



**ORTAÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN OKUL
YEMEKHANELERİNDEKİ YEMEKLERİ YEME DURUMLARI:
BİLECİK İLİ ÖRNEĞİ**

SEFER KILIÇARSLAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME ANABİLİM DALI

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

OCAK, 2020

TELİF HAKKI ve TEZ FOTOKOPİ İZİN FORMU

Bu tezin tüm hakları saklıdır. Kaynak göstermek koşuluyla tezin teslim tarihinden itibaren bir(1) ay sonra tezden fotokopi çekilebilir.

YAZARIN

Adı: Sefer

Soyadı: KILIÇARSLAN

Bölümü: Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı

İmza:

Teslim Tarihi:

TEZİN

Türkçe Adı: Ortaöğretim Öğrencilerinin Okul Yemekhanelerindeki Yemekleri Yeme

Durumları: Bilecik İli Örneği

İngilizce Adı: High School Students Eating In The School Refectory: Bilecik Province
Example

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Tez yazma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyduğumu, yararlandığım tüm kaynakları kaynak gösterme ilkelerine uygun olarak kaynakçada belirttiğimi ve bu bölümler dışındaki tüm ifadelerin şahsıma ait olduğunu beyan ederim.

Yazar Adı Soyadı : Sefer KILIÇARSLAN

İmza :

JÜRİ ONAY SAYFASI

Sefer KILIÇARSLAN tarafından hazırlanan “Ortaöğretim Öğrencilerinin Okul Yemekhanelerindeki Yemekleri Yeme Durumları: Bilecik İli Örneği” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans olarak kabul edilmiştir.

İmza

Danışman: Prof.Dr. Sıdıka BULDUK

.....

(Beslenme ve Diyetetik, Gazi Üniversitesi)

Başkan Prof. Dr. Ali Fuat ERSOY

.....

(Sosyal Hizmetler, Karabük Üniversitesi)

Üye: Prof. Dr. Ayşe Dilek ÖĞRETİR

.....

(Çocuk Gelişimi, Gazi Üniversitesi)

Tez Savunma Tarihi: 20/12/2019

Bu tezin Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı’nda

Yüksek Lisans olması için şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Prof. Dr. Selma YEL

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürü



Eşime ve Kızıma...

TEŞEKKÜR

Bu tezin hazırlanmasının her safhasında, öğrencisi olmaktan her zaman gurur duyduğum, çalışmalarımın başından sonuna kadar her türlü yardım ve destekleriyle beni yönlendiren Tez Danışmanı hocam Sayın Prof. Dr. Sıdıka BULDUK'a teşekkürü bir borç bilirim.

Tez sürecinin her aşamasında yanımda olan ve yardımlarını esirgemeyen çok değerli arkadaşlarım Öğretim Görevlisi Samet KARAHAN'a ve İngilizce Öğretmeni Hakan SÖNMEZ'e

Her daim yanımda olan, bana hep inanan ve sevgisiyle beni destekleyen sevgili eşim Asiye KILIÇARSLAN'a ve kızım Miray KILIÇARSLAN'a

Teşekkürlerimi sunarım.

Sefer KILIÇARSLAN

**ORTAÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN OKUL
YEMEKHANELERİNDEKİ YEMEKLERİ YEME DURUMLARI:
BİLECİK İLİ ÖRNEĞİ**

(Yüksek Lisans Tezi)

Sefer KILIÇARSLAN
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
OCAK 2020

ÖZ

Bu araştırmanın amacı ortaöğretim düzeyinde pansiyonda kalan ve taşınmalı eğitim kapsamına giren öğrencilere verilen yemek hizmetinin, öğrencinin beslenme alışkanlıkları ve yemekhane hizmetleri kalite algılarını tespit ederek, okullarda uygulanmakta olan yemekhane sistemini değerlendirebilmektir. Araştırma evreni olarak Bilecik İl merkezinde bulunan ortaöğretim düzeyinde eğitim veren okullar belirlenmiştir. Bu okullara devam etmekte olan 389 kız, 402 erkek olmak üzere öğrencilerin tamamına (n=791) anket uygulatılmış gönüllülük ilkesine göre geri dönüş sağlayan ve analize uygun olan 533 anket formu değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Anket formu Türen ve Çamoğlu (2014)'nin yemek hizmetleri algılanan kaliteyi ölçmek amacıyla geliştirdikleri 14 sorudan oluşan ölçek kullanılmıştır. Verilerin sayı ve yüzde dağılımları, aritmetik ortalamaları tablolar halinde sunulmuş t testi (independent-samples), F testi (ONE WAY ANOVA) buna bağlı olarak post-hoc testleri ve basit korelasyon testi uygulanarak araştırmanın alt problemlerine cevap aranmıştır. Elde edilen verilerin analizinde IBM SPSS Statistics 25 for Windows (Statistical Program for Social Sciences) paket programı kullanılmıştır. Araştırmada öğrencilerin demografik özellikleri (cinsiyet, BKİ, Gelir vb.) ile beslenme alışkanlıkları ve yemekhane hizmetleri kalite algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark olup olmadığına bakılmıştır. Öğrencilerin %79,3'ü okul yemekhanesini her gün kullanmaktadır. Ancak

yemekhane kullanım oranı yüksek çıkmış olsa da öğrencilerin yemekler konusunda seçici olduğu (%71,9), seçme nedeni ise % 52,6 lezzetini beğenmedikleri buna rağmen %39.5'i başka seçenekleri olmadığı için ve %26.2'si yemeklerin ücretsiz olduğu için okul yemekhanesini kullandıklarını sonucuna ulaşılmıştır. Kız öğrencilerin ve taşımali gelen öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algıları daha yüksek çıkmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğrencilerin okul yemekhane tercih oranını arttırma, yemekhane hizmet kalitesini geliştirme ve öğrencilerde sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmaya yönelik öneriler getirilmiştir.



Anahtar Kelimeler: Yemekhane, hizmet, kalite, algı, ortaöğretim, beslenme. adolesan,

Sayfa Adedi: 94

Danışman: Prof. Dr. Sıdıka BULDUK

**HIGH SCHOOL STUDENTS EATING IN THE SCHOOL
REFECTORY: BILECIK PROVINCE EXAMPLE**

(MS Thesis)

Sefer KILIÇARSLAN

GAZI UNIVERSITY

INSTITUTE OF EDUCATIONAL SCIENCES

JANUARY 2020

ABSTRACT

The aim of this study is to evaluate the cafeteria system in schools by determining the perceptions of the eating habits of the students and cafeteria services given to students who are staying in the dormitory and falling under the scope of transported education. Secondary education schools in Bilecik province were determined as the population. All of the students attending these schools (n = 791), 389 girls and 402 boys, were evaluated voluntarily and 533 suitable questionnaire forms were analyzed. A scale consisting of 14 questions developed by Tren and amoğlu (2014) to measure perceived quality of food services was used. Number and percentage distributions of data, arithmetic means were presented in tables, frequency, t-test (independent-samples), F test (ONE WAY ANOVA), post-hoc tests and simple correlation test were used to answer the sub-problems of the research. IBM SPSS Statistics 25 for Windows (Statistical Program for Social Sciences) package program was used in the analysis of the obtained data. In the study, it was examined whether there was a statistically significant difference between the demographic characteristics (gender, BMI, income, etc.) of the students and their eating habits and their perception of quality of cafeteria services. 79.3% of the students use the school cafeteria every day. However, even though the cafeteria usage rate was high, the students were selective (71.9%) about the food, the reason for choosing was 52.6% because they did not like the taste, however, because % 39.5 they had no other options and %26.2 the food was free. It was concluded that they use the cafeteria. The perceptions of the quality of cafeteria services of female students and students

falling under the transported education were higher. According to the findings of the research, suggestions were made to increase the school cafeteria preference rate, to improve the quality of cafeteria service and to provide students healthy eating habits.



Key Words : refectory, service, quality, perception, secondary education, nutrition. adolescent,

Page Number : 94

Supervisor : Ph. D. Sıdıka BULDUK

İÇİNDEKİLER

ÖZ	vi
ABSTRACT.....	viii
İÇİNDEKİLER	x
TABLolar LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xvi
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	xvii
BÖLÜM I.....	18
GİRİŞ.....	18
1.1. Problem Durumu	19
1.2. Çalışmanın amacı.....	19
1.3. Çalışmanın önemi.....	20
1.4. Çalışmanın Varsayımları.....	21
1.5. Çalışmanın Sınırlılıkları	22
1.6. İlgili araştırmalar	22
BÖLÜM II	26
KURAMSAL ÇERÇEVE	26
2.1. Beslenme	26
2.2. Beslenmenin Önemi	27
2.3. Yeterli ve Dengeli Beslenme.....	28
2.4. Adolesan Dönemde Beslenme	29

2.5. Okullarda beslenme uygulamaları	31
2.6. Okul Yemekhaneleri	32
2.7. Yemekhanelerin Fiziki Durumları	33
2.8. Okul Yemekhanelerinde Hizmet Kalite Algısı.....	34
2.8.1.Hizmet Kavramı	35
2.8.2.Kalite Kavramı.....	36
BÖLÜM III.....	38
YÖNTEM	38
3.1. Araştırmanın Modeli.....	38
3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	38
3.2.1.Evren.....	38
3.2.2.Örneklem.....	39
3.3. Verileri Toplama Aracı.....	39
3.4. Verilerin Toplanması	40
3.5. Verilerin Analizi	40
BÖLÜM IV	42
BULGULAR VE YORUM	42
4.1.Öğrencilerin Demografik Özellikleri.....	42
4.2. Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları	48
4.3. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Beslenme Alışkanlıkları Arasındaki İlişki.....	54
4.4. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki.....	65
4.5. Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki.....	67

4.6. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki.....	68
BÖLÜM V	69
TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER	69
5.1. Tartışma.....	69
5.2. Sonuç ve Öneriler	75
5.2.1.Gelecek araştırmalar için öneriler	77
KAYNAKÇA.....	78
EKLER	85

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1 Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımı.....	42
Tablo 2 Öğrencilerin BKİ Durumlarına Göre Dağılımı.....	43
Tablo 3 Öğrencilerin Sınıflara Göre Dağılımı	43
Tablo 4 Öğrencilerin Okul Türlerine Göre Dağılımı	44
Tablo 5 Öğrencilerin Okul Pansiyonlarından Yararlanma Durumlarına Göre Dağılımı ..	44
Tablo 6 Öğrencilerin Okula Ulaşım Sağladıkları Araçların Dağılımları	45
Tablo 7 Öğrencilerin Ailelerinin Gelir Durumları Dağılımları	45
Tablo 8 Öğrencilerin Annelerinin Eğitim Durumları Dağılımları	46
Tablo 9 Öğrencilerin Babalarının Eğitim Durumları Dağılımları.....	46
Tablo 10 Öğrencilerin Annelerinin Meslek Durumları Dağılımları	47
Tablo 11 Öğrencilerin Baba Meslek Durumları Dağılımları	47
Tablo 12 Öğrencilerin Günlük Ana Öğün Tüketim Sıklıkları	48
Tablo 13 Öğrencilerin Günlük Ara Öğün Tüketim Sıklıkları	48
Tablo 14 Öğrencilerin Öğün Atlama Durumları	49
Tablo 15 Öğrencilerin Öğün Atlama Nedenleri	50
Tablo 16 Öğrencilerin Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumları	50
Tablo 17 Öğrencilerin Öğle Yemeklerini Yedikleri Yerlerin Dağılımı	51
Tablo 18 Öğrencilerin Okulda Çıkan Öğle Yemeklerden Yemek Seçme Durumları	52
Tablo 19 Öğrencilerin Daha Önce Bir Gıdadan Dolayı Hastalanma Durumları.....	53

Tablo 20 Öğrencilerin Okul Yemekhanesini Kullanım Sıklığı.....	54
Tablo 21 Öğün Tüketim Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları	55
Tablo 22 Öğün Tüketim Durumlarının Öğrencilerin BKİ'ne Göre ANOVA Testi Sonuçları	55
Tablo 23 Öğün Tüketiminin Öğrencilerin Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları	56
Tablo 24 Öğün Atlama Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları.....	57
Tablo 25 Öğün Atlama Durumlarının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları.....	58
Tablo 26 Öğün Atlama Durumlarının Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları.....	59
Tablo 27 Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları	60
Tablo 28 Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları.....	60
Tablo 29 Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları	61
Tablo 30 Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının Cinsiyete Göre T-Testi Sonuçları	61
Tablo 31 Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları	62
Tablo 32 Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının Öğrencilerin Pansiyonda Kalma Ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre T-Testi Sonuçları.....	63
Tablo 33 Okul Yemekhanesi Kullanım Sıklığının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları	63
Tablo 34 Yemekhane kullanım sıklığının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları	64
Tablo 35 Okul Yemekhanesini Kullanım Sıklığının Öğrencilerin Pansiyonlu ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları.....	64
Tablo 36 Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısı (YHKA) Cinsiyete Göre T-Testi Sonuçları	65
Tablo 37 Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları ...	66
Tablo 38 Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısı (YHKA) Öğrencilerin Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre T-Testi Sonuçları	66

Tablo 39 <i>Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarına Göre Pearson Korelasyon Sonuçları</i>	67
Tablo 40 <i>Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının Öğrencilerin Demografik Özelliklerine Göre Pearson Korelasyon Sonuçları</i>	68



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1 Hipotez ilişki modeli	20
Şekil 2 Besin seçimi davranışlarını etkileyen faktörler (Contento'den aktaran Uysal, 2018)	28

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

AIHL	Anadolu İmam Hatip Lisesi
AL	Anadolu Lisesi
DSÖ	Dünya Sağlık Örgütü
HACCP	Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları
MEB	Milli Eğitim Bakanlığı
MTAL	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
OCED	Organisation for Economic Co-operation and Development
SB	Sağlık Bakanlığı
TOÇBİ	Türkiye'de Okul Çağı Çocukların Büyümenin İzlenmesi
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
UNICEF	Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu
UNDP	Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı
YÖK	Yüksek Öğretim Kurumu

BÖLÜM I

GİRİŞ

Beslenme, insanın yapısına, cinsiyetine, çalışma ve özel durumu ile genetik özelliklerine göre bedenin gerektirdiği tüm besin öğelerini, gerektiren miktarda alıp bedeninde kullanabilmesidir (Baysal, 2013, s. 9). Büyüme ve gelişme dönemini de etkileyen en önemli çevresel faktördür. Bu nedenle bireyin büyüme ve gelişmesini sağlamada beslenme, yeterli ve dengeli olmalıdır (Erkan, 2011, s.50).

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından 10-19 yaş aralığı olarak tanımlanan adolesan veya ergenlik dönemi büyüme ve gelişmenin devam ettiği hem fiziksel hem de sosyal ve psikolojik değişikliklerin olduğu bir dönemdir (Akçan vd. 2012, s. 13). Ortaöğretim okul döneminde artış gösteren bu dönemde bireylerin beslenme alışkanlıklarında değişim gözlenebilir (Erkan, 2011, s. 49).

Adolesan döneminde; yaşam tarzları, kendilerini algılama durumları ve fiziksel, ruhsal açıdan değişimler yaşanır, büyüme ve gelişme hızlanır ve beslenme gereksinimlerinde bir artış gerçekleşir (Ersoy, 2001, s. 108). Adolesanlar bu süreçte; kimlik arayışına girer, bağımsız olma, kabul göreme dış görünüşleri ile fazla ilgilenme eğiliminde olduğu gözlemlenebilir (Pekcan, 2004). Bunun doğal sonucu olarak beslenme alışkanlıkları ev dışı yemek yeme, öğün atlama, ayaküstü beslenme, öğün arası atıştırma gibi tipik özelliklerle yaygın olarak karşılaşılır (Müftüoğlu, 2004, s. 72). Büyüme ve gelişimin devamı için 40'tan fazla besin öğesine gereksinim (Baysal, 2013, s. 9) olduğundan yetersiz ve dengesiz beslenmeye karşı en fazla hassas olan bu dönemde gereksinimleri karşılanamazsa sonuçları, ilerisi için yaşantılarına zarar verecek şekilde etkileyebilir (Türkan, 2003, s. 12).

Bu zararın oluşması, ancak sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmakla önlenabilir. Bireylerin sağlığının korunması ve kaliteli bir yaşam sürdürmeleri için doğru beslenme alışkanlıklarının bu dönemde kazandırılması büyük önem taşımaktadır (Bulduk, 2019, s.119).

Okullar sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kazandırılması, yaşamları boyunca sağlıklı beslenme bilinci geliştirmesi için iyi bir fırsattır (Aktaş, 2001, s.20). Okul ortamı yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıkları kazandırarak kısa ve uzun sürede ortaya çıkabilecek hastalıkların önlenmesi için gerekli bilgi, yetenek ve davranışların gelişmesinde önemli bir konuma sahiptir (Jonides vd. 2002). Çocukluk çağında kazandırılan doğru beslenme alışkanlıkları daha sonraki yaşlarda sağlığın korunması ve kaliteli bir yaşam sürdürmesi için önemlidir (Bulduk, 2019, s.119). Okul yemekhaneleri; zorunlu ve tam gün eğitim kapsamında okula erişim imkânı bulunmayan öğrencilere sağlanan taşıma ve pansiyon hizmetlerinden yararlanan öğrencilere ücretsiz, diğer öğrencilere ücret karşılığı hizmet vermektedir (Akyüz, 2013, s.352). Okullarda verilen bu hizmetin kaliteli olması öğrencilerin alışkanlık kazandırma sürecinde büyük etkisi olacaktır. Yemeğin besleyici olup da bireyin alışkanlıkları ve damak tadına uygun olmayan besinler tercih edilmeyeceği gibi, bireyin damak tadına ve alışkanlıklarına uygun olan her besin de besleyici olmayabilir (Baysal, 2013, s. 9-10).

Bu çalışma ile Bilecik ilinde ortaöğretimde öğrenim görmekte olan 14-18 yaş grubu öğrencilerin, okul yemekhanelerindeki yemekleri yeme durumlarını ve yemekhane hizmetleri kalite algılarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

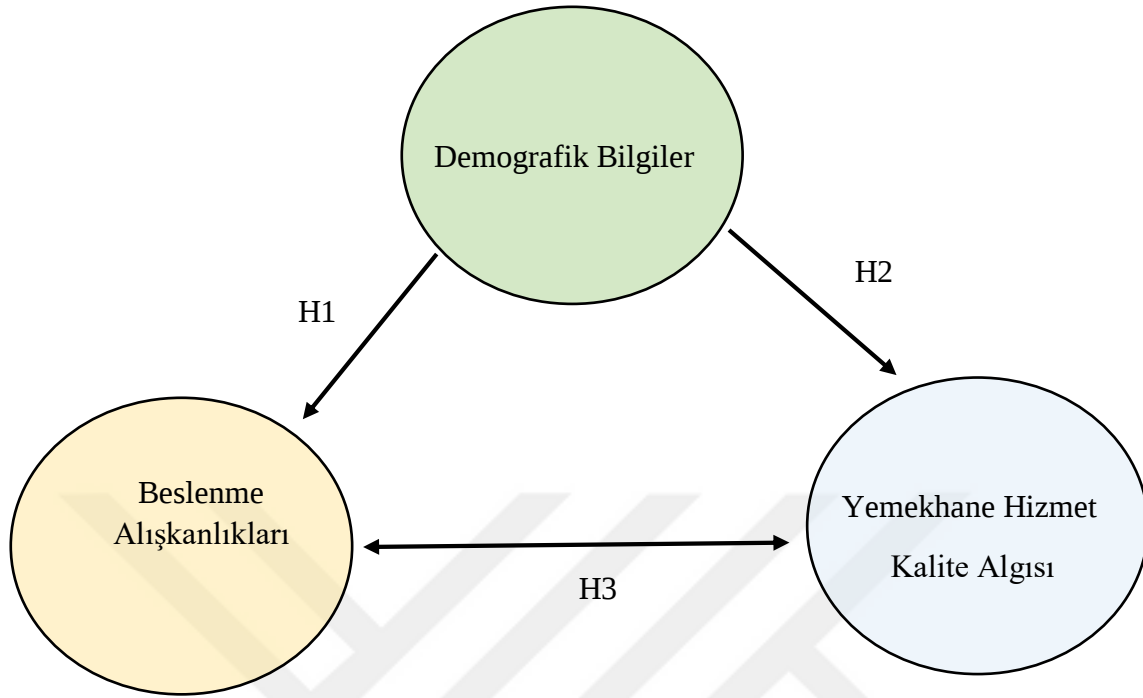
1.1.Problem Durumu

Bilecik ili ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören öğrencilerin okul yemekhanelerindeki yemekleri yeme durumları ve yemekhane hizmetleri kalite algıları nedir?

1.2.Çalışmanın amacı

Bu çalışmanın amacı Bilecik ilinde ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören öğrencilerin okul yemekhanelerindeki yemekleri yeme durumları ve yemekhane hizmetleri kalite algılarını belirlemek ve değişkenler arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktır. Bu genel amaca ulaşmak için şu alt amaçlar planlanmıştır.

Bu amaç kapsamında oluşturulan hipotezler ve alt hipotezler:



Şekil 1 Hipotez ilişki modeli

H1: Öğrencilerin demografik özellikleriyle (cinsiyet, BKİ, Pansiyonda kalma durumu) beslenme alışkanlıkları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2: Öğrencilerin demografik özellikleriyle (cinsiyet, BKİ, Pansiyonda kalma durumu.) yemekhane hizmet kalite algısı arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H3: Öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ile yemekhane hizmet kalite algısı arasındaki ilişki anlamlıdır.

1.3.Çalışmanın önemi

Eğitim, dünyanın pek çok ülkesinde olduğu gibi temel ve orta eğitim ülkemizde de devlet tarafından ücretsiz ve zorunlu olarak verilmektedir. Bu bağlamda; eğitime erişme imkânı olmayan bölgelerde bulunan öğrencileri pansiyonu olan okullarda barınma, nüfusu az ve dağınık yerlerde bulunan zorunlu eğitim yaşındaki öğrencileri ise merkez okul olarak seçilen taşıma merkezi okullarına devlet tarafından taşınma ile tam gün eğitim-öğretimin almalarını

sağlanmaktadır (Akyüz, 2013, s.352). Bunun neticesinde barınma ve beslenme gereksinimleri ortaya çıkmaktadır.

Özellikle ortaöğretim çağı adolesan dönemlerde bedende görülen hızlı büyüme ve değişim nedeniyle, beslenme gereksinimleri artar, buna paralel olarak da bu dönemde beslenme yaşamsal bir önem taşır (Özmen vd. 2007). Yeterli ve dengeli beslenme okul başarısını artırır, sağlıklı davranışlar geliştirmesinde rol oynar. Bu dönemde yerleşecek yanlış yeme alışkanlıkları, öğrenme, anlama ve kavrama ile ilgili zihinsel faaliyetleri olumsuz olarak etkileyebileceği gibi zayıflık veya dengesiz beslenmeye bağlı sorunları da beraberinde getirebilir. Hatta ileriki yaşam döneminde obezite, anoreksiya ya da bulimiya gibi yeme bozukluklarına neden olabilir (Canat 1998; Lindberg & Hjern, 2003). Sağlıklı, genç, üretken ve dinamik bir nüfusun, sağlıklı bir toplumu oluşturacağı varsayıldığında, bu dönemde ki bireylerin yeme alışkanlıklarının incelenmesi ve sorgulanması önemlidir (Altun & Kutlu, 2015).

Ortaöğretim öğrencilerine yönelik beslenme ve yemek tercihleri çalışmalarına sıklıkla rastlanmaktadır. Ancak bu çalışmalarda daha çok yeme bozukluklarının görülme sıklığı, yeme bozukluklarına neden olan fizyolojik sebepler, yeme alışkanlıklarının nasıl olduğu, besin seçimleri, bulundukları ortamın temizlik ve hijyeninden memnuniyet durumlarına yer verilmiştir (Alpuğuz, 2007; Türk vd., 2007; Diremler, 2009; Memiş, 2009; Arat, 2013; Doğan, 2017; Yapıcı, 2018; Uysal, 2018; Taşkın, 2018; Ateş, 2019); ancak aldıkları yemek hizmetine yönelik algıladıkları hizmet kalitesinin ortaöğretim öğrencileri üzerindeki etkilerine çok fazla yer verilmemiştir. Bu nedenle, bu çalışmanın ortaöğretim çağındaki öğrencilere sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kazandırılması adına hizmet kalitesini ne derece algıladıklarına ilişkin görüşlerinin anlaşılmasında yararlı olacağı düşünülmüştür. Bu araştırma, Bilecik ilindeki ortaöğretim öğrencilerinin okul yemekhanelerindeki yemekleri yeme durumları ve verilen hizmetten algılanan kaliteyi ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu çalışmada, “Ortaöğretim öğrencilerinin yemekhanedeki yemekleri yeme durumları ve hizmet kalite algısı nasıldır?” sorusuna yanıt aranmıştır

1.4.Çalışmanın Varsayımları

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan ölçeğin konuya ilişkin tüm detayları kapsadığı varsayılmıştır. Söz konusu ölçeğin uygulanmasında katılımcıların ölçekte bulunan her bir ifadeyle ilgili gerçek durumu yansıtacak şekilde cevap verdikleri varsayılmıştır.

Araştırmaya katılan örneklem grubunun tüm evreni ifade ettiği varsayılmıştır. Uygulamada yer ve zaman etkisi sabit kabul edilmiştir.

1.5.Çalışmanın Sınırlılıkları

Araştırma 2019 – 2020 eğitim öğretim yılı, Bilecik il merkezindeki ortaöğretim kurumları ile sınırlıdır. Araştırma konusu itibari ile pansiyon ve yemekhanesi olan okullar araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma; Bilecik İl Milli Eğitim Müdürlüğüne göre pansiyonda kalan ve taşıma ile okula getirilen 723 öğrenciden ulaşılabilen 608 öğrenci ile sınırlı kalmıştır. Araştırma ulaşılabilen literatür ile sınırlıdır.

1.6.İlgili araştırmalar

Alpuğuz (2007), ortaöğretim öğrencileri (I. ve II. sınıf) ve üniversite öğrencilerinin (I. ve IV. sınıf) cinsiyet ve öğrenim düzeylerine göre, gıda hijyeni konusuna ilişkin, bilgi seviyesini tespiti ve bunlarla ilgili davranışları hakkında görüşlerini araştırmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar şöyledir: Lise öğrencilerinin öğle yemeklerinde çoğunlukla okul kantininde aldıkları gıdalar ve evden getirdikleri yiyecekler ile beslendikleri, üniversite öğrencilerinin ise okul yemekhanesinde ve okul kantininden aldıkları gıdalar ile beslendikleri görülmüştür. Yazara göre gıda hijyeni açısından, öğrencilerin evden getirdikleri gıdaları tüketmeleri ve okul yemekhanelerini kullanmaları, kantinden açıkta satılan gıda maddelerini tüketmelerine göre daha doğru bir davranıştır.

Türk vd. (2007) tarafından kentsel bölgede lise birinci sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını araştırdığı 515 öğrenci ile yaptıkları çalışmada öğrencilerin % 81'inin öğün atladıkları görülmüştür. Öğle yemeğini alma oranını %39,8 olarak tespit etmiştir. Öğün atlama açısından kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark olup, kızlar daha fazla oranda öğün atlamaktadır. Öğün atlama nedenleri arasında ilk iki sırada iştahsızlık (% 66,6) ve zaman darlığı (% 27,6) gelmektedir.

Turconi vd. (2008) İtalya'da 15-18 yaş grubunda 1682 adolesanın yeme alışkanlıkları ve davranışları, fiziksel aktivite, beslenme ve gıda güvenliği bilgi ve inançlarını araştırmıştır. Araştırma sonuçlarına göre erkeklerin% 20.8'i ve kadınların% 14.7'si fazla kiloludur ve erkeklerin% 4.7'si ve kadınların% 1.1'i obezdir. Beslenme alışkanlıklarında erkek ve kadınlar arasında anlamlı bari farklılık bulunmuştur. Öğrencilerin çoğunun beslenme

alışkanlıklarının kötü olduğu en çok kahvaltı (%20,0) öğününü atladıklarını, beslenme alışkanlıkları bilgisinin %42 oranda bilmediklerini bulgularına ulaşılmıştır.

Diremler (2009), araştırmasında; ortaöğretim kurumlarından Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerindeki (A.O.T.M.L) 2. sınıf öğrencilerinin beslenme durumlarının akademik başarılarına olan etkisini ortaya koymayı amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda; Antalya İli Kaş ve Yeşilbayır A.O.T.M.L. okullarında lise ikinci sınıfa devam eden öğrencilerden 90 kız ve 120 erkek olmak üzere 210 öğrenci üzerinde anket çalışması yapılmıştır. Öğrencilerin beslenme alışkanlıkları değerlendirildiğinde; öğrencilerin yarısından fazlasının gün içerisinde 3 öğün tükettikleri saptanmıştır (%54,3). Ancak 2 öğün, 4 öğün ve üstü öğün tüketimi yapan öğrencilerin sayısı yadsınamayacak değerdedir (%45,7). Öğrencilerden gün içerisinde 2 öğün tüketenlerin gün içerisinde öğün atladıkları gözlenmiştir. Öğün atlayanların neden olarak zayıflama(%36,1) ve bununla ilgili nedenlerden öğün geçirmeye başvurdukları belirlenmiştir.

Memiş (2009), araştırmasında ortaöğretim kurumlarının yemekhanelerinde çalışan personelin, öğrencilerin ve öğretmenlerin gıda güvenliği konusunda bilgi ve tutumlarını araştırmıştır. Bunun için Ankara merkez ilçelerinde yemek servisi sunan resmi ortaöğretim kurumları belirlenmiştir. Bu okulların yemekhanelerinde çalışan personelin tamamından (N=64) araştırmaya katılmayı gönüllü olarak kabul edenler (n=58) ile 10. ve 11. sınıf öğrencileri (n=912) ve öğretmenlerden (n=355) örneklem alınarak toplam 1325 birey araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Her üç grupta da kişisel temizlik alışkanlıkları ve gıda güvenliğine yönelik davranışları bakımından eksiklikler tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, okul yemek servislerini iyileştirme, hem çalışanların hem de toplumun konuya yönelik bilinç düzeyini yükseltmeye ilişkin öneriler getirilmiştir.

Chang vd. (2014) Malezya'nın Terengganu eyaletinde bulunan Sultan Zainal Abidin (UniSZA) üniversitesinde 93 öğrenci ile üniversite öğrencilerinin yemekhane memnuniyeti düzeylerini incelemiştir. Araştırma sonucuna göre gıda kalitesi algısının öğrenciler üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu bunun yanında yemekhane ortamı, gıda çeşitliliği, sevilen yemeklerin münide yer verilmesi ve fiyatında önemli tercih nedenlerinden olduğunu saptamıştır.

Doğan (2017), 11-16 yaş grubunda 160 öğrenci üzerinde yapmış olduğu adölesanlarda beslenme eğitimi araştırmasında öğle öğün atlama durumları incelendiğinde; Deney grubunda bulunanların % 59.2'si öğün atlarken, kontrol grubunda bulunanların % 52.4'ü

bazen öğün atlamaktadır. Öğle yemeğini atlayanlar hem deney (% 68,4) hem de kontrol (%57,1) grupları arasında canının istemediğini ifade etmiştir ($p<0.05$). Deney grubunun %36'sı ve kontrol grubunun %61'i öğle yemeklerinde okul yemekhanesini tercih ettiğini belirtmiştir.

Author (2018) Bangladeş'in Dakka şehrindeki beş özel üniversitede 267 öğrenci üzerinde araştırmasında üniversite öğrencilerinin kampüs içi kafeterya hizmetleriyle ilgili memnuniyetlerini incelemiştir. Araştırma sonucunda gıda kalitesi, gıda çeşitliliği, fiziki koşullar, personel yaklaşımı ve fiyat ile öğrenci memnuniyeti arasında anlamlı bir ilişki bulmuştur. Rekabet avantajını sağlayabilmeleri adına hizmet sunucuların kaliteyi arttırmaları gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Yapıcı (2018), öğrencilerin sosyal çevresine yönelik girişimlerin, beslenme bilgi düzeyi ve beslenme alışkanlığı üzerine etkilerini araştırmıştır. Araştırma, Cemil Midilli Ortaokulu'ndaki 203 beşinci sınıf öğrencisi üzerinde yapılmıştır. Beslenme alışkanlıklarından öğle yemeği yapma durumları incelenmiş ve katılımcıların %48'inin öğle yemeğini yediğini, %52'sinin öğle yemeğini yemediğini tespit etmiştir. Öğle yemeği yiyenlerin ise %83'ünün okulda %17'sinin evde öğle yemeğini yedikleri saptanmıştır.

Uysal (2018)'ın yapmış olduğu beslenme eğitiminin besin seçimi, kolesterol alımı ve vücut kompozisyonuna etkisini araştırmak için üniversite öğrencilerinden 253'ü kadın 55'i erkek olmak üzere, 308 öğrenci üzerinde araştırma yapmıştır. Öğrencilerin beslenme eğitimi alıp almama durumlarına göre gruplandırılmıştır. Buna göre %35,4'ünün beslenme eğitimi aldığı, %64,6'sının beslenme eğitimi almadığı görülmüştür. Öğrencilerden kendi beslenmelerini değerlendirmeleri istenmiş ve beslenme eğitimi alanların %5,5'i beslenmelerinin çok iyi, %40,4'ünün beslenmelerinin iyi, %44'ünün beslenmelerinin orta, %7,3'ünün beslenmelerini kötü, %2,8'inin beslenmelerinin çok kötü olduğunu, beslenme eğitimi almayanların %6'sı beslenmelerinin çok iyi, %28,6'sı beslenmelerinin iyi, %53,3'ü beslenmelerinin orta, %12,1'inin beslenmelerinin kötü olduğunu belirtmiştir. Çalışmaya katılanlardan beslenme eğitimi alanların %51,4'ü öğle öğününü atlarken, beslenme eğitimi almayanların %47,2'sinin öğle öğününü atladıkları görülmüştür.

Taşkın (2018), Ankara'da seçilmiş okullarda öğrencilerin beslenme özelliklerinin beslenme dostu okul olma durumuna göre değerlendirilmesini araştırdığı çalışmasında; yemekhanesi olan okullarda 363 öğrenci üzerinde yapmış olduğu araştırmada; %60'ının hiç yemekhaneye gitmediğini, %26'sının haftada 1-2 gün gittiğini, %12'sinin düzenli olarak yemekhaneye

gittiğini saptamıştır. Yemekhaneyi kullanmayan 290 öğrencinin %41'i yemek için eve gittiğini/yemeğini evden getirdiğini, %40'ının yemekhanede yemek ücretlerinin çok yüksek olduğunu,%4'ünün yemekhanede yeterli/uygun alan olmadığını (masa sandalye vb). %22'sinin yemekhanede sunulan yemekleri beğenmediğini gerekçeleri ile yemekhaneyi kullanmadığını tespit etmiştir.

Ateş (2019) çalışmasında; doğrudan veya dolaylı verilen beslenme eğitiminin çocukların beslenme durumlarına etkisini araştırmıştır. Bu çalışmaya ilkökul düzeyinde yaş ortalamaları 8 olan; %45,7'si kız,%54,3'ü erkek toplam 70 öğrenci katılmıştır. Yapılan araştırmada ön test son test uygulanmış ve beslenme eğitimi verilmiştir. Eğitim öncesi ve sonrası durumlarında katılımcıların eğitim öncesi öğle yemeği atlama durumu %3 iken eğitim sonrasında öğle yemeğini atlayan gözlemlenmemiştir. Bu yaş grubunda %74,2 gibi yüksek bir oranda kahvaltının atlanması dikkati çekmektedir. Bunun nedeni ise “canı istemediği” ve “alışkanlığının olmaması” gibi nedenler olduğu tespit edilmiştir.

İlgili çalışmalar öğrencilerin beslenme alışkanlıkları, beslenme eğitimi ve durumları, temizlik, hijyen gibi konuları incelemiştir. Ancak bu araştırmada ortaöğretimdeki öğrencilerin okul yemekhanesindeki yemekleri yeme durumları ve hizmet kalite algılarını değerlendirmek için; pansiyonda kalan ve okula taşınmalı devam eden öğrencilerin yemekhanedeki yemekleri yeme durumlarının öğrencilerin sunulan yemek hizmetlerindeki kalite algıları değerlendirilerek durum tespiti yapılacaktır. Bu çalışma öğrencilere sunulan yemek hizmetlerindeki algılanan kalitenin yemek yemem durumları üzerine etkileri açısından ilgili çalışmalardan yararlanılmıştır.

BÖLÜM II

KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Beslenme

Bir toplumun geleceği bireylerin sağlıklı olarak büyüüp gelişmesine bağlıdır (Bulduk & Bulduk, 2019, s. 119). Dünya Sağlık Örgütü sağlığı; insanın “fiziksel, zihinsel ve sosyal yönden tam bir iyilik halinde olması” şeklinde tanımlar. Yaralanma ve hastalık gibi durumların olmaması insanın sağlıklı olduğunu göstermeyebilir. İnsan sağlığını etkileyen başlıca etmenler kalıtım ve çevredir. Kalıtım örüntüsü değiştirilemez ancak çevre uygun hale getirildiğinde sınırlı yeteneklerden en yüksek düzeyde yararlanma olanağı sağladığı gibi kalıtımı oluşturan genleri de etkileyebilir (Baysal vd., 2014, s. 7).

İnsanın ruhen ve bedenen sağlıklı olup bunu sürdürebilmesi için çevresel faktörlerden başlıca beslenme, giyinme ve barınma gereksinimlerini karşılaması gerekmektedir. Bu üç gereksinimden karşılanması hayati olan beslenmenin sağlıklı ve dengeli olması beklenir (Tayar & Korkmaz, 2007, s. 1) Büyüme, yaşamın devamı ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılmasına beslenme denir (Baysal, 2018, s. 9). İnsanların bedensel, zihinsel duygusal ve toplumsal açıdan sağlıklı olabilmesi için iyi bir beslenmeye ihtiyaçları vardır. Çünkü sağlıklı toplumlar sağlıklı büyüüp gelişen çocuklardan meydana gelir (Bulduk & Bulduk, 2019, s. 119-122). Bunun için de sağlıklı beslenmenin anne karnında başlaması, çocuğun yaşam boyu sağlığının korunması açısından önemlidir (Besler, Rakıcıoğlu & Ayaz, 2015, s.).

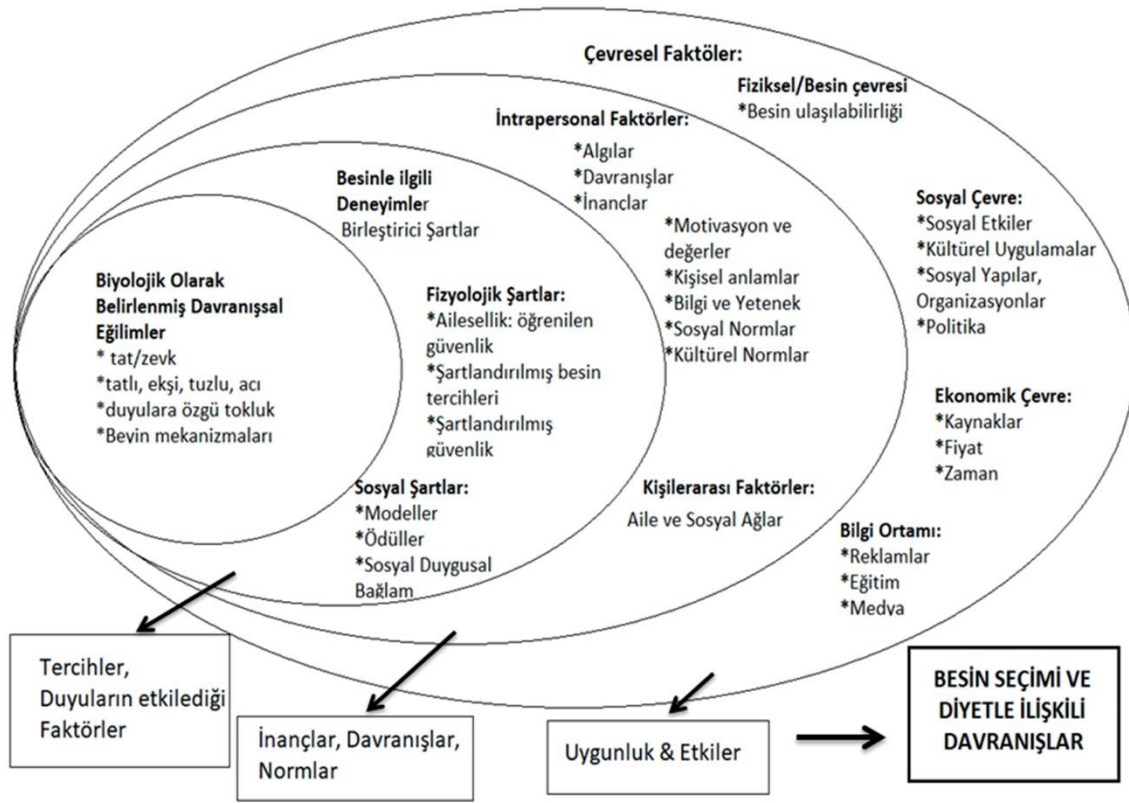
Beslenme alışkanlıkları adolesan dönemde kazandırıldığında yaşam boyu süren bir davranış haline dönüşme ihtimali yüksektir. Toplumların sağlıklı olabilmesi, sağlıklı beslenme davranışları gösteren bireylerle gerçekleşir. Ancak adolesanlar sağlıklı ve riskli beslenme

alışkanlıklarına sahip olabilmektedir. Bu da ileriki dönemlerde bireylerin sağlığını doğal olarak toplumun sağlığını etkileyebilir (Meşe Yavuz & Koca Özer, 2019; Bulduk & Bulduk, 2019, s. 120, Aslan vd., 2003). Bu bakış açısı ile bakıldığında beslenmenin ne kadar önemli olduğu ortaya çıkıyor.

2.2.Beslenmenin Önemi

Beslenmenin fizyolojik boyutu dışında sosyolojik ve psikolojik yönleri de vardır. Toplumu oluşturan her bir bireyin sağlıklı olması ve ekonomik yönden gelişmesi sağlıklı bir toplum olgusunu meydana getirir (Başaran, 2005). Çünkü bir toplumun kalkınmasında en önemli etmen insan gücüdür. Toplumlardaki sosyal, ekonomik ve kültürel yaşamdaki değişimler beslenme alışkanlıklarının da zamanla değişmesine neden olur (Baysal, 2018, s. 12). Toplum, sosyal ve ekonomik yönden istenilen düzeye ulaşabilmesi için bedensel ve zihinsel yönden sağlıklı bireylere ihtiyaç duyar (Gül, 2011). İyi beslenmeyen bireyin bedensel ve zihinsel gücü azalarak yaptıkları çalışmalarda verimleri düşer ve üretim hızı azalır (Çetin, 2013)

Yaşam kalitesinin artırılması, sağlığın korunarak beslenmeye bağlı kronik hastalıkların önlenmesi ve tedavisine yönelik beslenme biçimi yeterli ve dengeli beslenme ile gerçekleşir gelir (Bulduk & Bulduk, 2019, s. 119-122). Yeterli ve dengeli beslenme sağlığın temelini oluşturur (Başaran, 2005). Bunu alışkanlık haline getirebilmek için ise besinlerin kişinin tat algısına uygun haz duyacağı şekilde hazırlanması ve seçilmesi gereklidir (Bulduk, 2013). Bireyin besin tercihin etkileyen etmenler göz önünde bulundurularak besinlerin hazırlanması, haz duymasını sağlayarak ve alışkanlık haline getirme sürecine olumlu etki edebilir. Bireylerin besin tercihin etkileyen faktörler şekil 1.1’de yer almaktadır.



Şekil 2 Besin seçimi davranışlarını etkileyen faktörler (Contento, R. I. (2011). *Nutrition Education Linking Research, Theory and Practice Ontario: Jones and Bartlett.*)

2.3.Yeterli ve Dengeli Beslenme

Vücudun ihtiyaç duyduğu besin ögesinin gerektiği kadar alınmasına yeterli ve dengeli beslenme denir. İhtiyaçtan az olduğunda yetersiz beslenme fazla olduğunda dengesiz beslenme oluşur (Bulduk & Bulduk, 2019, s. 121). Vücudun ihtiyacı olan elliden fazla besin ögesi vardır (Baysal, 2013. s. 9). Hiçbir besin maddesi bu kadar besin ögesini, laboratuvar ortamı dışında, tek başına sağlayamaz (Bulduk, 2013). Bir taraftan yetersiz ve dengesiz beslenmenin yol açtığı hastalıklar, diğer taraftan aşırı ve hatalı beslenmeden kaynaklanan hastalık ve bozukluklar milyonlarca insanı ilgilendiren bir sorun haline gelmiştir (Başoğlu & Baysal, 1987).

Bu durum beslenme eğitimi yönelik toplumsal ve bireysel müdahalelerin önemini artırmakta etkili beslenme eğitimi stratejilerin oluşturulması ve geliştirilmesine yönelik çalışmaları yoğunlaştırmaktadır (Contento, 2011, s. 4-5). Beslenme eğitimi ile toplumda

yeterli ve dengeli besin tüketme alışkanlıklarının geliştirilmesi, yanlış beslenme uygulamalarının ortadan kaldırılması, besinlerin sağlık bozucu duruma gelmesinin önlenmesi, besin kaynaklarının daha etkin ve ekonomik kullanılması, beslenme durumunun düzeltilmesi amaçlanmaktadır (Baysal, 2018, s. 236).

Yeterli ve dengeli beslenmenin, günlük besin gereksinimlerini çeşitli yiyecek ve gruplardan belirli porsiyonlar tüketmesini sağlamak için alışkanlık haline dönüştürülmesi gerekmektedir (Aksoy, 2018, s. 232). Kişilerin her gün hangi besinlerden ne sıklıkta yiyeceklerini tanımlayabilmek için uluslararası platformlarda kullanılan rehber besin piramididir (Willett & Skerret, 2017, s. 16). Besin piramidinde yer alana besin grupları ülkeler ve o ülkelerin beslenme plan ve politikalarına göre farklılık gösterir (Aksoy, 2018, s:232).

Besinler çok çeşitli olduğu için her tür besini yeme olanağı yoktur. Bu nedenle besinler yapı, özellik ve besin öge değerleri yönünden dört grupta toplanabilir (Baysal, 2013, s. 10). Birinci grup tahıllar (6-11 porsiyon), ikinci grup meyveler (2-4 porsiyon) ve sebzeler (3-5 porsiyon), üçüncü grup süt ve süttten yapılan besinler ile et, balık, yumurta, kurubaklagil, yağlı tohumlar (2-3 porsiyon), dördüncü grup ise en az tüketilmesi tavsiye edilen şeker ve yağlardan oluşmaktadır (Bulduk, 2013, s. 248).

Yeterli ve dengeli beslenme sayesinde bireyler pek çok hastalığı karşı dirençleri artmaktadır (Gökçay & Garipoğlu, 2002, s. 118). Özellikle çocuklarda beklenen büyüme ve gelişmeleri, kemik gelişimi, bilişsel yetenek ve okul performansındaki artış ve ileriki yaşlarda görünen hastalıkların önlenmesinde beslenme alışkanlıklarının etkisi çok fazladır (Hasbay, 2004). Psikolojik sorunların daha fazla yaşandığı adolesan dönemin ortaöğretim okul çağına denk gelen yaş aralığında beslenme alışkanlıkları çok farklılık gösterir. Bunun sonucunda olumsuz bir beslenme alışkanlığı ile; çeşitli rahatsızlıkların yanı sıra okul başarısında düşüş, davranış bozuklukları ve hayat kalitesini olumsuz etkileme şeklinde görülmektedir. Adolesan dönemde kazandırılan beslenme alışkanlıkları yaşam boyu sağlıklarını etkilemektedir (Meşe & Koca, 2019).

2.4. Adolesan Dönemde Beslenme

Adolesan dönemi bireyde fetüs hariç en fazla ve hızlı önemli değişikliklerin görüldüğü çocukluktan yetişkinliğe geçiş sürecidir (Bulduk vd., 2002). Adolesan dönemde bedende görülen bu hızlı büyüme ve değişim nedeniyle, beslenme gereksinimleri artar, buna paralel

olarak da beslenme yaşamsal bir önem taşır (Özmen vd., 2007). Bu dönem adolesanlarda; fiziksel ve duygusal değişimlere adapte olma sürecinin zorlaşması, olumsuz aile ve arkadaş çevresinin yanı sıra medyanın da etkisi ile beslenme davranışlarının kötüleşebileceği ve yaşam boyu etkisini sürdürebileceği önemli bir dönemdir (Bulduk vd., 2002).

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ)'ne göre 10-19 yaş aralığı adolesan, 15-24 yaş aralığı ise gençlik dönemi olarak tanımlamaktadır (DSÖ, 2018). Genç adolesan dönem olan ortaöğretim çağında yeterli ve dengeli beslenme adolesanların okul başarısını artırır, sağlıklı davranışlar geliştirmesinde etkili olabilir (Yiğit, 2006). Diğer bir taraftan yeterli ve dengeli beslenmenin temel kurallarını bilse de okul programı, bağımsızlık duygusu, yaşıtlarının baskısı, vücuduyla ilgili yanlış bilgilendirme nedeniyle sağlıklı beslenemeyebilir. Ayrıca bu dönemde besin değeri düşük yiyeceklerle beslenme, öğün atlama, diyet uygulama gibi olumsuz davranışlar gençleri kötü beslenme riski ile karşı karşıya bırakabilir (Akarca, 2010). Bu olumsuz davranışlar neticesinde obezite, yetersiz fiziksel aktivite, yeme bozuklukları, depresyon, şiddet, kazalar, riskli cinsel davranışlar, sigara, alkol ve madde bağımlılığı en sık görülen sağlık problemlerini oluşturur (DSÖ, 2018).

Adolesan dönemindeki olumsuz durumların ortadan kaldırılması sadece sağlıklı beslenme bilinci ile sağlanır. Beslenme bilinci ancak beslenme eğitimi ile kazandırılır (Stearfleu vd., 1996). Beslenme eğitiminin amacı, yeterli ve dengeli besin tüketme alışkanlıklarının geliştirilmesi, yanlış ve olumsuz beslenme uygulamalarının ortadan kaldırılması, besinlerin sağlık bozucu duruma gelmesinin önlenmesi, besin kaynaklarının ekonomik kullanımı konularında toplumu eğiterek beslenme durumunun düzeltilmesi ve sağlığın korunmasıdır (Kızıltan 2000).

Sağlıklı beslenmek için vücudun üç ana öğüne gereksinimi vardır, büyüme çağlarında ise ara öğünler de önemlidir. Kahvaltı bu yaş grubu öğrencilerde çok fazla atlanmaktadır. Bu da güçsüzlük, baş dönmesi, zihinsel faaliyetlerin özellikle dikkat, çalışma ve öğrenme yeteneklerinde ve okul ile iş başarısında azalmaya sebep olabilir (Pearson vd., 2009). Bu yüzden Tüm gününü okulda geçiren öğrenciler için öğle yemeği büyük önem taşımaktadır. Yatılı kalan ve okula devletin sağlamış olduğu taşıma imkânı ile gelen öğrencilere okulda öğle yemeği verilir (Taşıma Yolu ile Eğitime Erişme Yönetmeliği (TYEY), 2014).

Okul ortamı yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıkları kazandırarak kısa ve uzun sürede ortaya çıkabilecek hastalıkların önlenmesi için gerekli bilgi, yetenek ve davranışların gelişmesinde önemli bir konuma sahiptir (Jonides vd., 2002). Beslenme yönünden çok

önemli yaş aralıklarına denk gelen okul çağında çocukların ve gençlerin sağlıklı bir gelişim gösterebilmesi için okulda etkili yemek servisi sağlamak çok önemlidir (Baysal, 2006, s.470-473).

2.5. Okullarda beslenme uygulamaları

Ülkemizde 1956 yılından itibaren DSÖ'nün teşviki ile beslenme programı bulunmaktadır. Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu (UNICEF) 1956-1957 yılları arasında bir beslenme programı denemesi yapmış, 1957-1958 yılları arasında program uygulamaya konulmuştur. UNICEF ile başlayan bu programa 1959-1960 yılları arasında Christian Action Research and Education (CARE) de katılmıştır. UNICEF'in yardımları 1975 yılında teknik alana kaydırılmasından sonra, okul beslenme uygulamaları 1975 yılına kadar CARE ile devam etmiştir. 1973-77 yılları arasında uygulanan III. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda, hükümetin isteği ile CARE yardımları kesilmiş ve kendi kaynaklarımız kullanılarak öğrencilere un, margarin, pirinç ve süt tozu yardımı yapılmıştır. Fakat bu uygulama, bir hükümet programı haline getirilemediği için sürekliliği olamamış, zaman içinde sonlandırılmıştır (Arslan, 2001).

Nüfusu az ve dağınık yerlerde bulunan öğrenciler için merkez okul olarak seçilen taşıma merkezi ilk ve ortaöğretim kurumlarına devlet tarafından sağlanan servis ile taşıma uygulaması ilk defa 1989-1990 yılları arasında iki il beş okulda başlayan taşınmalı eğitim ile öğrenci beslenme programı tekrar gündeme gelmiştir. (Akyüz, 2013, s.352). Gerek coğrafi gerekse aile ekonomik durumlarından dolayı eğitim-öğretime katılmaya durumları elverişli olmayan çocukların eğitim ihtiyaçlarını karşılamak, eğitimde fırsat eşitliği sunmak için öğrencilere pansiyon hizmeti verilmektedir (Milli Eğitim Şurası (MEŞ) , 1991). Bu nedenle öğrencilere okulda yemek imkânları sunulmaktadır (TYEEY, 2014).

Okullarda verilecek olan sağlıklı beslenme eğitimi bahsedilen sorunların en aza inmesini destekleyeceği düşüncesi ile MEB ile Sağlık Bakanlığı (SB) arasında 21.01.2010 tarihinde, MEB'na bağlı özel ve /veya kamu; okul öncesi, ilkokul, ortaokul ve liseleri de kapsayan; Beslenme Dostu Okul Programı protokolü imzalanmıştır. Beslenme Dostu Okul Programı İşbirliği Protokolü'nün amacı, ülke genelinde Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı okulların sağlıklı beslenme ve hareketli yaşam konularında teşvik edilmesi ve bu konuda yapılan iyi uygulamaların desteklenmesi ile okul ortamı ve öğrenci sağlığının geliştirilmesidir. Beslenme Dostu Okul Programı MEB'na bağlı özel ve /veya kamu; okul öncesi, ilkokul,

ortaokul ve liseleri kapsamaktadır (SB, 2016). Beslenme eğitimlerinin yanında kantin ve okul yemekhanelerinin de denetleneceği bu uygulama ile sağlıklı bir ortamda öğrencilere beslenme alışkanlıklarının kazandırılması istenmektedir (Özcebe vd., 2008). Öğrencilerin sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazanmalarında okulda sunulan yemek hizmetinin kalitesi kadar okul yemekhanelerinin fiziki donanımları da önemli ölçüde etkili olabilir.

2.6. Okul Yemekhaneleri

Toplumların geleceğini bugünün çocukları şekillendirir. Sağlıklı ve gelişmiş bir toplum, çocukların sağlıklı olarak büyüüp gelişmesine bağlıdır. DSÖ sağlığı “insanın fiziksel, zihinsel ve sosyal yönden tam bir iyilik halinde olması” şeklinde tanımlar. Çocukların sağlığının korunması ve kaliteli bir yaşam sürdürmeleri için doğru beslenme alışkanlıklarının kazandırılması büyük önem taşımaktadır (Bulduk, 2019, s. 119). Okul yemekleri çocukların yaşamları boyunca sağlıklı beslenme alışkanlığı ve bilinci geliştirmesi için iyi bir fırsattır. Bu fırsatı kullanmalı ve beslenme olanaklarının yanı sıra eğitim programları da yürütmelidir. Hazırlanacak olan programa toplumun diğer üyeleri de dâhil edilmelidir.

Büyüme, gelişme, vücudun yenilenmesi ve çalışması için besin öğelerinin her birinin bireylerin özel durumları göz önünde bulundurularak yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması gereklidir (Bulduk, 2019, s. 120). Okul imkânları dâhilinde bu gereksinimlerin en az yarısının karşılanması beklenir. Bunun için yemeklerin kalitesini arttırmak ve yemekhane koşullarını iyileştirmek teşvik edici olabilir.

Öğrencilerin beklentileri, yemeklerde doyuruculuk, kalite, güvenilirlik, ekonomiklik, temiz ve konforlu bir atmosfer, iyi bir servis hizmetidir. En az bir öğünün günlük besin gereksinimlerinin 2/5 veya yarısını karşılaması gerekliliği, uygunsuz ve kalitesiz hizmetin yol açacağı halk sağlığı sorunları (besin zehirlenmeleri vb.) nedeniyle büyük önem taşımaktadır (Bilici, 2008, s. 24). Besin öğeleri gereksinimleri karşılanırken yediklerinden haz duyması da önemlidir. Yemeğin besleyici olması, bireyin alışkanlığına ve damak tadına uygun olmadığı durumlarda bir şey ifade etmez. En iyi yemek damak tadına uygun, besin öğeleri yönünden yeterli olandır (Baysal, 2013, s.10).

2.7. Yemekhanelerin Fiziki Durumları

Yatılı eğitim veren tüm okullar, öğrencilerin barınma ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için bünyesinde yemekhane bulundurmaktadır. Taşınalı eğitime geçişle birlikte, yatılı olmayan okullarda da beslenme gereksinimleri ortaya çıkmıştır. Taşınalı eğitim ile birlikte beslenme hizmetini üstlenen okullar bu hizmeti karşılayacak uygun yemek salonu ve mutfak ortamını oluşturmaları zorunlu hale gelmiştir (Başar, 2003).

Yemekhaneler, tam zamanlı eğitimin olduğu okullarda öğle tatillerinde çocukların yemek yemeleri için ayrılan alanlardır. Mutfak, hazırlık, yemek yapma ve bulaşık kısımları ile malzemelerin saklandığı depoların olduğu, ayrı bir çöp kutusu bulunduran alanlardır (MEB, 1997).

Öğrencilere verilecek yemek eğer okulun kendi bünyesinde hazırlanıyorsa mutfağın girişinde koku tutucu hol, havalandırması da derslik penceresinin altında olmalıdır. Döşemeler su geçirmez malzemeden yapılmalı, duvarlar 1,5 metre yüksekliğe kadar yıkanabilir olmalıdır. Yemek hazırlanan bölüm ile yiyeceklerin sunulacağı bölüm arasında doğrudan bağlantı olmalı, üretim ve dağıtım alanları binanın giriş katında ve bütün öğrencileri alabilecek genişlikte olmalıdır. Yiyeceklerin saklandığı ve pişirme alanları kontamine ortamlarından uzak; depolama alanı, yiyecek hazırlama alanı, bulaşık yıkama alanları fiziki olarak birbirinden ayrılmış olmalıdır (Bulduk, 2016, s. 352).

Yemekhaneler öğrenci sayısına göre uygun büyüklükte, havadar, kokusuz, aydınlık, ısınma olanakları ile sağlıklı bir yerde olması sağlanmalıdır. Yiyeceklerin sunulacağı yemekhanelerde kullanılacak malzemeler kolay temizlenen sağlam malzemelerden seçilmelidir. Yemek hazırlanan ve pişirilecek olan mekânlarda aralıklı olarak haşere kontrolü yapılarak fareler için gerekli önlemler alınmalıdır (Başaran, 2008, s. 454).

Çalışanların kişisel eşyaları ile iş kıyafetleri ayrı ve mümkünse kıyafet değiştirmek için bir ortam sağlanmalıdır. Çalışanlar günlük kıyafetleri ile çalışmamalı, iş kıyafetleri ile mutfak ve yemekhaneyi terk etmemelidirler (Bulduk & Bulduk, 2018, s. 64). Bu sayılan fiziki imkânlara sahip olmayan okullar gerekli şartları yerine getirmek sureti ile uygun olan sınıfları da bu amaçla kullanılabilirler.

Pansiyonda kalan öğrenciler sunulan yemekhane hizmet kalitesinin yeterliliği; yemekhanede verilen yemeklerin tat, lezzet, yemek sunumu, yemek miktarı, yemekhane hijyeni, yemek masasının düzeni ve temizliği konusunda kararsız bir algıya sahip olduklarını belirtmiştir (Demirel, 2014). Taşıma merkezi okullarda ise durum biraz daha farklılık göstermektedir.

Fiziki olarak yemekhane olanakları olmadığı için pek çok okulda öğrenciler okulun depo veya sınıflarında yemek yemektedirler. Bazı okullarda yemek yenebilecek farklı bir sınıf olmadığından öğrencilerin ders gördükleri sınıflarda yemek hizmeti verilmektedir (Kaya, 2010). Koşullar değiştiğinde öğrencilerin hizmet kalite algılarının da değişeceği düşünülmektedir.

2.8. Okul Yemekhanelerinde Hizmet Kalite Algısı

Okul yemekhaneleri de yiyecek içecek hizmetleri sunan bir işletmedir. Ancak müşteri kaybetme riski taşımadığı için ticari işletmelere oranla hizmet kalitesi değişiklik gösterebilir. Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesi sürekliliğini sağlamak oldukça zordur ve çeşitli faktörlerin etkisiyle gerçekleştirilebilmektedir (İnce & Samatova, 2018). Bilinçli tüketici, hizmet alanında kaliteyi sağlamak bakımından en önemli yaptırımı sağlar. Müşterinin algısı, beklentisi, tatmin olma derecesi kaliteli hizmetle yakından ilişkilidir. Bunun sebebi tüketicini satın alma/almama tercihinin olmasıdır. Dolayısı ile hizmet sunan ve yöneten personel müşterinin satın alma/almama tercihinin etkilemek için hizmet kalitesini geliştirmek ve bunu sürekli hale getirebilme konusunda bilgi sahibi olması gerekir (Tavmergen, 2002:55).

Okul yemekhanelerinin potansiyel müşterileri öğrencilerdir. Ücret karşılığı yemek hizmeti sunan yemekhanelerde öğrencilerin tutum ve kalite algıları yemekhane hizmetleri kalitesini arttırmak için önemlidir (Memiş, 2009). Ancak yemeklerin ücretsiz olarak sunulduğu pansiyonda kalan ve taşınmalı gelen öğrencilerde durum farklıdır. Çünkü kendi bünyesinde mutfaklı olan pansiyonlu okullar dışında kalan öğrencilere yemekhane hizmeti sunun okullar eğitim-öğretim yılı başında catering veya yemek firmaları ile ihale usulü sözleşme yapıp öğrencilere ücretsiz sunmaktadırlar (TYEEY, 2014). Firmanın müşteri kaybı endişesi yoktur. Bu da hizmet geliştirme endişesinin olmaması gibi olumsuz bir sonuca neden olabilir. Burada denetimi yapan öğretmenlerin kontrolleri sırasındaki tutumlar çok önemlidir. Ancak öğretmenler bu konuda eğitim almadıkları için standart bir denetleme beklenemez.

Bilindiği gibi okul yıllarındaki sağlıklı beslenmenin çocukların büyüme-gelişmelerini desteklediği, okul başarılarını olumlu etkilediği ve ileri yıllarda ortaya çıkan kronik hastalıkların riskini düşürdüğü bilinmektedir. Bu yıllarda öğrenciler duygusal, fiziksel ve sosyal olarak büyük değişimler yaşamaktadır. Bu dönemde öğün atlamalar artmaktadır

(Garipağaoğlu & Özgüneş, 2008). Böyle kritik bir dönemde karşılaşılabilecek sıkıntılar bireyin yaşamını etkileyebileceği için kaliteli bir hizmet sunarak yemekhaneden yeme davranışlarını pekiştirerek sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmak gerekmektedir.

2.8.1. Hizmet Kavramı

Günümüzde hizmet sektörü gelir ve istihdam seviyelerindeki artış nedeni ile tarım ve sanayi sektörünü geride bırakarak gelişmiş ülkeler başta olmak üzere birçok ülkede birinci sektör konumuna yükselmiştir (Özsağır & Akın, 2012, s. 311). Her geçen zamanda önemi giderek artan hizmet kavramının birçok tanımı yapılmıştır.

Hizmetlerin büyük bir çoğunluğu elle tutulur ve onu kullanmaya başlamadan önce az miktarlar halinde alınıp denenilen, vitrinlerde sergilenen, reklamları mallarda olduğu gibi etkin bir şekilde yapılan ve beş duyu organımız yardımı ile kolayca algılanıp öğrenilir türden değildir (İslamoğlu, 1995). Bu tanımdan da anlaşılacağı gibi hizmet fiziksel ürünlerden bağımsız olarak müşteri ve örgütlere satıldığında, ihtiyaç ve istek düzeyinde doygunluk sağlar (Cemalcılar, 1999, s. 90). Bir başka insanın ihtiyacını gidermek için belirli bir fiyat seviyesinden satışa sunulan ve herhangi fiziki bir malın mülkiyet hakkını gerekli kılmayan faaliyet ve yararlar olarak düşünülebilir (Dinçer, 2003, s. 458)

Hizmet kavramının sahip olduğu özelliklerinden en çok üzerinde durulanlar soyutluk (dokunamamazlık), değişkenlik (heterojenlik), ayrılmazlık, dayanıksızlık (stoklanamamazlık) özellikleri olduğu ifade edilmektedir (Kotler & Armstrong, 1993, s. 494, Parasuraman, Zeithaml & Berry, 1985, s. 42). Bahsedilen bu özelliklerden de anlaşılacağı gibi hizmet kavramı bireyden bireye göre değişebilir. Bir hizmet tüm sağlayıcılar tarafından aynı şekilde sunulmadığı gibi her tüketici tarafından da aynı algılanmaz. Hatta aynı tüketici kendisine sunulan aynı nitelikteki hizmeti farklı zamanlarda farklı algılayabilir (Yumuşak, 2006). İşletmeler sundukları hizmetten müşterilerin memnun kalma durumlarını tespit etme ve müşteriden alınan geri dönütler ile kendilerini geliştirme yoluna giderek kalitelerini de artırma eğilimindedirler.

Sunduğu hizmetin kalitesini arttırmak için farklı yollar arayışına giren ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan bir işletme pazar payını, verimliliğini, kararlılığını ve müşteri bağlılığını artırırken maliyetlerde önemli bir düşüş sağlar ve diğer diğer rakiplerine göre fark yaratır (Parasuraman, Zeithaml & Berry, 1985).

Bütün bu açıklamalar ışığında yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesi çeşitli faktörlerin bir araya getirilmesiyle sağlanabilir. Genel olarak hizmet kalitesinin müşteri beklentileri, işletmenin imajı, ürünlerin fiziksel/psikolojik kalitesi, iş gören kalitesi, toplumsal kalite, sosyal çevre kalitesi, yaşam kalitesi, ekonomik kalite, vb. pek çok kalite türünün etkisinde olduğu görülmektedir. Bu açıklamalar ışığında yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesini sürekli olarak gerçekleştirebilmek oldukça zordur ama imkânsız değildir (İnce & Samatova, 2018).

Değişen zamanın getirisi olan algı ve istekler öğrencilerin okulda sunulan yemek hizmetinden beklentilerini de etkilemektedir. Hizmet algısı bireyden bireye farklılık göstermekle birlikte algılanan ortak bir kalite de göz ardı edilemez. Bu kalitenin artırılması öğrencilerin memnuniyet düzeylerine, doğal olarak beslenme alışkanlıklarına olumlu yansımaktır.

2.8.2. Kalite Kavramı

Kalite sözcük anlamı ile Latince “qualis” kelimesinden geçmiş ve “öyle olmak” anlamı taşımaktadır. ISO 8402 Kalite Sözlüğü’nde ve ISO 9000 Serilerinde ise kalite “açıkça belirtilen ve ifade edilmemiş gizli ihtiyaçları tatmin edebilme konusunda bir yeteneğe sahip olan mal ve/veya hizmetlerin özellik ve karakteristiklerinin görülebilir, ayırıcı niteliklerinin toplamıdır” şeklinde tanımlanmıştır (Değermen, 2006). Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu (EOQC)’na göre kalite “ belirli bir malın veya hizmetin, müşteri isteklerine uygunluk derecesi ” olarak açıklanmıştır (Ertuğrul, 2004). Kalitenin tanımlarına bakıldığında müşteri odaklılık esas alındığı, müşterinin isteklerini yerine getirmek ve memnuniyetini kazanmak dikkat çekmektedir.

Değişen teknoloji ve yeniliklerin bir yansıması olan tüketici ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlayan işletmelerin dikkat etmesi gereken en önemli hususlar, kalite ve müşteri odaklılığıdır. Çünkü kalite sözcüğü sürekli iyileştirmeyi amaçlarken, müşteri odaklılık ise hitap edilen kitleyi yeterince tanıyıp onun beklentilerini karşılayabilmeyi hedefler (Sarıışık vd. 2010, s. 296). Hizmetin kalitesi müşteri memnuniyetinde önemli rol oynamaktadır. Müşterilerin değişik ihtiyaç ve isteklerine cevap verebilen işletmeler ayakta kalmayı başaramabilmektedir (Özgüven, 2008, s. 652). Kalite ile müşteri memnuniyetinin ilişkilendirilmesinin temel nedeni; satın alınan bir malın veya hizmetin sonrasında bu süreçle

ilgili karara varmaları beklenir. Karar varıldıktan sonra kalite kavramı ele alınabilir (Koçbek, 2005, s. 77).

Yiyecek içecek işletmelerini ziyaret eden kişilerin sunulan hizmetten ve beklentilerinin karşılanmasından duyduğu memnuniyet hizmet kalitesini ifade eder. Müşteri beklentileri karşılanıyor ise kalitenin yüksek, karşılanmıyorsa düşük olduğu sonucuna varılabilir (Oral ve Yüksek, 2006:23). Her ne kadar müşteri memnuniyetine odaklanmış bir işletme dahi olsa, kalitenin anlaşılması, uygulanması ve denetlenmesi bakımından belirsiz ve karmaşık olan hizmet sektöründe; hizmet, performansa dayalı olduğundan aynı kaliteyi sağlayacak bir standardın oluşturulması çok zordur (Öztürk, 2009, s. 150).

Kalitenin tanımının yapıldığı ifadeler maddi bir karşılık sonrasında algılanan kaliteyi ifade etmektedir. Ancak öğrencilerin okul yemekhanelerinden memnuniyet durumu farklılık gösterebilir. Çünkü pansiyonda kalan ve taşınalı olarak okula gelen öğrenciler okul yemekhanesini tamamen ücretsiz kullanmaktadırlar.

Bazı özel okullarda müşteri memnuniyetine verilen önem o kadar fazla ki neredeyse sağlıklı yiyecek yok denecek kadar az verilmektedir. Çünkü öğrencilerin kendi isteklerine bırakıldığında mönü hamur işleri, patates kızartması ve gazlı içeceklerden öteye geçmemektedir (Garipağaoğlu & Özgüneş, 2008). Burada görüldüğü gibi okulların kalite algılarının işletme kalite algılarından farklı olması gerektiği, okulun öğrenci memnuniyetinden önce öğrencinin sağlıklı büyüüp gelişmesi ve uygun beslenme eğitimi alması öncelikli amacı olmalıdır.

BÖLÜM III

YÖNTEM

3.1.Araştırmanın Modeli

Araştırmada, betimsel tarama modeli kullanılmıştır. Betimsel tarama modeli, geçmişte ya da halen var olan bir durumun var olduğu şekli ile betimlenmesi, olayların, objelerin, varlıkların, kurumların, grupların ve çeşitli alanların ne olduğunun açıklanmasını amaçlayan bir modeldir. Onları, herhangi bir şekilde değiştirme, etkileme çabası gösterilmez. Bilinmek istenen şey vardır ve oradadır. Önemli olan, onu uygun bir biçimde gözleyip belirleyebilmektir (Karasar, 2005). Bir grubun belirli özelliklerini belirlemek için verilerin toplanmasını amaçlayan çalışmalara tarama araştırması denir (Büyüköztürk, 2015, s. 16) Tarama yöntemiyle bir konu hakkındaki kişilerin görüşleri çeşitli anket teknikleri kullanılarak ölçülebilir. Bu sebepten dolayı araştırmamızda tarama yöntemi tercih edilmiştir.

Bu çalışmada, pansiyonda kalan ve okula taşınmalı gelen ortaöğretim öğrencilerinin okul yemekhanelerindeki yemekleri yeme durumları ve okul tarafından sağlanan yemek hizmetinin algılanan kalitesinin betimsel taramasının yapılabilmesi için anket tekniği kullanılmıştır. Bunu araştırmak için; demografik özellikler, beslenme alışkanlıkları ve yemek hizmetinin algılanan kalitesi dikkate alınacaktır.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

3.2.1. Evren

Evren, araştırmada toplanan verilerden hareket ile yapılacak olan genellemelerin yapılmak istendiği elemanların tamamı olarak nitelendirilebilir. Yapılan farklı her çalışmanın

kendisine has bir evreni olur ve bu evren çeşitli nitelikler bakımından sınıflandırılıp kategorize edilir (Karasar, 2016, s. 109-110).

Araştırmanın evreni, Bilecik il merkezinde bulunan 9 ortaöğretim kurumunda, eğitim görmekte olan toplam 3776 öğrenci çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. Pansiyonda kalan ve okula taşıma sistemi ile gelen 791 öğrenci bulunmaktadır. Bilecik ilinde ortaöğretim kurumlarına toplam 301 öğrenci taşınmalı eğitim sistemi kapsamında taşınarak gelmektedir ve pansiyonlarda toplam 490 öğrenci barınmaktadır.

3.2.2. Örneklem

2019-2020 eğitim öğretim yılında Bilecik İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nden alınan verilere göre ortaöğretim kurumlarında 247 kız, 243 erkek olmak üzere 490 pansiyonda kalan ve 142 kız, 159 erkek olmak üzere toplam 301 taşınmalı gelen öğrenci vardır. Bu çalışmada araştırma pansiyonda kalan ve okula taşınmalı eğitim kapsamında gelen toplam 791 öğrenci araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Anket geri dönüşlerinde eksiklik olması ve bazı anketlerin analize uygun olmaması sebebi ile 533 anket formu (K=309 E=224) değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Araştırmanın yapılacağı yer olarak Bilecik ilinin seçilmesinin nedeni bu bölgede benzer bir çalışmanın yapılmamış olması, araştırmacının Bilecik ilinde görev yapıyor olması, çevreyi tanınması ve verilere ulaşmada güçlük çekmeyecek olmasıdır.

3.3. Verileri Toplama Aracı

Araştırma verileri anket tekniği ile araştırmacı tarafından yüz yüze görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu benzer konuda yapılmış araştırmalardan yararlanılarak oluşturulmuştur. Anket formu üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öğrencilerin demografik bilgileri, ikinci bölümde beslenme alışkanlıkları, üçüncü bölümde ise yemek hizmetlerinin algılanan kalitesi ölçülmeye çalışılmıştır. Beslenme alışkanlıklarını ölçmek için sorulan sorular genel literatür taranarak elde edilen verilerden oluşturulmuştur. Yemek hizmetlerinin algılanan kalitesini ölçmek amacıyla Türen ve Çamoğlu'nun (2014) özel güvenlik çalışanlarına yönelik geliştirdikleri ölçek kullanılmıştır. Toplam 14 sorudan oluşan ve 5'li Likert şeklinde (1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum)

hazırlanmıştır. Ölçekte lezzet, hijyen ve yönetsel etkenler olmak üzere üç boyut bulunmaktadır.

3.4. Verilerin Toplanması

Katılımcılara uygulanacak anket için gerekli izinler Bilecik İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nden alınmıştır. Alınan izinlere Ek 3'te yer verilmiştir. Gerekli izinler alındıktan sonra araştırmacı Bilecik il merkezinde bulunan ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören taşımali ve pansiyonda kalan öğrencilere gönüllülük esasına dayalı olarak anket formunu uygulamıştır. Anketin uygulanması 2019-2020 eğitim öğretim yılı Ekim ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Uygulamanın eğitim öğretimi aksatmayacak zaman aralığında yapılmasına dikkat edilmiştir. Öğrencilerin yemekhanedeki yemekleri tercih etme durumları ve yemekhane hizmetleri kalite algılarını saptamak için kullanılan ölçme aracı 50 öğrenci üzerinde pilot çalışma yapılmış ve %89.9 oranında anketin çalıştığı görülmüştür. Kalaycı (2006)'nın alfa katsayısı değerlendirmesine göre bir ölçek ,80 ve 1 arasındaki değerlerde yüksek derecede güvenilirdir. Bu sonuca dayanarak taşımali eğitim kapsamındaki öğrencilerin okul yemekhanelerini kullanma durumlarını ölçme aracının yüksek düzeyde güvenilir olduğu genel sonucuna ulaşılmıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Nicel araştırma verileri örneklem üzerinden yapılarak elde edilen veriler evrene genellemektedir (Karasar, 2016, s. 111).

Araştırmada elde edilen veriler IBM SPSS Statistics 25 for Windows programı yardımıyla bilgisayar ortamında değerlendirilmiştir. Anket tekniği ile elde edilen ham veriler frekans, ikili karşılaştırmalarda bağımsız gruplarda independent-samplest t-testi, ikiden fazla grubun karşılaştırılmasında tek yönlü varyans (one way ANOVA) analizi, gruplar arasında etkileşimi ölçmek için Post Hoc testleri yapılacaktır. Levene istatistik sonucuna göre varyanslar homojen dağılmışsa yani $p > .05$ 'den ise Scheffe testi homojenlik varyansı sağlanamamışsa yani $p < .05$ ise Tamhane T2 testi uygulanacaktır. Sonuçlar arasındaki ilişkinin saptanması için Pearson Korelasyon testi uygulanarak istatistiksel değerlendirmeler yapılmıştır.

Değişkenler arasındaki korelasyon analizinde bağıntı katsayısının (+) veya (-) çıkması ilişkinin gücü manasında fark oluşturmamaktadır. Mutlak değer olarak alındığında; 0-0,249

hiç ilişki yok ya da çok zayıf ilişki, 0,25-0,499 zayıf-orta derece ilişki, 0,50-0,699 orta derecede ilişki, 0,70-0,899 iyi derece ilişki, 0,90-1,00 çok iyi derecede ilişki olarak kabul edilir (Alpar, 2010)

Verilerin analizinde anlamlılık seviyesi p ; 0,01 ile 0,05 arasında seçilmiştir (Büyüköztürk, 2015).

Araştırma verileri güvenirlilik analizine tabi tutulmuştur. Güvenirlilik analizi değeri 0,860 olarak hesaplanmıştır.

Verilerin parametrik istatistik koşullarını sağlayıp sağlamadığını test etmek amacıyla normallik testleri yapılmıştır. Bu amaçla veri seti üzerinden basıklık ve çarpıklık katsayıları incelenmiş Skewness değeri ,869 ve Kurtosis değeri ,816 olarak bulunmuştur. Ölçeğe ait basıklık ve çarpıklık katsayı değerleri artı/eksi 1 değer aralıkları içerisinde yer almaktadır (Büyüköztürk, 2015, s. 40). Dolayısıyla araştırmada parametrik testlerin kullanılmasına karar verilmiştir.

Elde edilen bulgular 3 grup halinde yorumlanmıştır. Önce demografik özelliklere ilişkin bilgiler ile beslenme alışkanlıkları ile ilgili bilgiler betimsel olarak incelenmiştir. Daha sonra örneklemelerin beslenme alışkanlıkları ve yemekhane hizmetleri kalite algıları, demografik özelliklerine göre aralarındaki farka bakılmış, son olarak besleme alışkanlıkları ile yemekhane hizmetleri kalite algısının arasındaki ilişkinin analizi yapılmıştır.

BÖLÜM IV

BULGULAR VE YORUM

Bu bölümde araştırmada incelenen probleme yönelik toplanan verilerin analizi sonucunda elde edilen bulgular ve yorumlar yer almaktadır.

4.1.Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Araştırmanın bu bölümünde araştırmaya katılan örneklem grubuna ait cinsiyet, beden kitle indeksi, okul türü, pansiyonda kalma durumları, okula erişim sağlanan araç, aile gelir durumu, anne-baba eğitim ve meslek bilgilerinin betimsel bulguları yer almaktadır. Örneklemelerin demografik özelliklerini şu şekilde özetleyebiliriz,

Öğrencilerin cinsiyete göre dağılım frekansı Tablo 1’de gösterildiği gibidir.

Tablo 1

Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%
Kız	309	58,0
Erkek	224	42,0
Toplam	533	100,0

Tablo 1’de pansiyonda kalan ve okula taşınalı olarak gelen 533 örneklemin anketleri değerlendirmeye alınmış olup öğrencilerin %58,0’ını kız, %42,0’ını erkek öğrenciler oluşturmaktadır.

Kız öğrencileri sayısının erkeklere oranla fazla olması kız öğrencilerin okullaşması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Öğrencilerin Beden Kitle İndeksi (BKI) durumlarına göre dağılımı Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2

Öğrencilerin BKI Durumlarına Göre Dağılımı

BKI Değeri	Sayı	%
Zayıf	112	21,0
Normal Kilolu	340	63,8
I.Derece Obez	67	12,6
II.Derece Obez	14	2,6
Toplam	533	100,0

Tablo 2 incelendiğinde öğrencilerin BKI dağılımı; % 63,0’si normal kilolu, %21,0’sı zayıf, %12,6’sı I. derece obez, %2,6’sı II. derece obez öğrencilerden oluşmaktadır. Öğrencilerin çoğunluğunun normal kiloda olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin sınıflara göre dağılımı Tablo 3’de gösterilmiştir.

Tablo 3

Öğrencilerin Sınıflara Göre Dağılımı

Sınıf	Sayı	%
9. Sınıf	172	32,3
10. Sınıf	118	22,1
11. Sınıf	140	26,3
12.Sınıf	103	19,3
Toplam	533	100,0

Tablo 2’de öğrencilerin sınıf düzeylerine göre dağılımı; %32,3’ü 9. sınıf öğrencileri, %26,3’ü 11. sınıf öğrencileri, %22,1’i 10. sınıf öğrencileri, %19,3’ü ise 12. sınıf öğrencileri

oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük çoğunluğunu 9. sınıf öğrencileri oluşturmaktadır.

Öğrencilerin okul türlerine göre dağılımları Tablo 4’te belirtilmiştir.

Tablo 4

Öğrencilerin Okul Türlerine Göre Dağılımı

Okul türü	Sayı	%
Fen Lisesi	116	21,8
Anadolu Lisesi	134	25,0
İmam Hatip Lisesi	113	21,6
Meslek Lisesi	168	31,6
Toplam	531	100,0

Tablo 3’de öğrencilerin okullara göre dağılımı; %31,6’sı Meslek Lisesi, %25,0’si Anadolu Lisesi, %21,8’i Fen Lisesi, %21,6’sı İmam Hatip Lisesi, öğrencisidir. Araştırmaya, örneklem grupları arasında en fazla Meslek Lisesi öğrencisi katılım sağlamıştır.

Örneklemelerin okul pansiyonlarından yararlanma dağılımları Tablo 5’te belirtilmiştir.

Tablo 5

Öğrencilerin Okul Pansiyonlarından Yararlanma Durumlarına Göre Dağılımı

Okul pansiyonundan yararlanıyor musunuz?	Sayı	%
Evet	393	75,1
Hayır	130	24,9
Toplam	523	100,0

Tablo 5’de araştırmaya katılan örneklem grubunun %75,1’i okul pansiyonlarından yararlanmaktadır. Örneklem grubu sadece pansiyonda kalan ve okula taşınmalı servis ile gelen öğrencilerden seçildiği için araştırmaya katılan öğrencilerin geri kalan %24,9’u taşınmalı eğitim sistemine dâhil olan öğrencilerden oluşmaktadır.

Örneklem okula ulaşım sağladıkları araçların dağılımları Tablo 6’te belirtilmiştir.

Tablo 6

Öğrencilerin Okula Ulaşım Sağladıkları Araçların Dağılımları

Okula ulaşım araçları	Sayı	%
Devletin sağlamış olduğu servis imkânı ile	122	23,6
Özel servis	8	1,5
Dolmuş	59	11,4
Kendi aracı	7	1,4
Yürüyerek	277	53,6
Diğer	44	8,5
Toplam	517	100,0

Tablo 6’da Öğrencilerin okula ulaşım sağladıkları araçların dağılımı; %53,6’sı yürüyerek, %23,6’sı devletin sağlamış olduğu servis imkânıyla, %11,4’ü dolmuşla, %8,5’i diğer (okula yakın pansiyonda kaldıkları için ulaşım aracı belirtmemiştir) araçlarla okula ulaşım sağladıkları görülmüştür. Araştırmaya katılan öğrencilerin çoğunluğunun okula yürüyerek erişim sağladığı görülmektedir.

Öğrencilerin ailelerinin gelir durumları dağılımları Tablo 7’te belirtilmiştir.

Tablo 7

Öğrencilerin Ailelerinin Gelir Durumu Dağılımları

Aile gelir durumları	Sayı	%
Çok kötü	13	2,5
Orta	322	61,3
İyi	171	32,6
Çok iyi	19	3,6
Toplam	525	100,0

Tablo 7’de öğrencilerin ailelerinin gelir durumu dağılımları; %2,5’i çok kötü, %61,3’ü orta, %32,6’sı iyi, %3,6’sı ise çok iyidir. Araştırmaya katılan öğrenciler çoğu ailelerini orta gelirli olarak görmektedir.

Öğrencilerin annelerinin eğitim durumu dağılımları Tablo 8’te belirtilmiştir.

Tablo 8

Öğrencilerin Annelerinin Eğitim Durumu Dağılımları

Anne eğitim durumu	Sayı	%
Okur-yazar değil	17	3,2
İlkokul mezunu	232	45,1
Ortaokul mezunu	117	22,2
Lise mezunu	105	20,0
Üniversite mezunu	46	8,7
Diğer (Okuryazar)	4	,8
Toplam	526	100,0

Tablo 8’de öğrencilerin annelerinin eğitim durumları dağılımları; %45,1’i ilkokul mezunu, %22,2’si ortaokul mezunu, %20,0’ı lise mezunu, %8,7’si üniversite mezunu, %3,2’si okur-yazar değil ve diğer seçeneğinden gelen cevaplar ise % ,8 sadece okur-yazar olduğu yöndedir. Öğrencilerin annelerinin çoğunluk olarak ilkokul mezunu olduğu anlaşılmaktadır.

Örneklemelerin babalarının eğitim durumu dağılımları Tablo 9’te belirtilmiştir.

Tablo 9

Öğrencilerin Babalarının Eğitim Durumu Dağılımları

Baba eğitim durumu	Sayı	%
Okur-yazar değil	5	1,0
İlkokul mezunu	150	28,5
Ortaokul mezunu	122	23,2
Lise mezunu	162	30,8
Üniversite mezunu	84	16,0
Diğer (Okuryazar)	3	,5
Toplam	521	100,0

Tablo 9’da örneklemelerin babalarının eğitim durumları dağılımları; %30,8’i lise mezunu, %28,5’i ilkokul mezunu, %23,2’si ortaokul mezunu, %16,0’ı üniversite mezunu, %1,0’si okur-yazar değildir. Öğrencilerin babalarının çoğunluk olarak lise mezunu olduğu ancak ilk ve ortaokul oranlarının da birbirine yakın olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin annelerinin meslek durumu dağılımları Tablo 10’da belirtilmiştir.

Tablo 10

Öğrencilerin Annelerinin Meslek Durumu Dağılımları

Anne meslek durumu	Sayı	%
Memur	35	6,6
İşçi	82	15,4
Serbest meslek	32	6,0
Ev hanımı	370	69,4
Emekli	14	2,6
Toplam	533	100,0

Tablo 10’da öğrencilerin annelerinin meslek durumu dağılımları; %6,6’sı memur, %15,4’ü işçi, %6,0’ı serbest meslek, %69,4’ü ev hanımı, %3,0’ı işsiz, %2,6’sı ise emekli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin annelerinin çoğunluğu ev hanımı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Örneklemelerin baba meslek durumları dağılımları Tablo 11’de belirtilmiştir.

Tablo 11

Öğrencilerin Babalarının Meslek Durumu Dağılımları

Baba meslek durumu	Sayı	%
Memur	89	16,1
İşçi	240	45,0
Serbest meslek	149	28,0
İşsiz	22	4,1
Emekli	36	6,8
Toplam	533	100,0

Tablo 11’de öğrencilerin babalarının meslek durumları dağılımları; %45,0’ı işçi, %28,0’ı serbest meslek, %16,1’i memur, %6,8’i ise emekli, %4,1’i işsiz olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin babalarının çoğunluğunun işçi olduğu anlaşılmaktadır.

4.2. Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları

Bu anketlerden elde edilen verilere göre örneklem grubunun beslenme alışkanlıkları aşağıdaki gibidir.

Öğrencilerin günlük ana öğün tüketim sıklıkları Tablo 12’de belirtilmiştir.

Tablo 12

Öğrencilerin Günlük Ana Öğün Tüketim Sıklıkları

Ana öğün tüketim sıklığı/günde	N	%
1 öğün	23	4,3
2 öğün	84	15,8
3 öğün	398	74,7
4 öğün	28	5,2
Toplam	533	100,0

Tablo 12’de öğrencilerin günlük ana öğün tüketim sıklıkları; %74,7’si üç öğün, %15,8’i iki öğün, 5,3’ü dört öğün, %4,3’ü bir öğün tükettikleri saptanmıştır. Örneklem grubunun büyük çoğunluğu günde üç öğün yemek yedikleri bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin günlük ara öğün tüketim sıklıkları Tablo 13’de belirtilmiştir.

Tablo 13

Öğrencilerin Günlük Ara Öğün Tüketim Sıklıkları

Ara öğün tüketim sıklığı/günde	N	%
Hiç tüketmeyen	79	14,8
1 öğün	268	50,3
2 öğün	105	19,7
3 öğün	44	8,3
4 öğün	37	6,9
Toplam	533	100,0

Tablo 13’de öğrencilerin günlük ana öğün tüketim sıklıkları; %50,3’ü bir öğün %19,7’si iki öğün %14,8’i hiç ara öğün tüketmemekte, %8,3’ü üç öğün, %6,9’u dört öğün tükettikleri saptanmıştır. Örneklem grubunun çoğunun günde bir öğün ara öğün tükettikleri bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin öğün atlama durumları Tablo 14’te belirtilmiştir.

Tablo 14

Öğrencilerin Öğün Atlama Durumları

Öğün atlama durumları	N	%
Evet	284	54,1
Hayır	241	45,9
Toplam	525	100,0
Sabah yemeğini atlama durumu		
Evet	108	40,8
Bazen	104	39,2
Hayır	53	20,0
Toplam	265	100,0
Öğle yemeğini atlama durumu		
Evet	42	18,7
Bazen	97	43,1
Hayır	68	38,2
Toplam	225	100,0
Akşam yemeğini atlama durumu		
Evet	28	14,1
Bazen	78	39,2
Hayır	92	46,7
Toplam	199	100,0

Tablo 14’de öğrencilerin öğün atlama durumları; %54,1’i evet, %45,9’u hayır olarak belirtmiştir. Öğün atlayan öğrencilerin %40,8’i sabah yemeğini atladığını, %39,2’si bazen atladığını; %18,7’si öğle yemeğini atladığını %43,1’i bazen atladığını, %14,1’i akşam yemeğini atladığını, %39,2’si bazen atladığını belirtmiştir. Örneklem grubunun yarıdan

fazlasının öğün atladığı, bu öğün atlayanların ise en çok sabah sonra öğle ve sırası ile akşam öğünlerini atladığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Örneklemelerin öğün atlama nedenleri Tablo 15’de belirtilmiştir.

Tablo 15

Öğrencilerin Öğün Atlama Nedenleri

Öğün atlama nedenleri	Sayı	%
Canım istemiyor	172	56,0
Vakit bulamıyorum	48	15,6
Kilo aldığım düşüncesine kapılıyorum	33	10,7
Alışkanlığım yok	31	10,2
Uyanamıyorum	23	7,5
Toplam	307	100,0

Tablo 15’de öğrencilerin öğün atlama nedenleri; %56,0’ı canının istemediği, %15,6’sı vakit bulamadığı, %10,7’si kilo aldığı düşüncesine kapıldığını, %10,2’si alışkanlığı olmadığını, %7,5’i uyanamadığını belirtmiştir. Örneklem grubunun yarıdan fazlasının canı istemediği için öğün atladığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme durumları Tablo 16’da belirtilmiştir.

Tablo 16

Öğrencilerin Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumları

Okulda öğle yemeği yeme durumları	Sayı	%
Evet	467	88,1
Hayır	63	11,9
Toplam	530	100,0

Tablo 16’da örneklemelerin okulda öğle yemeği yeme durumları; %88,1’i evet, %11,9’u hayır ifadesini kullanarak öğrencilerin çoğunun okul yemekhanesini kullandıkları görülmüştür.

Öğrencilerin öğle yemeklerini yedikleri yerlerin dağılımı Tablo 17’de belirtilmiştir.

Tablo 17

Öğrencilerin Öğle Yemeklerini Yedikleri Yerlerin Dağılımı

Öğle yemeklerini yedikleri yerler	Sayı	%
Okul kantininde	27	5,1
Okul yemekhanesinde	466	90,0
Evden yiyecek getiriyorum	4	,8
Okul dışı yiyecek satan işletmelerde	21	4,1
Toplam	518	100,0

Tablo 17’de öğrencilerin öğle yemeklerini yedikleri yerlerin dağılımı; %90,0’ı okul yemekhanesinde, %5,1’i okul kantininde, %4,1’i ise okul dışı yiyecek satan işletmelerde, %0,8’i evden yiyecek getirmekte, yemektedir. Öğrencilerin büyük çoğunluğunun okul yemekhanesini kullandığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin okulda çıkan öğle yemeklerden yemek seçme durumları Tablo 18’de belirtilmiştir.

Tablo 18

Öğrencilerin Okulda Çıkan Öğle Yemeklerden Yemek Seçme Durumları

Okulda çıkan öğle yemeklerden yemek seçme durumları	Sayı	%
Evet	383	71,9
Hayır	145	27,1
Toplam	528	100,0
Yemek seçme nedeni		
Evde yapılmayan yemek okulda çıktığından alışkanlığım yok.	33	9,1
Yemeklerin pişirme şeklini beğenmiyorum	37	10,2
Bazı besinlere karşı alerjim var	5	1,4
Sindirim sistemime dokunuyor	26	7,2
Lezzetini beğenmiyorum	191	52,6
Çok yağlı olduğundan	31	8,5
Çok tuzlu ve baharatlı olduğundan	4	1,1
Sevmediğimden	36	9,9
Toplam	363	100,0

Tablo 18’de Öğrencilerin okulda çıkan öğle yemeklerden yemek seçme durumları; %71,9’u evet derken %27,1’i hayır demiştir. Hayır demelerindeki en büyük neden ise %52,6 oranında yemekhanede çıkan yemeklerin lezzetini beğenmemeleri olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin daha önce bir gıdadan dolayı hastalanma durumları Tablo 19’da belirtilmiştir.

Tablo 19

Öğrencilerin Daha Önce Bir Gıdadan Dolayı Hastalanma Durumları

Daha önce bir gıdadan dolayı hastalanma durumları	Sayı	%
Hayır	403	76,3
Evet	125	23,7
Toplam	528	100,0
Nerede hastalandığı		
Evde	35	25,5
Restoranda	5	3,9
Sokak satıcısından aldım	25	18,2
Okul kantininde	55	40,1
Okul yemekhanesinde	17	12,4
Toplam	137	100,0

Tablo 19’da öğrencilerin daha önce bir gıdadan dolayı hastalanma durumları; %76,3’ü hayır, %23,7’si evet olarak ifade etmiştir. Gıda rahatsızlığı geçiren örneklemelerin %25,5’i evdeki, %3,9’u restorandaki, %18,2’si sokak satıcısından aldığı, %40,1’i okul kantinindeki, %12,4’ü okul yemekhanesindeki yemeklerden dolayı hasta olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin okul yemekhanesini kullanım sıklığı Tablo 20’de belirtilmiştir.

Tablo 20

Öğrencilerin Okul Yemekhanesini Kullanım Sıklığı

Okul yemekhanesini kullanım sıklığı	Sayı	%
Her gün	417	79,3
Haftada 2-3 kez	65	12,4
Haftada 1. Kez	11	2,0
Nadiren	33	6,3
Toplam	526	100,0
Yemekhaneyi tercih etmede ki en önemli neden		
Başka seçeneğimin olmaması	181	39,5
Yemeklerin ücretsiz olması	120	26,2
Yemeklerin doyurucu olması	54	11,8
Yiyeceklerin temiz hazırlanması	14	3,1
Yemeklerin lezzetli olması	21	4,6
Yemeklerin sağlıklı olması	44	9,6
Sevdiğim yemeklerin çıkması	24	5,2
Toplam	458	100,0

Tablo 20’de öğrencilerin okul yemekhanesini kullanım sıklığını; %79,3’ü her gün, %12,4’ü haftada 2-3 kez, %2,1’ haftada bir kez, %6,3’ü nadiren olarak ifade etmiştir. Örneklemelerden okul yemekhanesini kullananların %39,5’i başka seçeneği olmadığından, %26,2’si yemeklerin ücretsiz olduğu, %11,8’i doyurucu olduğu için yemekhaneyi tercih ettiğini bulgusuna ulaşılmıştır.

4.3. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Beslenme Alışkanlıkları Arasındaki İlişki

Öğrencilerin ana öğün ve ara öğün tüketim durumlarının kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 21’de gösterilmiştir.

Tablo 21

Öğün Tüketim Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Ana öğün	Kız	309	2.72	,62	521,252	-4,022	,00*
	Erkek	224	2.92	,51			
Ara öğün	Kız	309	1.38	1,01	531	-,86	,38
	Erkek	224	1.46	1,12			

*p<.05

Tablo 21’de görüldüğü gibi örneklem grubunun ana öğün tüketim durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir, $t(521,252)=-4,022$, $p<.05$. Erkek öğrencilerin ana öğün tüketim durumları ($\bar{X}=2,92$), kız öğrencilere ($\bar{X}=2,72$) göre daha olumludur. Ana öğün tüketim durumları ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki vardır. Örneklem grubunun ara öğün tüketim durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $t(531)=-,86$, $p>.05$. Ara öğün tüketim durumları ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin ana öğün ve ara öğün tüketim durumlarının öğrencilerin Beden Kitle İndeksi (BKI) arasındaki ilişki sonuçları Tablo 22’de gösterilmiştir.

Tablo 22

Öğün Tüketim Durumlarının Öğrencilerin BKI’ne Göre ANOVA Testi Sonuçları

	BKI	Sayı	$\bar{X}$	S	F	p	Tamhane’s T2 testi (Fark*)
Ana öğün	Zayıf	112	2,87	,58	1,79	,14	
	Normal kilolu	340	2,78	,58			
	I.Derece obez	67	2,74	,65			
	II.Derece obez	14	3,07	,26			
	Toplam	533	2,80	,58			
Ara öğün	Zayıf	112	1,62	1,13	3,012	,03*	Z>I.D
	Normal kilolu	340	1,38	1,04			
	I.Derece obez	67	1,20	,91			
	II.Derece obez	14	1,78	1,31			
	Toplam	533	1,42	1,06			

*p<.05

Tablo 22’de örneklem grubunun ana öğün ve ara öğün tüketim durumları açısından gruplar arasındaki farkın varyans analizi sonuçları verilmiştir. Ana öğün tüketimleri açısından bakıldığında BKİ’ne göre zayıf, normal kilolu, I. derece obez ve II. derece obez öğrenci gruplarının aldıkları puanların ortalaması sırayla $\bar{X}=2,87$, $\bar{X}=2,78$, $\bar{X}=2,74$, $\bar{X}=3,07$ olarak belirlenmiştir. Grupları karşılaştırdığımızda analiz sonuçlarına göre ($F=1,79$) gruplar arasında anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir ($p>.05$). Ara öğün tüketimleri açısından bakıldığında BKİ’ne göre zayıf, normal kilolu, I. derece obez ve II. derece obez öğrenci gruplarının aldıkları puanların ortalaması sırayla $\bar{X}=1,62$, $\bar{X}=1,38$, $\bar{X}=1,20$, $\bar{X}=1,78$ olarak belirlenmiştir. Grupları karşılaştırdığımızda analiz sonuçlarına göre ($F=3,012$) gruplar arasında anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiştir ($p<.05$). Farklılığın kaynağını belirlemek için yapılan Post Hoc testlerinden Tamhane T2 testine göre; zayıflar ve I.derece obezler arasında anlamlı bir ilişki olup zayıflar I. derece obezlere göre daha fazla öğün atlamaktadırlar.

Öğrencilerin ana öğün ve ara öğün tüketim durumlarının öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı gelme durumları arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 23’te gösterilmiştir

Tablo 23

Öğün Tüketiminin Öğrencilerin Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları

		Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Ana öğün	Pansiyon	403	2,85	,53	531	2,95	,00*
	Taşınmalı	130	2,67	,72			
Ara öğün	Pansiyon	403	1,32	,98	531	-3,86	,00*
	Taşınmalı	130	1,73	1,22			

* $p<.05$

Tablo 23’te görüldüğü gibi öğün tüketiminin öğrencilerin pansiyon ve taşınmalı olma durumlarına göre ana öğün ($t(531)=2,95$, $p<.05$) ve ara öğünde ($t(531)=-3,86$, $p<.05$) anlamlı bir farklılık göstermektedir. Pansiyonda kalan öğrencilerin ($\bar{X}=2,85$) ana öğün tüketimleri taşınmalı olarak gelen öğrencilerden ($\bar{X}=2,67$) daha fazladır. Ancak ara öğün tüketiminde

taşınalı olarak gelen öğrenciler ($\bar{X}=1,73$) pansiyonda kalan öğrencilerden ($\bar{X}=1,32$) daha fazla tükettikleri bulgusuna ulaşmıştır.

Öğrencilerin öğün atlama durumlarının kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 24’de gösterilmiştir.

Tablo 24

Öğün Atlama Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Öğün atlama durumu	Kız	305	1,37	,48	523	-4,89	,00*
	Erkek	220	1,58	,49			
Sabah	Kız	155	1,66	,69	214.760	-3,272	,00*
	Erkek	110	1,97	,79			
Öğle	Kız	132	2,09	,72	201.111	-2,411	,00*
	Erkek	93	2,33	,71			
Akşam	Kız	119	2,20	,69	170.027	-3,096	,00*
	Erkek	80	2,51	,69			

*p<.05

Tablo 24’de görüldüğü gibi örneklem grubunun öğün atlama durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir, $t(523)=4,89$, $p<.05$. Erkek öğrencilerin öğün atlama durumları ($\bar{X}=1,58$), kız öğrencilere ($\bar{X}=1,37$) göre daha olumludur. Öğün atlama durumları ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Örneklem grubunun öğün atlama durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir (sabah öğünü $t(214,760)=-3,272$, $p<.05$, öğle öğünü $t(201,111)=-2,411$, $p<.05$, akşam öğünü $t(170,027)=-3,096$, $p<.05$). Erkek öğrencilerin sabah ($\bar{X}=1,97$), öğle ($\bar{X}=2,33$) ve akşam öğün atlama durumları ($\bar{X}=2,51$), kız öğrencilerin sabah ($\bar{X}=1,66$), öğle ($\bar{X}=2,09$) ve akşam öğün atlama durumlarına ($\bar{X}=2,20$) göre daha olumludur. Atlanan öğünlere göre cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Öğrencilerin öğün atlama durumlarının BKİ’leri arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan ANOVA sonuçları Tablo 25’de gösterilmiştir.

Tablo 25

Öğün Atlama Durumlarının BKI'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları

	BKI	Sayı	$\bar{X}$	S	F	p	Scheffe testi (Fark*)
Öğün atlama	Zayıf	111	1,43	,49	,15	.92	
	Normal kilolu	33	1,46	,49			
	I.Derece obez	67	1,46	,50			
	II.Derece obez	14	1,50	,51			
	Toplam	525	1,45	,49			
Sabah	Zayıf	111	1,78	,77	4,10	,00*	II.D>Z
	Normal kilolu	33	1,72	,73			
	I.Derece obez	67	1,94	,72			
	II.Derece obez	14	2,80	,44			
	Toplam	525	1,79	,75			
Öğle	Zayıf	111	2,16	,72	,34	,79	
	Normal kilolu	33	2,22	,73			
	I.Derece obez	67	2,07	,79			
	II.Derece obez	14	2,20	,63			
	Toplam	525	2,19	,73			
Akşam	Zayıf	111	2,31	,75	,48	,69	
	Normal kilolu	33	2,31	,71			
	I.Derece obez	67	2,35	,67			
	II.Derece obez	14	2,66	,51			
	Toplam	525	2,32	,70			

*p<.05

Tablo 25’de örneklem grubunun öğün atlama durumlarının BKI’ye göre gruplar arasındaki farkın varyans analizi sonuçları verilmiştir. Öğün atlama durumları açısından bakıldığında BKI’ne göre zayıf, normal kilolu, I. derece obez ve II. derece obez öğrenci gruplarının aldıkları puanların ortalaması sırayla $\bar{X}=1,43$, $\bar{X}=1,46$, $\bar{X}=1,46$, $\bar{X}=1,50$ olarak belirlenmiştir. Grupları karşılaştırdığımızda analiz sonuçlarına göre (F=,15) gruplar arasında

anlamli bir farlılık olmadığı belirlenmiştir ($p>.05$). Tüketilen öğünün zamanları içerisinde sadece sabah öğününde anlamli bir farklılık dikkat çekmektedir ($F=4,10$, $p<.05$). Bu farklılığın kaynağını Post Hoc testlerinden Scheffe ile incelendiğinde II. derece obez öğrenciler iler zayıf öğrenciler arasında olduğu görölmektedir. Sabah öğününde II. derece obez öğrencilerin ($\bar{X}=2,80$), zayıf öğrencilerden ($\bar{X}=1,78$) daha fazla atladıkları görölmektedir.

Öğrencilerin öğün atlama durumlarının pansiyon ve taşımali olma durumları arasında anlamli fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktıları Tablo 26’da gösterilmiştir.

Tablo 26

Öğün Atlama Durumlarının Pansiyonda Kalma ve Taşımali Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları

		Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Öğün atlama durumu	Pansiyon	395	1,49	,50	523	2,58	,01*
	Taşımali	130	1,36	,48			
Sabah	Pansiyon	184	1,88	,72	145,584	2,84	,05
	Taşımali	81	1,59	,77			
Öğle	Pansiyon	176	2,19	,73	79,620	-,09	,92
	Taşımali	49	2,20	,70			
Akşam	Pansiyon	146	2,35	,70	89,44	,95	,34
	Taşımali	53	2,24	,73			

* $p<.05$

Tablo 26’da göröldüğu gibi öğün atlama durumları öğrencilerin pansiyon ve taşımali olma durumlarına göre anlamli bir farklılık göstermektedir $t(523)=2,58$, $p<.05$. Öğün zamanları ile pansiyon ve taşıma olma durumlarına bakıldığında sabah ($t(145,584)=2,84$, $p>.05$), öğle ($t(79,620)=-,09$, $p>.05$) ve akşam ($t(89,44)=,95$, $p>.05$) öğünlerinde anlamli bir fark bulunamamıştır. Pansiyonda kalan öğrencilerin ($\bar{X}=1,49$) öğün atlama durumları taşımali olarak gelen öğrencilerden ($\bar{X}=1,36$) daha fazladır.

Öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme durumlarının kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 27’de gösterilmiştir.

Tablo 27

Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları

Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Kız	308	1,12	,32	528	,10	,91
Erkek	222	1,11	,32			

Tablo 28’de görüldüğü gibi örneklem grubunun okulda öğle yemeği yeme durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $t(528)=,10$, $p>05$. Okulda öğle yemeği yeme durumlarının cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme durumlarının BKİ’leri arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan ANOVA sonuçları Tablo 28’de gösterilmiştir.

Tablo 28

Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının BKİ’ye Göre ANOVA Testi Sonuçları

	BKİ	Sayı	$\bar{X}$	S	F	p
Okulda öğle yemeği yeme durumları	Zayıf	111	1,09	,28	1,26	,28
	Normal kilolu	339	1,11	,31		
	I.Derece obez	67	1,16	,37		
	II.Derece obez	13	1,23	,43		
	Toplam	530	1,11	,32		

Tablo 28’de görüldüğü gibi örneklem grubunun okulda öğle yemeği yeme durumları BKİ’ye göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $F=1,09$, $p>05$. Okulda öğle yemeği yeme durumlarının öğrencilerin BKİ’leri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme durumlarının pansiyonda kalma ve taşınmalı gelme durumları arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 29’da gösterilmiştir.

Tablo 29

Okulda Öğle Yemeği Yeme Durumlarının Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları

	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Pansiyonlu	400	1,10	,30	183,337	-2,09	,03*
Taşınmalı	130	1,17	,38			

*p<.05

Tablo 29’da görüldüğü gibi okulda öğle yemeği yeme durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir, $t(183,337)=-2,09$, $p<.05$. Taşınmalı öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme durumları ($\bar{X}=1,17$), pansiyonda kalan öğrencilere ($\bar{X}=1,10$) göre daha fazladır.

Öğrencilerin okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 30’da gösterilmiştir.

Tablo 30

Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları

Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Kız	306	1,21	,41	526	-3,59	,00*
Erkek	222	1,35	,47			

*p<.05

Tablo 30’da görüldüğü gibi okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir, $t(526)=-3,59$, $p<.05$. Erkek öğrencilerin okul yemekhanesinde çıkan yemeklerden yemek seçme durumları ($\bar{X}=1,21$), kız öğrencilere ($\bar{X}=1,35$) göre daha fazladır. Diğer bir ifade ile erkek öğrenciler kız öğrencilere göre yemek

konusunda daha fazla seçicidirler. Öğün atlama durumları ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Öğrencilerin okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının öğrencilerin BKİ'leri arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan ANOVA sonuçları Tablo 31'de gösterilmiştir.

Tablo 31

Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının BKİ'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları

	BKİ	Sayı	$\bar{X}$	S	F	p
Yemek seçme durumları	Zayıf	111	1,25	,43	,46	,70
	Normal kilolu	339	1,28	,45		
	I.Derece obez	67	1,23	,42		
	II.Derece obez	13	1,35	,49		
	Toplam	530	1,27	,44		

Tablo 31'de görüldüğü gibi örneklem grubunun okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumları BKİ'ye göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir. $F=,46$, $p>05$. Okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının öğrencilerin BKİ'leri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı olma durumları arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 32'de gösterilmiştir.

Tablo 32

Okulda Çıkan Yemeklerden Yemek Seçme Durumlarının Öğrencilerin Pansiyonda Kalma Ve Taşımali Olma Durumlarına Göre T-Testi Sonuçları

Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Pansiyonlu	399	1,27	,448	526	,32	,74
Taşımali	129	1,26	,442			

Tablo 32’de görüldüğü gibi örneklem grubunun okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumları, pansiyonda kalma ve taşımali olma durumlarına göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $t(526)=,32$, $p>05$. Okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının pansiyonda kalma ve taşımali olma durumları arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okul yemekhanesi kullanım sıklığının kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 33’te gösterilmiştir.

Tablo 33

Okul Yemekhanesi Kullanım Sıklığının Cinsiyete Göre t-Testi Sonuçları

Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Kız	305	1.34	,76	437,960	-4,14	,67
Erkek	222	1.37	,86			

Tablo 33’te görüldüğü gibi örneklem grubunun okul yemekhanesi kullanım sıklığı cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $t(437,960)=-4,14$, $p>05$. Okul yemekhanesini kullanma sıklığında kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okul yemekhanesi kullanım sıklığının öğrencilerin BKİ’leri arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan ANOVA sonuçları Tablo 34’de gösterilmiştir.

Tablo 34

Yemekhane kullanım sıklığının BKI'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları

	BKI	Sayı	$\bar{X}$	S	F	p
Yemekhane kullanım sıklığı	Zayıf	111	1,45	,89	1,29	,27
	Normal kilolu	339	1,33	,80		
	I.Derece obez	67	1,22	,60		
	II.Derece obez	13	1,46	,87		
	Toplam	530	1,35	,80		

Tablo 34'de görüldüğü gibi örneklem grubunun yemekhane kullanım sıklığı, BKI'ye göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $F=1,29$, $p>0,05$. Okulda çıkan yemeklerden yemek seçme durumlarının öğrencilerin BKI'leri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Öğrencilerin okul yemekhanesi kullanım sıklığının öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı gelme durumları arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 35'de gösterilmiştir.

Tablo 35

Okul Yemekhanesini Kullanım Sıklığının Öğrencilerin Pansiyonlu ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre t-Testi Sonuçları

	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
Pansiyonlu	398	1,20	,62	155,021	-8,12	,00
Taşınmalı	128	1,82	1,82			

* $p<0,05$

Tablo 35'de görüldüğü gibi okul yemekhanesinin kullanım sıklığının öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı gelme durumlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir, $t(155,021)=-8,12$, $p<0,05$. Taşınmalı öğrencilerin okul yemekhanesinin kullanım sıklığının ($\bar{X}=1,82$), pansiyonda kalan öğrencilere ($\bar{X}=1,20$) göre daha fazladır.

4.4. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki

Öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 36’da gösterilmiştir.

Tablo 36

Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısı (YHKA) Cinsiyete Göre T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
YHKA	Kız	309	29,64	11,40	531	3,12	,00*
	Erkek	224	26,72	9,44			
Lezzet	Kız	309	15,50	6,89	531	1,43	,15
	Erkek	224	14,69	5,63			
Hijyen	Kız	309	6,42	3,07	531	5,22	,00*
	Erkek	224	5,15	2,31			
Yönetim	Kız	309	7,71	3,30	508,770	3,06	,00*
	Erkek	224	6,68	3,94			

*p<.05

Tablo 36’da görüldüğü gibi örneklem grubunun yemekhane hizmetleri kalite algısı cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir ($t(531)=3,12$, $p<.05$). YHKA cinsiyet ilişkisi üç boyutta incelenmiş; hijyen ($t(531)=5,22$, $p<.05$) ve yönetim ($t(508,770)=3,06$, $p<.05$) açısından cinsiyete göre anlamlı bir farklılık gösterirken lezzet açısından anlamlı bir farklılık göstermemiştir ($t(531)=1,43$, $p>.05$). Kız öğrencilerin Yemekhane hizmetleri kalite algısı ($\bar{X}=29,64$) erkek öğrencilere ($\bar{X}=26,72$) göre daha olumludur. Bu bulgu neticesinde kızların okul yemekhanelerine erkeklere oranla daha olumlu baktıkları görüşü söylenebilir.

Öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı öğrencilerin BKİ’leri arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan ANOVA sonuçları Tablo 37’de gösterilmiştir.

Tablo 37 *Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının BKI'ye Göre ANOVA Testi Sonuçları*

	BKI	Sayı	X	S	F	p
YHKA	Zayıf	112	28,08	11,10	,73	,53
	Normal kilolu	340	28,73	11,00		
	I.Derece obez	67	28,14	8,76		
	II.Derece obez	14	24,64	8,89		
	Toplam	533	28,41	10,71		

Tablo 37’de görüldüğü gibi örneklem grubunun yemekhane hizmetleri kalite algısı, BKI’ye göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir, $F=,73$, $p>05$. Bu bulgu okulda çıkan yemekhane hizmetleri kalite algısının öğrencilerin BKI’leri arasında anlamlı bir ilişkinin olmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı gelme durumları arasında anlamlı fark gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testine ait çıktılar Tablo 38’de gösterilmiştir.

Tablo 38

Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısı (YHKA) Öğrencilerin Pansiyonda Kalma ve Taşınmalı Olma Durumlarına Göre T-Testi Sonuçları

		Sayı	$\bar{X}$	S	sd	t	p
YHKA	Pansiyonlu	403	27,59	9,96	531	-3,16	,00*
	Taşınmalı	130	90,98	12,46			
Lezzet	Pansiyonlu	403	14,57	6,1	531	-3,79	,00*
	Taşınmalı	130	16,99	7,21			
Hijyen	Pansiyonlu	403	5,74	2,75	199,3112	-2,01	,00*
	Taşınmalı	130	6,35	3,09			
Yönetim	Pansiyonlu	403	7,27	2,94	531	-1,13	,36
	Taşınmalı	130	7,63	3,84			

$p<.05$

Tablo 38’de görüldüğü gibi örneklem grubunun yemekhane hizmetleri kalite algısı öğrencilerin pansiyonda kalma ve taşınmalı olma durumlarına göre anlamlı bir farklılık göstermektedir ($t(531)=-3,16, p<.05$). YHKA pansiyonda kalma ve taşınmalı olma ilişkisi üç boyutta incelenmiş; lezzet ($t(531)=-3,79, p<.05$) ve hijyen ($t(199,3112)=-2,01, p<.05$) açısından pansiyonda kalma ve taşınmalı olma durumu göre anlamlı bir farklılık gösterirken yönetim açısından anlamlı bir farklılık göstermemiştir ($t(531)=-1,13, p>.05$). Genel olarak taşınmalı gelen öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı ($\bar{X}=90,98$), pansiyonda kalan öğrencilere ($\bar{X}=27,59$) göre daha olumludur. Bu bulgu neticesinde taşınmalı gelen öğrencilerin okul yemekhanelerine pansiyonda kalan öğrencilere oranla daha olumlu baktıkları görüşü söylenebilir.

4.5. Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki

Öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı öğrencilerin beslenme davranışları arasındaki ilişkiyi incelemek amacıyla yapılan korelasyon analiz sonuçları Tablo 39’da gösterilmiştir.

Tablo 39

Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarına Göre Pearson Korelasyon Sonuçları

	Sayı	$\bar{X}$	S	r	p
Öğün atlama	525	1,46	,50	-,177	,00*
Öğle öğün atlama	225	2,20	,73	-,128	,06
Okulda öğle yemeği yeme	530	1,12	,32	,107	,01*
Yemek seçme	528	1,27	,45	-,277	,00*
Yemekhaneyi kullanma sıklığı	526	1,35	,81	,153	,00*

* $p<.05$

Tablo 39 incelendiğinde yemekhane hizmetleri kalite algısı ile beslenme alışkanlıkları arasında çok zayıf düzeyde ilişki görülmektedir. Okulda öğle yemeği yeme ($r(530)=,107, p<.05$) ve yemekhaneyi kullanma sıklığı ($r(52)=,153, p<.05$) yemekhane hizmetleri kalite algısı ile düşük düzeyde, pozitif ve anlamlı bir ilişki vardır. Yemekhane hizmetleri kalite algısı arttığında öğrencilerin okulda öğle yemeği yeme ve okul yemekhanesini kullanma

davranışlarında da artış gözlemlenebilir. Yemek seçme ($r(528)=-,277, p<.05$), öğün atlama ($r(525)=-,177, p<.05$) gibi davranışlar ise yemekhane hizmetleri kalite algısı ile çok zayıf düzeyde, negatif ve anlamlı; ilişki olduğu görülmektedir. Yemekhane hizmetleri kalite algısı arttıkça öğrencilerin öğün atlama ve yemek seçme davranışlarında azalma gözlemlenebilir. Bulgular bir neden sonuç ilişkisi olmayıp aralarındaki bağı gözlemlemeyi sağlar. Yemekhane hizmetleri kalite algısını arttırmak öğrencilerde olumlu beslenme davranışlarının da geliştiği gözlemlenebilir.

4.6. Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Yemekhane Hizmet Algısı Arasındaki İlişki

Öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı öğrencilerin demografik özellikleri arasındaki ilişkiyi incelemek amacıyla yapılan korelasyon analiz sonuçları Tablo 40’da gösterilmiştir.

Tablo 40

Yemekhane Hizmetleri Kalite Algısının Öğrencilerin Demografik Özelliklerine Göre Pearson Korelasyon Sonuçları

	Sayı	$\bar{X}$	S	r	P
BKI	533	1,96	,66	-,023	,60
Sınıf	533	2,32	1,12	,299	,00*
Gelir	525	2,37	,60	,036	,41

* $p<.05$

Tablo 40’da yemekhane hizmetleri kalite algısı ile öğrencilerin demografik özellikleri incelendiğinde sınıf değişkeni dışında demografik değişkenler arasında anlamlı bir ilişki gözlemlenmemiştir. Öğrencilerin sınıfları ile YHKA aralarındaki ilişkiye bakıldığında pozitif yönlü zayıf-orta derece bir ilişki söz konusudur ($r(533)=,299, p<.05$). Yani öğrenciler sınıf atladıkça buna paralel olarak YHKA’da artış göstermektedir. Bulgular bir neden sonuç ilişkisi olmayıp aralarındaki bağı gözlemlemeyi sağlar. Öğrenciler 9. Sınıftan 12. Sınıfa geçtikçe yemekhane hizmetleri konusunda fikirleri daha olumlu olduğu söylenebilir.

BÖLÜM V

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Tartışma

Adolesan çağı iyi ve kötü alışkanlıkların olduğu yetersiz ve dengesiz beslenmenin en sık görüldüğü bir dönemdir. Sağlık problemlerinin çoğu ergenlikten yetişkinliğe geçiş dönemi olan genç adölesan dönemine de görülür. Adolesanlarda yapılan araştırmalar bu dönemdeki gençlerin obez ve şişman sınıfında olduğunu göstermektedir (Sümbüloğlu vd. 2009, s. 263). Bu yüzden sağlıklı beslenme alışkanlıklarının oluşmasına destek olunmalıdır.

Ortaöğretim çağlarına denk gelen genç adolesan dönemdeki öğrencilerin okul yemekhanesini kullanım durumları ve hizmet kalitesi algısının araştırıldığı bu çalışmanın bulgularına göre katılımcıların %58,0'ı kız, % 42,0'ı erkek öğrencilerden oluşmaktadır. Devletin sunmuş olduğu pansiyon ve taşınmalı eğitim sistemi kız öğrencilerin okuma oranına katkıda bulunmaktadır.

Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) 2013 raporuna göre raporuna göre Türkiye'de %19,9 olan obezite oranı 2017'de %22,3' yükseldiği görülmektedir (OCED. 2017). Türkiye'de Okul Çağı Çocukların Büyümenin İzlenmesi (TOÇBİ) raporuna göre 6-18 yaş grubundaki çocukların %8,2'sinin obez/şişman, %14,3'ünün hafif şişman, %14,9'unun zayıf ve %3,9'unun ise çok zayıf olduğu belirlenmiştir (TC Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, 2013, s.17-28).

Yapılan çalışmalarda; Aytekli (2019) üniversite öğrencilerinden araştırmaya katılanların %63,9'unu, Aktaş vd. (2018) erkeklerin %85,2'sini, kızların %85,7'sini, Aktaş ve Selen (2015) kızların %72,2 erkeklerin %81,1'ini DSÖ referans olarak BKİ'lerini normal olarak bulmuşlardır. Aytekli (2019) aynı çalışmasında katılımcıların % 23'ünün kilolu ve % 4,1'ini obez, Figan vd. (2002) İstanbul'da 14-18 yaş grubu 721 lise öğrencileri üzerinde yaptığı

araştırmada erkeklerin %30,1'i kızların %14,8'i şişman, Güleç vd. (2008) erkeklerin %14.52'sinin kilolu %0.82'sinin obez, kızların ise %3.75'inin kilolu ve %0.94'ünün de obez, Şimşek vd. (2007) Konya'daki öğrencilerin % 11.2'sinin kilolu olduklarını belirtilmiştir. Bu çalışmada öğrencilerin %63,8 oranında normal kilolu, %12,6 I. derece obez (şişman), %2,6 II. derece obez olarak bulunmuştur. Yapılan çalışmalar bu çalışmada çıkan bulguları destekler niteliktedir. Ancak arada çıkan farklılıkların çalışmaların yapıldığı coğrafyalardan ve yıllardan kaynaklandığı düşünülmektedir. Çünkü her coğrafyanın iklimi, konumu, beslenme alışkanlıkları ve ekonomik durumu farklıdır.

Ortaöğretim öğrencilerinde 9. sınıftan 12. Sınıfa doğru gidildikçe okula devam oranında bir azalma olmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı ve UNICEF ortaklığı ile hazırlanan Ortaöğretimde Sınıf Tekrarı, Okul Terk Sebepleri ve Örgün Eğitim Dışında Kalan Çocuklar Politika Önerileri Raporu'na göre öğrenciler; yönetici, aile, akademik, çevre ve bireysel nedenlerden dolayı okula devam etmemektedirler. Bu oran 2012-2013 eğitim ve öğretim yılında 15 ilde yapılan bir araştırma ile okulu terk eden gençlerin %63,8'i 9. sınıfta, %19'u 10. sınıfta, %10,3'ü 11. Sınıfta, %2,8' 12. sınıfta genel ortaöğretime terk etmiştir (Ortaöğretimde Sınıf Tekrarı, Okul Terk Sebepleri ve Örgün Eğitim Dışında Kalan Çocuklar Politika Önerileri Raporu, 2013). Aytekin (2019)'nin çalışmasında da bu oran 9. sınıflarda %67,5 iken 12. sınıflarda %8.8'e kadar düşmektedir. Bu çalışmada da öğrencilerin 9. sınıftan 12. sınıfa gidildikçe sayıları azaldığı görülmektedir (n= %32,3-%19,3).

Pansiyonda kalan öğrenciler araştırma örnekleminin %75.1'ini, taşınmalı öğrenciler ise %24.9'unu oluşturmaktadır. Eğitime erişimde güçlük çeken öğrenciler için sunulan okul pansiyonları ve taşınmalı eğitim hizmetleri eğitimde fırsat eşitliği için önemlidir.

Kadınların eğitim ve meslek durumlarına bakıldığında ilgili araştırmalarda anne %81,6 ilkokul mezunu ve %88,6'sı ev hanımı, (Figan vd. 2002), başka bir çalışmada anne %98,8 ev hanımı %55,6 ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Ülkemizde kadınlar arasında işgücüne katılım oranı geleneksel olarak gerek AB gerekse OECD ortalamalarının oldukça gerisinde kalmıştır. Türkiye'de kadının istihdama katılım oranı %50'inin altındadır (OECD, 2016: 194). Bu çalışmada anne eğitim durumu %45,1 ilkokul mezunu iken baba %30.8 oranında lise mezunu; anne % 66.4 ev hanımı, baba ise % 45.0 işçi olarak bulunmuştur. Kadının iş yaşamına katılmasındaki oranın Bilecik ilinde kadınların çalışabileceği fabrikaların (tekstil, porselen, seramik vb.) bulunmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Adolesan dönemde büyüme hızındaki ani artış, enerji ve besin öğeleri gereksiniminde de özen gerektirir. Fiziksel büyüme, sporif aktivite fazlalığı, alkol, sigara kullanımı gibi diğer durumlar besin ögesi gereksinimini arttırır (Pekcan & Köksal, 2004, s. 40). Ana öğün ve ara öğünler ayrı bir önem taşır. Yapılan araştırmalarda çalışmalarda; öğrencilerin her gün düzenli kahvaltı yapma sıklığının %66,0 olduğu, %61,7'sinin öğle yemeğini, % 93,5'inin akşam yemeğini her gün düzenli yaptıkları gösterilmiştir (Özmen vd., 2007). Aysoydan ve Çakır (2011)'ın yaptığı çalışmada adölesanların %83,7'sinin kahvaltı, %87,4'ünün öğle yemeği ve %95,9'unun akşam yemeği yediği belirtilmiştir. Aktaş vd. (2018)'nin yapmış olduğu çalışmada öğrencilerin %60,9'u akşam yemeğini, %49,5'i öğle yemeğini ve %42,7'si kahvaltıyı her zaman yapmakta olduğu saptanmıştır. En fazla gece ara öğünü (%35,4), en az ise kuşluk ara öğününün (%3,6) her zaman tüketilmekte olduğu belirlenmiştir. Hiç tüketilmeyen öğünlerin en fazla kuşluk (%80,2) ve ikindi (%62,6) ara öğünü olduğu görülmüştür. Bunun dışında yapılan diğer çalışmalarda; Ankara'daki yetiştirme yurtlarında kalan adölesanlar ile yapılan çalışmada erkeklerin %69,6'sının, kızların da %91,6'sının öğün atladığı, en çok atlanan öğünün ise erkeklerde %34,8, kızlarda %61,4 sıklıkla kahvaltı öğünü olduğu belirtilmiştir (Gümüş vd., 2011). Vançelik vd. (2007)'nin yaptıkları çalışmada, öğrencilerin %87,4'ünün öğün atladığı ve en fazla atladıkları öğünün sabah kahvaltısı olduğu belirtilmiştir. Eser vd. (2000) adölesanlar üzerinde yaptığı çalışmada kız ve erkeklerde öğün atlama alışkanlığının bulunduğu, özellikle sabah kahvaltısı oranının (%58,3) oldukça yüksektir. Bu araştırmada öğrencilerin % 54,1'inin öğün atladığı, öğün atlayanların %54,1 sabah, %40,8'i öğle, %18,7'si ise akşam yemeğini atladığı görülmüştür. Araştırmaya katılan öğrencilerin %74,7'si üç öğün ana öğün, %50,3'ü 1 öğün ara öğün tüketmektedirler. Bu oran Fidan vd. (2002)'nin yaptığı çalışma da üç öğün tüketme oranını %70,2 olarak bu çalışmayla benzerlik göstermektedir. Sonuç olarak en çok atlanan öğünler sırasıyla sabah, öğle ve akşamdır. Tüm çalışmalar bizim çalışmamızın sonucunu desteklemektedir. Yaygın olan bu sonuç öğrenci ve ailelerin yeterli beslenme eğitimi almadığını ve beslenme eğitimi gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Adolesan dönem davranış değişikliği açısından çok önemli bir evredir ve bu dönemde kazanılan davranışlar yaşamın geri kalınını olumlu ya da olumsuz olarak etkilemektedir. Öğrencilerin bu dönemde öğün atlama nedenlerini belirlemek önemlidir. Beslenme alışkanlıklarını araştıran çeşitli çalışmalar bu konu hakkında bazı tespitler yapmıştır. Konu ile ilgili olarak Süren (2019) ortaöğretim öğrencilerinin kahvaltı yapma alışkanlığını inceleyen araştırmasında araştırma kapsamındaki öğrencilerin %62,1 oranında can istememesi, %29,2 oranında zaman olmaması, %23,1 oranında ise kahvaltı alışkanlığı olmaması sebepleri gösterilmiştir. Ateş (2019)'ın yaptığı çalışmada öğün atlama nedeni

çoğunluk olarak canının istememesi yani iştahsızlıktır. Doğan (2017) adölesanlarda beslenme eğitimi çalışmasında öğün atlayanların % 40,6'sı canı istemediği, % 5.6'sı vakit bulamadığı, % 2,5'i zayıflamak istediği için, % 0,6'sı hazırlaması zor olduğu, % 0.6'sı gereksiz gördüğü için öğün atladığını ifade etmiştir. Gümüş vd. (2011)'i araştırmalarında erkeklerin zamansızlık (%60,0), kızların büyük bir kısmının isteksizlik (%68.4) nedeni ile öğün atladıklarını saptamışlardır. Aydoğan (2011) Yatılı İlköğretim Bölge Okulu pansiyonunda kalan ve taşınmalı gelen öğrencilerin beslenme durumlarının karşılaştırdığı çalışmasında öğün atlama nedeninin iştahsızlık olduğunu (%46,3) tespit etmiştir. Yağcı (2010) lise son sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını incelediği araştırmasında öğrencilerin canı istemediği için sabah, öğle ve akşam yemeklerini yemediklerini tespit etmiştir. Türk ve vd. (2007) tarafından lise birinci sınıflarda yapılan çalışmaya göre öğrencilerin öğün atlama sebepleri arasında en fazla (% 41,2) canım istemiyor yanıtı verilmiştir. Avan (2006)'da yaptığı çalışmada Ateş (2019)'in araştırmasının sonuçlarına benzer sonuç olarak öğün atlayan öğrencilerin %49,7'sinin canları istemediği için öğün atladıklarını, canları istemediği için öğün atlayanların oranlarının kızlarda %60.3, erkeklerde %41,4 olduğunu belirlemiştir. Öğrencilerin öğün atlama nedenlerini inceleyen araştırmalarda ortak nokta olarak canlarının istememesi, iştahsızlık, zamansızlık, kilo alma endişesi, alışkanlığının olmaması gibi nedenlerden kaynaklı olduğu görülmektedir. Bu çalışmada öğrencilerin %56,0'ı canı istemediği için, %15,6'sı vakit bulamadığı için, %10,7'si kilo aldığını düşündüğü için, %10,1' alışkanlığı olmadığı için, %7,5'i de uyanamadığından öğün atladığı sonucuna ulaşmıştır. Yapılan araştırmalar bu çalışmanın verilerini desteklemektedir.

Öğrencilerin öğle yemeklerini okulda yeme durumları incelendiğinde Doğan (2017) yaptığı araştırmada katılımcıların büyük çoğunluğunun (%75,6) öğle yemeğini okul yemekhanesinde yediğini saptamıştır. Özlü ve Ergör (2015) 549 öğrenci üzerinde yapmış oldukları çalışmada %38,9'unun öğle yemeğini okulda yediklerini belirtmiştir. Öğle yemeği için okul yemekhanesinin tercih edilmesi bu araştırmada Özlü ve Ergör (2015)'ün çalışmalarından daha fazla olduğu sonucu çıkarılmıştır. Bunun nedeninin yaş ortalaması ($\bar{x}=8,36\pm1,48$) itibari ile okula yeni başlayan öğrencilerin ailelerinden kopamama ve ailenin öğle yemeklerinde çocukları eve götürme isteklerinin söz konusu olduğu düşünülmektedir. Taşkın (2018)'in öğrenci beslenme özelliklerinin beslenme dostu okul olma durumlarına göre değerlendirmiştir. Okullarında yemekhane bulunan öğrencilerin %60,9'unun okul yemekhanesini kullanmadığı sonucuna ulaşmıştır. Taşkın (2018)'in araştırma evreninde bulunan okulların Beslenme Dostu Okul olması nedeni ile ev ürünlerini tüketime teşvik edilmesi ve yemekhanelerinin ücretli olması

(%37,2) öğrencilere evden yemek getirme (%37,9) gibi yollara teşvik etmiştir. Öğrencilerin bu nedenlerle okul yemekhanesini tercih etme oranı bu çalışmanın verileri ile ters orantılıdır. Bütün araştırmalar incelendiğinde yemeklerin ücretsiz olması, tüm kademelere yemek verilmesi durumunda öğrencilerin öğle yemeği için okul yemekhanelerini tercih etme oranını arttıracak sonucuna ulaşılabilir. Ortaöğretimde öğrenim gören taşınmalı eğitim kapsamındaki öğrencilerin %46,9'unun öğle yemekleri için okul yemekhanesini tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bu araştırmada öğrencilerin %88,1'inin okulda öğle yemeği yediğini, okulda öğle yemeği yiyenlerin ise % 90,0'ının okul yemekhanesini kullandığı sonucuna ulaşılmıştır. Doğan (2017) yaptığı çalışma bu araştırmanın sonucunu desteklemektedir. Ancak diğer çalışmalardan farklı bir sonuca ulaşılmıştır. Bu farkın nedeni araştırma evrenini küçük yaş grubu oluşturması, okul türünün özel okul olması ve okulda verilen beslenme programından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Öğrencilerin %79,3'ü okul yemekhanesini her gün kullanmaktadır. Ancak yemekhane kullanım oranı yüksek çıkmış olsa da öğrencilerin yemekler konusunda seçici olduğu (%71,9), seçme nedeni ise % 52,6 oranında lezzetini beğenmedikleri buna rağmen başka seçenekleri olmadığı için (%39,5) ve yemeklerin ücretsiz olduğu için (%26,2) okul yemekhanesini kullandıklarını sonucuna ulaşılmıştır.

Adölesan dönemi büyüme ve gelişmenin en hızlı olduğu, çocukluktan erişkinliğe geçiş kapsayan önemli bir dönemdir (Uçar vd., 2010, s. 251). Bedensel ve ruhsal değişimlerin beraberinde önemli davranış değişikliklerine ve alışkanlıkların oluşmasına yol açmaktadır. Bu dönemde büyüme hızındaki ani artış, enerji ve besin öğeleri gereksinmesinde de özen gerektirir (Pekcan & Köksal, 2004, s. 40). Adölesanın artan gereksinimlerinin karşılanmasında çeşitli sorunlar ortaya çıkabilir. Bunların bir bölümü gencin yaşam şekliyle bir bölümü ise bilinçsizlik nedeniyle kazanılan hatalı alışkanlıklar ile ilgili olabilir (Şanlıer ve Ersoy, 2005, s. 186). Beslenme eğitimi konusunda medya, arkadaş, aile gibi farklı kaynaklardan edinilmiş olan bilgilerle sağlıklı beslenme bilinci oluşmamış olan gençlerin bu davranışlarını geliştirmek için kaliteli bir hizmet aldığı duygusunu ve önemli olduğu hissiyatını vermek gerekir.

Demirel (2014) ortaöğretim kurumları pansiyonlarında kalan öğrencilerin hizmet algı düzeyleri araştırdığı çalışmada, kız öğrencilerin ($\bar{X}=1,3$) yemekhane hizmetleri algısı, erkek öğrencilere ($\bar{X}=1,50$) göre daha olumludur. Giritlioğlu (2019)'nun işletmelerde algılanan hizmet kalitesini ölçtüğü çalışmada da aynı sonuca ulaşmış ve kadınların hizmet kalite

algılarının erkeklere oranla daha yüksek olduğu, hizmet kalitesinin değişkenliği ile ilgili yapmış olduğu çalışmalar da aynı doğrultudadır. Bu çalışmanın sonuçlarında da kız öğrenciler ($\bar{X}=29,64$) yemekhanede sunulan hizmeti; yemeklerin lezzeti, yemekhanenin hijyeni ve yönetimin işleyişi açısından erkek öğrencilere ($\bar{X}=26,73$) göre daha yemekhane hizmetleri kalite algısının yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($t(531)=3,12, p<.05$).

Okula taşınmalı olarak gelen öğrenciler yemekhanede sunulan hizmeti daha kaliteli olarak algılamaktadır ($t(531)=-3.16, p<.05$). Demirel (2014) araştırmasının sonunda pansiyonda kalan öğrencilerin hizmet algısının düşük olduğu görülmektedir. Bu çalışmanın sonucu ile paralellik göstermektedir. Pansiyonda kalan öğrencilerin hizmet kalitesinin daha düşük olmasının nedeni yemekhane ve pansiyonda taşınmalı öğrencilere göre daha fazla zaman geçirmelerinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Okula taşınmalı eğitim sistemi dahilinde gelen öğrenciler sadece yemek saatlerinde gelip gitmekte ve lezzet, hijyen, yönetim algıları pansiyonda kalan öğrenciler kadar hassaslaşmamış olabilir. Pansiyonda kalan öğrencilerin yaşam alanı olduğu için beklentilerinin daha fazla olması muhtemeldir.

Öğrenciler 9. sınıftan, 12. sınıfa ilerledikçe yemekhane hizmetleri kalite algısı artmaktadır ($r(533)=,299, p<.05$). Demirel (2014) çalışmasında öğrencilerin algı düzeylerini kararsız bulsa da 9.sınıftan ($\bar{X}=,11$) 12.sınıfa ($\bar{X}=,12$) doğru yemekhane hizmetleri kalite algılarındaki artış bizim çalışmamızı desteklemektedir. Bunun nedeni olarak okula yeni gelen pansiyonlu öğrencilerin aileden ayrılmanın vermiş olduğu yalnızlık ve yeni ortama alışamamanın vermiş olduğu olumsuz duyguların bakış açısına yansımaları ve ilerleyen yıllarda alışmanın gerçekleşmiş, kurumu benimseme duygusunun yoğun olması nedeni ile daha olumlu duyguların olabileceği düşünülmektedir.

Öğrencilerin beslenme alışkanlıklarında öğle yemeği yemek ($r(530)=,107, p<.05$) yemekhaneyi ($r(52)=,153, p<.05$) kullanmak gibi olumlu davranışları ile yemekhane hizmetleri kalite algısı pozitif yönde eğilim göstermektedir. Öğün atlayan ($r(525)=-,177, p<.05$) ve yemek seçen ($r(528)=-,277, p<.05$) öğrenciler ile yemekhane hizmetleri kalite algısı negatif yönde eğilim göstermektedir. Öğrencilerin yemekhane hizmet kalitesi algılarını arttırmak sağlıklı beslenme davranışları gösterme eğilimine neden olabilir. Sağlıklı beslenme davranışları alışkanlığa dönüştürülebilir.

Memiş (2009) yapmış olduğu çalışmada öğrencilerin bilgi düzeyi arttıkça yemekhane hakkında olumsuz görüş geliştirdiği ancak olumlu tutum sergiledikleri sonucuna ulaşılmıştır. Eğitimin alınması ile yemekhaneyi daha iyi değerlendirebilecek ve kişilerdeki beslenme

alışkanlıkları, doğal olarak yemekhane kullanımına yönelik tutum da pozitif olacaktır. Yapılan bu çalışma araştırmayı kısmen desteklemektedir ve beslenme eğitiminin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

5.2. Sonuç ve Öneriler

- Araştırma sonucunda öğrencilerin %12,6'sı şişman, %2,6'sı obez çıkmıştır.
 - Okulda “Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Becerileri” adı ile diyetisyen, sağlıkçı ve spor eğitmeninden oluşan bir birim oluşturulup, öğrencilerin beslenme ve fiziksel aktivite haritası çıkarılarak takibi sağlanabilir.
- Öğrencilerin yarıdan fazlasının (%54,1) öğün atladığı tespit edilmiştir. En çok atlanılan öğün ise sabah kahvaltısı(%40,8)dır.
 - Bu yüzden öğrenci ve velilere sabah kahvaltının önemi hakkında eğitim verilmeli,
 - Okulda öğle yemeği ücretsiz verildiği gibi kahvaltı yapmayan ya da yapamayan öğrencilere ücretsiz sağlıklı sandviç verilebilir.
- Öğrencilerin yarıdan fazlası canının istemediği (%56.0) için öğün atladıklarını belirtmiştir.
 - Pek çok nedeni olabileceği gibi sağlıkla ilgili de bir sorun olabileceği için belirli aralıklarla öğrencilerin portör muayenesi yapılabilir.
 - Beğenilme isteklerinin beslenme alışkanlıklarını etkilememesi açısından öğrencilere psikolojik destek verilmeli.
- Öğrenciler yemekhaneyi başka seçenekleri olmadığı ve ücretsiz olduğu için her gün kullandıklarını ama lezzetini beğenmediği için yemek konusunda seçici olduklarını söylemişlerdir.
 - Öğrencilerin münüde yer alacak yemekler konusunda fikirlerinin alınması ve bir uzman eşliğinde münü planlama yapılabilir.
 - Planlanan münülerde bulunan yemeklerin uygun pişirme yöntemlerine göre pişirildiğinin denetimi yapılabilir. Yemeklerin pişirme yöntemi ve tarifinin standardı çıkarılıp uygulama denetimi yapılabilir.
- Pansiyonda kalan öğrencilerin yemekhane hizmetleri kalite algısı taşımaları öğrencilerden daha azdır.

- Kendi yaşam alanı olan pansiyonlarda kalan öğrencilere sık sık isimsiz öneri, şikâyet ve memnuniyet anketleri yaptırılarak öğrencilerin sıkıntılı gördükleri konular hakkında fikirleri alınmalıdır.
- 9. sınıftan 12. sınıfa doğru yemekhane hizmet kalite algısı artmaktadır.
 - Okul kültürüne uyum sağlamaya çalışan 9. sınıflara uyum programları, beslenme eğitimleri verilebilir.
- Bu öneriler dışında kaliteyi arttırabilecek ek önerileri;
 - Taşınmalı okul yemekhanesinin ihalesi taşıma kapsamındaki öğrencilerin sayısına göre yapıldığı için yemekhaneyi kullanmak istemeyen öğrenciler dikkate alınmamaktadır. Bu da her yönden israfa neden olmaktadır. Okul açıldıktan sonra yemekhaneyi kullanmak isteyen öğrenciler tespit edilmeli ve öğrencilere aylık yemek kartı çıkarılabilir. Yemekhane kullanımı bu kart üzerinden yapılabilir. İstatistikler elektronik ortamda izlenebilir. Yemek dağıtımı yapan firmaların kar marjını düşürebileceği için uygulanamaz olarak algılsa da, firmaların öğrenciyi müşteri gibi görüp sayıyı arttırmak için kaliteyi artırma çabaları içerisine gireceği görülecektir.
 - Taşınmalı olarak okula gelen öğrenciler maddi olarak bir sıkıntı içinde olmasalar dahi yemeklerin ücretsiz olması yemekhaneyi tercih etme açısından önemli bir etken oluşturmaktadır. Ancak okulda taşınmalı eğitim sisteminin dışında olup bu imkâna ihtiyacı olan öğrenciler de olabileceğinden yemekler tüm öğrencilere ücretsiz verilmelidir.
 - Pansiyonda kalan öğrencilere verildiği gibi taşınmalı öğrencilere verilen yemekler de taşeron firmalar yerine devlet tarafından yaptırılabilir.
 - Yemekhane personeline gıda hijyeni, temizlik kuralları, yemekhane temizliği ve kişisel temizlik için hizmet içi eğitim verilmelidir.
 - Öğrencilerin yemekhaneye olan güvenlerini artırabilmek için öğretmenlerin de yemekhaneyi kullanmaları sağlanmalıdır. Öğretmenlerden yemek için cüzi bir ücret talep edilmeli ya da ücretsiz hale getirilmelidir.
 - Yemeklerin sıcak servisi için benmari ya da reşo kullanılmalıdır.
 - Tabldot, bardak, kaşık, çatal vs. gibi araçların temizliği için elde yıkama yerine makinede yıkama sağlanmalıdır.
 - Masaların temizliği sağlanmalı, masalarda bardak, sürahi, peçete ve kapaklı ekmek sepeti bulundurulmaya çalışılmalıdır.

5.2.1.Gelecek araştırmalar için neriler

Bu araştırmada;

- Ortaöğretim kademesindeki adolesan öğrenciler araştırmaya katılmıştır, ancak adolesan dönemi başlangıç yaşları ortaokul kademesinde başladığı için adolesan dönem tamamı araştırılabilir.
- Pansiyonda kalan ve okula taşımali gelen öğrenciler üzerinde araştırma yapılmıştır, ancak okul yemekhanesinden yemeklerin parasını ödeyerek yararlanan gündüzlü diye tabir edilen öğrenciler de araştırmaya dâhil edilebilir.
- Araştırma yemekhaneyi ücretsiz kullanan öğrenciler üzerinde yapılmıştır ancak yemekhaneyi kullanma ihtiyacı olan ve kullanmak isteyen tüm öğrenciler dikkate alınarak yeni bir çalışma yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Akça, SÖ. & Selen F. (2015). Üniversite öğrencilerinin öğün atlamaları ve günlük fiziksel aktivitelerinin beden kütle indeksi (BKİ) üzerine etkisi. *TAF Prev Med Bull*, 14(5), 394-400.
- Akçan, P., Tekgül, E., Karademirci, N., E. & Öngel, K. (2012). Ergenlik dönemi: fiziksel büyüme, psikolojik ve sosyal gelişim süreci. *Turkish Family Physician*. 3(4), 10-16.
- Aksoy, M. (2018). *Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü*, Ankara: Nobel Tıp.
- Aktaş, Ş., Sabuncular, G., Genç, S., Vural, B. & Güneş, E. (2018) İstanbulda yetiştirme yurtları ve sitesinde kalan çocukların beslenme durumları ve yemek hizmetlerinden memnuniyetlerinin belirlenmesi. *Türkiye Sosyal Hizmetler Araştırma Dergisi*, 2(2), 215-227
- Aktaş, A. (2001). *Ağırlama hizmet işletmelerinde yiyecek ve içecek yönetimi*. Antalya: Livane.
- Akyüz, Y. (2013). *Türk eğitim tarihi*. Ankara: PegemA.
- Alpar, R. (2010). *Spor, sağlık ve eğitim bilimlerinden örneklerle uygulamalı istatistik ve geçerlik-güvenirlilik*, Ankara: Detay
- Alpuğuz, G. (2007). *Ortaöğretim öğrencileri (I. Ve II. Sınıf) ve üniversite öğrencilerinde (I. Ve IV. Sınıf) gıda hijyeni konusuna ilişkin, bilgi ve davranışlarının bazı değişkenlere göre incelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Altun M., Kutlu Y. (2015), Ergenlerin yeme davranışları ile ilgili görüşleri: niteliksel çalışma. *Florence Nightingale Hemşirelik Dergisi* 23(3), 174-84.

- Arslan, P.(2001). *Okul sütü beslenme programlarının nemi*. Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Author, C. (2018). Investigating university students' satisfaction with on-campus cafeteria services: an empirical study in perspective of private university, *Asian Journal of Empirical Research*, 8(6), 225-237
- Aslan, D., Gürtan, E., Hacım, A., Karaca, N., Őenol, E. & Yıldırım, E. (2003). Ankara'da Eryaman Sağlık Ocağı Bölgesi'nde Bir Lisenin İkinici Sınıfında Okuyan Kız ğrencilerin Beslenme Durumlarının ve Bazı Antropometrik lmlerinin Değerlendirmeleri, *C. Ü. Tıp Fakültesi Dergisi* 25 (2), 55 – 62
- Ateş, .,B. (2019). *Doğrudan veya dolaylı verilen beslenme eğitiminin çocukların beslenme durumlarına etkisi*. Doktora Tezi. Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aysoydan E, ve akır N.(2011). Adölesanların beslenme alışkanlıkları, fiziksel aktivite düzeyleri ve vücut kitle indekslerinin değerlendirilmesi. *Gülhane Tıp Dergisi*, 53(4), 264-270.
- Aytekli, S.T. (2019). *niversite ğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ve fiziksel aktivite düzeylerinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü Malatya.
- Başar, M. A. (2003). *İlköğretim kurumlarının olanakları*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara,
- Başaran, İ. E. (2004). *Yönetimde insan ilişkileri, yönetsel davranış*, Ankara: Nobel.
- Baysal, A. (2013). *Yüz soruyla yüz yanıtla sağlıklı beslenme*. Ankara: Hatiboğlu.
- Baysal, A., Aksoy, M., Besler, Tanju., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Mercanlıgil, S., M, Merdol, T., K., Pekcan, G. & Yıldız, E. (2014). *Diyet el kitabı*, Ankara: Hatiboğlu.
- Baysal, A. (2018). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu.
- Başaran, İ. E. (2005). *Eğitim psikolojisi*. Ankara: Yargıç Oğlu
- Başoğlu, S. & Baysal, A. (1987), Beslenme Eğitiminin ğrencilerin Bilgi ve Davranıőlarına Etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*,16 (1), 35-38 Ankara.
- Besler H. T., Rakıcıoğlu N. & Ayaz A. (2015). *Türkiye'ye özgü Besin ve Beslenme Rehberi*, Ankara: Merdiven

- Bilici, S. (2008). *Toplu beslenme çalışanları için hijyen el kitabı*. Sağlık Bakanlığı-Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Bulduk, S.(2013). *Beslenme ilkeleri ve m?nü planlama*. Ankara: Detay
- Bulduk, S. (2019.). Sağlıklı ve doğal beslenme. Bulduk, S. & Bulduk, E. Ö. (Ed.). *Beslenme ve sağlık* (s.119-143).Ankara: Nobel.
- Canat, S. (1998). Yeme bozuklukları. Güleç, C., Köroğlu, E. (Ed.). *Psikiyatri Temel Kitabı*. 2. Cilt (s.661-663) Ankara: Medico Graphics.
- Cemalcılar, İ. (1999). *Pazarlama Kavramlar-Kararlar*, İstanbul: Beta.
- Chang, M. L., Norazah, M. D., & Tam, Y. L. (2014). Student satisfaction with the service quality: A structural approach. *International Journal of Business, Economics and Law*, 4(1), 105-111.
- Contento, R. I. (2011). *Nutrition Education Linking Research, Theory and Practice* Ontario: Jones and Bartlett.
- Demirel, H.S. (2014). *Gölbaşı ortaöğretim kurumları pansiyonlarında kalan öğrencilerin hizmet kalitesi algı düzeyleri*, Yüksek Lisans Tezi, Türk Hava Kurumu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Dinçer, Ö. (2003). *Stratejik Yönetim ve İşletme Politikası*, İstanbul: Beta.
- Diremler, C. (2009). *Antalya’da bulunan turizm ve otelcilik meslek liselerinde okuyan öğrencilerin beslenme durumlarının akademik başarılarına etkisi üzerine bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Doğan, L.(2017). *Adölesanlarda beslenme eğitimi: akdeniz diyeti örneği*, Yüksek Lisans Tezi. Erkan T. (2011). Ergenlerde beslenme. *Türk Pediatri Arşivi Dergisi*. 46 (Özel Sayı), 49-53.
- Ersoy, G. (2001), *Okul çağı ve spor yapan çocukların beslenmesi*. Ankara: Ata.
- Eser K, Şahin K. T, Demireli O.(2000).Konya’da İki Yetiştirme Yurdunda Barınan Adölesanların Beslenme Durumları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 29(2), 2-33.
- Figar, G., Alphan, ME. & Söylemez, D. (2002), 14-18 yaş grubundaki lise öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının saptanması ve değerlendirmesi, *Türkiye Aile Hekimliği Dergisi*, 6(4), 159-164.

- Garipağaoğlu, M. & Özgüneş, N. (2008). Okullarda beslenme uygulamaları, *Çocuk dergisi*, 8(3), 152-159
- Giritlioğlu, E. (2019). *Yiyecek-içecek işletmelerinde algılanan Hizmet kalitesinin ölçülmesi: Gaziantep Şehrinde bir araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Gökçay, G. & Garipağaoğlu, M. (2002). *Çocukluk ve Ergenlik Döneminde Beslenme*, İstanbul: Saga Yayınları.
- Güleç, M., Yabancı, N., Göçgeldi, E. & Bakır, B. (2008). Ankara’da iki kız öğrenci yurdunda kalan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları. *Gülhane Tıp Dergisi*, 50(2), 102-109.
- Gümüş H, Bulduk S ve Akdevelioğlu Y.(2011). Yetiştirme Yurtlarında Kalan Adölesanların Beslenme ve Fiziksel Aktivite Durumlarının Vücut Kompozisyonları ile İlişkisinin Saptanması. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 786-808.
- Hasbay, S.A. (2004). Okul Çağı Çocuklarında Beslenme ve Fiziksel Aktivitenin Önemi, *Klinik Çocuk Forumu*, 4(1), 32- 37
- İnce, C. & Samatova, G. (2018). İşgören tatmin düzeyinin hizmet kalitesine etkisi: Bişkek-Kırgızistan araştırması, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(4), 633-653
- İslamoğlu, A.H. (1995). Hizmet Pazarlamasında Ürün Politikaları, *Pazarlama Dünyası*, 9(50), 3-5.
- Jonides, L., Bushbacher, M.S. & Barlow, S.E. 2002. Management of child and adolescent obesity: psychological, emotional and behavioral assesment. *Pediatrics*, 110(1), 215-221.
- Lindberg, L. & Hjern, A. (2003). Risk factors for anorexia nervosa: A national cohort study. *Journal of Eating Disorders*, 34, 397-408.
- Kaya, İ. (2010). *Taşımalı eğitimin yönetimi ve sorunları: Adıyaman ili örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.
- Kızıltan, G. (2000). Başkent Üniversitesi yiyecek içecek işletmeciliği programına kayıtlı öğrencilerin beslenme bilgi düzeyi ve beslenme durumuna beslenme eğitiminin etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 29(2), 34-41.

- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Kotler, P. & Armstrong, G. (1993). *Marketing: An introduction*, New Jersey: Prentice Hall.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (1997). *İlköğretim yapıları el kitabı*, İlköğretim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Memiş, E. (2009). *Ortaöğretim kurumlarının yemekhanelerinde çalışan personelin, öğrencelerin ve öğretmenlerin gıda güvenliğe konusunda bilgi ve tutumları*. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Meşe, Y. C. & Koca, Ö. B. (2019). Adölesan Dönem Okul Çocuklarında Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,7(1), 225-243
- Müftüoğlu O. (2004). *Hafifleyin gençleşin*. İstanbul: Doğan.
- OECD, (2017).Obesityt update, <https://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf> sayfasından erişilmiştir.
- Oral, S. ve Yüksel, H. (2006). *Hizmet işlemleri Yönetimi*, İzmir: Kanyılmaz
- Ortaöğretimde Sınıf Tekrarı, Okul Terk Sebepleri ve Örgün Eğitim Dışında Kalan Çocuklar Politika Önerileri Raporu, (2013). https://www.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2014_07/07035316_politikaraporu_baski_final.pdf sayfasından erişilmiştir.
- Özcebe, H., Ulukol, B., Mollahaliloğlu, S., Yardım, N & Kahraman F. (2008). *Sağlık hizmetlerinde okul sağlığı kitabı*, Ankara: Yücel
- Özgüven, N. (2008). Hizmet pazarlamasında müşteri memnuniyeti ve ulaştırma sektörü üzerinde bir uygulama, *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 8 (2) 651-682.
- Özmen, D., Çetinkaya, A. Ç., Ergin, D., Şen, N. & Erbay, D. P. (2007). Lise öğrencilerinin yeme alışkanlıkları ve beden ağırlığını denetleme davranışları, *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(2), 98-105.
- Özsağır, A. & Akın, A. (2012). Hizmetler Sektörü İçinde Hizmet Ticaretinin Yeri ve Karşılaştırmalı Bir Analizi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(41), 311-331.
- Öztürk, A. S. (2009). *Hizmet Pazarlaması*, Bursa: Ekin.

- Parasuraman, A., Zeithmal A. V. & Berry L. L. (1985). A Conceptual Model of Service Quality and Its Implications for Future Research. *Journal of Marketing*, 49(4), 41-50.
- Pearson, N., Biddle, S. & Gorely, T. (2009). Family correlates of breakfast consumption among children and adolescents. A systematic review. *Appetite*, 52(1), 1-7.
- Pekcan, G. (2004), Adölasan döneminde beslenme, *Klinik Çocuk Formu*, 4 (1), 38-47
- Pekcan, G. & Köksal, E. (2004). *Sağlıklı beslenme risk grupları, beslenme sorunları ve çözüm yolları*. Ankara: Milli Eğitim.
- Sarıışık, M., Çavuş, Ş., & Kurtuluş, K.(2010). *Profesyonel Restoran Yönetimi (İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar)*, Ankara: Detay.
- Steaflou, A., Staveren, V.W.A., Graaf, C.D., Burema, J. & Hautvast, J.G.A.J. (1996). Nutrition knowledge and attitudes towards high-fat foods and low-fat alternatives in the generations of women. *European Journal of Clinical Nutrition*,50(1), 33-41.
- Sümbüloğlu, K. & Sümbüloğlu, V. (2009). *Biyoistatistik*. Ankara, Hatipoğlu.
- Şanlıer, N. & Ersoy Y. (2005). *Anne ve çocuk için beslenme prensipleri*. İstanbul: Morpa.
- Şimşek, Z., Koruk, İ. & Altındağ A. (2007) .Harran üniversitesi tıp fakültesi ve fen-edebiyat fakültesi birinci sınıf öğrencilerinin riskli sağlık davranışları. *Toplum Hekimliği Bülteni*, 26(3), 19-24.
- Taşıma Yolu ile Eğitime Erişme Yönetmeliği (2014). *T.C. Resmi Gazete*. 29116, 11 Eylül 2014.
- Taşkın, K.G. (2018). *Ankara'da seçilmiş okullarda öğrencilerin beslenme özelliklerinin beslenme dostu okul olma durumuna göre değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Tavmergen, İ. P. (2002). *Turizm Sektöründe Kalite Yönetimi*, Ankara: Seçkin.
- Tayar, M., & Korkmaz, N., H. (2007). *Beslenme sağlıklı yaşam*, Ankara: Nobel.
- T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu. (2013). *Türkiye sağlıklı beslenme ve hareketli hayat programı (2013-2017)*,Yayın No. 773. Ankara: Sağlık Bakanlığı.
- T.C. Sağlık Bakanlığı, (2016). Beslenme dostu okullar programı uygulama kılavuzu, *Türkiye Halk Sağlığı Kurumu*, Ankara.

- Turconi, G., Guarcello, M., Maccarini, L., Cignoli, F., Setti, S., Bazzano, R. & Roggi, C. (2008). Eating Habits and Behaviors, Physical Activity, Nutritional and Food Safety Knowledge and Beliefs in an Adolescent Italian Population, *Journal of the American College of Nutrition*, 27 (1), 31–43
- Türk, M., Gürsoy, T.Ş. & Ergin, I. (2007). Kentsel bölgede lise birinci sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları, *Genel Tıp Dergisi*, 17(2), 81-87
- Türkan, C. (2003), *Turizmde beslenme ilkeleri ve menü planlama*. Ankara: Detay.
- Uçar, A., Ayhan, A. B., Çakiroğlu, F. P., & Aral, N. (2010). A Study on the relationship between body image acceptance and self-esteem among adolescents of normal and abnormal body weight. *International Journal of Learning*, 17(8), 251-260.
- Uysal, G. (2018). *Beslenme eğitiminin besin seçimi, kolesterol alımı ve vücut kompozisyonuna etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Vançelik S, Önal Gürsel S, Gürakşın A, Beyhun E.(2007). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları İle İlişkili Faktörler. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(4), 242-248
- Yapıcı, C. (2018). *Bir ortaokulda çocuğun sosyal çevresine yönelik girişimlerin çocuğun beslenme bilgi düzeyi ve beslenme alışkanlığı üzerine etkisinin incelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Yumuşak, N. U. (2006). *Hizmet kalitesinin ölçümü ve hizmet kalitesini etkileyen faktörler: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası uygulaması*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Willett W.C. & Skerret, P.,J. (2017). *Eat, Drink and Be Healthy*. The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. Fireside Book, New York: Simon and Schuster.
- Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), (2018). Health Topics-Adolescent Health. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/272596/9789241565585-eng.pdf?ua=1> sayfasından erişilmiştir.

EKLER



EK 1. Anket Formu

ORTAÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN OKUL YEMEKHANELERİNDEKİ YEMEKLERİ YEME DURUMLARI: BİLECİK İLİ ÖRNEĞİ

Sayın katılımcı,

Bu anket taşınmalı eğitim kapsamına giren okullarda eğitim gören öğrencilerin yemekhanedeki yeme durumlarının tespiti için hazırlanmıştır. Anketten elde edilecek bilgiler, bilimsel bir araştırmanın verilerini oluşturacağından, soruları tam ve doğru olarak cevaplamanız araştırmanın amacına ulaşması açısından büyük önem taşımaktadır.

Araştırmaya yaptığınız katkıdan dolayı teşekkür ederim.

Sefer KILIÇARSLAN

Anket yapılan okul :

Tarih :

DEMOGRAFİK BİGİLER

1. **Cinsiyetiniz:** () Kız () Erkek

2. **Boy:**cm

3. **Kilo:**kg

4. **Sınıfınız:**

() 9. Sınıf () 10. Sınıf

() 11. Sınıf () 12. Sınıf

5. **Okul türünüz:**

() Fen Lisesi

() Anadolu Lisesi

() İmam Hatip Lisesi

() Meslek Lisesi

6. **Okul pansiyonundan yararlanıyor musunuz?**

() Evet () Hayır

7. **Okula hangi araçla geliyorsunuz?**

() Devletin sağlamış olduğu servis imkânı ile

() Özel servis ile

() Dolmuş kullanıyorum

() Kendi aracımızla

() Yürüyerek

() Diğer (lutfen belirtiniz).....

8. **Sizce gelir düzeyiniz nedir?**

() Çok kötü () Orta () İyi () Çok iyi

9. **Anne ve babanızın eğitim durumu nedir?**

Anne Baba

Okur-yazar değil.....() ()

İlkokul mezunu() ()

Ortaokul mezunu() ()

Lise mezunu() ()

Üniversite mezunu() ()

Diğer (lutfen belirtiniz....)() ()

10. **Anne ve babanızın mesleği nedir?**

Anne Baba

Memur.....() ()

İşçi.....() ()

Serbest meslek() ()

Ev hanımı() ()

İssiz/çalışmıyor() ()

BESLENME ALIŞKANLIKLARI**11. Günde kaç öğün yemek yersiniz?**

	1	2	3	4 ve daha fazla
Ana öğün				
Ara öğün				

12. Öğün atlar mısınız?

☐ Evet ☐ Hayır

13. Cevabınız “Evet” ise EN ÇOK hangi öğünü atladığınızı belirtiniz

Evet Bazen
Hayır

Sabah.....(☐) (☐) (☐)

Öğle.....(☐) (☐) (☐)

Aksam.....(☐) (☐) (☐)

14. Öğün atlıyorsanız nedeninizi belirtiniz.

☐ Canım istemiyor

☐ Vakit bulamıyorum

☐ Kilo aldığımı düşüncesine kapılıyorum

☐ Alışkanlığım yok

☐ Diğer (lütfen belirtiniz).....

15. Okulda öğle yemeği yer misiniz?

☐ Evet ☐ Hayır

19. Daha önce yediğiniz bir gıdadan dolayı hastalandınız mı (karın ağrısı, ishal vb. şikâyetleriniz oldu mu)?

☐ Hayır ☐ Evet

20. Cevabınız evet ise nerede yediğinizi belirtiniz.

☐ Evde ☐ Okul kantini

☐ Restoranda ☐ Okul yemekhanesi

☐ Sokak satıcısından aldım

21. Okul yemekhanesinde ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?

☐ Her gün

☐ Haftada 2-3 kez

☐ Haftada 1. Kez

☐ Nadiren

16. Öğle yemeğini EN SIK nerede yersiniz?

☐ Okul kantininde

☐ Okul yemekhanesinde

☐ Evden yiyecek getiriyorum

☐ Okul dışı yiyecek satan işletmelerde

☐ Diğer (lütfen belirtiniz).....

17. Okulda çıkan yemeklerden yemek seçer misiniz?

☐ Evet ☐ Hayır

18. Okulda çıkan yemeklerden yemek seçiyorsanız EN ÖNEMLİ nedenini işaretleyiniz.

☐ Evde yapılmayan yemek okulda çıktığından alışkanlığım yok.

☐ Yemeklerin pişirme şeklini beğenmiyorum

☐ Bazı besinlere karşı alerjim var

☐ Sindirim sistemime dokunuyor

☐ Lezzetini beğenmiyorum

☐ Çok yağlı olduğundan

☐ Çok tuzlu ve baharatlı olduğundan

☐ Diğer.....

22. Okul yemekhanesini tercih etmeniz EN ÖNEMLİ neden nedir?

- ☐ Başka seçeneğimin olmaması
- ☐ Yemeklerin ücretsiz olması
- ☐ Yemeklerin doyurucu olması
- ☐ Yiyeceklerin temiz hazırlanması
- ☐ Yemeklerin lezzetli olması
- ☐ Yemeklerin sağlıklı olması
- ☐ Sevdiğim yemeklerin çıkması
- ☐ Diğer (lütfen belirtiniz).....

23. Yemekhane çıkkan yemeklerden en sevdiğiniz ve hiç sevmediğiniz ilk 3 yemeğin yanına tercih sıranızı numaralandırarak belirtiniz.

En Sevdiğim İlk 3 (1 en sevilen)	YEMEKLER	Sevmediğim İlk 3 (1 hiç sevilmeyen)
	Kuru Fasulye	
	Nohut	
	Köfte	
	Patates Yemeği	
	Bezelye	
	Yeşil Fasulye	
	Sebzeli Tavuk	
	Tavuk Kızartma	
	Sebze Kızartma	
	Patlıcan Yemeği	
	Ispanak	
	Pırasa	
	Türlü	
	Çorba	
	Bulgur Pilavı	
	Makarna	
	Pilav	
	Börek	
	Puding	
	Salata	
	Tatlı	
	Sütlaç	
	Turşu	
	Yoğurt	
	Cacık	
	Komposto	
	Diğer	

YEMEK HİZMETLERİNİN ALGILANAN KALİTESİ

24. Aşağıdaki ifadeleri lütfen dikkatlice okuyunuz ve size uygun gelen kutunun içine X işareti koyunuz. Örneğin “Çikolata yemek hoşuma gider” cümlesini okudunuz. Çikolata yemek hiç hoşunuza gitmiyorsa, “Hiçbir zaman” seçeneğine karşı gelen “f” kutucuğunu X ile işaretleyiniz; her zaman hoşunuza gidiyorsa “Daima” seçeneğine karşı gelen “a” kutucuğunu X ile işaretleyiniz.

a: Kesinlikle katılmıyorum

c: Kararsızım

e: Kesinlikle Katılıyorum

b: Katılmıyorum

d: Katılıyorum

	a	b	C	d	e
APL-1. Sunulan yemekleri lezzetli buluyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-2. Sunulan yemeklerin kokusunu beğeniyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-3. Yemeklerin kaliteli malzemelerden yapıldığını düşünüyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-4. Yemekler işinde usta mutfak personeli tarafından hazırlanmakta ve pişirilmektedir.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-5. Sunulan yemeklerin görüntüsünü beğeniyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-6. Yemeklerde kullanılan erzakın/gıda malzemelerinin uygun koşullarda saklandığını ve taze olduğunu biliyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
APL-7. Oldukça farklı çeşit yemekler sunulmaktadır.	☐	☐	☐	☐	☐
HYJ-1. Yemek tabakları, kaşık, çatal, vs. temizliğinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
HYJ-2. Yemekleri hazırlayan, pişiren ve sunan personelin temizlik kurallarına uyduğunu düşünüyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
HYJ-3. Mutfağın temizlik kurallarına uygun olduğunu düşünüyorum.	☐	☐	☐	☐	☐
MNG-1. Yemek için ayrılan süre yeterlidir.	☐	☐	☐	☐	☐
MNG-2. Yemekhane personelinden memnunum.	☐	☐	☐	☐	☐
MNG-3. Sıcak ve soğuk sunulması gereken yemekler uygun olan sıcaklıkta sunulmaktadır.	☐	☐	☐	☐	☐
MNG-4. Yemekhane ve yemek masalarının düzenini yemek yemek için uygun olduğunu düşünüyorum.	☐	☐	☐	☐	☐

Araştırmanın amacı ve konusunda bilgilendirilmiş olup, araştırma için bilgilerimin kullanılmasına izin veriyorum.

İMZA

EK 2: Gazi Üniversitesi Etik Komisyon izin belgesi

Evrak Tarih ve Sayısı: 02.12.2019-E.151425



T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
Ölçme Değerlendirme Etik Alt Çalışma Grubu



Sayı : 91610558-302.08.01-
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 07.10.2019 tarih ve E.124444 sayılı yazı

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı **Yüksek Lisans Öğrencisi Sefer KILIÇARSLAN'ın, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK'un** danışmanlığında yürüttüğü "*Ortaöğretim Öğrencilerinin Okul Yemekhanelerindeki Yemekleri Yeme Durumları: Bilecik İli Örneği*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Kurulumuzun **04.11.2019** tarih ve **11** sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş ve karara ilişkin imza listesi ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-imzalıdır
Prof. Dr. Mehtap ÇAKAN
Kurul Başkanı

Araştırma Kod No: 2019-387

Ek: 1 Liste



Ankara
Tel: 0 (312) 202 20 57 - 0 (312) 2... Faks: 0 (312) 202 38 76
İnternet Adresi : <http://etikkomisyon.gazi.edu.tr/>

Bilgi için :Burak Çitrak
Birim Evrak Sorumlusu
Telefon No: 0312 229 78 00

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK 3: MEB Etik Komisyon izin belgesi



T.C.
BİLECİK VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 21174680-604.01.01-E.19771979
Konu : Tez Çalışması ve Anket Uygulaması

11/10/2019

VALİLİK MAKAMINA

İlgi : Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü'nün
22.08.2017 tarihli ve 2017/25 sayılı Genelge.

İlgi Genelge gereği, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı Öğrencisi Sefer KILIÇARSLAN'ın "**Ortaöğretim Öğrencilerinin Okul Yemekhanelerindeki Yemekleri, Yeme Durumları**" konulu Anket Uygulamasını, ekli listede belirtilen İlimiz Merkezinde bulunan Liselerde yapmak istemektedir. Anketlerin Müdürlüğümüzce onaylanmış ve mühürlenmiş nüshalarının Kurum Müdürlüğünün sorumluluğunda uygulanması, Müdürlüğümüzce uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görüldüğü takdirde, olurlarınıza arz ederim.

Ramazan ÇELİK
Millî Eğitim Müdürü

OLUR
11/10/2019

Rahmi KÖSE
Vali a.
Vali Yardımcısı

Bilecik İl Millî Eğitim Müdürlüğü
Hürriyet Mahallesi Üniversite Sokak No : 5-11100
Tel: (0 228) 2801102 Faks: (0 228) 2801199
e-posta: bilgisistem11@meb.gov.tr Ağ: http://bilecik.meb.gov.tr

Bilgi için : Zekai ÇOBANDERE
Şube Müdürü
Tel: (0 228) 2801100

Vesile ÖZGEN
Şef
(0 228) 2801132

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 27f1-295d-38f0-a749-4901 kodu ile teyit edilebilir.



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR