 m², % 15.79'unun 5-11 m² olduğu saptanırken mutfak alanı 12 m²'den daha geniş olanların oranının da % 4.21 olduğu bulunmuştur. Mutfakların % 64.21'inde masa olduğu, deneklerin sabah kahvaltısını mutfakta yaptığı, yalnız yaşayanların öğle ve akşam yemeklerini de mutfakta yedikleri saptanmıştır. Mutfakların çoğunda (% 85.26) havalandırma doğal yolla yapılırken mekanik havalandırma kullananların oranının da % 14.74 olduğu saptanmıştır. Doğal havalandırmanın da genellikle mutfak balkonuyla sağlandığı belirtilmiştir. Yer döşemesi olarak örneklemin % 67'si mozaik, % 15.79'u marley, % 10.53'ü seramik, % 15.26'sı beton, % 1.05'i mermer kullanmıştır. Mutfak tezgahında da en çok kullanılan malzemenin mermer olduğu saptanmıştır (Kalınkara 1990; Gönen, Kalınkara 1992).

Ankara'nın merkez sınırları içinde yer alan ve kırsal yerleşim alanı olan Pursaklar ile kentsel yerleşim alanı olan Yenimahalle, Altındağ ve Çankaya ilçelerinde 20-45 yaşları arasında olan 100 kadının antropometrik ölçümleri ve mutfaklarındaki çalışma merkezlerinin iş yüksekliğinin belirlenip optimum iş yüksekliğinin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırmada örneklemin % 89'unun tek duvar tipi % 6'sının L tipi % 5'inin de koridor tipi mutfaka sahip oldukları saptanmıştır. Örneklemin % 95'inin doğal yollarla % 5'inin de mekanik yollarla havalandırmayı sağladığı saptanmıştır. Örneklemin % 56'sının mutfak alanı 5-7 m² iken % 32'sinin 8-10 m² olduğu belirlenmiştir (Gönen, Kalınkara, Özgen 1990).

Malatyalıoğlu'nun (1991), Erzincan ili merkez ilçe köylerinde yaşayan tesadüfi örnekleme seçilen ova köylerini temsilen 89, yamaç köylerini temsilen 47 ve dağ köylerini temsilen 14 olmak üzere toplam 150 kadın üzerinde yaptığı çalışmada örneklemin, % 97.1'inin mutfağının evin içinde diğer odalardan bağımsız durumda olduğu, % 2.2'sinin mutfağı evin içinde çeşitli amaçlar için kullanılan yerde, % 0.7'sinin yemek odası ile birlikte olduğu saptanmıştır. Örneklemin pişmiş yiyecekleri saklama durumu incelenmiş ve % 94.7'sinin pişmiş yiyecekleri saklamada buzdolabını kullandığı tel dolabı kullananların oranının da % 2.6 olduğu belirlenmiştir. Yiyecekleri açıkta bırakanların oranı da % 2.7'dir.

Fazlıoğlu (1992) yaptığı bir çalışmada, örnekleme oluşturan bireylerin % 86.3'ünün ev işlerinde ücretli yardımcı kullanmadığını % 13.7'sinin de kullandığını belirtilmiştir.

Alvarez ve arkadaşları (1992) tifo ateşli bir çocukları olan 40 aile ile ne çocuklar ne de kendileri tifo ateşli olmayan 40 aile üzerinde hijyenik, durumlarını tespit etmek için yapılan araştırmada her grupta 20 aile düşük sosyo ekonomik statüdeyken 20'si yüksek sosyo ekonomik statüdedir. Ailelerin mutfaktaki ortamların ve yiyecek hazırlamalarının hijyen kurullarına uygun olmadığı ve yüksek sosyo ekonomik statüde olmanın yanlış hijyen alışkanlığını önlemediği saptanmıştır.

Hıncal ve Babaoğlu'nun (1992) Ankara'nın farklı sosyo ekonomik özelliklerine sahip bölgelerde kadının çalıştığı ve çalışmadığı ailelerin hizmetlerden yararlanma durumlarının incelenmesi konusunda 90 aile üzerinde yaptıkları araştırmada kadının çalıştığı ailelerde % 63.6 oranında kadının, % 74.6 oranında erkeğin, % 29.1 oranında çocukların en çok öğle yemeklerini dışarda yedikleri saptanmıştır. Kadının çalışmadığı ailelerde % 11.4 oranında kadının, % 86.6 oranında erkeğin, % 48.6 oranında da çocukların öğle yemeğini dışarda yediği bulunmuştur. Örnekleme aile fertleri ile birlikte dışarda yenilen öğünün akşam yemeği olduğu saptanmış ve bu durum kadının çalışma ve çalışmama durumu açısından incelendiğinde, kadının çalıştığı ailelerde % 52.7, çalışmadığı ailelerde % 28.6 bulunmuştur. Kadınların çalışma hayatına girmesiyle gelir ve eğitim düzeylerinin artması nedeniyle ev sorumluluklarının yükünü azaltmak ve zamandan tasarruf sağlamak için dışardaki hizmetlerden yararlanmaya yöneldikleri saptanmıştır.

Ciğerim, Beyhan ve Çelikleş'in (1995) Ankara'da Yüksek Öğrenim Kredi Yurtlar Kurumuna bağlı öğrenci yurtlarının mutfak, besin ve personel hijyenini belirlemek amacıyla yapmış oldukları araştırmada besin üretim, bulaşıkhaneye ve çöp atım alanlarında çok önemli yetersizlikler görülmemiştir, ancak depolama, tuvalet ve diğer alanlar ile personel hijyeninin sağlanması konusunda yurtların çoğunun yetersiz olduğu saptanmıştır. Personel hijyeninde en yetersiz olunan konulardan birinin hijyenik şekilde el yıkamanın bilinmemesi olduğu saptanmıştır. Yurtların hijyenik açıdan % 30'unun iyi, % 60'ının kabul edilebilir, % 10'unun sağlıklı olmadığı bulunmuştur.

Şafak'ın (1992) Ankara ilindeki 60. Yıl, Hasköy, Yunus Emre, Uyanış, Mutlu ve Karşıyaka, Yeşilevler sağlık ocaklarına bağlı yerleşim alanlarında 686 ailenin ev işlerinin yürütülmesine kız ve erkek çocukların katılımlarıyla ilgili olarak ailelerin görüşleri konulu yaptığı araştırmada araştırmaya alınan kadınların çoğunun (% 74.9) ev işlerinin yürütülmesinde kız ve erkek çocuklara eşit sorumluluk verilmesi gerektiği görüşünde olduğu saptanmıştır. Kadınların eğitim durumlarının artmasıyla eşit sorumluluk verilmesi gerektiği görüşünün de arttığı bulunmuştur. Kadınların çalışma durumuna göre çocukların hangisine daha önce sorumluluk verilmesi gerektiğine çalışan kadınların yarısı aynı anda sorumluluk almalı derken, çalışmayan kadınların % 44.5'i kızlara önce sorumluluk verilmelidir görüşünü tercih etmiş, % 43.8'i her iki cinsiyetin de aynı anda sorumluluk alması gerektiğini belirtmişlerdir.

Güvenç'in (1992) mutfak faaliyetleri konusunda yaptığı bir çalışmada, örneklemin % 7'sinin mutfağında balkon olduğu saptanmıştır. Örneklemin % 80'ini çöplerini balkonda, % 8'i mutfak zemininde, % 3'ü tezgahın üstünde, % 1'i de mutfak dolabının altında bulundurdıklarını belirtmişlerdir. Ailelerin % 88'inin mutfağında kadın tek kendisi çalışırken, mutfakta iki kişi çalışanların oranı da % 11'dir. Mutfakta üç kişi ile birlikte çalışanların oranının da % 1 olduğu saptanmıştır. Kadınların % 50'sinin günde 4 saatten fazla mutfakta zaman harcadıkları saptanırken % 48'inin 2-4 saat, % 2'sinin de 1-2 saat harcadıkları belirlenmiştir. Ailelerin % 62'si kahvaltılarını mutfakta yaparken % 38'i oturma odasında yaptıklarını söylemişlerdir. Öğle yemeğini ailelerin % 59'u mutfakta, % 39'u oturma odasında yerken, akşam yemeğini mutfakta yiyenlerin oranı % 58, oturma odasında yiyenlerin oranının da % 42 olduğu saptanmıştır. Örneklemin mutfakta, mutfak faaliyetlerinin dışında hangi faaliyetleri

yaptığına bakıldığında ise de % 59'unun radyo dinlediği, % 46'sının kitap okuduğu, % 25'inin çocuklarına baktığı, % 22'sinin aktivite yapmadığı, % 6'sının televizyon izlediği bulunmuştur. Mutfakta dikiş diken, tütü yapan ve çamaşır yıkayanlara rastlanmadığı belirtilmiştir.

Hasell, Peatross, Bono (1993), 200 evli erkek ve kadının altı mutfak modeli için alansal tercihlerini belirlemek amacıyla bir araştırma yapmışlardır. Bu altı mutfağın 3'ü yemek ve yaşam alanlarına açık ve iki üç kişinin çalışmasına uygundur. Diğer 3'ü daha kapalı ve bunların çoklu kullanım alanları daha sınırlıdır. Evli erkek ve kadınların açık mutfak modellerini kapalı mutfak modellerinden daha fazla seçtikleri, çalışan kadınların da çalışmayanlara nazaran çoklu kullanım alanı olan yani açık mutfakları tercih ettikleri saptanmıştır. Açık mutfakların kapalı mutfağa göre tercih edilmesinin nedeni olarak daha kolay iletişim kurmalarına olanak sağlaması gösterilmiştir.

Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırmasında (Anon. 1993b) konutların zeminlerinin genellikle beton (% 34), tahta (% 25) ya da marley (% 14) olduğu saptanırken beton zeminin hem kentsel hem de kırsal alanda en yaygın olan zemin materyali olduğu bulunmuştur. Kırsal yerleşim bölgelerinde de her 5 haneden birinin zemininin toprak olduğu tespit edilmiştir. Buzdolabına sahip olanların oranı kentte % 94.7 iken kırdada % 74.1'dir. Kentte yaşayanların % 75.4'ünün, kırdada yaşayanların da % 37.8'inin fırını olduğu, bulaşık makinasına sahip olanların oranlarının da kentte % 10.4 kırdada, % 0.5 olduğu saptanmıştır.

Şensoy'un (1994) Ankara ili Çankaya ilçesine bağlı Kavaklıdere ve Aşıkpaşa semti ile Çubuk ilçesi merkez ile köy grubu sağlık ocağına bağlı Ovacık köyünde yaptığı çalışmalarla kadınların mutfaklarının temizlik durumlarının bölgelere göre dağılımları incelenmiş ve Kavaklıdere'de % 56.9, Aşıkpaşa'da % 92.0, Çubuk merkezinde % 78.8 Ovacık köyünde % 30.4 oranında temiz mutfağa sahip olduğu saptanmıştır. Buzdolabı kullanımının en fazla % 100 ile Kavaklıdere, en düşük ise % 61.9 ile Ovacık köyü olduğu tespit edilmiştir. Kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama olanakları incelenmiş ve kadınların % 94.3'ünün ayrı mutfağa, % 77.6'sının yeterli ve temiz mutfağa, % 69.3'ünün fırına sahip oldukları saptanmıştır.

Bayraktar ve Kalıncara'nın (1995) Ankara ilinde 150 Batıkent ve 150 Eryaman'da yaşayan toplam 300 aile üzerinde mevcut depolama alanlarının yeterliliği konusunda yaptıkları çalışmada da Batıkent'te % 98.67 ve Eryaman'da % 55.33 oranında konutların mutfaklarında tabak, tencere vb. için eviyeeye yakın depolama alanlarının bulunduğu saptanmıştır. Mutfaktaki depolama alanları yeterlilik bakımından incelenmiş ve mutfaklarında depolama alanı bulunan kadınların çoğunluğu bu alanları yeterli olarak değerlendirmişlerdir.

Beyhan ve arkadaşları (1995) tarafından Ankara'daki banka mutfaklarının hijyenik özelliklerinin ortaya çıkarılması amacıyla yapılan çalışmada mutfaklar puanlandırılmış ve "çok iyi", "iyi," "kabul edilebilir" ve "sağlıksız" şeklinde değerlendirilmiştir. Sonuç olarak banka mutfaklarının bazı hijyenik özelliklerinin düzeltilmesi gerektiği ortaya çıkarılmıştır.

Beyhan, Cigirim ve Arca'nın (1995) Ankara'daki 16 hastanenin mutfaklarındaki hijyenik durumunu saptamak amacıyla yapmış oldukları çalışmada, mutfaklar çok iyi, iyi, kabul edilebilir ve sağlıksız olarak sınıflandırılmıştır. Araştırmanın sonucunda hastane mutfaklarında hijyenik yönden düzeltilmesi gereken bazı olumsuzlukların olduğu saptanmıştır.

Telsiz'in (1995) 1994 yılında Ankara ile belediye sınırları içindeki, daha çok düşük gelirli ailelerin oturduğu Abidinpaşa, Seyranbağları, Tuzluçayır ve Park Sağlık Ocaklarına bağlı 308 kadın üzerinde yaptığı çalışmada kadınların çoğunluğunun evlilik öncesinde, ev işlerinin çoğundan kendilerini sorumlu gördüğü, sofrta hazırlama ve toplama, yiyecek satın alma ve çocuk bakımı gibi işlerde yardım beklentileri olduğu saptanmıştır. Evlendikten sonra ise bütün işlerin cinsiyete göre belirlendiği ortaya çıkarılmıştır. Erkeklerin sorumluluklarının fatura ödeme ve evle ilgili tamir işleriyle sınırlı kaldığı belirlenmiştir. Araştırma bulgularına göre, eğitim düzeyinin, bütün işlerde eşitlikçi beklentinin ve evlendikten sonra paylaşımcı iş bölümünün önemli belirleyicisi olmadığı saptanmıştır. Kadınların çoğunluğunun ev işlerindeki sorumluluğun annelerinde olduğu gibi kendilerine ait olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir.

2. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Bu araştırma "ev yönetimi ve beslenme eğitimi" alanlarla, almayanların mutfak faaliyetleri ve mutfakta harcadıkları zamanı belirlemek üzere yürütülmüştür.

2.1. Araştırmanın Örneklemine Seçimi

Bu araştırma Ankara'nın 8 metropoliten ilçesinde (Çankaya, Yenimahalle, Keçiören, Etimesgut, Gölbaşı, Sincan, Altındağ, Mamak) bulunan Kız Meslek Liselerinde görev yapan evli ve dul olan kadın ev yönetimi ve beslenme öğretmenleri ile diğer branş öğretmenleri üzerinde yürütülmüştür. Turizm Otelcilik, Kız Sanat Ortaokulları, Pratik Kız Sanat Okulları, Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulları araştırma kapsamına alınmamıştır. Bu 8 metropoliten ilçede bulunan kız meslek liselerinin adları ve burada görev yapan öğretmenlerin sayısı Milli Eğitim Bakanlığı'ndan öğrenilmiştir. Bu Kız Meslek Liselerindeki ev yönetimi ve beslenme öğretmenlerinin sayısının 159 diğer branş öğretmenlerinin sayısının 1511 olduğu belirlenmiştir. Ancak o yıl içerisinde olan tayinler nedeniyle ve öğretmenlerin bir kısmının METGE (Mesleki Teknik Eğitimi Geliştirme) projesinde çalışmasından dolayı Kız Meslek Liselerinde çalışan öğretmenlerin sayılarının, Milli Eğitim Bakanlığı'ndan alınan sayılardan daha az olduğu görülmüştür. Ankara'nın 8 metropoliten ilçesinde bulunan Kız Meslek Liselerinde (Atatürk Kız Meslek Lisesi, Kız Teknik ve Anadolu Kız Meslek Lisesi, Cebeci Anadolu Meslek ve Kız Meslek Lisesi, Etlik Kız Meslek Lisesi, 100.Yıl Kız Meslek Lisesi, Üreğil Kız Meslek Lisesi, Yenimahalle Anadolu Meslek ve Kız Meslek Lisesi, Yıldırım Beyazıt Kız Meslek Lisesi, Yunus Emre Kız Meslek Lisesi, Zübeyde Hanım Kız Teknik, Kız Meslek ve Anadolu Kız Meslek Lisesi, Hatice Hikmet Oğultürk Kız Meslek Lisesi, Etimesgut Kız Meslek Lisesi, Gazi Osman Paşa Kız Meslek ve Anadolu Kız Meslek Lisesi, Kalaba Kız Meslek Lisesi, Sincan Kız Meslek Lisesi, Şerife Uludağlı Olgunlaşma Enstitüsü, Balgat Aliye Yahşi Kız Meslek Lisesi, Gölbaşı Kız Meslek Lisesi, Mamak Kız Meslek

Lisesi olmak üzere toplam 18 adet okulda) görev yapan öğretmenler çalışma evrenini oluşturmuştur. Gönüllü olan 95 ev yönetimi ve beslenme öğretmeni ile 95 gönüllü diğer branş öğretmeni araştırma kapsamına alınmıştır. Her Kız Meslek Lisesinde araştırmaya alınan ev yönetimi ve beslenme öğretmeni ile diğer branş öğretmenlerinin sayısı eşit tutulmuştur.

2.2. Veri Toplama ve Değerlendirilmesi

Araştırma verileri 1996 yılı 1 Mayıs-15 Haziran tarihleri arasında anket tekniğiyle, zaman ölçüm formu da örneklem tarafından evlerinde doldurulduktan sonra toplanmıştır.

Anket formu üç bölümden oluşmaktadır (Ek 1). Birinci bölümde aileyi ve öğretmenleri tanıtıcı demografik özelliklerle, ikinci bölümde mutfak planlama ve sahip olunan araçlarla, üçüncü bölümde de mutfak faaliyetleri ve yapım sıklıklarıyla mutfakta hijyenik ortamı nasıl sağladıklarıyla ilgili sorular vardır.

Ayrıca örneklemin, yiyecek-içecek hazırlamaya, sofrayı-hazırlayıp toplamaya, bulaşık yıkamaya, mutfakın genel temizliğine ve mutfakta yaptığı diğer faaliyetlere ne kadar süre harcadığını saptamak için 3 günlük zaman ölçüm formu uygulanmıştır (Ek 2). Hatfa içi ve hafta sonu yapılan mutfak faaliyetlerinde farklılık olacağı için formlardan ikisi hafta içi, biri de hafta sonu günde doldurturulmuştur. Araştırmaya alınan öğretmenler, bu forma birgün boyunca mutfakta yaptığı faaliyetlerin adını ve o faaliyetler için ne kadar süre harcadığını dakika cinsinden yazmışlardır. Zaman ölçüm formu öğretmenlerden alındıktan sonra kontrol edilmiş ve istenilen şekilde dolduran 50 ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların zaman ölçüm formu ile, 50 bu eğitimi almayanların zaman ölçüm formları değerlendirilmiştir. Zaman ölçüm formunda yazılı faaliyetler (1. yiyecek-içecek hazırlama, 2. sofrayı hazırlama-toplama, 3. bulaşık yıkama, 4. mutfakın genel temizliği, ve 5. diğer faaliyetler olmak üzere) 5 madde altında toplanıp bu faaliyetler için ne kadar zaman harcadığı bulunmuştur.

Araştırma verileri sayısal ve yüzde olarak değerlendirilmiştir. Kadının yaşı ve ailenin aylık gelirinin ortalaması ve standart hataları hesaplanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumu ile tezgah üzerindeki duvar mutfak dolabının altındaki lambanın kullanım sıklığı, mutfaktaki pencerenin telli olup olmadığı, misafir geldiğinde mutfaktaki yemek yeme alanının kullanılma durumu, mutfaka serilen, kilim ya da halının temizlenme şekli, oturarak yaptıkları faaliyetleri yemek pişirme ve fırını silme sıklıkları arasındaki ilişki Khi-Kare (X^2) analiziyle belirlenmiştir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre öğretmenlerin, yiyecek-içecek hazırlama, sofrayı hazırlama-toplama, bulaşık yıkama, mutfağın genel temizliği ve diğer faaliyetlere ayırdıkları ortalama sürelerin farklı olup olmadığı t- testi ile belirlenmiştir. Yiyecek-içecek hazırlamaya, sofrayı hazırlayıp-toplamaya, bulaşık yıkamaya, mutfağın genel temizliğine, diğer faaliyetlere ayrılan ve mutfakta geçirilen toplam süreyle, ailedeki çocuk sayısı, en küçük çocuğun yaşı, ailedeki birey sayısı, mutfağın büyüklüğü, evli oldukları yıl ve ev kadınının yaşı arasındaki ilişki korelasyon analiziyle test edilmiştir. Tüm istatistiksel değerlendirmelerde $p < 0.05$ önemlilik düzeyi alınmıştır.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Araştırmaya Katılan Kadınları Tanıtıcı Bilgiler

Araştırmaya katılan 95 ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan 95 ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayan kadınların demografik özellikleri Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tabloda da görüldüğü gibi ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 90.6'sının 23-46 yaş arasında oldukları, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda bu oranın % 54.8 olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yaş ortalaması 37.4 ± 0.64 beslenme eğitimi almayanların yaş ortalaması ise 38.5 ± 0.55 'dir.

Araştırmaya katılanların % 96.8'inin evli olduğu ve her iki grupta da (ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayan) evlilik yılının 11-20 yılda yoğunlaştığı tespit edilmiştir.

Ev yönetimi beslenme eğitimi alanlarla, almayanlarda ailedeki birey sayısının çoğunlukla 4, çocuk sayılarının ise 2 olduğu saptanmıştır.

Tablolada da görüldüğü gibi kadınların eşlerinin meslekleri, ilim ve teknik eleman, serbest meslek, idari personel, askeri personel, emekli, ticaret ve satış personeli olmak üzere 6 grupta toplanmıştır.

Tabloda da görüldüğü gibi meslekler ilim ve teknik elemanı, serbest meslek, idari personel, askeri personel, emekli, ticaret ve satış personeli olmak üzere 6 grupta toplanmıştır. Müfettiş, öğretmen, teknik ressam, elektrik teknisyeni, mimar, mühendis, öğretim görevlisi, laborant ve gazeteci bilim ve teknik elemanı olarak kabul edilmiştir. Memurlar idari personel, subay, polis, emniyet müdürü, askeri personel olarak belirlenirken, bankacı, muhasebeci, mali müşavir, ticaret ve satış personeli olarak gösterilmiştir. Her iki grupta da teknik eleman olanların sayısı daha fazladır.

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Kadınların Demografik Özellikleri

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kadının yaşı						
23-26	45	47.4	34	35.8	79	41.6
37-46	41	43.2	56	59.0	97	51.1
47 ve üstü	9	9.4	5	5.2	14	7.3
TOPLAM	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Medeni durumu						
Evli	92	96.8	92	96.8	184	96.8
Eşini kaybeden	3	3.2	1	1.0	4	2.1
Boşanan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Evlilik Yılı						
1-10	33	34.8	37	39.8	70	37.2
11-20	45	47.4	41	44.0	86	45.8
21-30	16	16.8	13	14.0	29	15.4
31 ve üstü	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Toplam	95	100.0	93	100.0	188	100.0
Hanedeki Birey Sayısı						
2	14	14.6	11	11.6	25	13.2
3	30	31.6	28	29.4	58	30.5
4	41	43.2	49	51.6	90	47.4
5	10	10.6	6	6.4	16	8.4
6	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 1'in Devamı

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çocuk Sayısı						
Çocuksuz	13	13.6	13	13.6	26	13.7
1	35	36.8	34	35.8	69	36.3
2	41	43.2	47	49.6	88	46.3
3	6	6.4	1	1.0	7	3.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Eşlerin Mesleği						
İlim ve teknik elemanı	48	50.4	46	48.4	94	49.4
Serbest meslek	19	20.0	16	16.8	35	18.4
İdari personel	10	10.6	15	15.8	25	13.1
Askeri personel	10	10.6	4	4.2	14	7.4
Emekli	5	5.2	8	8.4	3	6.8
Ticari ve satış personeli	3	3.2	4	4.2	7	3.7
Cevapsız	-	-	2	2.2	2	2.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ailenin Aylık Geliri (TL.)						
30.000.000-50.000.000	64	67.2	56	59.0	120	63.1
50.000.001-70.000.000	22	23.2	30	31.6	52	27.4
70.000.001-90.000.000	6	6.4	4	4.2	10	5.3
90.000.001 ve fazlası	3	3.2	5	5.2	8	4.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarla, almayanlarda 30-50 milyon arasında aylık geliri olanlar çoğunluktadır. Anketlerin doldurulmaya başladığı 1996 Mayıs-Haziran ayında bir öğretmenin maaşı yaklaşık 17.000.000.TL'dir. Ailelerinin aylık geliri 90 milyondan fazla olanların sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda 3 iken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda 5 bulunmuştur. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların aylık gelirlerinin ortalaması 51.915.789±2.113.819 TL'dir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda ise aylık gelir ortalaması 53.242.105±1.400.000.TL'dir.

3.2. Konutlarına İlişkin Bilgiler

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarla almayanların konut mülkiyetlerinin durumu Tablo 2'de verilmiştir. Her iki grupta da ev sahibi olanların sayısı kiracı ve lojmanda oturanların sayısından fazladır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 15.8'i lojmanda otururken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların da % 16.8'inin lojmanda oturduğu saptanmıştır.

Tablo 2. Konutların Mülkiyet Durumu

Konutun Mülkiyeti	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ev sahibi .	48	50.6	52	54.8	100	52.7
Kiracı	32	33.6	27	28.4	59	31.0
Lojman	15	15.8	16	16.8	31	16.3
TOPLAM	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Konutlarının tipleri ve bu konutlarda kaç yıldır oturduklarının dağılımı Tablo 3'de gösterilmiştir. Tabloda da görüldüğü gibi apartman dairesinde ve müstakil evde oturanların sayıları ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardakiyle almayanlarda eşit çıkmıştır. Her iki grupta da büyük bir çoğunluğun apartman dairesinde oturdukları saptanmıştır. Geriye kalanlar müstakil tek katlı ya da müstakil dubleks-tribleks evde oturmaktadırlar.

Tablo 3. Konutlarının Tipleri ve Bu Konutta Oturma Süresi

Konutun Tipi	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Apartman Dairesi						
Tek katlı	87	91.6	87	91.6	174	91.6
Dubleks	4	4.2	4	4.2	8	4.2
Müstakil Ev						
Tek katlı	1	1.0	1	1.0	2	1.0
Dubleks-tripleks	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Bu Konutta Oturma Yılları						
1-5	57	60.0	63	66.2	12	63.1
6-10	32	33.6	25	26.2	57	29.9
11-15	2	2.2	3	3.2	5	2.7
16-20	1	1.0	2	2.2	3	1.6
21 ve üstü	3	3.2	2	2.2	5	2.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tabloda da görüldüğü gibi bulundukları konutta oturma süreleri her iki grupta da 1-5 yılda yoğunlaşmıştır. Aynı konutta 6-10 yıl oturanların sayısı da ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda almayanlardan daha fazladır. Aynı konutta en uzun oturma süresi 26 yıl bulunmuştur.

3.3. Mutfaklarına İlişkin Bilgiler

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayanların mutfaklarının günün hangi bölümlerinde güneş aldığı Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4. Mutfaklarının Gntn Hangi Saatlerinde Güneş Aldığı

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Öğleden önce	43	45.3	39	41.1	82	43.2
Öğleden sonra	25	26.3	23	24.2	48	25.2
Tüm gün	11	11.6	11	11.6	22	11.6
Güneş almayan	16	16.8	22	23.1	38	20.0
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırmaya katılanların % 20'sinin mutfadı güneş almamaktadır. Mutfakta genellikle gıda maddeleriyle uğraşıldığından mutfadı fazla güneş alması sakıncalıdır. Fazla güneş alan mutfaklar hem yiyeceklerin bozulmasını çabuklaştırır, hem de çalışan için rahatsızlık verir. Uzmanlar mutfadı günde en az 1 saat güneş alması gerektiğini belirtmişlerdir ve bu güneşin sabah güneşi olmasını savunmuşlardır (Baytin 1980). rnekleimde de sabah güneşini alanların sayısı diğerlerine göre daha fazladır. Mutfadı kuzey yöne bakması ancak yemek yeme ve diğer faaliyetler yapılıyorsa kuzey doğu yönüne bakması önerilir.

Tablo 5. Mutfaklarındaki Yer Döşemesi ve Tezgahın Cinsi

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfağın Yer Döşemesi						
Seramik	48	50.6	51	53.6	99	52.1
Mozaik	14	14.8	12	12.6	26	13.7
Beton	5	5.2	2	2.2	7	3.7
Marley	12	12.6	12	12.6	24	12.6
Karataş	15	15.8	14	14.8	29	15.3
Mermer	1	1.0	1	1.0	2	1.0
Duvardan duvara halı	-	-	3	3.2	3	1.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tezgahın cinsi						
Mermer	76	80.0	71	75.0	147	77.4
Suni mermer	4	4.2	4	4.2	8	4.2
Fayans	8	8.4	11	11.6	19	10.0
Seramik	1	1.0	-	-	1	0.5
Çelik	2	2.2	1	1.0	3	1.6
Taş	1	1.0	-	-	1	0.5
Beton	-	-	1	1.0	1	0.5
Mozaik	-	-	1	1.0	1	0.5
Kezopal	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Verzalit	2	2.2	4	4.2	6	3.2
Formike	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 5'de ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfağın yer döşemesi ve tezgahın cinsi verilmiştir. Yer döşemesi seramik olanların sayısı her iki grupta da çoğunluktadır. Prizeman (1984) mutfakta çok gürültü çıkaran araçlar olduğundan bunların çıkarttığı gürültüyü emmesi için zemin ve tavanın ses emen

malzemelerden yapılması gerektiğini belirtmiştir. Çok yaygın olarak kullanılan seramiğin sert olduğundan dolayı sesleri emmeyeceğinden ve kaygan bir malzeme olmasından dolayı kullanılmaması gerektiğini ve zemin döşemesi için plastik malzeme kullanmanın yararlı olacağını savunmuştur. Ancak son yıllarda en iyi malzeme olarak görülen seramik yaygın olarak kullanılmaktadır. Kullanılma sebepleri arasında da kolay temizleniyor olması ve güzel görünüyor olması ilk sırada yer alabilir.

Kalınkara (1990) "Yaşlı Kadınlarda Antropometrik Veri-Mutfak Donanım İlişkisi" üzerine yaptığı bir araştırmada mutfağın yer döşemesi olarak % 67 mozaik, % 15.75 marley, % 10.53 seramik, % 5.26 beton, % 1.05'de mermer kullanıldığını tespit etmiştir.

Bu çalışmada ise mermer kullananların oranı her iki grupta da % 1.0'dir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayan öğretmenlerin % 3.2'sinin mutfağında duvardan duvara halı kullanılmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta duvardan duvara halı kullananların olmadığı tespit edilmiştir. Musluktan, eviyeden suların sıçraması sonucunda tezgahın önü ıslandığından duvardan duvara halının kullanılması pek uygun değildir. Marley de suya dayanıklı bir malzeme olmadığından mutfakta kullanılması hiç uygun olmaz.

Her iki grupta da tezgah olarak kullanılan malzemenin en fazla mermer olduğu tespit edilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta mermer kullananlar % 80 ev yönetimi beslenme eğitimi almayan grupta % 75'dir. Fayans ve seramik de tezgah için uygun malzemeler değildir. Seramik çok kolay çizilir, fayans ise hem çizilir hem de çabuk kırılır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre duvar yüzeyinde kullanılan kaplamanın türü incelendiğinde (Tablo 6) her iki grupta da plastik boya ilk sırada bulunmuştur. İkinci sırayı fayans, üçüncü sırayı yağlı boya, dördüncü sırayı kireç badana almıştır. Fayansı kullananların sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta % 27.4, diğer grupta % 21'dir. Duvar kağıdı mutfak için pek kullanışlı bir malzeme olmamasına karşın ev yönetimi beslenme eğitimi alanlardan bir kişi bunu kullanmaktadır. Ancak örnekleme alınan kadınların hepsinde tezgahın üzerindeki duvarın fayans olduğu tespit edilmiştir. Kalınkara'nın (1986) Ankara Yenimahalle ve

Batıkentteki ailelerin konutlarına ilişkin görüş ve tercihleri üzerinde yaptığı bir araştırmada Batıkentteki kiracı ve ev sahibi ailelerin mutfaklarının duvarlarını kaplamada kireç badana, Yenimahalledeki ev sahibi ve kiracıların plastik boyayı kullandıkları tespit edilmiştir. Ağat'ın (1983) belirttiğine göre, fayans veya seramiğin duvarda kullanılması bir daha badana ya da boya yaptırmaması açısından bir kolaylıktır. Hem güzel görüntüdür hem de temizliği çok kolaydır (Ağat 1983).

Tablo 6. Mutfaklarındaki Duvar Yüzeyinde Kullanılan Malzemenin Türü ve Rengi

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Duvar Yüzeyinde Kullanılan Malzeme						
Plastik boya	43	45.2	49	51.6	92	48.5
Fayans	26	27.4	20	21.0	46	24.2
Yağlı boya	14	14.8	18	19.0	32	16.8
Kireç badana	11	11.6	8	8.4	19	10.0
Duvar kağıdı	1	1.0	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Duvar Rengi						
Beyaz	57	60.0	57	60.0	114	60.0
Açık sarı	26	27.2	33	34.6	59	30.8
Açık mavi	3	3.2	2	2.2	5	2.7
Açık pembe	3	3.2	1	1.0	4	2.2
Açık yeşil	2	2.2	2	2.2	4	2.2
Açık gri	2	2.2	-	-	2	1.1
Eflatun	1	1.0	-	-	1	0.5
Koyu yeşil	1	1.0	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Mutfakta kullanılan duvar kaplamasının cinsi önemli olduğu kadar rengi de önemlidir. Kadının büyük bir zamanı burada geçtiğinden mutfakta gerek doğal, gerekse suni ışıktaki göze hoş gelecek gözü yormayacak tonlarda renkler seçilmelidir. Mutfak eşyaları genellikle parlaktır. Bol ışıklı bir mutfakta sıcak renkler (kırmızı, turuncu) kullanılırsa bunlar aynı zamanda parlak renkler olduğundan, her şey gereğinden fazla parlayacağından rahatsız edici bir ortam yaratır. Aydınlık mutfaklarda soğuk renkler (mavi, yeşil vb.) ve soğuk renkli perdeler kullanılmalıdır. Duvar rengi olarak beyaz veya mavi seçilebilir. Karanlık mutfaklarda sıcak renkler, pencerelerde sıcak renkli perdeler önerilir (Yurдеми 1992). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre her iki grupta da % 60'ının beyaz renk kullandığı tespit edilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta açık gri, eflatun, koyu yeşil az da olsa kullandığı da diğer grupta ise bu üç rengin hiç kullanılmadığı saptanmıştır (Tablo 6).

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre tezgah üzerindeki mutfak dolaplarının altında ve ocak üzerindeki lokal aydınlatma kullanma sıklıklarının dağılımı Tablo 7'de verilmiştir.

Her iki grupta da mutfaklarında tezgah üzerinde lokal aydınlatma bulunmayanlar çoğunluktadır. Tezgah üzerinde lokal aydınlatma olmayanların oranı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta daha fazladır. Mutfakta tezgah üzerine lokal aydınlatma konmasındaki esas neden çalışanın gölgesinin çalışma yüzeyine düşmesini önleyip, çalışma yüzeyinde gerekli aydınlatmayı sağlamaktır. Böylece daha verimli ve kaliteli çalışılır, çeşitli ev kazaları da önlenmiş olur (Kalınkara 1989). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grubun bu eğitimi almış olmasına rağmen uygulamada bunu gerçekleştirmediği bulunmuştur. Lokal aydınlatmayı devamlı kullananların sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayan grupta daha fazladır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre tezgah üzerindeki lokal aydınlatmanın varlığı ve kullanım sıklığının farkı önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Her iki grupta da ocak üzerinde lokal aydınlatmaya sahip olanların sayısı tezgah üzerinde lokal aydınlatmaya sahip olanlarından daha fazladır. Devamlı kullananların sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda daha azdır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların lokal aydınlatmayı kullanmanın yararına inanmadığı sonucuna varılabilir.

Tablo 7. Duvar Mutfak Dolaplarının Altında ve Ocak Üzerindeki Lokal Aydınlatmayı Kullanma Sıklıkları

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>							
	Alan		Almayan		Genel		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Tezgah Üzerindeki Duvar Mutfak Dolaplarının Altındaki Lambanın Kullanım Sıklığı							
Lamba yok	80	84.2	73	76.8	153	80.5	$\chi^2= 3.957$
İhtiyaç oldukça	13	13.6	14	14.8	27	14.2	$p>0.05$
Devamlı	2	2.2	8	8.4	10	5.3	
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0	
Ocak Üzerindeki Aydınlatmanın Kullanım Sıklığı							
Lamba yok	27	28.4	29	30.6	56	29.5	
İhtiyaç oldukça	55	57.8	45	47.4	100	52.6	
Devamlı	10	10.6	16	16.8	26	13.7	
Aklıma geldikçe	2	2.2	1	1.0	3	1.6	
Hiç kullanmayan	1	1.0	4	4.2	5	2.6	
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0	

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfagın ısınma ve havalandırma şekli tablo 8'de verilmiştir. Örneklemin % 79.4'ünün mutfaklarında kalorifer bulunduğu tespit edilmiştir. Mutfak hangi tür araçla ısınırsa ısınır sağlıklı bir ısınma sağlamak için mutfaktaki ısının 18-20 °C olması önerilmiştir.

Mutfagın havalandırılmasında her iki grupta da aspiratör kullananların oranının fazla olduğu tespit edilmiştir. Mutfaklarda havalandırma, yoğun nemi, kokuları, yüksek ısıyı gidermek için gerekir. Doğal havalandırma kapı ve pencereyle sağlanır. Havalandırma mekanik olarak vantilatör ve aspiratörle sağlanabilir. Mutfakta bu iki havalandırma şekli de olmalıdır (Baytin 1980). Kalınkara'nın (1990) yaptığı

araştırmada örneklemin % 85.26'sı doğal % 14.74'ünün mekanik havalandırmayı kullandığı tespit edilmiştir.

Tablo 8. Mutfaklarını Isıtma ve Havalandırma Şekli

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Isınma Şekli						
Kalorifer	70	73.6	81	85.2	151	79.5
Elektrik veya gazlı soba	5	5.2	2	2.2	7	3.7
Isıtma aracı yok	20	21.2	12	12.6	32	16.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Havalandırma Şekli						
Pencere, balkon	29	30.5	30	31.6	59	31.1
Aspiratör ve diğerleri	66	69.5	65	68.4	131	68.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakta sıcak su bağlantısının olup olmadığı ve su ısıtmada kullanılan aracın dağılımı Tablo 9'da verilmiştir.

Tabloda da görüldüğü gibi hem ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda hem de ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda en fazla kullanılan su ısıtma aracının tüpgazlı şofben olduğu saptanmıştır. Mutfaklarında sıcak su bağlantısı olmayan ya da olduğu halde kullanmayan ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan 10 kadınla, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayan 6 kadının sularını ocakta ısıttıkları saptanmıştır.

Tablo 9. Mutfaklarında Sıcak Su Bağlantısının Varlığı ve Suyu Isıtmada Kullanılan Araç

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfakta Sıcak Su Bağlantısının Varlığı						
Var	85	89.4	89	93.8	174	91.6
Yok	7	7.4	5	5.2	12	6.3
Var kullanmıyor	3	3.2	1	1.0	4	2.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Suyu Isıtmada Kullanılan Araç						
Kombi	22	23.2	26	27.4	48	25.3
Elektrikli şöben	10	10.6	9	9.4	19	10.0
Tüpgazlı şöben	36	37.8	39	41.0	75	39.5
Merkezi sistem	7	7.4	8	8.4	15	7.9
Doğalgazlı şöben	7	7.4	5	5.2	12	6.3
Muslukla bağlantılı						
elektrikli su ısıtıcı	3	3.2	2	2.2	5	2.6
Ocakta Isıtan	10	10.4	6	6.4	16	8.4
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayanların mutfaklarındaki pencere ve balkon kapısında tel bulundurma durumunun dağılımı Tablo 10'da gösterilmiştir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardan mutfağında penceresi olanların % 11.6'sının, balkonu olanların da % 5.3'ünün telli olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlardan ise mutfağında penceresi olanların % 12.8'inin, balkonu olanların % 5.4'ünün telli olduğu belirlenmiştir.

Tablo 10. Mutfakta Pencere ve Balkona Açılan Kapının Telli Olma Durumları

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfaktaki Pencerede Tel						
Var	10	10.6	11	11.7	21	11.7
Yok	76	80.0	75	78.9	151	79.5
Mutfakta pencere yok	9	9.4	9	9.4	18	9.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfaktaki Balkonda Tel						
Var	4	4.2	4	4.2	8	4.2
Yok	72	75.8	70	73.6	142	74.7
Mutfakın balkonu yok	19	20.0	21	22.2	40	21.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alıp almama durumuna göre evinde kiler, mutfakta oturma bölümü, telefon, televizyon, radyo-teyp bulunduranların dağılımı Tablo 11'de verilmiştir.

Tablo 11. Evlerinde Kiler, Mutfaklarında Oturma Bölümü, Telefon, Televizyon, Radyo-Teyp Olma Durumları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kiler						
Var	21	22.2	19	20.0	40	21.1
Yok	74	77.8	76	80.0	150	78.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfakta Oturma Bölümü						
Olan	19	20.0	13	13.6	32	16.8
Olmayan	76	80.0	82	86.4	158	83.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfakta Telefonu						
Olan	19	20.0	20	21.0	39	20.5
Olmayan	76	80.0	75	79.0	151	79.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfakta Televizyonu						
Olan	28	29.4	23	24.2	51	26.8
Olmayan	67	70.6	72	75.8	139	73.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfakta Radyo-Teyp						
Olan	61	64.2	69	72.6	130	68.4
Olmayan	34	35.8	26	27.4	60	31.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 22.2'sinin kileri varken, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 20'sinde kiler olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların mutfağında % 20'sinin telefon, % 30.5'inin televizyon, % 64.2'sinin radyo-teyp olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların mutfağında ise % 21'inin telefon, % 24.2'sinin televizyon, % 72.6'sının radyo-teyp olduğu saptanmıştır. Mutfağında oturma bölümü bulunan ve

aynı zamanda oturmak için kullananların sayısının da ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta 19, diğer grupta 13 olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfaklarının tipleri ve alanları Tablo 12'de verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların 1/3'den 6 fazlasının mutfağı tek duvar tipi, 1/3'den 2 fazlasının mutfağının tek duvar tipi olduğu saptanmıştır. U tipi mutfak oranı genel olarak % 10'a yakındır. Ada tipi mutfağı olana rastlanmamıştır. Kalınkara'nın (1990) Ankara ili Keçiören, Altındağ ve Yenimahalle semtlerinde yaptığı bir çalışmada da araştırmaya katılanların mutfaklarının çoğunlukla tek duvar tipi (% 88.42) mutfak olduğu saptanmıştır.

Tablo 12. Mutfaklarının Tipi ve Alanları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfağın tipi						
Tek duvar tipi	37	39.0	33	34.8	70	36.9
L tipi	13	13.6	11	11.6	24	12.6
Koridor tipi	15	15.8	13	13.6	28	14.7
U tipi	11	11.6	7	7.4	18	9.5
G tipi	5	5.2	3	3.2	8	4.2
Diğer	14	14.8	28	29.4	42	22.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfağın Alanı						
3-5 m ²	15	15.8	17	17.8	32	16.8
6-8 m ²	31	32.6	30	31.6	61	32.1
9-11 m ²	25	26.3	26	27.4	51	26.8
12 m ² ve üstü	24	25.3	22	23.2	46	24.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırma kapsamına alınanların mutfak alanlarının 6-8 m² arasında yoğunlaştığı belirlenmiştir. (Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 32.6, almayanlarda % 31.6). Kalınkara'nın (1990) yaptığı araştırmaya katılanların çoğunun

(% 60) 6-8 m² arasındaki mutfaka sahip olduğu bulunmuştur. Bu araştırmada 12 m² üzerinde mutfak alanına sahip olanların oranı % 24.3 iken, Kalınkara'nın (1990) yaptığı çalışmada bu oran % 4.21'dir.

3.4. Mutfaklarında Sahip Oldukları Araçlar ve Kullanma Durumu

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre kadınların sahip oldukları mutfak araçları ve kullanım sıklıklarının dağılımı Tablo 13'de verilmiştir.

Tablo 13. Mutfaklarında Sahip Oldukları Araçlar ve Kullanım Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Düdüklü Tencere						
Olmayan	11	11.6	6	6.3	17	8.9
Sık kullanan	49	51.6	41	43.1	90	47.4
Bazen kullanan	35	36.8	46	48.4	81	42.6
Hiç kullanmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çelik Tencere						
Olmayan	-	-	1	1.1	1	0.5
Sık kullanan	94	99.0	89	93.6	183	96.4
Bazen kullanan	1	1.0	4	4.2	5	2.6
Hiç kullanmayan	-	-	1	1.1	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Aliminyum Tencere						
Olmayan	60	63.2	57	60.0	117	61.6
Sık kullanan	1	1.0	6	6.4	7	3.7
Bazen kullanan	22	23.2	24	25.2	46	24.2
Hiç kullanmayan	12	12.6	8	8.4	20	10.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Bakır Tencere						
Olmayan	53	55.8	61	64.2	114	60.0
Sık kullanan	7	7.4	3	3.2	10	5.3
Bazen kullanan	26	27.4	25	26.3	51	26.8
Hiç kullanmayan	9	9.4	6	6.3	14	7.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Teflon Tava						
Olmayan	7	7.4	1	1.0	8	4.2
Sık kullanan	53	55.8	62	65.2	115	60.5
Bazen kullanan	35	36.8	30	31.6	65	34.2
Hiç kullanmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Fritöz						
Olmayan	51	53.6	48	50.6	99	52.1
Sık kullanan	5	5.2	5	5.2	10	5.3
Bazen kullanan	33	40.0	32	33.6	65	34.2
Hiç kullanmayan	6	6.4	10	10.6	16	8.4
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
El Mikseri						
Olmayan	15	15.8	27	28.4	42	22.2
Sık kullanan	36	37.9	38	40.0	74	38.9
Bazen kullanan	43	45.3	30	31.6	73	38.4
Hiç kullanmayan	1	1.0	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Hazneli Mikser						
Olmayan	55	57.9	51	53.6	106	55.8
Sık kullanan	16	16.8	15	15.8	31	16.3
Bazen kullanan	23	24.2	27	28.4	50	26.3
Hiç kullanmayan	1	1.1	2	2.2	3	1.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
El Blenderi						
Olmayan	64	67.4	49	51.6	113	55.5
Sık kullanan	13	13.6	26	27.4	39	20.5
Bazen kullanan	16	16.8	20	21.0	36	18.9
Hiç kullanmayan	2	2.2	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfak Robotu						
Olmayan	31	32.6	29	30.6	60	31.6
Sık kullanan	40	42.1	29	30.6	69	36.3
Bazen kullanan	22	23.2	37	38.8	59	31.0
Hiç kullanmayan	2	2.1	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çay Termosu						
Olmayan	45	47.4	53	55.8	98	51.6
Sık kullanan	2	2.2	2	2.1	4	2.1
Bazen kullanan	43	45.2	33	34.7	76	40.0
Hiç kullanmayan	5	5.2	7	7.4	12	6.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Elektrikli Su Isıtıcı						
Olmayan	73	77.0	77	81.0	150	79.0
Sık kullanan	8	8.4	11	11.6	19	10.0
Bazen kullanan	13	13.6	7	7.4	20	10.5
Hiç kullanmayan	1	1.0	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Elektrikli Semaver						
Olmayan	81	85.2	84	88.4	165	86.8
Sık kullanan	1	1.0	2	2.1	3	1.6
Bazen kullanan	7	7.4	6	6.3	13	6.8
Hiç kullanmayan	6	6.4	3	3.2	9	4.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Elektrikli Çaydanlık						
Olmayan	84	88.4	87	91.6	171	90.0
Sık kullanan	1	1.0	4	4.2	5	2.6
Bazen kullanan	8	8.5	2	2.1	10	5.3
Hiç kullanmayan	2	2.1	2	2.1	4	2.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ekmek Kızartma Makinası						
Olmayan	47	49.5	55	57.9	102	53.6
Sık kullanan	20	21.1	22	23.2	42	22.1
Bazen kullanan	27	28.4	17	17.9	44	23.2
Hiç kullanmayan	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tost Makinası						
Olmayan	16	16.8	15	15.8	31	16.3
Sık kullanan	32	33.7	34	35.8	66	34.8
Bazen kullanan	47	49.5	46	48.4	93	48.9
Hiç kullanmayan	-	-	-	-	-	-
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Elektrikli Izgara						
Olmayan	37	38.9	35	36.8	72	37.9
Sık kullanan	25	26.3	23	24.2	48	25.2
Bazen kullanan	33	34.8	35	36.8	68	35.8
Hiç kullanmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kahve Makinası						
Olmayan	78	82.1	77	81.1	155	81.6
Sık kullanan	3	3.2	9	9.4	12	6.3
Bazen kullanan	12	12.6	7	7.4	19	10.0
Hiç kullanmayan	2	2.1	2	2.1	4	2.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Kahve değirmeni (Elektrikli)						
Olmayan	75	78.9	77	81.1	152	80.0
Sık kullanan	2	2.1	3	3.2	5	2.6
Bazen kullanan	11	11.6	13	13.6	24	12.7
Hiç kullanmayan	7	7.4	2	2.1	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Kahve değirmeni (elektriksiz)						
Olmayan	77	81.1	84	88.4	161	84.8
Sık kullanan	1	1.1	-	-	1	0.5
Bazen kullanan	12	12.6	7	7.4	19	10.0
Hiç kullanmayan	3	5.2	4	4.2	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Elektrikli Yumurta Pişirici						
Olmayan	82	86.4	80	84.4	162	85.3
Sık kullanan	5	5.2	9	9.4	14	7.3
Bazen kullanan	7	7.4	5	5.2	12	6.3
Hiç kullanmayan	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Yoğurt Makinası						
Olmayan	87	91.4	82	86.4	169	89.0
Sık kullanan	-	-	1	1.0	1	0.5
Bazen kullanan	6	6.4	9	9.4	15	7.9
Hiç kullanmayan	2	2.2	3	3.2	5	2.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Katı Meyva Sıkacağı						
Olmayan	35	36.8	33	34.6	68	35.7
Sık kullanan	14	14.8	15	15.8	29	15.3
Bazen kullanan	45	47.4	45	47.4	90	47.4
Hiç kullanmayan	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Meyva Sıkacağı (Elde)						
Olmayan	35	36.8	40	42.0	75	39.4
Sık kullanan	20	21.0	22	23.2	42	22.1
Bazen kullanan	38	40.0	33	34.8	71	37.4
Hiç kullanmayan	2	2.2	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mikro Dalga Fırın						
Olmayan	86	90.5	85	89.4	171	90.0
Sık kullanan	4	4.2	7	7.4	11	5.7
Bazen kullanan	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Hiç kullanmayan	2	2.1	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ocaklı Fırın (Büyük)						
Olmayan	16	16.8	27	28.4	43	22.6
Sık kullanan	75	79.0	63	66.2	138	72.6
Bazen kullanan	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Hiç kullanmayan	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ocaklı Fırın (Küçük)						
Olmayan	93	97.8	91	95.8	184	96.8
Sık kullanan	2	2.2	4	4.2	6	3.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Set Üstü Ocak						
Olmayan	77	81.0	76	80.0	153	80.5
Sık kullanan	16	16.8	19	20.0	35	18.4
Bazen kullanan	2	2.2	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Set Üstü Fırın						
Olmayan	62	65.2	54	56.8	116	61.0
Sık kullanan	26	27.4	33	34.8	59	31.1
Bazen kullanan	7	7.4	8	8.4	15	7.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tek Kapılı Buzdolabı						
Olmayan	53	55.8	46	48.4	99	52.1
Olan	42	44.2	49	51.6	91	47.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çift Kapılı Buzdolabı						
Olmayan	77	81.0	76	80.0	153	80.5
Olan	18	19.0	19	20.0	37	19.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Derin Dondurucu+Buzdolabı						
Olmayan	59	62.2	68	71.6	127	66.8
Olan	36	37.8	27	28.4	63	33.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ayrı Derin Dondurucu						
Olmayan	90	94.8	88	92.6	178	93.6
Sık kullanan	5	5.2	5	5.2	10	5.3
Bazen kullanan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 13'ün Devamı

Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bulaşık Makinası						
Olmayan	10	10.6	20	21.1	30	15.8
Sık kullanan	77	81.0	70	73.7	147	77.4
Bazen kullanan	8	8.4	5	5.2	13	6.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mini Bulaşık Makinası						
Olmayan	94	99.0	90	94.8	184	96.8
Sık kullanan	-	-	3	3.2	3	1.6
Bazen kullanan	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Hiç kullanmayan	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Büyük Bulaşık Makinası						
Üzerine Monteli Ocak						
Olmayan	92	96.8	97	91.6	179	94.2
Sık kullanan	3	3.2	8	8.4	11	5.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırmaya katılanların en fazla çelik tencere kullandığı tespit edilmiştir. Alüminyum tencereyi de, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 1'i sık, % 22'si bazen kullanırken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 6.4'ü sık, % 25.2'sinin bazen kullandığı sonucu ortaya çıkmıştır. Bakırın eskiye göre kullanımının azaldığı hemen göze çarpmaktadır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların 7'sinin ev yönetimi beslenme eğitimi almayanların da 3'ünün yiyecek pişirmede bakır tencereyi sık kullandığı belirlenmiştir.

Akçiçek'in (1985) yaptığı bir çalışmada alüminyum kaplarda pişen yemeklerde alüminyumun yemeğe geçtiği ve o nedenle pişirme aracı olarak kullanılmaması gerektiğine değinilmiştir.

Ateş, Ballar ve Pekcan'ın (1986) yaptığı çalışma ile Karakapıcı ve Sağlam'ın (1985) yaptıkları araştırmalarda sosyo ekonomik durumun kullanılan tencerenin çeşidine etki ettiği saptanmıştır. Sosyo ekonomik durum arttıkça çelik tencere kullananların sayısının arttığı, sosyo-ekonomik durum düştükçe de aliminyum ve bakır tencere kullananların sayılarının arttığı tespit edilmiştir.

Yapılan bu araştırmaya el blenderine sahip olanların oranı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 32.6 iken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda % 48.4 olduğu saptanmıştır. Gönen ve Kalinkara'nın yapmış olduğu araştırmada araştırmaya katılanların % 45.56'sının blendere sahip oldukları bulunmuştur (Gönen, Kalinkara 1993).

Baykan ve Ersoy'un (1992) yaptığı bir çalışmaya göre ailelerin % 95.8'inin buzdolabına, % 76.2'sinin ise fırına sahip olduğu saptanmıştır. Bu araştırmaya katılan kadınların hepsinin mutfaklarında buzdolabı ve fırına sahip oldukları saptanmıştır.

Gönen ve Kalinkara (1993) ailelerin elektrikli ev araçlarının varlığını tespit etmişler ve ailelerin % 55.93'ünün aspiratör, % 42.55'inin mini fırın, % 42.22'sinin çaydanlık/semaver, % 35.19'unun tost makinası, % 16.30'unun mutfak robotu, % 11.11'inin kahve değirmeni, % 7.78'inin su ısıtıcı, % 7.78'inin yumurta pişirici, % 3.33'ünün mikrodalga fırın, % 1.85'inin yoğurt makinasına sahip oldukları saptanmıştır. Ailelerin büyük elektrikli ev araçlarından % 98.52'sinin soğutucuya, % 76.67'sinin ocaklı fırına, % 20.37'sinin bulaşık makinasına, % 10'unun derindondurucuya sahip oldukları bulunmuştur.

Mutfaklar için bir çığır açabilecek özelliği olan mikrodalga fırın yurtdışı ülkelerde yaygın olarak kullanılmasına rağmen ülkemizde çok yaygın olarak kullanılmamaktadır. Özellikle çalışan bayanlar için çok kolaylık sağlayacak bu fırına, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan gruptakilerin % 9.5'inin sahip olduğu, bunun % 4.2'sinin devamlı, % 3.2'sinin bazen, % 2.2'sinin de hiç kullanmadığı saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 10.5'inin mikro dalga fırına sahip olduğu ve bunların % 7.4'ü devamlı, % 3.2'sinin bazen kullandığı belirlenmiştir. Mikrodalga fırında pişen yiyeceklerin sağlığı etkileyip etkilemediğinin kesinleşmemesi kullanma oranının az olmasına neden olabilir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre su ısıtıcılarının hangi sıklıkla kullanıldığının dağılımı Tablo 14'de verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 23.2'sinin kombiye sahip olduğu ancak bunların % 21.0'inin sık kullandığı saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayanların % 55.8'inin şöhbene sahip oldukları belirlenmiştir. Muslukla bağlantılı elektrikli su ısıtıcısını kullananların sayısı da her iki grupta azdır. Ev yönetimi beslenme eğitimi almış olanların % 3.2'sinin ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların da % 2.2'sinin muslukla bağlantılı elektrikli su ısıtıcısı olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 14. Mutfaklarında Su Isıtıcısı Bulunma Durumu ve Kullanma Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kombi						
Olmayan	73	76.8	69	72.6	142	74.8
Sık kullanan	20	21.0	26	27.4	46	24.2
Bazen kullanan	1	1.1	-	-	1	0.5
Hiç kullanmayan	1	1.1	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Şohben						
Olmayan	42	44.2	42	44.2	85	44.7
Sık kullanan	49	51.6	51	53.6	100	52.6
Bazen kullanan	4	3.2	2	2.2	5	2.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Muslukla Bağlantılı Elektrikli Su Isıtıcısı						
Olmayan	92	96.8	93	97.8	183	96.3
Sık kullanan	3	3.2	2	2.2	7	3.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırmaya alınan öğretmenlerin mutfaklarında ocak ve fırında kullanılan yakıt Tablo 15'de verilmiştir. Eğer kullanılan araç ocaklı fırın ise her iki grupta da çoğunun

ocağı tüpgazla (% 51.0) fırını da elektrikle (% 52.1) çalışmaktadır. Ocak ve fırın ayrı ise ocağın çalışmasında ev yönetimi beslenme eğitimi alanların % 12.6'sının ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 16.8'inin tüpgaz kullandığı belirlenmiştir.

Tablo 15. Ocak ve Fırında Kullanılan Enerji Türleri

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ocaklı Fırın						
Ocak						
Elektrik	4	4.2	4	4.2	8	4.2
Doğalgaz	21	22.2	27	28.4	48	25.3
Tüpgaz (Bütangaz)	56	58.9	41	43.2	97	51.0
Olmayan	14	14.7	23	24.2	37	19.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Fırın						
Elektrik	57	60.0	42	44.2	99	52.1
Doğalgaz	11	11.6	12	12.6	23	12.1
Tüpgaz (Bütangaz)	13	13.7	18	19.0	31	16.3
Olmayan	14	14.7	23	24.2	37	19.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ocak ve Fırın Ayrı						
Ocak						
Doğalgaz	6	6.4	8	8.4	14	7.4
Tüpgaz (Bütangaz)	12	12.6	11	11.6	23	12.1
Olmayan	77	81.0	76	80.0	153	80.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ateş, Ballar ve Pekcan'ın (1986) yaptığı bir çalışmada yüksek sosyo-ekonomik düzeydekilerin % 40'ı orta ve düşük sosyo-ekonomik düzeydekilerin % 100'ünün bütangaz, sosyo-ekonomik düzeyi yüksek olanların % 60'ının havagazı kullandığı belirlenmiştir. Her sosyo-ekonomik düzeyde de bütangaz kullananların sayısı bir hayli

fazladır. Ancak bu sonuçlar Ankara'nın bir çok bölgelerinde henüz doğalgaz kullanımının başlamadığından kaynaklanabilir.

3.5. Mutfak Faaliyetleri İle İlgili Bilgiler

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakta yemek yeme bölümü olma durumunun dağılımı Tablo 16'da verilmiştir.

Tablo 16. Mutfaklarında Yemek Yeme Durumu

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfakta Yemek Yeme						
Bölümü olan	71	74.8	66	69.4	137	72.1
Mutfakta Yemek Yeme						
Bölümü olmayan	24	25.2	29	30.6	53	27.9
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 16'da görüldüğü gibi, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 74.8'inin mutfakta yemek yeme bölümü varken % 25.2'sinin olmadığı saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlardan mutfakta yemek yeme bölümü olmayanların oranı ise % 69.4'tür.

Parisli mimarlardan Hermand havalandırma yeterli olduğu takdirde sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğinin mutfakta yenilebileceği görüşündedir. Prieur ve Lods ise bütün öğünlerin mutfakta yenmesinin uygun olmadığını, yemek sonrası uzayan sohbeti de dikkate alarak bazı öğünlerin oturma odasında yenilmesinin ve oturma odasının bir köşesine yemek masası yerleştirilmesinin uygun olacağını savunmaktadırlar (Lauwe 1968).

Güvenç'in (1992) mutfak faaliyetleri konusunda yaptığı bir çalışmada örneklemin % 62'sinin kahvaltıyı mutfakta % 38'inin oturma odasında yaptığı saptamıştır. Öğle yemeğini mutfakta yiyenler % 59 iken oturma odasında yiyenler % 39'dur. Akşam yemeğini ailelerin % 58'i mutfakta % 42'si oturma odasında yemektedirler.

Sözer (1990)'in yaptığı bir çalışmada ailelerin normal mutfak bölümlerine ilaveten yemek yeme ya da oturma bölümüne sahip olmak istediklerini saptamıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakta yemek yeme bölümünün öğünlere göre kullanım sıklıklarının dağılımı Tablo 17'de verilmiştir.

Mutfakta yemek yeme bölümü olan, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan 71 kadının % 97.2'sinin, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayan 66 kadının da % 100'ünün kahvaltı için mutfakı kullandığı tespit edilmiştir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 54.9'u, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 66.7'si öğle yemeğini her zaman mutfakta yemekte, akşam yemeğini mutfakta yiyenler de yine her iki grupta çoğunluktadır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 71.8'i ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 53.0'u misafir geldiği zaman mutfakta yemek yediklerini belirtmişlerdir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre, evde misafir olduğunda mutfakta yemek yeme farkının istatistiksel açıdan önemli olduğu saptanmıştır ($p<0.05$).

Tablo 17. Mutfaklarındaki Yemek Yenilen Bölümlerin Öğünlerde Kullanılma Durumu

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sabah						
Kullanmıyor	2	2.8	-	-	2	1.5
Her zaman	61	86.0	63	95.5	124	90.5
Bazen	8	11.2	3	4.5	11	8.0
Toplam	71	100.0	66	100.0	137	100.0
Kuşluk Vakti Çay İçme						
Kullanmıyor	33	46.4	26	39.4	59	43.1
Her zaman	19	26.8	19	28.8	38	27.7
Bazen	19	26.8	21	31.8	40	29.2
Toplam	71	100.0	66	100.0	137	100.0
Öğle						
Kullanmıyor	14	19.7	4	6.1	18	13.1
Her zaman	39	54.9	44	66.7	83	60.6
Bazen	18	25.4	18	27.2	36	26.3
Toplam	71	100.0	66	100.0	137	100.0
Akşam						
Kullanmıyor	10	14.1	7	10.6	17	12.4
Her zaman	44	62.0	47	71.2	91	66.4
Bazen	17	23.9	12	18.2	29	21.2
Toplam	71	100.0	66	100.0	137	100.0
Misafir Geldiğinde						
Kullanmıyor	1	1.4	9	13.6	10	7.3
Her zaman	51	71.8	35	53.0	86	62.8
Bazen	19	26.8	22	33.4	41	29.9
Toplam	71	100.0	66	100.0	137	100.0

$$\chi^2=14.368$$

$$p<0.05$$

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların ve almayanların mutfak önlüğü kullanma durumunun dağılımı Tablo 18'de verilmiştir.

Tablo 18. Mutfak Önlüğü Kullanma Durumu ve Nedeni

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfak Önlüğü						
Kullanan	40	42.0	35	36.8	75	39.5
Kullanmayan	14	14.8	20	21.0	34	17.9
Bazen Kullanan	41	43.2	40	42.2	81	42.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Mutfak önlüğü kullanan, kullanmayan ve bazen kullananların kullanma ve kullanmama nedeni						
. Giysilerin kirlenmemesi için	38	40.0	38	40.0	76	40.0
. Giysilerin üzerindeki mikroorganizmanın yiyeceğe geçmemesi için	2	2.2	-	-	2	1.1
. Sağlık ve temizlik için	11	11.6	2	2.2	13	6.8
. Alışkanlığı olduğu için	1	1.0	-	-	1	0.5
. Gerekli gördüğü için	14	14.6	21	22.2	35	18.5
. Yapılan yemeğin çeşidine göre	6	6.4	4	4.2	10	5.3
. Gerek görmüyor	4	4.2	5	5.2	9	4.7
. Aceleden unuttuğu için	3	3.2	6	6.4	9	4.7
. Alışkanlığı olmadığı için	11	11.6	14	14.6	25	13.2
. Yemek pişirmek için ayrı bir giysisi olduğu için	1	1.0	-	-	1	0.5
Cevapsız	4	4.2	5	5.2	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 42.0'si önlük kullanırken almayanların % 36.8'inin önlük kullandığı belirlenmiştir. Bazen kullananların sayısının da hiç kullanmayanların sayısından fazla olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre yemek yaparken saçlarını kapatıp kapatmadıkları ve nedenleri Tablo 19'da verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 50.6'sının ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların da % 54.8'inin yemek yaparken saçlarını kapatmadıkları saptanmıştır. Saçlar bakterilerin türemesi için iyi bir türeme alanı olmasından dolayı saçlar kapatılarak çalışılmalıdır. Eğer kapatılmazsa yemeklere dökülerek kirlenmeye neden olur (Ciğerim, Beyhan 1994). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardan yemek yaparken saçını kapatma davranışı beklenirken, grubun yarısından biraz fazlasının saçını kapatmaması bu beklentiyi desteklememiştir.

Yemek pişirirken saçlarını kapatma, kapatmama ve bazen kapatma nedenleri tabloda verilmiştir. Saçların kısa olmasının ya da saçlarının toplu olmasının saçların yemeğe dökülmesini engellediği kanısında olanlar, hem ev yönetimi eğitimi almış (% 17.8) hem de almamış (% 6.4) olan gruplarda vardır. Saçlarına yemek kokusu geçmemesi için kapatmakta olan ya da saçlarını dağıttığı için saçını kapatmayanlar da vardır.

Tablo 19. Yemek Pişirirken Saçlarını Kapatma Durumu ve Nedeni

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Yemek Pişirirken Saçını						
Kapatın	16	16.8	15	15.8	31	16.3
Kapatmayan	48	50.6	52	54.8	100	52.6
Bazen kapatın	31	32.6	28	29.4	59	31.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Saçını Kapatma, Kapatmama ya da Bazen Kapatma Nedenleri						
. Yemeğe saç düşmemesi için	27	28.4	16	16.8	43	22.7
. Yemek kokusunun saça geçmemesi için	2	2.2	3	3.2	5	2.7
. Yemeklere saç düşmemesi ve yemek kokusu geçmemesi için	2	2.2	2	2.2	4	2.1
. Rahat çalışmak için	-	-	1	1.0	1	0.5
. Sadece misafir geleceği zaman yemeğe saç düşmemesi için	1	1.0	-	-	1	0.5
. Gerekli gördüğü zaman	12	12.6	11	11.4	23	12.1
. Unuttuğu için	-	-	4	4.2	4	2.1
. Sıkıntı verdiği için	3	3.2	5	5.2	8	4.2
. Alışkanlığı olmadığı için	24	25.2	38	40.0	62	32.6
. Saçını topladığı için	14	14.6	2	2.2	16	8.4
. Saçı kısa olduğu için	3	3.2	4	4.2	7	3.7
. Saçları dökülmediği için	2	2.2	2	2.2	4	2.1
. Saçını dağıttığı için	1	1.0	2	2.2	3	1.6
. Cevapsız	4	4.2	5	5.2	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırmaya katılanların hepsi mutfakta işe başlamadan önce ellerini yıkadıklarını belirtmişlerdir. Ellerini yıkama nedenleri ve nerede yıkadıkları Tablo 20'de verilmiştir. Her iki grupta da sağlık ve temizlik için ellerini yıkadıklarını belirtenlerin oranı daha fazladır (Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 75.8'i,

almayanların % 77'si). Ellerini mikroorganizmadan arındırmak için yıkayanlar da ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlar % 9.4'ü almayanlar % 5.2'yi kapsamaktadır. Ellerini yıkama nedenlerinin cevabı hepsinde de farklı olsa da önemli olan ellerini yıkamalarıdır. Eller her işin başlangıcında tuvaletten çıktıktan, çiğ besinlerle temas ettikten, öksürüp hapşırdıktan sonra mutlaka yıkanmalıdır. Ellerin yıkanmasında sıcak su ve sabun kullanılmalıdır (Ciğerim, Beyhan 1994). Örnekleme mutfakta ise başlamadan önce ellerini nerede yıkadıkları sorulmuş, ev yönetimi beslenme eğitimi alanların % 79'u almayanların % 76.8'i mutfak dışındaki lavaboda yıkadığını belirtmiştir. Ancak, sağlık açısından, mutfak dışındaki faaliyetler nedeniyle eller kirlendiğinde mutfak lavabosunda yıkanmaması gerekir.

Erel ve Yertutan (1980) Trabzon ilinde yaptıkları bir araştırmada el-yüz yıkama yeri olarak kırsal bölgede oturanların % 25.9'u, şehrsel bölgede de % 32.9'unun mutfak lavabosunu kullandığını saptamışlardır.

Tablo 20. İşe Başlamadan Önce Ellerini Yıkama Nedeni ve Yıkama Yeri

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ellerini Yıkama Nedenleri						
Sağlık ve temizlik için	72	75.8	73	77.0	145	76.3
Yıkanması gerektiğine inandığı için	6	6.4	7	7.4	13	6.8
Mikroorganizmadan arındırmak için	9	9.4	5	5.2	14	7.4
Alışkanlığı olduğu için	5	5.2	5	5.2	10	5.3
Cevapsız	3	3.2	5	5.2	8	4.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Ellerini Yıkadıkları Yerler						
Mutfak dışındaki lavabo	75	79.0	73	76.8	148	77.9
Mutfaktaki eviyede	16	16.8	22	23.2	38	20.0
Her ikisininide kullananlar	4	4.2	-	-	4	2.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre elde ve makinada bulaşık yıkarken bulaşıklara uygulanan ön işlemin dağılımı Tablo 21'de verilmiştir.

Tablo 21. Bulaşık Yıkamadan Önce Bulaşığa Uyguladıkları Ön İşlemler

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Elde Yıkama						
. Kağıt peçete veya fırça ile sıyırın	29	30.6	21	22.2	50	26.3
. Suya tutan	45	47.2	54	56.8	99	52.1
. Hiçbir ön işlem uygulamadan yıkama suyu ile yıkayan	-	-	3	3.2	3	1.6
. Önce peçete veya fırçayla sıyırıp sonra suya tutan	15	15.8	13	13.6	28	14.7
. Elde hiç bulaşık yıkamayan	6	6.4	4	4.2	10	5.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Makinada Yıkarken						
. Bulaşık makinası olmayan ya da hiç kullanmayan	7	7.4	9	9.4	16	8.4
. Suya tutan	45	47.4	55	60	100	52.7
. Kağıt peçete veya fırça ile sıyırın	23	24.2	20	21.0	43	22.6
. Hiçbir ön işlem uygulamadan makineye yerleştiren	1	1.0	-	-	1	0.5
. Önce peçete veya fırçayla sıyırıp suya tutan	19	21.0	11	11.6	30	15.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Elde bulaşık yıkarken; ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 47.2'si, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların da % 56.8'i bulaşığı suya tutarak yıkamaya hazırladığını belirtiyor. Hiçbir ön işlem uygulamadan doğrudan yıkama suyunda bulaşık yıkayanlar ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda yokken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda % 3.2'dir. Bulaşıklar makinada yıkanırken her iki grupta da bulaşıklara en çok uygulanan ön işlem bulaşıkları suya tutmaktır (Ev

yönetimi ve beslenme eğitimi alan % 47.2, almayan % 56.8)). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardan 1 kişi de bulaşıklara herhangi bir işlem uygulamadan makinaya yerleştirmektedir. Bulaşıklar ister elde ister makinada yıkansın bir ön işleme gerek vardır. Yüzeydeki kaba kirler su ile gerekirse deterjanlı su kullanılarak fırça ile sıyrılır eğer yüzeyde sıyrılmayacak şekilde yapışmış kir varsa ılık suda ıslatılır. Kirli bulaşıklar, lavabo ve tezgahlar bakterilerin üremesi için uygun ortamlar olduklarından fazla bekletilmeden hemen yıkamaktadırlar (Ciğerim, Beyhan 1994).

Tablo 13'deki bulgulardan bir kişinin iki bulaşık makinası olduğu anlaşılmaktadır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre yıkanan bulaşıkları kurulum durumunun dağılımı Tablo 22'de verilmiştir.

Tablo 22'den de anlaşılabacağı gibi hem ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda (% 55.8) hem de ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda (% 42.2) çatal, kaşık ve bıçağı kurulayanlar oldukça fazladır. Tabakları kurulayanlar ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 30.6, almayanlarda % 21.0 oranındadır. Bardak ve fincanların ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda sırasıyla % 14.8, % 12.6 oranında, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda yine sırasıyla % 17.8, % 14.8 oranında kurulandığı belirlenmiştir.

Bulaşıkların bezle kurulanması sırasında bezde olabilecek mikroorganizmaların yıkanan bulaşıklara geçeceğinden en iyi uygulama, yıkananların ters çevrilerek sularının sızdırılmasıyla ya da buhar veya sıcak hava püskürtterek yapılan kurulumadır (Ciğerim, Beyhan 1994). Sıcak hava püskürtterek kurulum bulaşık makinalarının yaptığı kurulumadır. Bulaşıklar sıcak su ile durulandığında soğuk suyla durulandığına oranla daha çabuk kururlar.

Tablo 22. Yıkanan Bulaşıkları Kurulayıp Kurulamama Durumları

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çatal, Kaşık, Bıçak						
Evet	53	55.8	40	42.2	93	48.9
Hayır	42	44.2	55	57.8	37	51.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tabaklar						
Evet	29	30.6	20	21.0	49	25.8
Hayır	66	69.4	75	79.0	141	74.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tencereler						
Evet	33	34.8	31	32.6	64	33.7
Hayır	62	65.2	64	67.4	126	66.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çaydanlık						
Evet	31	32.6	25	26.4	56	25.5
Hayır	64	67.4	70	73.6	134	70.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Bardaklar						
Evet	14	14.8	17	17.8	31	16.3
Hayır	81	85.2	78	82.2	159	83.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Fincanlar						
Evet	12	12.6	14	14.8	26	13.7
Hayır	83	87.4	81	85.2	164	86.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Tepsi vb.						
Evet	34	35.8	31	32.6	65	34.2
Hayır	61	64.2	64	67.4	125	65.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Araştırmaya katılanlara bulaşıkları kurulama nedenleri sorulduğunda (Tablo 23) su lekesi kalmaması için kuruladığını belirtenler ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 42.2'si almayanların ise % 47.4'üdür.

Tablo 23. Bulaşıkları Kurulamama veya Kurulama Nedenleri

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Su lekesi kalmaması için kurulayan	40	42.2	45	47.4	85	44.7
Çabuk kuruması için kurulayan	6	6.4	17	7.4	13	6.7
Bezde olabilecek mikroorganizmanın yıkanan bulaşığa geçmemesi için kurulayan	6	6.4	4	4.2	10	5.2
Kurulama alışkanlığı olmadığı için	18	18.8	19	20.0	37	19.4
Kurulama için zamanı olmadığından	5	5.2	5	5.2	10	5.2
Elde az yıkadığı için kurulamayan	-	-	1	1.0	1	1.0
Hiç elde yıkamadığı için kurulamayan	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Cevapsız	17	17.8	11	11.6	28	14.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Beklenenin tersi ev yönetimi beslenme eğitimi alanların % 44.2'si almayanların % 57.9'u bulaşıkları hiç kurulamadıklarını belirtmişlerdir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlara ve almayanlara ne tür yıkamayla bulaşıkların temiz olacağı sorulduğunda makinada yıkamayla cevabını verenlerin oranı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 49.4, almayanlarda ise % 43.2'dir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 6.4'ü elde yıkamayla, % 29.4'ü hem elde hem makinada yıkamayla temiz olacağını belirtirken ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 23.2'si hem elde hem makinada yıkamayla bulaşıkların temiz olacağını belirtmişlerdir (Tablo 24). Makinada yıkama; elin dayanamayacağı kadar sıcak suyun kullanılması, ayrıca sıcak hava ile bulaşıkların kurutulması nedeniyle mikroorganizmaları yok edeceğinden daha sağlıklıdır.

Tablo 24. Hangi Yıkamayla Bulaşıkların Temiz Olacağına İlişkin Görüşleri

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Makinada yıkamayla	47	45.4	41	43.2	88	46.3
Elde yıkamayla	-	-	6	6.4	6	3.2
Hem makinada hem elde yıkamayla	22	23.2	28	29.4	50	26.3
Yıkamanın dikkatli olmasına bağlı	26	27.4	20	21.0	46	24.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre çöplerini evden nasıl uzaklaştırdıklarının dağılımı Tablo 25'de verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 89.4'ü, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 93.6'sı çöpleri poşete koyup dışarı bırakarak evden uzaklaştırdıklarını belirtmişlerdir. Tablodan da anlaşılacağı gibi her iki grupta da çöp bacası olanların sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta 8 , almayan grupta 6'dır. Çöp öğütücüsünün de pek yaygın kullanılmadığı görülmektedir. Araştırmaya katılanlar içinde çöp öğütücüsünü kullananların sayısı ikidir ve bu iki kişi de ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan gruptadır.

Tablo 25. Çöpleri Evden Nasıl Uzaklaştırdıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çöpleri poşete koyup çöp bacasından atarak	8	8.4	6	6.4	14	7.4
Çöpleri poşete koyup dışarıya koyarak	85	89.4	89	93.6	174	91.5
Çöp öğütücüsü kullanıp kalan artıkları poşete koyup dışarı bırakma	2	2.2	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Sözer'in (1990) yaptığı çalışmada kendi konutuna sahip olan ailelerin % 70'inin çöplerini çöp kovaları yardımıyla evden uzaklaştırdıkları saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarla almayanların çöplerini ne sıklıkla evden uzaklaştırdıklarının dağılımı Tablo 26'da verilmiştir. Çöpler çeşitli böceklerin ve gözle görülemeyen mikroorganizmaların üremesi için çok uygun ortamlardır. O nedenle çöpler fazla bekletilmeden günlük olarak evden uzaklaştırılmalıdır. Ancak çöpleri evden biran önce uzaklaştırmak için sokağa da uygun olmayan saatlerde bırakılmamalıdır. Ankara'da bütün semtlerde çöpler günde bir defa genellikle akşamları toplanmaktadır. O nedenle çöpler poşetlere konup ağzı bağlandıktan sonra akşam saatlerinde sokağa bırakılmalıdır. Araştırmaya katılanlardan günde bir kaç defa çöpleri evden uzaklaştırdıklarını belirtenlerin oranının ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 7.4 ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda % 4.2 olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi beslenme eğitimi alanların yaklaşık 2/3'si, almayanların ise yaklaşık 4/5'i çöplerini günde bir defa evden uzaklaştırdıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 26. Çöplerini Evden Uzaklaştırma Sıklığının Dağılımı

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Günde birkaç kez	7	7.4	4	4.2	11	5.8
Günde bir defa	66	69.4	77	81.0	143	75.2
İki günde bir defa	22	23.2	12	12.6	34	17.9
Daha seyrek	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre çöp kutusu v.b. nerede bulundurdıklarının ve kapağını devamlı kapalı tutma durumunun dağılımı Tablo 27'de verilmiştir. Tabloda da görüldüğü gibi ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların hepsinin çöp kutusu v.b. varken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların ikisinin yoktur. Ev yönetimi beslenme eğitimi alanların % 57.8'i bu eğitimi almayanların % 48.2'si çöp kutularını balkonda bulundurmaktadırlar. Bu oran balkonu olanların

sırasıyla % 72.4 ve % 62.2'sidir. Tezgah üstünde çöp kutusu bulunduranlar ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 2.2'sidir. Çöp ve atıklar, zararlı mikroorganizmaların, haşere ve kemirgenlerin çoğalması için uygun bir ortam oluşturur. Bu nedenle çöpler besin maddelerinden araç-gereç ve çalışma yüzeylerinden uzakta olmalı ve kapalı bir kutuya konmalıdır. Haşerelerin çöp ve atıkları üzerinde gezinmesi sonucu zararlı mikroorganizmalar yiyeceklere, araç gereçlere taşınacağından sağlık açısından tehlike oluştururlar. Sinekler vücutlarında en az 2-3 milyon arasında bakteri taşıdığından ayrıca mide sekresyonları da tehlikeli olduğundan sineklerle mücadele edilmelidir (Ciğerim, Beyhan 1994). Çöp kutuları için de en iyi yer balkondur.

Tablo 27. Çöplerin Kondukları Yer ve Çöp Kovası Ağzını Kapatma Durumlarının Dağılımı

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çöplerin konduğu yer						
Çöp kovası olmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Tezgah altındaki dolapta	17	17.8	19	20.0	36	18.9
Mutfak balkonunda	55	57.8	46	48.2	101	53.1
Pencere önünde	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Mutfağın bir köşesinde	22	23.4	23	24.2	45	23.7
Tezgah üstünde	-	-	2	2.2	2	1.1
Bahçede	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çöp Kovasının Kapağını Kapatma Durumu						
Kapağını devamlı kapalı tutan	88	92.6	80	84.2	168	88.4
Kapağını kapalı tutmayan	3	3.2	5	5.2	8	4.2
Kapağını bazen kapalı tutan	4	4.2	8	8.4	12	6.3
Çöp kutusu olmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Güvenç'in (1992) yaptığı bir çalışmada araştırmaya katılanların % 80.0'inin çöp kutularını mutfak balkonuna, % 8'inin mutfakta herhangi bir zemine, % 3'ünün çalışma tezgahına, % 1'nin de eviyealtındaki dolabın içine koydukları saptanmıştır.

Çöp kutuları v.b'nin ağız devamlı kapalı tutulmalıdır. Çöp kutusunun kapağını devamlı kapalı tutanlar, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 92.6'sı, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 84.2'sidir.

Çöpler boşaltıldıktan sonra çöp kutusunda kalan mikroorganizmaları gidermek için, deterjanlı sıcak suyla yıkanmalı hatta bir dezenfektan madde de kullanılmalıdır (Çamaşır suyu gibi). Yıkanan çöp kutusu açık havada kurutulmalı ve kullanmaya başlamadan önce içine bir poşet takılmalıdır. Çöp kutuları her boşaltımdan sonra yıkanmalıdır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre çöp kutusunu ne ile yıkadıklarının dağılımı Tablo 28'de verilmiştir. Tablodan da görüldüğü gibi ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 60'ının almayanların ise % 48.4'ünün sıcak deterjanlı su ile çöp kovalarını yıkadıkları saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yaklaşık 1/10'i sıcak deterjanlı su ile birlikte bir dezenfektan kullandıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 28. Çöp Kutuları v.b'ni Ne İle Yıkadıkları ve Yıkamada Kullandıkları Gereçler

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çöp kovası olmayan	-	-	2	2.2	2	1.1
Sıcak deterjanlı su ile	57	60.0	46	48.4	103	54.2
Soğuk duru su ile	1	1.0	6	6.4	7	3.7
Soğuk deterjanlı su ile	24	25.4	33	34.6	57	30.0
Sıcak duru su ile	1	1.0	-	-	1	0.5
Sıcak deterjanlı su+çamaşır suyu ile	8	8.4	3	3.2	11	5.8
Soğu duru su+çamaşır suyu ile	3	3.2	5	5.2	8	4.2
Soğuk deterjanlı su+çamaşır suyu ile	1	1.0	-	-	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfak döşemesinin üzerine serilenler ve bunların temizliğinin yapılma şeklinin dağılımı Tablo 29'da verilmiştir. Yer döşemesinin üzerine arzuya göre birşey serilebilir. Yere serilenler tablodan da görülebildiği gibi el dokuması halı, makina halısı, kilim, duvardan duvara halı, halıfleks, el örgüsü ya da kumaş paspas ya da belli yerlerde küçük yaygıdır. En fazla kullanılan her iki grupta da makina halısı olduğu tespit edilmiştir. Yün halısı doğal bir liften yapıldığından insan vücudundaki statik elektriği alması yönünden çok sağlıklıdır. Mutfak her ne kadar kuru gibi görünse de eviyeye akan su etrafa sıçrayacağı için duvardan duvara halı kullanılması bu mekan için hiç de uygun değildir. Ancak ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardan 1, almayanlardan 4 kişinin mutfağının duvardan duvara halı kaplatılmış olduğu tespit edilmiştir. Zeminin üzerine hiçbir şey sermeyen de ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 11.6'sı ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 9.4'dür. Zeminin üzerinde birşey serili olanlara buranın temizliğini nasıl yaptıkları sorulmuş ve zemini hasır süpürge ile süpürenlerin sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda 1 almayanlarda 3 olduğu saptanmıştır. Özellikle mutfaktaki halı-kilim vb. şeylerin süpürge ile süpürülmesi yerdeki tozların ve tozlarla birlikte olan mikroorganizmaların yiyeceklerin, mutfak araç ve gereçlerinin üzerine konmasını sağlayacak aynı zamanda 4 saat havada asılı kalan tozların solunum yoluyla vücuda girmesi sağlanacaktır. O nedenle bu duruma yol açan süptürmenin yapılmaması uygun bir davranış olur. En uygun süptürme şekli elektrikli süpürge ile olanıdır. Yiyeceklerin hazırlanması esnasında yiyecek artıkları vb. ortamı çok çabuk kirlettiğinden ve çok yoğun olarak kullanılan bir ortam olmasından dolayı bu mekana serilen malzemeler belli aralıklarla silinip, yıkanırse ortamın daha hijyenik olması sağlanır.

Tablo 29. Mutfaklarının Zeminine Serdiklerinin Cinsi ve Bunu Temizleme Şekli

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Zeminin Üzerine Serilenler						
Hiçbir şey sermeyen	11	11.6	9	9.4	20	10.5
El dokuması halı	7	7.4	5	5.2	12	6.3
Makina halısı	50	52.6	55	57.8	105	55.3
Kilim	9	9.4	10	10.6	19	10.0
Duvardan duvara halı	1	1.0	4	4.2	5	2.6
Halıfleks	11	11.6	9	9.5	20	10.5
El örgüsü ya da kumaş paspas	2	2.2	1	1.1	3	1.6
Belli yerlerde küçük yaygı	4	4.2	2	2.2	6	3.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Nasıl Temizledikleri						
Süpürge ile süptüren	1	1.2	3	3.6	4	2.4
Elektrik süpürgesi ile süptüren	77	90.6	82	96.4	159	95.3 $\chi^2=1.175$ $p>0.05$
Çırpan	22	25.8	19	22.4	41	24.1 $\chi^2=0.613$ $p>0.05$
Gırgırlayan	10	11.8	4	4.8	14	8.2 $\chi^2=3.181$ $p>0.05$
Deterjanlı su ile silen	48	50.4	45	53.0	93	54.7 $\chi^2=1.077$ $p>0.05$
Sabunlu su ile silen	27	28.4	24	28.2	51	30.0 $\chi^2=0.294$ $p>0.05$
Çamaşır sulu sıcak su ile silen	1	1.2	1	1.2	2	1.2
Yıkayan	16	18.8	15	17.6	31	18.2 $\chi^2=0.297$ $p>0.05$

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfağın zeminini temizleme şeklini ve zemini silmede kullanılan aracın dağılımı, Tablo 30'da verilmiştir.

Tablo 30. Mutfağın Zeminini Temizleme Şekli ve Silmede Kullandıkları Araçlar

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Zemini Temizleme Şekli						
Süptürge ile süptüren	6	6.4	6	6.4	12	6.5
Elektrikli süptürge ile süptüren	85	91.8	82	88.6	167	88.6
Saplı fırçayla süptüren	4	4.4	2	2.2	6	3.2
Çamaşır sulu deterjanlı su ile silen	55	59.4	63	68.2	118	63.8
Deterjanlı su ile silen	36	39.0	31	33.6	67	36.2
Su ile silen	6	6.4	3	3.2	9	4.9
Yıkayan	1	1.0	-	-	1	0.5
Zemini Silmede Kullanılan Araç						
Sıkmalı paspas	62	66.0	47	51.6	109	58.9
Mop	-	-	1	1.1	1	0.5
Yerbezi	32	34.0	43	47.3	75	40.6
Toplam	94	100.0	91	100.0	185	100.0

Bu araştırmada mutfağın zeminini elektrikli süptürge ile temizleyenlerin oranı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 91.8, almayanlarda % 88.6 olup çoğunluğu teşkil etmektedir. Her iki grup da çoğunlukla zemini silmede çamaşır sulu ve deterjanlı solüsyon kullanılmaktadır (eğitim alanlarda % 59.4, eğitim almayanlarda % 68.2). Mutfak zeminini temizlemede her iki yöntem de doğru ve sağlıklı yöntemler olup, yiyecek hazırlama sırasında etrafa dağılan yiyecek artıkları, yağlı sular vb. nedenlerle çoğalması olası olan zararlı mikroorganizmaların yayılmasını ve mutfakta koku oluşmasını önlerler.

Ancak bu araştırmada ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların, mutfağın zeminini çamaşır sulu-deterjanlı solüsyonla temizleme davranışını diğer gruba oranla daha fazla göstermesi beklenirken bu sonuca ulaşamamıştır.

Eğilerek yerleri silme, sıkmalı paspas ya da mopla silmeye göre daha yorucudur. O nedenle yerlerin eğilerek silinmemesi gerekir. Zemini eğilerek yer bezi

ile silenlerin ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardaki oranının 1/3, bu eğitimi almayanlardaki oranının ise 1/2 olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakta yapılan faaliyetlerin hangilerinin oturularak yapıldığı Tablo 31'de verilmiştir.

Tablo 31. Mutfakta Oturarak Yaptıkları İşler

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>							
	Alan		Almayan		Genel		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Sebze ayıklama	41	43.2	42	44.2	83	43.7	$\chi^2=0.021$ $p>0.05$
Dolma sarma ve doldurma	64	67.4	65	68.4	129	67.9	$\chi^2=0.024$ $p>0.05$
Pirinç vb. şeyleri ayıklama	36	37.8	36	37.8	72	37.8	
Salata yapma	4	4.2	7	7.4	11	5.8	$\chi^2=0.868$ $p>0.05$
Çorba veya yemek karıştırma	2	2.2	3	3.2	5	2.7	
Hamur yoğurma	5	5.2	10	10.6	15	7.9	$\chi^2=1.809$ $p>0.05$
Hamur açma	13	13.6	12	12.6	25	13.1	
Oturarak iş yapmayan	31	32.6	30	31.5	138	72.6	

Her iki grupta da örneklemin yaklaşık 1/3'ü oturarak iş yapmadığını belirtmiştir. En çok oturarak yapılan faaliyetin her iki grupta dolma sarma ve doldurma olduğu, ikinci sırayı da sebze ayıklamanın aldığı saptanmıştır. Ayakta yapılan işler yorgunluğa neden olduğundan mutfakta oturarak çalışabilecek bir ortam hazırlanmalıdır. Oturarak çalışmak için çalışma tezgahları, altında raf olmayan tezgahlarla, tezgah altındaki dolaplardan çekilen diz tahtalarıyla ya da taşınabilir masanın içindeki çekilebilen diz tahtaları ile sağlanabilir. En iyi oturma şekli ise ayakların yere konabileceği şekilde sandalyelerle ya da taburelerle sağlanabilir. (Anon. Yılsızb). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre sebze ayıklama, dolma doldurma, sarma, salata yapma, hamur yoğurma ve hamur açmayı oturarak yapıp yapmama arasındaki fark önemsiz bulunmuştur.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre bulaşık yıkama eviye temizliği sıklıklarının dağılımı Tablo 32'de verilmiştir.

Tablo 32. Bulaşık Yıkama ve Eviyeyi Temizleme Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Elde Bulaşık Yıkama						
Günde 1'den fazla	28	29.4	32	33.6	60	31.6
Günde 1 defa	24	25.2	20	21.0	44	23.2
Haftada birkaç	22	23.2	23	24.2	45	23.7
Haftada bir	2	2.2	6	6.4	8	4.2
15 günde bir	7	7.4	7	7.4	12	6.3
Ayda bir	6	6.3	3	3.2	9	4.7
Elde hiç yıkamayan	6	6.3	4	4.2	12	6.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Makinada Bulaşık Yıkama						
Günde 1'den fazla	9	9.4	6	6.4	15	7.9
Günde 1 defa	39	41.1	39	41.0	78	41.1
Haftada birkaç	32	33.7	37	38.9	72	37.9
Haftada bir	7	7.4	3	3.2	10	5.3
15 günde bir	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Bulaşık makinası olmayan ya da kullanmayan	7	7.4	9	9.5	13	6.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Eviye Temizliği						
Günde 1'den fazla	54	56.8	52	54.6	106	55.7
Günde 1 defa	35	36.8	29	30.4	64	33.6
Haftada birkaç	2	2.2	8	8.4	10	5.3
Haftada bir	4	4.2	2	2.2	6	3.2
15 günde bir	-	-	2	2.2	2	1.1
Ayda bir	-	-	2	2.2	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Tablo 32'de de görüldüğü gibi gruplar arasındaki bulaşık yıkama sıklıkları arasında pek farklılık yoktur. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayanların 1/3'ünün elde bulaşık yıkamayı günde birden fazla yaptıkları saptanmıştır. Bulaşıklar

ister elde ister makinada yıkansın fazla bekletilmeden yıkanmalıdır. Aksi halde bulaşık kapların kokuştığı ve mikroorganizmaların ürediği görülmüştür. Eviyenin temizliğinin her kullanımdan sonra mutlaka yapılması gerekir. Her iki grupta da bulaşıkları günde birden fazla elde yıkayanların makinada yıkayanlardan fazla olduğu saptanmıştır. Terzioğlu'nun (1988) yaptığı bir çalışmada bulaşığı günde bir defa yıkayanların oranının % 9.9 iken, günde birden fazla yıkayanların oranının da % 89.4 olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre yemek pişirme ve sofrakurma sıklıklarının dağılımı Tablo 33'de verilmiştir.

Tablo 33. Yemek Pişirme ve Sofra Kurma Sıklıkları

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>							
	Alan		Almayan		Genel		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Yemek Pişirme							
Günde 1'den fazla	42	44.2	22	23.2	64	33.7	$\chi^2=9.445$ $p<0.05$
Günde 1 defa	46	48.4	64	67.4	110	57.9	
Haftada birkaç	7	7.4	9	9.4	16	8.4	
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0	
Sofra Kurma							
Günde 1'den fazla	82	86.4	86	90.4	168	88.4	
Günde 1 defa	13	13.6	7	7.4	20	10.5	
Haftada birkaç	-	-	2	2.2	2	1.1	
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0	

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumu ile yemek pişirme sıklıkları arasındaki ilişki önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Buna göre günde birden fazla yemek hazırlayanların oranının ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda fazla olduğu saptanmıştır.

Sofra kurmayı günde birden fazla yapanların oranının ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 86.4, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda % 90.4 olduğu saptanmıştır.

Terzioğlu'nun (1988) yaptığı çalışmadan çıkan sonuçlara göre örneklemin % 15.0'i günde bir defa, % 83.0'u günde bir defadan fazla, % 1.7'si güneşir, % 0.1'i haftada bir yemek pişirdiklerini belirtmişlerdir. Yapılan bu araştırmada ise yemekleri günde birdefa yapanların sayısının fazla olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfak zeminini ve halıyı temizleme sıklıklarının dağılımı Tablo 34'de verilmiştir. Örneklemin hepsi çalışan olduğundan mutfak zeminini süpürme ve silme işini hergün yapamayabilirler. Tabloda da görüldüğü gibi ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarla bu eğitimi almayanların yarısına yakınının hergün mutfaklarını süpürdükleri tespit edilmiştir. Mutfak zeminini hergün silenlerin oranının ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 48.4 bu eğitimi almayanlarda % 43.2 olduğu saptanmıştır.

Mutfak zemini hergün en az 1 defa süpürülmeli ve silinmelidir.

Mutfakta serili olan halının kullanım durumuna bağlı olarak sık sık silinmesi mutfakta hijyenik ortam sağlaması açısından önemlidir. Araştırmaya katılanlardan 15 günde bir halıyı silenlerin oranının diğerlerinden fazla olduğu saptanmıştır. Ancak mutfak halısını silmede 15 günlük aralık seyrek sayılabilir ve yeterli olmayabilir.

Tablo 34. Mutfaklarının Zeminini ve Zeminine Serdikleri Halı vb.'ni Temizleme Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfağı Süpürme						
Günde 1'den fazla	19	20.0	11	11.6	30	15.8
Günde 1 defa	50	52.6	48	50.4	98	51.6
Haftada birkaç	24	25.2	29	30.6	53	27.9
Haftada bir	2	2.2	7	7.4	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Zemini Silme						
Günde 1'den fazla	18	19.0	9	9.4	27	14.2
Günde 1 defa	46	48.4	41	43.2	87	45.8
Haftada birkaç	23	24.2	32	33.6	55	28.9
Haftada bir	6	6.4	7	7.4	13	6.9
Onbeş günde bir	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Zeminin tamamı halı ile kaplı olan	1	1.0	4	4.2	5	2.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Halıyı silme						
Günde 1 defa	2	2.2	1	1.0	3	1.6
Haftada birkaç	13	13.6	4	4.2	17	8.9
Haftada bir	16	16.8	24	25.2	40	21.1
Onbeş günde bir	30	31.6	20	21.0	50	26.3
Ayda bir	15	15.8	21	22.2	36	18.9
Hiç	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Mutfakta halısı olmayan	16	16.8	22	23.2	38	20.0
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfak dolabının ve buzdolabının temizleme sıklığının dağılımı Tablo 35'de verilmiştir.

Her iki grupta da mutfak dolaplarını ayda bir temizleyenlerin oranının fazla olduğu saptanmıştır. Ancak haftada bir ve onbeşgünde bir temizleyenlerin oranının ev

yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda bu eğitimi almayanlardan fazla olduğu tespit edilmiştir. Mutfak dolapların yine kullanıma göre haftada bir ya da onbeşgünde bir temizlenebilir.

Buzdolabının iç temizliğini haftada bir yapanların sayısının ev yönetimi beslenme eğitimi alanlarda fazla, bu eğitimi almayanlarda ise ayda bir silenlerin sayısının fazla olduğu saptanmıştır. Buzdolabının iç temizliğinin yapım sıklığı kullanıma bağlı olsa da haftada bir yapılması uygundur, Ayda bir yapılması bu faaliyetin çok seyrek yapıldığını göstermektedir.

Buzdolabının dış temizliğinin, iç temizliğine göre daha sık yapılması gerekir. Haftada bir ve haftada birkaç defa bu faaliyeti yapanların sayısının her iki grupta da fazla olduğu saptanmıştır. Bu da her iki grubun buzdolabının dış temizliğine önem verdiğini ancak buzdolabının iç temizliğine gereken önemi veren grubun ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlar olduğu belirlenmiştir.

Tablo 35. Mutfak Dolabı ve Buzdolabını Temizleme Sıklıkları

Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfak Dolaplarının Temizliği						
Haftada birkaç	4	4.2	3	3.2	7	3.7
Haftada bir	18	19.0	11	11.6	29	15.3
15 günde bir	35	37.0	22	23.2	57	30.0
Ayda bir	36	37.8	54	56.8	90	47.3
2-3 ayda bir	1	1.0	4	4.2	5	2.6
Hiç	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Buzdolabının İç Temizliği						
Günde bir defa	-	-	1	1.0	1	0.5
Haftada birkaç	5	5.2	4	4.2	9	4.7
Haftada bir	35	36.8	20	21.0	55	28.9
15 günde bir	28	29.4	23	24.2	51	26.8
Ayda bir	27	28.6	44	46.4	71	37.5
2-3 ayda bir	-	-	2	2.2	2	1.1
Hiç	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Buzdolabının Dış Temizliği						
Günde birden fazla	3	3.2	2	2.2	5	2.6
Günde bir defa	10	10.6	10	10.6	20	10.5
Haftada birkaç	26	27.2	26	27.2	52	27.3
Haftada bir	30	31.6	24	25.2	54	28.4
15 günde bir	15	15.8	22	23.2	37	19.5
Ayda bir	9	9.4	9	9.4	18	9.5
2-3 ayda bir	-	-	2	2.2	2	1.1
Hiç	2	2.2	-	-	2	1.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre ocak ve fırının temizliğini yapma sıklıklarının dağılımı Tablo 36'da verilmiştir. Ocak her kullanımdan

sonra mutlaka silinmelidir. Çünkü dökülen yemek lekeleri silinmediğinde ocak tekrar kullanıldığında ısının etkisiyle lekeler sabitleşir bir daha çıkarılamaz ya da çıkartmak istediğimizde sert maddeler kullanacağımızda emaye çizilebilir.

Fırın da her pişirme işleminden sonra önce sabunlu bezle sonra duru bezle silinmelidir. Eğer fırın sık sık silinmezse yiyeceklerden çıkan yağlı buharlar ısının da etkisiyle fırının iç duvarında ve tabanında kalın yağ tabakaları oluşturabilirler. O nedenle fırınların da ocaklar gibi her kullanımdan sonra silinmesi gerekir (Baykan, Tokyürek 1996).

Tablo 36. Ocak ve Fırınlarını Temizleme Sıklıkları

Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ocak Silme						
Günde birden fazla	44	46.4	38	40.0	82	43.2
Günde bir defa	46	48.4	40	42.1	86	45.3
Haftada birkaç	4	4.2	12	12.6	16	8.4
Haftada bir	1	1.0	4	4.2	5	2.6
İki-üç ayda bir	-	-	1	1.1	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Fırın Silme						
Günde birden fazla	24	25.2	15	16.0	39	20.5
Günde bir defa	23	24.2	19	20.0	42	22.1
Haftada birkaç	21	22.2	19	20.0	40	21.0
Haftada bir	9	9.4	12	12.6	21	11.1
15 günde bir	7	7.4	12	12.6	19	10.0
Ayda bir	4	4.2	17	17.8	21	11.1
Hiç	7	7.4	1	1.0	8	4.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 46.4'ü ocağını, % 25.2'si fırını ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 42.1'i ocağını, % 20.0'si fırını günde

birden fazla sildiklerini belirtmişlerdir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumu ile fırının silinme sıklığı arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yemek pişirme sıklıkları da önemli derecede fazla bulunmuştur (Tablo 33). Buradan ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yemeklerini daha çok fırında pişirdikleri ve her kullanımdan sonra da sildikleri sonucuna varılabilir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre duvar fayansları ile kapı ve pencere temizliğini yapma sıklığının dağılımı Tablo 37'de verilmiştir. Duvar fayansları kirlendikçe deterjanlı sıcak su ile hatta dezenfektan maddelerle temizlenmelidir. Ancak eviye ve tezgahın üzerindeki fayanslar daha sık temizlenmelidir. Onbeş günde bir duvar fayanslarını temizleyenler ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 23.2'si, almayanların % 19.0'u oranındadır.

Kapı ve pencere temizliğinin de belli aralıklarla yapılması gerekir. Özellikle kapı kolları daha fazla kirlendiğinden buralar daha sık silinmelidir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yarısından çoğu, almayanların da yaklaşık yarısı mutfak kapı ve penceresini onbeş günde bir temizlediklerini belirtmişlerdir. Kapı ve pencerelerin temizliğinin temizlenme sıklığı her ne kadar kullanıma bağlı olsa da haftada bir silinebilir.

Tablo 37. Fayans ve Kapı-Pencerelerini Temizleme Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Duvar Fayans Temizliği						
Günde birden fazla	4	4.2	6	6.4	10	5.3
Günde bir defa	14	14.8	10	10.6	24	12.6
Haftada birkaç	20	21.0	18	19.0	38	20.0
Haftada bir	22	23.2	15	15.8	37	19.4
Onbeş günde bir	22	23.2	18	19.0	40	21.1
Ayda bir	13	13.6	27	28.2	40	21.1
2-3 ayda bir	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Kapı ve Pencere Temizliği						
Günde bir defa	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Haftada birkaç	2	2.2	2	2.2	4	2.1
Haftada bir	13	13.6	10	10.6	23	12.1
Onbeş günde bir	53	55.8	41	43.0	94	49.5
Ayda bir	26	27.4	40	42.2	66	34.7
2-3 ayda bir	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre perde, örtü vb. eşyalarla kurulama bezlerini temizleme sıklığının dağılımı Tablo 38'de verilmiştir.

Perde ve örtü gibi eşyalar da belli aralıklarla mutlaka temizlenmelidir. Her iki grupta da ayda bir temizleyenlerin sayısı fazladır.

Kurulama bezleri çok sık kullanıldığından sık sık temizlenmesi gerekir. Her kullanımdan sonra yıkanmalıdır. Böylece kurulama bezlerinde oluşabilecek mikroorganizmalar araç ve gereçlere geçmemiş olur. Kurulama bezlerini haftada bir temizleyenlerin sayısı iki grupta da diğer seçeneklerden daha fazladır.

Tablo 38. Perde, Örtü vb. Eşyaları ve Kurulama Bezlerini Temizleme Sıklıkları

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Perde, örtü vb. Eşyaların Temizliği						
Haftada bir	4	4.2	6	6.4	10	5.3
Onbeş günde bir	27	28.4	14	14.8	41	21.6
Ayda bir	64	67.4	66	69.4	130	68.4
2-3 ayda bir	-	-	9	9.4	9	4.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Kurulama Bezi Temizliği						
Günde birden fazla	5	5.2	4	4.2	9	4.7
Günde bir defa	8	8.4	5	5.2	13	6.8
Haftada birkaç	30	31.6	30	31.6	60	31.6
Haftada bir	43	45.4	36	38.0	79	41.7
Onbeş günde bir	8	8.4	12	12.6	20	10.5
Ayda bir	1	1.0	6	6.4	7	3.7
İki-tiç ayda bir	-	-	1	1.0	1	0.5
Hiç	-	-	1	1.0	1	0.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfak faaliyetlerine yardımcı birinin olup olmadığının dağılımı Tablo 39'da verilmiştir.

Ailenin yaşamındaki günlük faaliyetlerin kadın, erkek ve ailenin diğer üyeleri arasında paylaşılması ile aile yaşantısının aksayan yanlarının düzeltilmesinde, kişilik geliştirilmesinde, işbirliği, eşitlik, sevgi, saygı, güven, paylaşma, arkadaşlık gibi tutum ve davranışlarının gelişmesinde yardımcı olduğu belirlenmiştir (Terzioğlu 1987).

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 40.0'ı, almayanların % 32.6'sı mutfak faaliyetlerinde yardım almadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 39. Mutfak Faaliyetlerinde Yardım Alma Durumu

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	19	20.0	24	25.2	43	22.6
Hayır	38	40.0	31	32.6	69	36.3
Bazen	38	40.0	40	42.2	78	41.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre yemek hazırlama, pişirme ve salata yapmaya kimlerin yardım ettiğinin dağılımı Tablo 40'da verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların yaklaşık 3/4'ü, almayanların da yaklaşık 2/3'si yemek hazırlamada yardım almadıklarını belirtmişlerdir.

Sürtüçioğlu'nun (1986) yaptığı bir çalışmada da kadınların çoğunluğunun (% 98) yemeklerini kendilerinin yaptıkları saptanmıştır. Yemeklerini kendi yapmayan 18 kişinin, 15'inin büyükannesi, 2'sinin görümcesi, 1'inin de kız çocuğunun yaptıkları saptanmıştır.

Tabloda da görüldüğü gibi her iki grupta da en fazla yardımın salata yapmada alındığı saptanmıştır.

Tablo 40. Yemek Hazırlama, Pişirme ve Salata Yapmaya Yardım Edenler

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Yemek Hazırlama						
Kız çocuk	5	5.2	6	6.4	11	5.8
Eş	12	12.6	16	16.8	28	14.7
Ücretli hizmetçi	3	3.2	-	-	3	1.6
Kayın valide	4	4.2	7	7.4	11	5.8
Kız ve erkek çocuk	1	1.0	-	-	1	0.5
Kız çocuk ve eş	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Yardım almayan	69	72.8	65	68.4	134	70.5
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Yemek Pişirme						
Kız çocuk	5	5.2	6	6.4	11	5.8
Eş	15	15.8	12	12.6	27	14.2
Ücretli hizmetçi	3	3.2	-	-	3	1.6
Kayın valide	4	4.2	8	8.4	12	6.3
Kız çocuk ve eş	1	1.1	-	-	1	0.5
Yardım almayan	67	70.5	69	72.6	136	71.6
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Salata Yapma						
Kız çocuk	10	10.6	10	10.6	20	10.5
Erkek Çocuk	2	2.2	1	1.0	3	1.6
Eş	26	27.4	30	31.6	56	29.5
Ücretli hizmetçi	1	1.0	-	-	1	0.5
Kayın valide	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Kız ve erkek çocuk	1	1.0	-	-	1	0.5
Kız çocuk ve eş	1	1.0	1	1.0	2	1.1
Yardım almayan	51	53.6	50	52.6	101	53.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre sofrayı kurma ve sofrayı toplamaya kimlerin yardımcı olduğunun dağılımı Tablo 41'de verilmiştir. Yapılan bir çalışma ile kadının aile bireylerinden ve ücretli yardımcılardan mutfak işlerinden en fazla sofrayı kurma ve toplamada yardım aldığı saptanmıştır (Terzioğlu, Şafak 1987).

Yapılan bu çalışmada da kadının en fazla yardım aldığı mutfak faaliyetinin sofraya kurma toplama ve salata yapma olduğu saptanmıştır. Bu üç faaliyette de en fazla eşlerin yardım ettiği belirlenmiştir.

Tablo 41. Sofra Kurma ve Toplamada Yardım Alınan Kişiler

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sofra Kurma						
Kız çocuk	13	13.6	14	14.8	27	14.2
Erkek çocuk	1	1.0	5	5.2	6	3.1
Eş	22	23.2	20	21.0	42	22.1
Kayın valide	1	1.0	2	2.2	3	1.6
Kız-erkek çocuk	5	5.2	5	5.2	10	5.3
Kız çocuk-eş	2	2.2	5	5.2	7	3.7
Erkek çocuk-eş	7	7.4	4	4.2	11	5.8
Yardım almayan	44	46.4	40	42.2	84	44.2
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Sofra Toplama						
Kız çocuk	10	10.6	15	15.8	25	13.2
Erkek çocuk	2	2.2	6	6.4	8	4.2
Eş	20	21.0	15	15.8	35	18.4
Ücretli hizmetçi	1	1.0	-	-	1	0.5
Kayın valide	2	2.2	2	2.2	4	2.1
Kız-erkek çocuk	5	5.2	5	5.2	10	5.3
Kız-eş	3	3.2	5	5.2	8	4.2
Erkek çocuk-eş	6	6.2	5	5.2	11	5.8
Yardım almayan	46	48.4	42	44.2	88	46.3
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre bulaşık yıkama ve bulaşık yerleştirmede kimden yardım aldıklarının dağılımı Tablo 42'de verilmiştir.

Tablo 42. Bulaşık Yıkama ve Yerleştirmede Yardım Alınan Kişiler

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bulaşık yıkama						
Kız çocuk	5	5.2	10	10.6	15	7.9
Eş	8	8.4	11	11.6	19	10.0
Ücretli hizmetli	3	3.2	-	-	3	1.6
Kayın valide	2	2.2	4	4.2	6	3.2
Kız çocuk-eş	1	1.0	-	-	1	0.5
Yardım almayan	76	80.0	70	73.6	146	76.8
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Bulaşık Yerleştirme						
Kız çocuk	10	10.6	11	11.6	21	11.1
Erkek çocuk	2	2.2	1	1.0	3	1.6
Eş	14	14.6	13	13.6	27	14.1
Ücretli hizmetçi	2	2.2	-	-	2	1.1
Kayın valide	3	3.2	3	3.2	6	3.2
Kız-erkek çocuk	-	-	1	1.0	1	0.5
Kız çocuk-eş	-	-	3	3.2	3	1.6
Erkek çocuk-eş	-	-	2	2.2	2	1.1
Yardım almayan	64	67.2	61	64.2	125	65.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Bulaşık yıkamada yardım alanların oranının ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlarda % 20, almayanlarda % 26.4 olduğu saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların bulaşık yıkamada yardım aldıkları kişilerin; kız ve erkek çocukları, eşleri, kayın valideleri ve ücretli hizmetli olduğu saptanırken bu eğitimi almayanların bulaşık yıkamada yardım aldıkları kişilerin kayın valide, eş, kız çocuk ve ücretli hizmetli olduğu saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakın genel temizliği ve çöp atmada kimlerden yardım aldığının dağılımı Tablo 43'de verilmiştir.

Tablo 43. Mutfağın Genel Temizliğinde ve Çöp Atmada Yardım Alınan Kişiler

	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Mutfağın Genel Temizliği						
Kız çocuk	5	5.2	2	2.2	7	3.7
Erkek çocuk	1	1.0	-	-	1	0.5
Eş	4	4.2	-	-	4	2.1
Ücretli hizmetli	11	11.6	16	16.8	27	14.2
Kayın valide	2	2.2	3	3.2	5	2.6
Kız çocuk-eş	-	-	1	1.0	1	0.5
Yardım almayan	72	75.8	73	76.8	145	76.4
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0
Çöp Atma						
Kız çocuk	2	2.2	7	7.4	9	4.7
Erkek çocuk	4	4.2	6	6.4	10	5.3
Eş	24	25.2	20	21.2	44	23.2
Ücretli hizmetçi	3	3.2	1	1.0	4	2.1
Kayın valide	3	3.2	1	1.0	4	2.1
Kapıcı	4	4.2	4	4.2	8	4.2
Kız-erkek çocuk	1	1.0	-	-	1	0.5
Kız çocuk, eş	1	1.0	-	-	1	0.5
Erkek çocuk-eş	2	2.2	5	5.2	7	3.7
Yardım almayan	51	53.6	51	53.6	102	53.7
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Yemek hazırlama, bulaşık yıkama, genel temizlik, kız çocuklar için, ufak tamiratlar ve çöplerin atılması erkekler için daha uygun olduğu yapılan bir araştırmayla ortaya çıkarılmıştır. O halde yapılan işlerde cinsiyet ayrımı yapılmaktadır (Şafak 1992).

Mutfağın genel temizliğini ev yönetimi beslenme eğitimi alanların 3/4'den 4 fazlası kendi yaparken ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların da 3/4'den 5 fazlasının kendi yaptığı saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlardan 23

kişi almayanlardan 22 kişi mutfağın genel temizliğinde yardım aldıklarını belirtmişlerdir. Her iki grupta da en fazla ücretli hizmetliden yararlanılmaktadır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan ve almayanlarda çöplerini kendileri atanların sayısı eşittir (% 53.6). Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 25.2'si, almayanların % 21.2'sinin eşleri çöpleri atmada yardımcı olmaktadır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre mutfakta mutfak faaliyetlerinin dışında yapılan faaliyetlerin dağılımı Tablo 44'de verilmiştir. Zamanının büyük bir çoğunluğunu mutfakta geçiren kadının burada yaptığı bir takım işleri de yapması çok doğaldır. Müzik dinleme ve televizyon izleme mutfak faaliyetleriyle aynı anda yapılan bir faaliyettir. Araştırmaya alınan örneklemde ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 61.0'i bu eğitimi almayanların da % 71.6'sı mutfaklarında müzik dinlediklerini belirtmişlerdir. Mutfakta sigara içenlerin sayısı ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 2.2'si olmayanların % 1.0'idir. Sigara içerken aynı zamanda mutfak faaliyetleri yapılmamalıdır. Çünkü sigaraya geçen tükürük sigara içenin ellerine oradan da yiyeceklere bulaşır. Aynı zamanda sigara dumanını üfleme anında dumanla birlikte ağızdan çıkan tükürükler besinlere bulaşır (Ciğerim, Beyhan 1994).

Tablo 44. Mutfakta Yaptıkları Diğer Faaliyetler

<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>						
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Televizyon izleyen	29	30.6	23	24.2	52	27.4
Müzik dinleyen	58	61.0	68	71.6	126	66.3
Ütti yapan	10	10.6	7	7.4	17	8.9
Kitap ve gazete okuyan	9	9.4	7	7.4	16	8.4
Örgü ören	5	5.2	2	2.2	7	3.7
Sohbet eden	9	9.4	10	10.6	19	10.0
Küçük bebeğe bakan	1	1.0	-	-	1	0.5
Sigara içen	2	2.2	1	1.0	3	1.6
Mutfak faaliyetlerinin dışında faaliyet yapmayan	22	23.2	18	19.0	40	21.1

Güvenç'in (1992) yaptığı bir çalışma ile; mutfakta mutfak faaliyetlerinin haricinde hangi faaliyetlerin yapıldığını saptamıştır. Kadınların % 59'unun radyo dinlediği, % 46'sının kitap okuduğu, % 25'inin çocuk baktığı, % 22'sinin mutfakta yan bir faaliyet yapmadığı, % 6'sının televizyon izlediği belirlenmiştir.

Bazı faaliyetler mutfaka taşınırken mutfak faaliyetlerinden bazıları da mutfak dışındaki bir bölüme taşınıp yapılabilir. Ancak bu çalışmada bu durum üzerinde durulmamıştır, bir bulgu olmasına ancak Güvenç'in (1992) yaptığı benzer çalışmada buna dair bulgular vardır. Araştırmaya katılanların % 40'ının mutfak faaliyetlerinden yiyecek hazırlama esnasında evin başka bölümlerinin kullanıldığını saptamıştır. Sebze ayıklama ve temizleme işini mutfak dışında başka bir bölümde yapanlar % 21'dir. Sebze ayıklama veya temizleme işinin mutfak dışında yapılmasının nedeni de iş yaparken aynı zamanda televizyon izlemek olduğu, % 19'unun sebze ve meyveleri ayıklamak için balkonu kullandığı saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre çamaşır makinası mutfakta olan deneklerin dağılımı Tablo 45'de verilmiştir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 10.6'sının olmayanların % 7.4'ünün çamaşır makinasının mutfakta olduğu saptanmıştır. Çamaşır makinası mutfakta olmayan ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların % 3.5'i (3 kişi) çamaşır makinasının mutfakta olmasını isterken % 96.5'i istememektedir. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanların % 11.4'ü (10 kişi) çamaşır makinasının mutfakta olmasını isterken, % 88.6'sının istemediği saptanmıştır.

Tablo 45. Çamaşır Makinası Mutfaklarında Olanlar

	<u>Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi</u>					
	Alan		Almayan		Genel	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çamaşır makinası mutfakta olan	10	10.6	7	7.4	17	8.9
Çamaşır makinası mutfakta olmayan	85	89.4	88	92.6	173	91.1
Toplam	95	100.0	95	100.0	190	100.0

Sözer'in (1990) yaptığı bir çalışmada araştırmaya katılanların % 75 ve % 85 gibi büyük bir çoğunluğu çamaşır makinasını mutfakta istediklerini belirtmişlerdir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre kadınların 3 gün içinde, yiyecek-içecek hazırlama, bulaşık yıkama, sofrayı hazırlama-toplama, mutfak genel temizliği ve diğer mutfak faaliyetleri için harcadığı sürenin dağılımı Tablo 46'da verilmiştir. Tablodaki 1. ve 2. günler hafta içi iki günü 3. gün de hafta sonu bir günü göstermektedir. Hafta içi günlerde, yiyecek hazırlama için günde ortalama 72-91 dakika, sofrayı hazırlama-toplama için 39-47 dakika, bulaşık yıkama için 24-29 dakika, mutfak temizliği için 31-50 dakika zaman ayrıldığı, hafta sonu günlerinde ise bu faaliyetlere sırasıyla 104-105 dakika; 49-52 dakika; 33-35 dakika; 42-45 dakika; 57-61 dakika zaman ayrıldığı saptanmıştır.

Tablodan da görüldüğü gibi mutfaktaki faaliyetlere hafta sonu harcanan sürenin hafta içindekinden biraz daha fazla olduğu saptanmıştır.

Terzioğlu'nun (1988) yaptığı bir çalışmada kadınların en fazla yiyecek hazırlamaya (13 saat/hafta) zaman ayırdıkları saptanmıştır.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alma durumuna göre üçgünde mutfak faaliyetlerinin herbiri için harcanan sürenin ortalamaları Tablo 47'de gösterilmiştir.

Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlar ve almayanların üçgün içinde yiyecek-içecek hazırlamaya harcadıkları sürenin ortalamaları (sırasıyla 73 dakika, 89 dakika) arasındaki fark önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Hafta sonu bu iki grubun yiyecek-içecek hazırlama için ayırdıkları süre ortalamalarının sırasıyla 104 ve 105 dakika olduğu Tablo 46'da görülmektedir ($p > 0.05$). Mutfakta geçirilen toplam sürenin ortalamaları ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan grupta 254 dakika/gün, ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlarda ise 260 dakika/gün'dür (Tablo 47).

Stoffard'ın (1983) çalışan kadınlar üzerinde yaptığı bir çalışmada kadınların yemek sonrası temizliğe 37 dakika/gün, yiyecek hazırlamaya da (74 dakika/gün) bu araştırmada elde edilen bulgulara yakın bir sonuç bulunduğu gözlenmiştir.

Yardımcı'nın (1989) çalışmasında kadınların hafta içinde hergün bulaşık yıkamaya 0.52 saat, yemek yapmaya da 2.05 saat zaman harcadığı saptanmıştır.

Birgündeki mutfak faaliyetleri için harcanan süreyle; ailedeki çocuk sayısı ve en küçük çocuğun yaşı, birey sayısı, ev kadınının yaşı, evlilik yılı ve mutfakın büyüklüğü arasındaki ilişkiyi saptamak için belirlenen korelasyon katsayıları Tablo 48'de toplanmıştır.

Tablo 48'de de görüldüğü gibi mutfakta geçen toplam süreyle en küçük çocuğun yaşı ve evlilik yılının pozitif ilişkisi olduğu korelasyonla belirlenmiştir ($p<0.05$). Ayrıca en küçük çocuğun ve kadının yaşının yiyecek-içecek hazırlamaya ayrılan süre aralarındaki ilişkileri de önemli bulunmuştur ($p<0.05$).

Kadının yaşı ve evlilikteki yılı arttıkça mutfak faaliyetleri ile ilgili bilgi ve becerisinin artması, mutfakta harcayacağı süreyi azaltıcı bir faktör olabilir. Bunun yanı sıra evdeki çocuğun yaşının küçük olması da anneye olan bağımlılığı artırdığından kadının mutfaktaki faaliyetler için harcadığı süreyi artırabilir. En küçük çocukların yaşında olduğu gibi çocukların sayısının da kadınların mutfaktaki faaliyetler için harcanan süreyi etkilediği Yardımcı'nın (1989) yaptığı araştırmada da ortaya konmuştur.

Tablo 46. Birinci, İkinci, Üçüncü Günde Faaliyetlere Harcadıkları Sürenin (Dakika) Ortalaması

Mutfak Faaliyetleri	Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi					
	N	Alan $\bar{X}$	S	N	Almayan $\bar{X}$	t
Yiyecek-İçecek Hazırlama						
1. Gün	48	74.58	44.06	50	86.78	1.15
2. Gün	48	72.23	38.23	48	91.10	2.33
3. Gün	45	105.35	50.66	48	104.77	0.05
Sofra Hazırlama-Toplama						
1. Gün	49	39.84	20.03	50	41.60	0.39
2. Gün	49	41.59	28.93	49	47.75	1.09
3. Gün	49	52.45	32.06	50	49.46	0.49
Bulaşık Yıkama						
1. Gün	48	28.81	19.54	45	29.47	0.17
2. Gün	47	24.34	14.21	46	26.63	0.78
3. Gün	49	33.49	20.51	46	35.00	0.32
Mutfağın Genel Temizliği						
1. Gün	29	50.10	39.02	34	38.50	2.05
2. Gün	25	32.20	24.86	33	31.30	0.16
3. Gün	34	42.44	24.83	35	45.14	0.34
Diğer Faaliyetler						
1. Gün	29	50.10	39.02	37	56.89	0.79
2. Gün	27	50.37	31.89	40	42.00	1.20
3. Gün	33	61.79	48.94	37	57.59	0.41

*p<0.05

Tablo 47. Üçgün İçinde Faaliyetlere Harcadıkları Sürenin (Dakika/Gün) Ortalaması

Mutfak Faaliyetleri	N	$\bar{X}$	S	t	Önemlilik
Yiyecek- İçecek Hazırlama					
1. Grup	47	84.05	92.69	1.99	0.050*
2. Grup	49	94.21	103.53		
Sofra Hazırlama, Toplama					
1. Grup	49	44.62	58.87	0.54	0.587
2. Grup	50	32.40	63.01		
Bulaşık Yıkama					
1. Grup	48	28.88	44.92	0.17	0.868
2. Grup	46	30.36	48.12		
Mutfağın Genel Temizliği					
1. Grup	29	41.58	36.10	1.68	0.097
2. Grup	34	38.31	68.37		
Diğer Faaliyetler					
1. Grup	30	54.08	86.54	0.94	0.349
2. Grup	38	52.16	70.42		

*p<0.05

1. Grup: Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanlar**2. Grup:** Ev yönetimi ve beslenme eğitimi almayanlar

Tablo 48. Mutfaktaki Faaliyetler İçin Harcanan Süreyle, Ailedeki Çocuk Sayısı ve En Küçük Çocuğun Yaşı, Birey Sayısı, Ev Kadınının Yaşı Evlilik Süresi ve Mutfağın Büyüklüğü İlişkileri (Korelasyon Katsayıları; r)

	Yiyecek-İçecek Hazırlama		Sofra Hazırlama-Toplama		Bulaşık Yıkama		Mutfağın Genel Temizliği		Diğer Faaliyetler		Mutfakta Geçirilen Toplam Süre	
	n	r	n	r	n	r	n	r	n	r	n	r
Çocuk sayısı	88	-0.052	88	0.043	88	-0.046	88	0.051	88	0.151	88	0.025
En küçük çocuğun yaşı (yıl)	88	0.288*	88	0.832	88	0.0683	88	0.013	88	0.050	88	0.215*
Ailedeki birey sayısı	100	0.073	100	0.121	100	0.108	100	0.003	100	0.162	100	0.173
Ev kadınının yaşı	100	0.310*	100	0.058	100	0.115	100	0.154	100	0.127	100	0.307*
Kaç yıldır evli oldukları	100	0.328	100	0.129	100	-0.070	100	-0.200	100	0.194	100	0.0270*
Mutfağın büyüklüğü (m ²)	100	0.176	100	0.041	100	0.138	100	0.011	100	0.091	100	0.179

*p<0.05

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Kadınların çalışma yaşamına girmesiyle çağdaş kadın evine daha az zaman ayırmaktadır. Bu kısıtlanmış zamanın çoğunu da mutfakta geçiren kadın, mutfağında iyi bir planlama yaparak zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayabilir. Böylece bedenen ve zihnen daha az yorulan kadın arta kalan zamanını ve enerjisini ailesinin bakımına ve toplum için yararlı olabilecek diğer faaliyetlere ayırabilir.

Elde edilen bulgulara göre her iki grupta da mutfağın yer döşemesi ve tezgahında uygun malzemenin kullanıldığı, duvarlarda genellikle beyaz plastik boya kullanıldığı, lokal aydınlatmanın yetersiz olduğu en fazla ocak üstü aydınlatmanın kullanıldığı bulunmuştur. Mutfakta ısınma aracı olarak çoğunluğun kalorifer kullandığı, tamamına yakının sıcak su bağlantısı bulunduğu, su ısıtma aracı olarakta şofbenin tercih edildiği gözlenmiştir. Mutfak pencerelerinin ve balkona açılan mutfak kapılarının çoğunun telsiz olduğu saptanmıştır.

Evlerde genellikle tek duvar tipi mutfakların bulunduğu, mutfak alanlarının 6-8 m² arasında yoğunlaştığı bulunmuştur. Grupların yarıdan fazlasının mutfaklarında yemek yeme bölümünün bulunduğu tespit edilmiştir.

Eğitimin mutfakta kadının iyi bir plan yapma ve daha sağlıklı ortam yaratmadaki etkisi yadsınamaz. Beslenecek aile bireylerini doğrudan etkileyen bu ortam eğitim almış kadınların ailelerinde daha olumlu sonuçları düşündürmektedir. Ev yönetimi ve beslenme eğitiminin bu durumda daha da olumlu etkisi olması beklenmektedir. Bu araştırmada gerek ev yönetimi ve beslenme eğitimi alan gerekse ev yönetimi ve beslenme eğitimi almamış da olsa lise üstü eğitim görmüş bir grup olan öğretmenlerin tümünde mutfakla ilgili olumlu uygulamaların % 100 oranında gerçekleştiği saptanamamıştır.

Genelde mutfak planlama, mutfakta hijyen, iş kolaylaştırma gibi konulara; tüm örgün eğitim alanlarında ilkokuldan başlamak üzere ve özellikle de ev yönetimi ve beslenme derslerinde davranışa geçebilmeyi sağlayacak şekilde yer verilmesi önerilebilir.

Davranışa geçebilecek eēitim modelini belirleme amacıyla, çeşitli eēitim modelleri üzerine deneme araştırmaları planlanıp yürütülmesi büyük yarar getirebilir.

Ev yönetimi ve beslenme eēitimi alan ve almayan ēretmenlerin hijyen konusunda gerekli bilgiye sahip olmadıklarından Milli Eēitim Bakanlıēı ve niversite iřbirliēi ile bu konuda ēretmenlere hizmet içi eēitim verilebilir.

İllerdeki Kız Meslek Lisesi ēretmenleri ile Mimarlar Odası, mutfak planlamanın ihtiyaa cevap vermesi hususunda iřbirliēi yapabilir.

Halkı mutfakta planlama, mutfakta hijyen ve zaman kullanımı konusunda bilgilendirmek için yaygın eēitim kurumlarındaki bütün alanlarda, sivil savunmanın ilgili dallarında hizmet içi eēitimden geçen ev yönetimi ve beslenme ēretmenleri tarafından kurs verilebilir. Radyo, televizyon ve gazete yoluyla da bu konular ele alınabilir.

KAYNAKLAR

AKÇİÇEK, E., F. AKÇİÇEK

- 1989 "Besinlerin Pişirme ve Saklanması Kullanılan Malzemelerin İnsan Sağlığına Yapabileceği Olumsuz Etkiler", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 18(1): 87-89.

ALAN, Tefik

- 1974 "Besin Maddeleri Bulaşma Yolları", **Sağlık Dergisi**, 27-8, (46):64-67.

ALTAY, Banu

- 1990 "Gıda Sanayinde Hijyen ve Sanitasyonun Önemi" **Gıda**, (231, Ocak): 14-15.

ALVAREZ, L., F. WURGAFT, J. ESPINOZA, M. ARAYA, G. FIGUEROA

- 1992 Hygiene Habits and Carriers in Families with a Child who thes Had Typhoid Fever, *Rev. Saude Publ* 26(2): 75-81.

ANONYMOUS

Yılsıza Planing a Social Kitchen.

Yılsızb Plan Your Kitchen to Take it Easy, Michigan State Universty.

1964 "Şehir Konutları Standartlarının Tespiti" **1. Konut Paneli**. İstanbul Teknik Üniversitesi Yapı Araştırma Kurumu, Seri E Tebliğler Sayı: 2.

1974 **Yiyecek ve İçecek Servisi**, Turizm Bakanlığı, Ankara.

1982 **Gelişim Evimiz Ansiklopedisi 2**, İstanbul.

ANONYMOUS

- 1993a "Ev Temizliği", Kadının Dünyası, **Tüketici**, 3, (45).
- 1993b Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması, Sağlık Bakanlığı Ana ve Çocuk Sağlığı, Aile Planlaması Genel Müdürlüğü Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etütleri Enstitüsü, Ankara.
- 1995 "Modern Mutfakın Önemli Bir Parçası Bulaşık Makinaları", **Tüketici Bülteni**, 8 (87).

AĞAT, Niltüfer

- 1983 **Konut Tasarımına Mutfakın Etkisi ve Mutfak Tasarımı**. İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Baskılı Atölyesi.

ATEŞ, M., E.BALLAR, G.PEKCAN

- 1986 "Sosyo-Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 15:71-83.

BAŞ, Suat

- 1980 "Sağlık ve Sağlığı Etkileyen Durumlar", **Türk Hemşire Dergisi**, (1): 53-56.

BAYKAN S., Ş. TOKYÜREK

- 1996 **Ev Araçları**, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Önlisans Programı. Anadolu Üniversitesi Web Ofset, Eskişehir.

BAYKAN, S., A.F.ERSOY

- 1992 "Farklı Gelir Düzeyindeki Yeni Evli Ailelerin Büyük Elektrikli Ev Araçlarını Satın Alma Durumları", **Standart**, 31, (362, Şubat): 11-13.

BAYRAKTAR M., V. KALINKARA

- 1995 "Konutlarda Depolama Alanı Yeterliliği", **Standart**, Nisan.

BAYTİN, Nesil

- 1980 **Konut Islak Mekanları.** TÜBİTAK Yayın No: 945. TÜBİTAK Matbaası, Ankara.
- 1988 "Mimarlık-Ergonomi-Antropometri İlişkisi", **1. Ulusal Ergonomi Kongresi**, MPM Yayınları: 372.

BENER Ö., S. EREL

- 1992 "Kadınların Para ve Zaman Kullanımı", **Ev Ekonomisi Dergisi**, 5: 34-42.

BENER Özgün

- 1989 Kadınların Para ve Zaman Kullanımı, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Programı Doktora Tezi, Ankara.

BENGİSU, Burhan

- 1973 "Sağlık Eğitimi Evde Başlar", **Türk Hemşireler Dergisi** 2(3): 21.

BEST, D., G.BEST

- 1990 **The Color Book of Pub Catering**, Martin Books, Cambridge.

BEYAZIT, Nigan

- 1969 **Bugün ve Yarın İçin Konut**, İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi, Yapı Araştırma Kurumu Seri A: Tercümeleler.

BEYHAN, V., N. CİĞERİM, Z. ELMALI, E. ARISOY

- 1995 "Ankara'daki Banka Mutfaklarının Hijyen Durumu", **II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi.**

BEYHAN, Y., N. CİĞERİM, H. ARCA

- 1995 "Ankara'daki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumu", **II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi.**

BEVERIDGE, Elizabeht

- 1971 **Coosing and Using Equipman**, Sixth. Edition, The Lova State Universty, Iowa.

BIRD, G., W. GERAL, A. BIRD, M. SCRUGGS

- 1984 Determinants of Family Task Shoring: A Study of Husbands and Wife, **Journal of Marriage and The Family**, (May): 345-355.

CİĞERİM, N., Y. BEYHAN

- 1994 **Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen**, Kök Yayıncılık, Ankara.

CİĞERİM, N., Y. BEYHAN, N. ÇELİKTAŞ

- 1995 "Ankara'da Yüksek Öğretim Kredi ve Yurtlar Kurumuna Bağlı Yurt Mutfaklarında Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 24 (2): 273-278.

COLIN, Miell

- 1984 "Domestic Kitchen Design The Building Rugulations" **Architects Journal** (October): 95-97.

COOPER, Steve

- 1996 Better by Design, **Better Homes and Gardens**, (21): 214.

DİRİCAN, K., N. BİLGE

- 1993 **Halk Sağlığı** (Toplum Hekimliği), Uludağ Üniversitesi II. Baskı.

ERDOĞAN, S., Y. ATLIOĞLU

- 1992 **Görgü Kuralları ve Sofra Düzenleme**, Açık Öğretim Fakültesi, Ön Lisans Programı Ders Kitabı.

EREL, Sevim

- 1978 "Mutfak Araçlarının Yerleştirilmesi ve Mutfak Planlama", **Evde Kullanılan Araç ve Gereçler**, Hacettepe Üniversitesi Yayınları A.24.

EREL S., G. TERZİOĞLU, C. YERTUTAN

- 1987 "Ailelerin Konuta İlişkin Tercih ve Beklentileri", **Toplu Konutlarda Mekan Standartları Paneli**, Yapı End. Merkezi. İstanbul.

EREL, S., C. YERTUTAN

- 1980 "Trabzon İlinde Konut Durumunun Sağlıklı Bir Konutta Bulunması Gereken Koşullar Yönünden İncelenmesi", **Türk Hemşireler Dergisi**, (4): 23, 25-28.

EREL, S., E. BAYRAKTAR

- 1986 "Ailede Kadının Rolü Kavramının Evli Kadınlar ve Erkekler Açısından Karşılaştırmalı Analizi", **Ev Ekonomisi Dergisi**, (1): 3-8.

FAZLIOĞLU, AYŞEGÜL

- 1992 Toplumsal Değişmenin Ailenin Yapısına ve Kadının Statüsüne Etkileri, H.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

FİDAN, N., M.ERDEN

- 1987 **Eğitim Bilimine Giriş**, Repa Eğitim Yayınları, Başkent Yayımevi, Ankara.

GÖNEN E., V. KALINKARA

- 1987a "Konut Mutfaklarında Çalışma Ortamının İyileştirilmesine Ergonomik Yaklaşım", **Verimlilik Dergisi**: 16 (3): 105-121.

GÖNEN E., V. KALINKARA

- 1987b "Konutlarda Yaşlıların Yaşamını Kolaylaştıracak Bazı Tasarım Örneklerine Ergonomik Yaklaşım", 23-24 Kasım, **M.P.M. 1. Ulusal Ergonomi Kongresi**, İstanbul.
- 1989 "Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerinde Ergonomik Bir Çalışma", Çukurova Üniversitesi Milli Produktivite Merkezi, **2. Ulusal Ergonomi Kongresi**.
- 1991 "Bedensel Özürlü Kadınlar İçin Mutfak Tasarımına Ergonomik Yaklaşım", **Verimlilik Dergisi**, (3): 121-132.
- 1992a "Bedensel Özürlü Kadınların Boyutsal Ölçülerinin Konut Donanımı Tasarımlarında Kullanılması", **Standart**, (Eylül): 27-29.
- 1992b **Yaşlı Kadınlarda Antropometrik Veri-Mutfak Donanımı İlişkisi Üzerinde Bir Araştırma**, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1262.
- 1993 "Kadınların Elektrikli Ev Araçlarının Satın Alınmasına İlişkin Davranışları" **A.Ü. Ziraat Fakültesi Yüksekokulu 1992-1993 Çalışmalarında Bir Kesit**. Ankara.
- 1994 "Konutlarda İç Ortam Koşullarının İnsan Sağlığı ve Verimliliğine Etkileri", **III. Verimlilik Kongresi**, MPM Yayınları: 546.

GÖNEN, E., V., KALINKARA, Ö.ÖZGEN

- 1990 **Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerinde Ergonomik Bir Araştırma**, Milli Produktivite Merkezi Yayınları: 408, Ankara.

GULLIVER, William

- 1984 "Domestic Kitchen Design Specifying Built-in Furniture", **Architects Journal** (October): 91-93.

GÜNEYLİ, U., K. DOĞRUKARTAL

- 1987 "Kurum Mutfaklarında Çalışan Ahçı ve Garsonların Kişisel ve Çevre Temizliği Konusundaki Bilgileri ve Uygulanan Eğitimin Etkisi", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, (16): 205-220.

GÜVENÇ, Sibel

- 1992 The Kitchen Activites and Needs of The Midde-Income Turkish Household, A Thesis Sulomitted to The Depertment of Interior Architecture and Environmental Design and The Institute of Fine Ards of Bilkent Universty in Partial Fullfilment of The Requirements for The Degree of Master of Fine Arts.

HAFSTROM J.L., V.R. SCHROM

- 1983 "Housework Time of Wives Pressure, Facilitators, Constraints", **Home Economics Research Journal**, 11(3): 245-254.

HASEL, M.J., F.D. PEATROSS, C.A. BONO

- 1993 "Gender Choice and Domestic Space, Preferences for Kitchen in Married Housebends", **Journal of Architectural and Planning Research** (10): 1-22.

HINCAL, S., M. BABAOĞLU

- 1992 "Kadının Çalıştığı ve Çalışmadığı Ailelerin Hizmetlerden Yararlanma Durumunun İncelenmesi", **Ev Ekonomisi Dergisi**, (5): 28-33.

HUMBARACI, İskender

- 1983 **Isıtma, Havalandırma, Güneş Enerjisi**, Honkur Matbaacılık, İstanbul.

IOWA, Ames

- 1964 **Make Your Kitchen Modern** IOWA State Universty of Science and Technology, Cooperative Extension Service, Jonuary.

İKBAL, Şebnem

- 1988 "Ev Ekonomisi Açısından Mutfak Tasarımı", **1. Ulusal Engonomi Kongresi**. Yeniçağ Basın Yayın Sanayi ve Ticaret Limited Şti. MPM Yayınları: 372, Ankara.

KALINKARA Velittin

"Çalışan Kadınların Ev İşlerine İlişkin Değerlendirmeleri ve Yardım Alma Durumları", Basılmamış Araştırma

- 1985 "Evlerde Dolap Sorunu", **Ev Kadını**, 20, (Kasım).

- 1986 Ankara, Yenimahalle ve Batıkentteki Ailelerin Konutlarına İlişkin Görüş ve Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma, A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

- 1989 "Mutfakta Uygun Çevre Koşullarının Sağlanması", **Anahtar**, (5): M.P.M. Aylık Yayın Organı, s.13-14.

- 1990 "Yaşlı Kadınlarda Antropometrik Veri-Mutfak Donanım İlişkisi Üzerinde Bir Araştırma" A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Doktora Tezi, Ankara.

- 1994 "Evle İlgili İşlerde İnsan Enerjisinin Verimli Kullanımı", **Standart**, (Mart 5): 14-19.

- 1996 "Evle İlgili İşlerde Çalışma Yöntemlerinin ve Ortam Koşullarının İyileştirilmesi: İş Kolaştırma", **Verimlilik Dergisi**, (4): 55-68.

KARAKAPICI, N., F. SAĞLAM

- 1985 "Şanlıurfa Yöresinin Beslenme ve Yöresel Yemek Alışkanlıkları", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, (14): 127.

KOURY D.S., M. SMITH, J. HUSS, R. HUSTON

- 1989 **Food Sanitation and Safety Study Course**. Second Edition, Iowa State Universty.

KUTLUAY, T., S. BİRER

- 1989 **Kurum Beslenmesi**, M.E.Basımevi, İstanbul.

LASH AYHAN Aytekin

- 1979 "El Yıkama Tekniği ve Enfeksiyondan Korunmada Yeri", **Türk Hemşireler Dergisi** (1): 3-7.

LAUWE, Cohombort

- 1968 **Aile ve Mesken Konusunda Fransız Mimarların Bugünkü Eğilimleri**, (Çev: Ayda Yörükhan) İmar ve İskan Bakanlığı Genel Müdürlüğü Sosyal Araştırma Dairesi: 2, Ankara.

LAVINGOOD R.P., J.L. CULLOUGH

- 1986 "Appliance Ownership and Household Using Time", **Home Economic Research Journal**, 14(3): 326-334.

LUNDBERG DONALD, F.

- 1989 **The Hotel and Restaurant Business**, Fifth Edition Van Nostrand Reinhold, New York.

MALATYALIOĞLU, Nermin

- 1991 Erzincan İli Merkez İlçesi Köylerindeki Evli Kadınların Beslenme Bilgi ve Düzeyleri ile Yiyecek Hazırlama Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma. A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

MUASSMANN, K.D., C.PAHALI, F. AKYÜREK

- 1989 **Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri**, Anadolu Üniversitesi Yaygın Eğitim Merkezi, Turizm Eğitimi Sertifikası Programı, Eskişehir.

NEUFERT, Ernst

- 1983 **Yapı Tasarım Bilgisi**, Kelaynak Yayınevi, Mart.

NICKOLS, S.Y., K. D. FOX

- 1983 "Buying Time and Saving Time: Strategies for Managing Household Production", **Journal of Consumer Research**, (10): 197-208.

NICKOLS, S.Y., J.E. METZEN

- 1978 "House Work Time of Husband and Wife", **Home Economics Research Journal** 7(2): 85-97.

NİGAN, B., M. SENCER, O. SENCER, Y. SEY, A. YÜCEL

- 1966 **Vakıflı Köyü**, İ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi Yapı Araştırma Kurumu Seri:C, (4).

NOLAN, N. William

- 1996 "Island Kitchens", **Better Homes and Gardens**, 52-60, 200, April.

PRIZEMAN, John

- 1984 "Domestic Kitchen Design Services", **Architects Journal** October: 99-103.

REXROAT, R., C.SHEHAN

- 1987 The Family Life Cycle and Spouses Time in Housework, **Journal of Marriage and The Family**, 49(11): 737-750.

RICHARDSON M.T., W. NICODEMUS

- 1981 **Sanitation For Food Service**, Third Edition, Published by Van Nostrand Reinhold Company, New York.

SANIK M.M., K. STAFFORD

- 1986 "Bay/Gid Differences in Household Work, **Journal of Consumer Studies and Home Economics**, (10): 209-219.

SANIK, M.M., T. MAULDIN

- 1986 "Single Versus Time Parents Families: A Comparison of Mother Time", **Family Relations**, (35): 53-56.

SANIK MARGARET Mirtus

- 1981 "Division of Householdwork: A Decade Comparison 1967-1977", **Home Economics Research Journal**, 10(2): 175-180.
- 1990 "Parents Time Use, A: 1967-1986 Comparison", **Family and Economics, Issues**, 11(3): 229-316.

SHERWOOD, Ruth F.

- 1981 **Homes Today and Tomorrow**, Second Edition. Bennett Publish Company.

SÖZER Sermin

- 1990 Konut Mutfaklarında Söz Konusu Eylemler Bu Eylemlere Yönelik Kullanıcı Gereksinimleri ve İç Donatım Elemanları, H.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimari ve ÇevreTasarımı Sanat Dalı Yüksek Lisans Tezi.

STAFFORD Kathryn

- 1983 "The Effects of Wife's Employment Time on Her Household Work Time", **Home Economics Research Journal**, 11(3): 257-267.

SÜRÜCÜOĞLU Metin Saip

- 1986 "Ailenin Beslenmesinde Kadının Rolü", A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü
Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

ŞAFAK, Şükran

- 1992 "Ev İşlerinin Yürütülmesinde Kız ve Erkek Çocukların Katılımlarıyla
İlgili Olarak Ailelerin Görüşleri", **Ev Ekonomisi Dergisi**, (5): 43-50.

ŞAHMAN N., L. A. KOCAOĞLU

- 1983 "Çeşitli Kaplarda Saklanan Yoğurtların Asidite ve Kurşun Düzeyleri",
Beslenme ve Diyet Dergisi, (12): 99-106.

ŞENSOY Funda

- 1994 Ankara İline Bağlı Seçilmiş Köy ve Gecekondu ve Kentsel Yerleşim
Yerlerinde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Sanitasyonu Konusundaki
Bilgi ve Alışkanlıkları, H.Ü. Halk Sağlığı Programı Bilim Uzmanlığı
Tezi.

TELSİZ Muhteşem

- 1995 Evin Kadınlarının Evlilik Öncesi Evde İş Bölümüyle İlgili Beklentileri
ve Mevcut Uygulamanın Karşılaştırmalı Analizi, İstanbul Üniversitesi
Kadın Sorunları Araştırma ve Uygulama Merkezi (3): 83-93.

TERZİOĞLU Günsel

- 1987 **Ailede Kadının Rolü**, Soroptimistler Kulübü, 12 Mart.
- 1988 "Kadınların Evle İlgili Günlük Faaliyetlerinin Değerlendirilmesi", **Ev
Ekonomisi Dergisi**, (4): 12-18.

TERZİOĞLU, G., Ş. ŞAFAK

- 1987 "Ailede Sorumluluk Dağılımı ve Bunu Etkileyen Etmenler", **Ev
Ekonomisi Dergisi**, (2-3): 8-14.

TOR, Hacer

1994 "Mutfak Çalışma Malzemelerinin Planlanması", **Standart**, Temmuz.

URAN, Fatih

1977 **Mimarlık Bilgisi**, Cilt 1, İstanbul Teknik Üniversitesi İnşaat Fakültesi Baskısı.

WAGNER, Liz

1996 Kitchen Dining, **Home Mechanix**, (July/August): 47-58.

WALKER, K.E.

1969 "Homemaking Still Takes Time", **Journal of Home Economic** 61(8): 621-624.

WALKER, K.E., M.E. WOOD

1976 "Time Use: A Measure of Household Production of Family Goods and Services. Washington, D.C. Center for the Family of American", **Home Economics Association W&W** 36-38, 276-290.

WALLEY, Joan, E.

1960 **The Kitchen**, Constable Company, London.

WALTER, Nigel

1984 "Domestic Kitchen Design Manufacturing Constraints in Furniture", **Architects Journal** (October): 95-98.

WILEY John

1992 **Food Service Sanitation**, Fourth Edition, New York.

YARDIMCI L. Ruhsar

1989 Ankara İli Sincan İlçesinde Yaşayan Ev Kadınlarının Ev İşlerine Harcadıkları Zaman ve Enerji Üzerinde Bir Araştırma, A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

YENER Müberra

- 1982 Yerleşim Yeri ve Bölgedeki Sağlık Hizmeti Şeklinin Ev Kadınlarının Evle İlgili Uğraşlarında Sağlığa İlişkin Bilgi ve Davranışlarına Etkisi Üzerinde Bir Araştırma, H.Ü. Sağlık Bilimleri Fakültesi Ev İd. ve Aile Ekonomisi Doçentlik Tezi, Ankara.
- 1988 "Ankara İlinde Ailelerin Sahip Oldukları Konut ve Mutfak Koşullarının Sağlık Şartlarına Uygunluk Açısından Değerlendirmesi ve Ailelerin Bu Konudaki Bilgileri", **Ev Ekonomisi Dergisi**, (4): 38-45.

YURDEMİ mran

- 1992 **Dekorasyon ve Mefruşat Hazırlama**, Olgun Kardeşler Matbaası, Ankara.

YÜCEL Mustafa K.

- 1990 Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

EKLER

EK-1. Anket Formu

EK-2. Zaman Ölçüm Formu

GAZİ ÜNİVERSİTESİ MESLEKİ EĞİTİM FAKÜLTESİ
AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME BÖLÜMÜ

Bu anket formu Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi alan ve almayan öğretmenlerin mutfak uğraşlarını saptamak amacıyla hazırlanmıştır. Anket soruları kesinlikle başka bir amaç için kullanılmayacaktır. Sorular çoktan seçmeli olup bazı sorularda birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz.

Öğretmenin Adı-Soyadı:

Tarih: ../../1996

Öğretmenin Branşı:

1. Yaşınız?:

2. Medeni durumunuz nedir?

- ☐ 1. Evli
- ☐ 2. Eşini kaybeden
- ☐ 3. Boşanan
- ☐ 4. Eşinden ayrı yaşıyor

3. Kaç yıldır evlisiniz?: yıl

4. Hanedeki birey sayısı :

5. Hanedeki çocuk yaşlarını büyük çocuktan küçük çocuğa doğru belirtin.

☐ 1. Çocuk yok

☐ 2. Kaçıncı çocuk

Yaş

- | | |
|----|-------|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |

6. Eşinizin mesleği nedir?

7. Ailenizin bir aylık toplam geliri nedir?TL.

8. Konutunuz mülkiyeti nedir?

- ☐ 1. Ev sahibi ☐ 2. Kiracı ☐ 3. Lojman ☐ 4. Diğer (Belirtin).....

9. Kaç yıldır bu evde oturuyorsunuz?yıl

10. Konutunuz tipi aşağıdakilerden hangisidir?

- () 1. Apartman () 4. Müstakil dubleks-tribleks
 () 2. Dubleks apartman () 5. Diğer (belirtin)
 () 3. Müstakil tek katlı

11. Mutfağınız güneş alıyor mu?

- () 1. Evet () 2. Hayır

12. Cevabınız evet ise mutfağınız günün hangi saatlerinde güneş alıyor? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

- () 1. Öğleden önce () 3. Bütün gün
 () 2. Öğleden sonra () 4. Güneş almayan

13. Mutfağınızda yer döşemesinin cinsi nedir?

- () 1. Seramik () 4. Marley
 () 2. Mozaik () 5. Karotaşı
 () 3. Beton () 6. Diğer (belirtin)

14. Mutfağınızda tezgah yüzeyinde kullanılan malzemenin cinsi nedir?

- () 1. Mermer () 5. Çelik () 9. Diğer (belirtin).....
 () 2. Suni mermer () 6. Taş
 () 3. Fayans () 7. Beton
 () 4. Seramik () 8. Mozaik

15. Mutfağınızda duvar yüzeyinde kullanılan malzemenin cinsi nedir? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

- () 1. Plastik () 5. Yerden duvara fayans
 () 2. Kireç-renkli badana () 6. Tezgah üstündeki duvar seramik
 () 3. Yağlı boya () 7. Diğer (belirtin)
 () 4. Kağıt

16. Mutfağınızın duvarının rengi nedir?

- () 1. Beyaz () 4. Açık pembe
 () 2. Açık sarı () 5. Açık yeşil
 () 3. Açık mavi () 6. Diğer (belirtin)

17. Tezgah üzerindeki duvar mutfak dolaplarınızın altında lamba var mı?

- ☐ 1 Evet ☐ 2. Hayır

18. Cevabınız evet ise kullanma sıklığınızı belirtin?

- ☐ 1. Devamlı ☐ 3. İhtiyacım oldukça
☐ 2. Aklıma geldikçe ☐ 4. Hiç kullanmıyorum

19. Ocak üzerinde (aspiratör dahil) lamba var mı?

- ☐ 1 Evet ☐ 2. Hayır

20. Cevabınız evet ise kullanma sıklığınızı belirtin.

- ☐ 1. Devamlı ☐ 3. İhtiyacım oldukça
☐ 2. Aklıma geldikçe ☐ 4. Hiç kullanmıyorum

21. Mutfağınızı ısıtma şekliniz nedir?

- ☐ 1. Kalorifer (merkezi-kat) ☐ 4. Doğalgaz sobası
☐ 2. Kömür sobası ☐ 5. Isıtma aracı kullanmıyoruz
☐ 3. Elektrikli veya gazlı soba ☐ 6. Diğer (belirtin)

22. Mutfağınızda havalandırmayı nasıl sağlıyorsunuz? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

- ☐ 1. Pencere ile ☐ 3. Aspiratör ile
☐ 2. Balkon kapısı ile ☐ 4. Diğer (belirtin)

23. Mutfağınızda sıcak su bağlantısı var mı?

- ☐ 1 Evet ☐ 2. Hayır ☐ 3. Var kullanmıyorum

24. Cevabınız evet ise suyunuz aşağıdaki araçlardan hangisiyle ısıtıyor?

- () 1. Kombi () 5. Merkezi sistem
 () 2. Elektrikli şofben () 6. Doğalgazlı şofben
 () 3. Tüpgazlı şofben () 7. Diğer (Belirtin)
 () 4. Muslukla bağlantılı elektrikli su ısıtıcısı

25. Aşağıdaki soruları cevaplayın

	<u>Evet</u>	<u>Hayır</u>
- Mutfağınızda pencere var mı?		
- Mutfağınızda balkon var mı?		
- Mutfağınızda pencere varsa telli mi?		
- Mutfağınızda kapı varsa telli mi?		
- Evinizde kiler gibi kullanabileceğiniz bir yeriniz var mı?		
- Mutfağınızda yemek yeme bölümünün haricinde oturup sohbet ettiğiniz bir oturma yeriniz var mı?		
- Mutfağınızda telefon kullanıyor musunuz?		
- Mutfağınızda televizyon kullanıyor musunuz?		
- Mutfağınızda radyo-teyp kullanıyor musunuz?		

19. Aşağıdaki araçlardan hangisi mutfağınızda varsa () içine x işaretini koyun ve mutfağınızda bulunan araçların kullanım sıklığını karşısına işaretleyin.

Aracın Adı	Sık kullandığınız	Bazen kullandığınız	Hiç kullanmadığınız
() 1. Teflon tava			
() 2. Çelik tencere			
() 3. Alüminyum tencere			
() 4. Bakır tencere			
() 5. Dödüklü tencere			
() 6. Fritöz			
() 7. El mikseri			
() 8. Hazneli mikser			
() 9. El blendırı			
() 10. Mutfak robotu			
() 11. Büyük boy çay termosu			
() 12. Ekmek kızartma makinası			
() 13. Tost makinası			
() 14. Elektrikli ızgara			

Aracın Adı	En sık kullandığınız	Bazen kullandığınız	Hiç kullanmadığınız
() 15. Kahve makinası			
() 16. Kahve değirmeni (elektrikli)			
() 17. Kahve değirmeni (elektriksiz)			
() 18. Elektrikli su ısıtıcı			
() 19. Elektrikli yumurta pişiricisi			
() 20. Yoğurt makinası			
() 21. Katı meyva sebze sıkacağı			
() 22. Meyva sıkacağı (elde)			
() 23. Elektrikli semaver			
() 24. Elektrikli çaydanlık			
() 25. Mikrodalga fırın			
() 26. Tek kapılı buzdolabı			
() 27. Çift kapılı buzdolabı			
() 28. Ayrı derin dondurucu			
() 29. Derin dondurucu ve buzdolabı birlikte			
() 30. Ocaklı fırın (büyük)			
() 31. Ocaklı fırın (küçük)			
() 32. Setüstü ocak			
() 33. Setüstü fırın			
() 34. Bulaşık makinası			
() 35. Mini bulaşık makinası			
() 36. Mini bulaşık makinası ve üzerine monteli ocak			
() 37. Büyük bulaşık makinası ve üzerine monteli ocak			
() 38. Kombi			
() 39. Şofben			
() 40. Muslukla bağlantılı elektrikli su ısıtıcısı			

27. Ocağınız ve fırınınızın çalışmasını sağlayan aşağıdakilerden hangisi ise işaretleyin.

	Elektrikle	Doğalgazla	Tüpgazla
Ocaklı-Fırın			
Fırın			
Ocak			
Ocak ve Fırın ayrı ise			
Ocak			

28. Mutfağınızda yemek yenen bir bölüm var mı?

() 1 Evet () 2. Hayır

29. Cevabınız evet ise hangi öğünlerde mutfakta yemek yersiniz? İşaretleyin.

	<u>Herzaman</u>	<u>Bazen</u>
1. Sabah		
2. Öğle		
3. Akşam		
4. Kuşluk, ikindi, çay içmek		
5. Diğer (belirtiniz)		

30. Misafiriniz geldiği zaman yemek yemek için mutfağınızdaki yemek yeme bölümünü kullanır mısınız?

() 1 Evet () 2. Hayır () 3. Bazen

31. Mutfağınızda yemek hazırlarken mutfak önlüğü kullanır mısınız?

() 1 Evet () 2. Hayır () Bazen

Cevabınızın nedenini yazın

32. Mutfakta işe başlamadan önce sağınızı kapatır mısınız?

() 1 Evet () 2. Hayır () 3. Bazen

Cevabınızın nedenini yazın

33. Mutfakta işe başlamadan önce ellerinizi yıkar mısınız?

() 1 Evet () 2. Hayır () 3. Bazen

Cevabınızın nedenini yazın

34. Cevabınız evet ya da bazen ise ellerinizi nerede yıkarsınız?

- ☐ 1. Mutfaktaki eviyede
- ☐ 2. Mutfak dışındaki lavaboda
- ☐ 3. Her ikisininide kullanırım

35. Bulaşıkları elde yıkarken bulaşıklara uyguladığınız ön işlem nedir?

- ☐ 1. Kirli bulaşığı kağıt peçete ile veya fırça ile sıyırım
- ☐ 2. Kirli bulaşığı suya tutarım
- ☐ 3. Hiçbir ön işlem uygulamadan yıkama suyuyla yıkırım
- ☐ 4. Diğer (belirtin)

36. Bulaşıkları bulaşık makinasına yerleştirmeden önce kirli bulaşığa uyguladığınız ön işlem nedir?

- ☐ 1. Bulaşık makinam yok
- ☐ 2. Suya tutarım
- ☐ 3. Kağıt peçete veya fırça ile sıyırım
- ☐ 4. Hiçbir ön işlem uygulamadan makineye yerleştiririm
- ☐ 5. Diğer (belirtin)

37. Elde yıkadığınız bulaşıkların hangilerini bezle kurularsınız? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

- | | |
|---|--|
| ☐ 1. Çatal, kaşık, bıçak | ☐ 5. Bardakları |
| ☐ 2. Tabakları | ☐ 6. Fincanları |
| ☐ 3. Tencereleri | ☐ 7. Tepsi vb. |
| ☐ 4. Çaydanlığı | ☐ 8. Hiçbiri |

Cevabınızın nedenini yazın

38. Size göre bulaşıklar hangi tür yıkamayla daha temiz olur?

- ☐ 1. Makinada yıkamayla
- ☐ 2. Elde yıkamayla
- ☐ 3. Her ikisi de olabilir
- ☐ 4. Yıkamanın dikkatli olmasına bağlı

39. Çöplerinizi evden nasıl uzaklaştırıyorsunuz?

- ☐ 1. Çöpleri poşete koyup çöp bacasına atarım
- ☐ 2. Çöpleri hiçbirşeye koymadan çöp bacasından atarım
- ☐ 3. Çöpleri poşete koyup dışarıya koyarım
- ☐ 4. Çöp öğütücü kullanırım, kalan artıkları, poşete koyup dışarı atarım
- ☐ 5. Diğer (belirtin).....

40. Çöpleri hangi sıklıkla sokağa bırakırsınız?
- () 1. Günde birkaç kez () 3. İki günde 1 defa
() 2. Günde 1 defa () 4. Daha seyrek
41. Çöp kutusu vb. var mı?
- () 1 Evet () 2. Hayır
42. Cevabınız evet ise çöp kutunuzu vb'ni nerede muhafaza ediyorsunuz?
- () 1. Tezgahın altındaki dolapta () 4. Mutfağın bir köşesinde
() 2. Mutfak balkonunda () 5. Tezgahın üstünde
() 3. Pencerenin önünde () 6. Bahçede
43. Çöp kutunuzun vb'nin ağzı kapalı mıdır?
- () 1 Evet () 2. Hayır () 3. Bazen
44. Çöp kutunuzu vb'ni hangi sıklıkla yıkarsınız?
- () 1. Yıkamam () 4. Gün aşırı
() 2. Her çöp boşalttıktan sonra () 5. Haftada bir
() 3. Kirlendikçe () 6. Diğer (Belirtin)
45. Çöp kutunuzu vb'ni ne ile yıkarsınız?
- () 1. Sıcak deterjanlı su ile () 4. Sıvak duru su ile
() 2. Soğuk duru su ile () 5. Diğer (belirtin)
() 3. Soğuk deterjanlı su ile
46. Mutfağınızda yer döşemesinin üzerine ne seriyorsunuz?
- () 1. Birşey sermiyorum () 5. Duvardan duvara halı
() 2. El dokuması halı () 6. Halıfleks
() 3. Makina halısı () 7. El örgüsü ya da kumaş paspas
() 4. Kilim () 8. Belli yerlerde küçük yaygı
47. Serilen halı ya da kilimin temizliğini nasıl yaparsınız? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)
- () 1. Süpürge ile süpürtürüm
() 2. Elektrik süpürgesi ile süpürtürüm
() 3. Çırparım
() 4. Gırgırlarım
() 5. Deterjanlı su ile silerim
() 6. Sabunlu su ile silerim
() 7. Diğer (belirtin)

48. Mutfağınızın zeminini nasıl temizlersiniz? (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

- () 1. Süpürge ile süpürürüm
 () 2. Elektrik süpürgesi ile süpürürüm
 () 3. Saplı fırçayla süpürürüm
 () 4. Suyla deterjan ve çamaşır suyu katarak silerim
 () 5. Deterjanlı su ile silerim
 () 6. Sade su ile silerim
 () 7. Diğer (belirtin)

49. Mutfak zeminini silmede kullandığınız aracın adı nedir?

- () 1. Sıkmalı paspas (vileda gibi) () 4. Sünger paspas
 () 2. Sıkmasız ipli paspas () 5. Diğer (belirtin)
 () 3. Yerbezi

50. Aşağıdaki faaliyetlerin hangilerini oturarak yaparsınız işaretleyin?

- () 1. Oturarak iş yapmam () 6. Çorba veya yemek karıştırma
 () 2. Sebze ayıklama () 7. Hamur yoğurma
 () 3. Dolma sarma, doldurma () 8. Hamur açma
 () 4. Pirinç vb. şeyleri ayıklama () 9. Diğerleri (belirtin)
 () 5. Salata yapma

51. Aşağıdaki faaliyetleri ne sıklıkla yaparsınız? İşaretleyin.

FAALİYETLER	Günde 1'den fazla	Günde 1 defa	Haftada birkaç	Haftada bir	15 günde bir	Ayda bir	2-3 ayda bir	Hiç
1. Elde bulaşık yıkama								
2. Makinada bulaşık yıkama								
3. Yemek pişirme								
4. Sofrayı hazırlama								
5. Mutfak süpürme								
6. Zemin silme								
7. Halıyı silme								
8. Mutfak dolaplarının iç temizliği								
9. Buzdolabının iç temizliği								
10. Buzdolabının dış temizliği								
11. Eviyenin temizliği								
12. Duvar fayanslarının temizliği								
13. Ocağın silinmesi								

FAALİYETLER	Günde 1'den fazla	Günde 1 defa	Haftada birkaç	Haftada bir	15 günde bir	Ayda bir	2-3 ayda bir	Hiç
14. Fırının silinmesi								
15. Mutfaktaki perde, örtü vb. eşya- ların yıkanması								
16. Kurulama bezlerinin ve önlüğün temizliği								
17. Kapı ve pencere temizliği								

52. Mutfak faaliyetlerinde size yardımcı olan biri veya birileri var mı?

() 1. Evet () 2. Hayır () 3. Bazen

53. Cevabınız evet ya da bazen ise hangi konularda kimler yardımcı oluyor?
İşaretleyin.

	<u>Kız</u> <u>çocuk</u>	<u>Erkek</u> <u>çocuk</u>	<u>Eş</u>	<u>Ücretli</u> <u>hizmetli</u>	<u>Kayın-</u> <u>valide/anna</u>	<u>Kapıcı</u>
1. Sofra kurmada						
2. Sofra toplamada						
3. Yemek hazırlamada						
4. Yemek pişirmede						
5. Salata yapmada						
6. Bulaşık yıkamada						
7. Yıkanan bulaşıkları yerleştirmede						
8. Çöpü sokağa bırakmada						
9. Mutfağın genel temizliğinde						

54. Mutfağınızda çamaşır makinası var mı?

() 1. Evet () 2. Hayır

55. Cevabınız hayır ise çamaşır makinanızın mutfakta olmasını ister miydiniz?

() 1 Evet () 2. Hayır

56. Aşağıdaki özelliklerden hangisini mutfakta en fazla ararsınız? Tercihinize göre sıralandırınız? (Soruyu cevaplarken aşağıdaki özelliklerin mutfağınızda olup olmadığını göz önüne almayın)

- ☐ 1. Büyüklüğü
- ☐ 2. Çalışma tezgahlarının boya uygun olmasını
- ☐ 3. Aydınlatma ve havalandırmanın iyi olmasını
- ☐ 4. İş akışının elverişli olmasını
- ☐ 5. Pencere olmasını
- ☐ 6. Balkon olmasını



Adı Soyadı:

Önce bize zaman ayırarak öğretmenlerin mutfak faaliyetlerini saptamak üzere yaptığımız araştırmanın anketini içtenlikle cevaplandırduğınız için çok teşekkür ederiz.

Bu sayfadaki soruyu cevapladıktan sonra, size verilen 3 forma üç gün boyunca ve hergün için ayrı bir form kullanılarak bir gün boyunca **mutfakta yaptığınız** her faaliyetin adını (Yemek hazırlama, bulaşık yıkama, makinada bulaşık yıkamada bulaşıkların makineye yerleştirilmesi, sofra hazırlama ve toplama, yemek yeme, mutfakçı süpürme-silme, yıkanan araçların dolaplara yerleştirilmesi, ocağın temizliği, satın alınan yaş ve kuru malzemelerin yerleştirilmesi vb.) bu faaliyetlerin başlangıç ve bitiş saatini belirterek kaydeder misiniz? Ocakta yemeklerin pişirilmesini ve bulaşık makinasında yıkamayı faaliyet olarak yazmayın. Çünkü o sırada siz pişirme ve yıkama konusunda bir eylemde bulunmuyorsunuz. Ancak ocakta pişen yemek bir kızartma ise ya da karıştırarak hazırlanan bir çorba gibi sürekli ocağın yanında durmanızı gerektiriyorsa faaliyet olarak yazmanız gerekecektir. Sohbet etme, çay-kahve vb. şeyleri içme, televizyon seyretme, ütü yapma, kitap okuma, kirli çamaşırların makineye yerleştirilmesi gibi faaliyetler **mutfakta yapılıyorsa** kaydedin. Kendinizin yapmadığı faaliyeti kaydetmeyin. Her formun arkasındaki ekli sayfadaki soruları da o günler için ayrı ayrı doldurun.

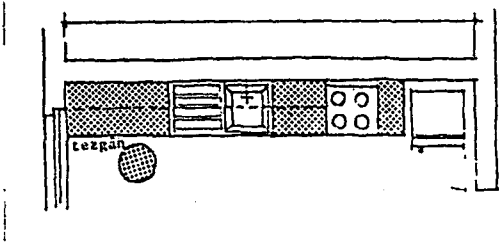
Araştırmamıza katkılarınızdan dolayı tekrar teşekkür ederiz.

En (m) Boy (m) Alan (m²)

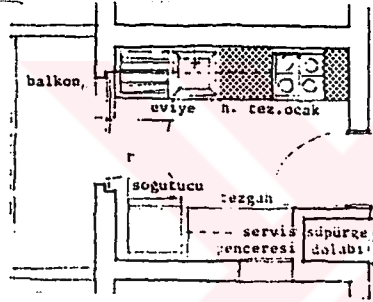
* Mutfakınızın alanı (enxboy) = x =

- Mutfağınızın tipi aşağıdakilerden hangisine benziyorsa işaretleyin.

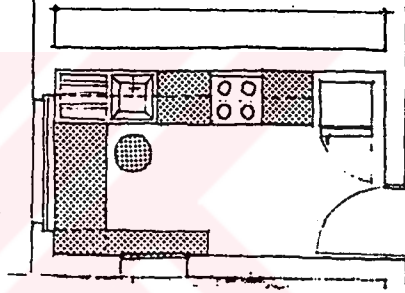
() 1. I Tipi



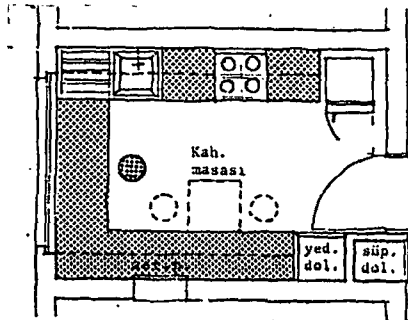
() 2. Koridor Tipi



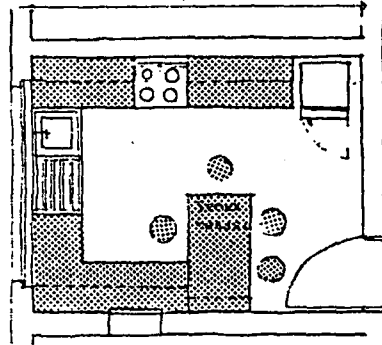
() 3. L Tipi



() 4. U Tipi



() 5. G Tipi



() 6. Diğer (Mutfağınızda yukarıdaki tiplere girmiyorsa kapı, pencere, tezgah, eviye, ocak, buzdolabı ve masanın yerini göstererek mutfağınızın krokiğini çizin).

BİR GÜNLÜK ZAMAN ÖLÇÜM FORMU

Tarih ../../1996

Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Adı	Faaliyetin Başlama Saati	Faaliyetin Bitiş Saati	Harcanan Süre (Dakika)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
35.			
36.			

BİR GÜNLÜK ZAMAN ÖLÇÜM FORMU**Tarih .../.../1996**

Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Adı	Faaliyetin Başlama Saati	Faaliyetin Bitiş Saati	Harcanan Süre (Dakika)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
35.			
36.			

BİR GÜNLÜK ZAMAN ÖLÇÜM FORMU

Tarih .../.../1996

Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Adı	Faaliyetin Başlama Saati	Faaliyetin Bitiş Saati	Harcanan Süre (Dakika)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
35.			
36.			