

**T.C.
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**



**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA OKURYAZARLIĞININ ANALİZİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Gamze NUR YILMAZ

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Sanat Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

NİSAN, 2025

T.C.
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA OKURYAZARLIĞININ ANALİZİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Gamze NUR YILMAZ
(Y2216.004006)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Sanat Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Kamil BOSTAN

NİSAN, 2025

TEZ SINAV TUTANAĞI

İstanbul Aydın Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 26.02.2025 tarih ve 2025/02 sayılı toplantısında oluşturulan jüri üyeleri önünde, 18.04.2025 tarihinde tez savunma sınavı yapılan GAMZE NUR Yılmaz'ın tezi hakkında oy birliği ile kabul kararı verilmiştir.

JÜRİ

- 1.Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Dr. Kamil BOSTAN
2. Üye : Dr. Öğr. Üyesi Zehra YARDI
3. Üye : Dr. Öğr. Üyesi Birgül AYDIN

ONAY

İstanbul Aydın Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun..... tarih ve sayılı kararı

(*) Oybirliği/Oyçokluğu hâli yazı ile yazılacaktır.

(**) Kabul kararı hâli yazı ile yazılacaktır

ONUR SÖZÜ

Yüksek Lisans / Doktora tezi olarak sunduğum “Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığının Analizi” adlı çalışmanın, tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça ’da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve onurumla beyan ederim.
(18/04/2025)

Gamze Nur YILMAZ

ÖNSÖZ

Çalışma sürecim boyunca bana yardımcı olan, birlikte çalışmaktan onur, gurur ve mutluluk duyduğum, değerli danışman hocam ve İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Kâmil Bostan'a en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Eğitim ve öğretim hayatım başta olmak üzere tüm hayatım boyunca desteklerini benden esirgemeyen babam İsak Yılmaz, annem Nilgün Yılmaz'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Nisan, 2025

Gamze Nur YILMAZ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA OKURYAZARLIĞININ ANALİZİ

ÖZET

Gıda üretim ve tüketiminde tüketicilerin artan bilinci sürdürülebilirliği ön plana çıkarmıştır. Tüketicilerin sahip olduğu bilinç ve okuryazarlıkla satın aldığı gıdalar sürdürülebilir gıdalardır. Dünya da azalan doğal kaynaklar ve artan çevresel kirlilik bu konuyu daha da önemli hale getirmiştir. Bu tez, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sürdürülebilir gıda okuryazarlığı düzeylerini ve bu konudaki farkındalıklarını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu tez çalışmasında; sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir gıda sistemleri, Gıda değer zinciri, yiyecek tercihlerinin çevresel etkisi, hayvan refahı kavramı ve tanımı, gıda kaybı ve israfı ve gıda okuryazarlığı vb. Konular hakkında literatür taraması yapılmıştır. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin sürdürülebilir gıda okuryazarlığı analiz edilmiştir. Bu araştırmanın verileri demografik bilgileri içeren bir anket ve Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği kullanılarak elde edilmiştir. Katılımcılar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Katılımcılara Google Formlar aracılığıyla basit rastgele örnekleme yöntemiyle ulaşılmıştır. Araştırmanın etik kurulu onayı İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulundan alınmıştır. Araştırmanın örneklemi, Türkiye’deki tüm üniversitelerde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinden ulaşılabilen ve araştırmaya katılmayı kabul eden 234 kişidir. Analiz için sürdürülebilir gıda okuryazarlığı ölçeği kullanılmıştır. Ortalama puanların 3,7849 ile 4,0801 arasında değişmesi, katılımcıların sürdürülebilir gıda okuryazarlığı düzeylerinin orta seviyede olduğunu göstermektedir. Sürdürülebilir gıda okuryazarlığının artırılması için eğitim programlarının gözden geçirilmesi ve öğrencilerin bu konuda daha fazla bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Sürdürülebilir gıda uygulamalarının gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine entegrasyonu için tezde önerilere de yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Sitemleri, İsrâf, Hayvan Refahı, Bilinçli Tüketim, Okuryazarlık



ANALYSIS OF SUSTAINABLE FOOD LITERACY OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS

ABSTRACT

The increasing awareness of consumers in food production and consumption has brought sustainability to the forefront. The foods that consumers buy with their awareness and literacy are sustainable foods. Decreasing natural resources and increasing environmental pollution in the world have made this issue even more important. This thesis aims to examine the sustainable food literacy levels of gastronomy and culinary arts students and their awareness on this issue. In this thesis, a literature review was conducted on topics such as sustainability, sustainable food, sustainable food systems, food value chain, environmental impact of food choices, concept and definition of animal welfare, food loss and waste, and food literacy, etc. At the same time, the sustainable food literacy of Gastronomy and Culinary Arts students was analyzed. The data of this study were obtained by using a questionnaire containing demographic information and the Sustainable Food Literacy Scale. The participants consist of students studying in the Department of Gastronomy and Culinary Arts. Participants were reached by simple random sampling method through Google Forms. The ethics committee approval of the research was obtained from Istanbul Aydın University Social Sciences and Humanities Ethics Committee. The sample of the study is 234 people who can be reached from Gastronomy and Culinary Arts students in all universities in Turkey and agreed to participate in the research. Sustainable food literacy scale was used for the analysis. The fact that the average scores ranged from 3.7849 to 4.0801 indicates that the participants' sustainable food literacy levels are at a moderate level. In order to increase sustainable food literacy, educational programs should be reviewed and students should be more aware of this issue. Suggestions for the integration of sustainable food practices into gastronomy and culinary arts education are also included in the thesis.

Keywords: Food Systems, Waste, Animal Welfare, Conscious Consumption, Literacy



İÇİNDEKİLER

Sayfa

ONUR SÖZÜ	i
ÖNSÖZ.....	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	ix
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	x
I. GİRİŞ	1
II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	4
A. Sürdürülebilirlik.....	4
B. Sürdürülebilir Gıda	5
C. Sürdürülebilir Gıda Sistemleri.....	7
D. Gıda Değer Zinciri	10
E. Yiyecek Tercihlerinin Çevresel Etkisi.....	12
F. Hayvan Refahı Kavramı ve Tanımı.....	16
G. Gıda Kaybı ve İsrafı.....	19
H. Okuryazarlık Kavramı	22
İ. Gıda Okuryazarlığı	23
J. Bilinçli Gıda Tüketimi.....	25
K. Gıda Okuryazarlığının Önemi	28
L. Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı.....	29

III. GEREÇ VE YÖNTEM.....	33
A. Veri Toplama Araçları	33
B. Etik İzin	33
C. Örneklem Seçimi	34
D. Verilerin Analizi	35
E. Kapsam ve Sınırlılıklar	36
IV. BULGULAR.....	37
A. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	37
B. Açıklayıcı Faktör Analizine İlişkin Bulgular	38
C. Korelasyon Analizine İlişkin Bulgular	41
V. TARTIŞMA	46
VI. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	51
VII.KAYNAKÇA	53
EKLER.....	71
ÖZGEÇMİŞ.....	78

KISALTMALAR LİSTESİ

% : Yüzde

& : Ve

AB : Avrupa Birliği

EFSA : Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu

FAO : Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü.

s. : Sayfa

UNESCO : Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 1 Demografik özellikler	37
Çizelge 2 Tanımlayıcı İstatistikler	38
Çizelge 3 Açıklayıcı Faktör Analizi Bulguları.....	40
Çizelge 4 Gıda Bilgisi-1 ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu	41
Çizelge 5 Gıda Bilgisi-2 ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu	42
Çizelge 6 Gıda Bilgisi-1 ve Tutumlar skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu analiz sonucu	42
Çizelge 7 Gıda Bilgisi-2 ve Tutumlar skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu.....	43
Çizelge 8 Gıda Bilgisi-1 ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu	43
Çizelge 9 Gıda Bilgisi-2 ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu	44
Çizelge 10 Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu	44
Çizelge 11 Tutumlar ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu.....	45
Çizelge 12 Tutumlar ve Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu	45

I. GİRİŞ

Beslenme, evrensel ihtiyaçlarımız arasında önemli bir yer tutmaktadır; su ve barınma gibi temel ihtiyaçlar enerjiyle birlikte önemli kaynaklar talep etmektedir. Bunlarla birlikte, gıdaya erişim adil olmaktan uzaktır; bunun sonucunda şu anda bir milyar insan obez iken bir milyar insan aç kalmaktadır. 9 milyarlık bir nüfusa doğru hızla ilerleyen bir dünyada, beslenmenin sadece sağlığı değil; aynı zamanda sürdürülebilirliği de teşvik etmesi gerektiği giderek daha fazla kabul görmektedir (Aiking, 2014).

Sürdürülebilirlik, insani gelişme için bir gösterge, ilke ve ana hedef haline gelmiştir; çevresel bozulma, sosyal sıkıntı ve ekonomik dalgalanma, kalkınma konusundaki geleneksel görüşlere meydan okuyan ve günlük davranışlarımızı yeniden gözden geçirmeye zorlayan dünya çapında endişelerdir. Hızlı iklim değişikliği şu anda birkaç yıldır meydana geliyor ve devam edeceği ve muhtemelen hızlanacağı da tahmin ediliyor (Allen and Prosperi, 2016).

Sürdürülebilirlik kavramı; ekolojik, ekonomik ve sosyal boyutların kombinasyonu ile açıklanabilir. Sürdürülebilirliğin kavramlarından biri olan ekonomi hem girdi sağlayarak ihtiyaçların karşılanması hem de bu faaliyetlerin yarattığı çevresel kirlilikle ilişkilidir. Bununla beraber ihtiyaç fazlası ürün üretme, kaynakların israfına yol açar (Korkmaz ve Sertoğlu, 2015; Özsözgün Çalışkan, 2012).

Dünyanın giderek kirlenmesi ve artan iklim krizi tüketicilerin sürdürülebilir kaynaklara yönelmesini sağladı bu da üretici için tek gerçek haline geldi. Bu değişimi sağlarken en önemli araç teknolojidir (Farrell, 2021). Finansal kaynak transferinin hızlı bir şekilde gerçekleştirilmesi, bilgiye erişimin kolaylaşması, teknolojik yenilikler gibi gelişmeler her geçen gün işletmeler için uyum sağlanması ve rekabet edilmesi gereken yeni koşullar yaratmaktadır. Bu gelişmeler aynı zamanda paydaşların çevresel ve sosyal farkındalıklarını arttırmaktadır. İşletmeler, eskiye oranla çok daha yakından izlendikleri ve daha

şeffaf olmalarının talep edildiği bu yeni düzende, varlıklarını devam ettirebilmek için hissedarları ve potansiyel yatırımcılar yanında diğer paydaşlarının da bilgi taleplerini dikkate almakla yükümlüdürler (Özsözgün Çalışkan, 2012). Sürdürülebilirliğe yönelik ilerlemeyi tanımlama, ölçme ve modelleme çabaları; sürdürülebilirliğin bazı yönlerini izleyen ve simüle eden çeşitli göstergelerin ve modellerin geliştirilmesine yol açmıştır (Allen and Prosperi, 2016).

Şu anda, küresel gıda sistemi her yıl yaklaşık 4 milyar ton gıda sağlıyor. Bu miktar mevcut küresel nüfusu ve hatta 2050'de beklenen yaklaşık 10 milyarlık yeni dünya nüfusunu beslemek için yeterli olacaktır. Bu perspektiften bakıldığında, bu rakamlar gerçekten de küresel gıda sisteminde, mevcut nüfusun gerçek gıda gereksinimlerine kıyasla, aşırı üretim durumunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, bugün dünyada sağlıklı gıdaya adil erişimi olmayan ve kronik yetersiz beslenmeden muzdarip 815 milyon insan için gıda güvenliği sağlanamamaktadır (Chiriaco and., 2022).

Özellikle gelişmekte olan ülkelerde gıda üretim sistemleri yanlış devlet politikaları yüzünden risk altında bu sebeple bu ülkelerde gıda sağlama aracı ithalat olmuştur (Ökde ve Demez, 2023). Besinlerin yanlış üretim, taşıma ve tüketim aşamalarına maruz kalması; sera gazını açığa çıkararak küresel ısınmaya neden olmaktadır. En çok da proteinlerin hazırlanması aşaması bu süreci hızlandırır. Bu sebeple de bu konuda en çok hayvansal proteinler dikkat çekmektedir (Aiking, 2014). Gıda tedarikinin güvenli olmasının ilk şartlarından biri de sürdürülebilir olmasıdır (Saygı, 2024).

Sürdürülebilir gıda için gerekli bazı standartlar vardır. Bunlar; Gıdanın temiz olması, sağlıklı olması, az enerji kullanarak tedarikinin sağlanmış olması, doğaya zararının olmaması, kültürel ve satın alınabilirlik anlamında ulaşılabilir olması ve taşınır iken hayvan refahına dikkat edilmiş, sistemin tüm aşamalarında adil ve güvenilir ticaretin yapılmış olması olarak açıklanmıştır (Bilgin Öztürk ve Akoğlu, 2018).

Gıda sistemlerinin sürdürülebilir olması anlayışı, şu anın ihtiyaçlarını gelecek nesillerin haklarını gözeterek ve doğaya saygı duyarak sağlama anlayışıdır. Genel olarak sosyal, ekonomik ve ekolojik olarak sürdürülebilir bir gıda sistemi; iklim değişikliğinin etkisini adapte edebilen ve azaltabilen,

ekosistemlerin sağlığını koruyabilen, biyolojik çeşitlilik kaybını tersine çevirebilen, yeterli, sağlıklı, güvenli ve besleyici gıda üretebilen bir sistem olarak tanımlanmıştır (akmakı vd., 2023).

Günümüz tüketicileri; hakları, ihtiyaçları ve iklim değişiklikleri ve bunun insan yaşamı ve ekonomik faaliyetler üzerindeki etkisi gibi dünyayı etkileyen küresel sorunların giderek daha fazla farkına varıyor. Kendi sağlıkları ve insanların geleceği ile ilgili endişeler, tüketicileri giderek daha bilinçli kararlar almaya ve sürdürülebilir bir tüketim tarzı benimsemeye itiyor (Liczmańska-Kopcewicz vd., 2024).

Beslenme, aile ve tüketici bilimleri, ev ekonomisi, halk sağlığı, gıda çalışmaları ve yetişkin eğitimi perspektiflerini içeren gıda okuryazarlığı çalışmaları arasında çok çeşitli disiplinler vardır. Bu disiplinler gıda okuryazarlığının gerçekten geniş kapsamlı bir konu olduğunu doğrulamaktadır. Son zamanlarda bu konuda pek çok araştırma yapılsa da özöme ulaşmak için daha çok çalışılması gerekmektedir. Ancak akademi ve iş dünyasının birbirine desteği ile bu işin hızlandırılması ve sonuca ulaşması mümkün olabilir. (Farrell, 2021; Ozkan vd., 2022).

Bu çalışmanın amacı, öğrencilerin sürdürülebilir gıda okuryazarlığı konusundaki bilgi düzeylerini ölçmek ve yaygınlığını belirlemektir. Mevcut eğitim programlarının sürdürülebilir gıda okuryazarlığına katkısını değerlendirmek ve programların etkinliğini ölçmek için de önemlidir. Ayrıca, öğrenciler arasında sürdürülebilir gıda tüketimi ve üretimi konusunda farkındalık yaratmayı; bilinç düzeyini artırmayı hedefler. Sürdürülebilir gıda okuryazarlığının öğrencilerin beslenme ve tüketim alışkanlıkları üzerindeki etkilerini incelemek, eğitim kurumları ve ilgili otoriteler için politik stratejiler geliştirme açısından da büyük önem taşır.

II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

A. Sürdürülebilirlik

Herhangi bir vaziyetin devam etmesi; sürdürmek anlamına gelir. Sürdürülebilirlik kavramı bir başka ifadeyle; bir olayın ya da kaynağın bozulmadan bir sonraki nesle aktarılması anlamına da gelebilir (Çılgınoğlu vd., 2022). Sürdürülebilirlik, insani gelişme için yol gösterici bir ilke ve ana hedef haline gelmiştir. Çevresel bozulma, sosyal sıkıntı, ekonomik dalgalanma ve kalkınma konusundaki geleneksel görüşlere meydan okuyan durumlar; bizi günlük davranışlarımızı yeniden gözden geçirmeye zorlayan dünya çapında endişelerdir. Hızlı iklim değişikliği şu anda birkaç yıldır meydana gelmektedir. Bu değişimin devam edeceği ve muhtemelen hızlanacağı tahmin ediliyor (Allen and Prosperi, 2016).

İklim, toprak, su kullanımı ve hava kirliliği ile ilgili küresel eğilimler geçtiğimiz yüzyılda kötüleştikçe; sistemlere sürdürülebilirlik merceğinden bakma ihtiyacı belirginleşmiştir. Brundtland Komisyonu'nun 1987'deki "sürdürülebilir kalkınma" tanımından türetilen "sürdürülebilir" terimi, daha yakın zamanda "gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini tehlikeye atmadan; uzun vade sürdürülebilirlik ve bugünün ihtiyaçlarını karşılayabilme kapasitesi" olarak tanımlanmıştır (Bastian vd., 2021).

Beslenme, evrensel ihtiyaçlarımız arasında önemli bir yer tutmakta; su, barınma ve enerjiyle birlikte önemli kaynaklar talep etmektedir. Bununla birlikte, gıdaya erişim adil olmaktan uzaktır. Bunun sonucunda şu anda bir milyar insan obez iken ve bir milyar insan da aç kalmaktadır. 9 milyarlık bir nüfusa doğru hızla ilerleyen bir dünyada, beslenmenin sadece sağlığı değil aynı zamanda sürdürülebilirliği de teşvik etmesi gerektiği fikri giderek daha fazla kabul görmektedir (Aiking, 2014).

Tüm dünyada hızlı bir şekilde gerçekleşen nüfus artışıyla beraber ortaya çıkan sanayi ve teknoloji atıklarındaki artış; sera gazı oluşumuna katkı

sağlamıştır. Bu durum ise sürdürülebilirliğin daha çok ön plana çıkmasına ve bu konudaki uygulamaların artmasına neden olmuştur (Ozkan vd., 2022).

Sürdürülebilirliğe yönelik ilerlemeyi tanımlama, ölçme ve modelleme çabaları; sürdürülebilirliğin bazı yönlerini izleyen ve simüle eden çeşitli göstergelerin ve modellerin geliştirilmesine yol açmıştır (Allen and Prosperi, 2016). Sürdürülebilirlik kavramı; sosyal, çevresel ve ekonomik boyutlarıyla da açıklanabilir. Bu kavramın ekonomiyle olan ilişkisi; hem süreç için gerekli girdilerin sağlanması hem de faaliyet sonucu oluşan atıkların hava kirliliğine sebep olmasından dolayı çevre ile de ilişkilidir. Bu sistemler sürdürülebilir ve kontrollü olmaz ise ihtiyaç duyulan malların fazlaca üretilmesi ve kontrolsüz tüketilmesine yol açabilir (Korkmaz ve Sertoğlu, 2015; Özsözgün Çalışkan, 2012).

Kavramın çevresel boyutu, doğaya ve canlıya saygı göstererek üretim yapılmasını sağlar. Son boyut olan kavramın sosyal boyutunda ise üretimin toplumun öncelikli ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak sağlanması önemlidir. Son olarak ise bu konuda devlet politikalarının desteği önemlidir (Korkmaz ve Sertoğlu, 2015). Bu sistemin işleyiş anlayışı, bugünün ihtiyaçlarını karşılar iken geleceği de gözetmektir. Bu sistemin dinamik olması bir süreci değil anlayışı ortaya koymaktadır (Haspolat,2015).

Sürdürülebilirlik kavramının araştırma ve çalışmalarla desteklenmesi ve giderek yayılmasıyla; kitap, dergi ve kitle iletişim araçlarında daha çok yer bulmaya başlamıştır. Bu da halkın farkındalık ve bilinç oluşturmalarını sağlamıştır (Gürler ve Nart,2019). Bu konuya karşı artan bilinç ve farkındalıkla beraber yeni bir araştırma alanı açılmıştır. Bu araştırmanın alanı tüketicinin karar verme sürecinde göz önünde bulundurduğu etmenlerin ortaya konmasıdır (Korkmaz ve Sertoğlu, 2015). Kısacası daha yaşanabilir bir dünya için birey ve toplumların tüketim ile ilgili her aşamada daha bilinçli kararlar vermesi gerekmektedir (Şahin, 2024).

B. Sürdürülebilir Gıda

Sürdürülebilirliğin birçok tanımı bulunmaktadır ve bu tanımlar; ekoloji, ekonomi ve toplum olmak üzere üç ana sütuna dayanmaktadır. Aynı durum gıda

sürdürülebilirliği için de geçerlidir. Bu tanımlar; insan sağlığı, eşitlik ve hayvan refahı gibi konuları ele alabilir veya ele almayabilir. Bu da konunun etik hususlarla dolu olduğunu gösterir (Aiking, 2014). Tüketicilerin sahip olduğu bilinç ve farkındalıkla satın aldığı ürünler sürdürülebilir gıdalardır (Gürler ve Nart,2019).

Bu kavram, dünyada her gün artarak devam eden üretim ve tüketimin; bir sonraki nesillere de ulaşması gereken kaynaklara etkisini göz önüne alarak oluşturulmuştur. Bu kavram gıdanın her aşamasında (üretim, taşıma ve tüketim gibi) doğal kaynakları korumayı içermektedir (Atay Haspolat, 2015). Sürdürülebilir gıda için gerekli bazı standartlar vardır. Bunlar; Gıdanın temiz olması, sağlıklı olması, az enerji kullanarak tedariğinin sağlanmış olması, doğaya zararının olmaması, kültürel ve satın alınabilirlik anlamında ulaşılabilir ve taşınır iken hayvan refahına dikkat edilmiş olması ve sistemin tüm aşamalarında adil ve güvenilir ticaretin yapılmış olması olarak açıklanmıştır (Bilgin Öztürk ve Akoğlu, 2018).

Gıda üretiminde önemli faktörlerden biri ise gıda güvencesidir. Bu sebeple de insanların günlük ihtiyaç duyduğu gıda maddelerinin temini, talep edilen gıdalara ulaşım, gıdayı satın alabilecek ekonomik güce sahip olma ve beslenme bilgisinin sağlanması gerekmektedir. Aynı zamanda sağlıklı ve yeterli suya erişim de önemlidir (Ökde ve Demez, 2023).

Dünyada gelişmekte olan ülkeler, ürün tedariği konusunda risk altındadır. Bununda ana sebebi gıda maddesi tedariğinin sadece ithalatla karşılanmaya çalışılmasıdır (Ökde ve Demez, 2023). Gıdaların uygun olmayan yollardan insanlara ulaştırılması ise hava kirliliğine ve sera gazı oluşumuna neden olmaktadır. (Aiking, 2014). Bütün bu gıda sistemleri sürdürülebilir olmadıkça güvenli tedarik yapılamaz (Saygı,2024)

Tedariğin güvenliğinden önce ise gıdanın güvenilir olması gelmektedir. Gıda üretilirken birçok aşamadan geçmektedir. Bu aşamaların bazı zorlukları vardır. Bunlar; tarım arazisinin temiz ve sağlıklı olması, faaliyetler sırasında yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanılması, değişen iklim koşullarına ayak uydurma, doğayı tahrip etmeden kullanma ve sürdürülebilir bir sistem kurulmasıdır. (Soylu, 2022). Güvenilir gıda üretimi; davranışlarımızı yeniden

gözden geçirmeyi, mevcut küresel değişikliklerin sistemik ve dinamik doğasını kabul eden uyarlanabilir sistem yaklaşımlarını geliştirmeyi gerektirir (Allen and Prosperi, 2016).

Bu amaçla, FAO (2014) sürdürülebilir gıda üretimi ve tarıma ilişkin 5 maddeden oluşan öncü kritik prensipleri, tüm dünyanın dikkatine sunmuştur. Bunlar; “Gıda sistemlerinde verimlilik, istihdam ve katma değer artırılması, doğal kaynakların korunması ve güçlendirilmesi, geçim kaynaklarının iyileştirilmesi ve kapsayıcı ekonomik büyümenin teşvik edilmesi, insan, topluluk ve ekosistemlerin dayanıklılıklarının artırılması, idari otoritelerinin getirilmesi” (FAO, 2014).

Sürdürülebilir tüketim “temel ihtiyaçların karşılanması, yaşam kalitesinin iyileştirilmesi, vazgeçilmez doğal kaynakların, zehirli maddelerin, atıkların ve kirliliğin yan ürünlerinin kullanımını en aza indiren mal ve hizmetlerin kullanılmasını” kapsamaktadır (Şahin, 2024).

Yapılan bir araştırmada (Akdeniz bölgesi dışında ancak bölge için de geçerli olan) on bir ülkeden gelen sürdürülebilirlik kılavuzu ilkeleri incelenmiştir. Bu araştırmada yaklaşık olarak on üç önemli nokta sıralanmıştır. Araştırmada öne çıkan en çok tavsiye edilen üç öneri ise şu şekildedir:

1. Daha fazla bitkisel gıda (dokuz ülke),
2. Gıda israfını azaltmak (yedi ülke) ve
3. Daha az et yemek (beş ülke) idi.

Bunlar, "bıçaktan daha fazla çatal kullanın" tavsiyesi ile özetlenebilir (Akhan vd., 2023).

C. Sürdürülebilir Gıda Sistemleri

Sürdürülebilir gıda sistemleri; üretimin iyileştirilmesi, mevcut gıda arzı ihtiyaçlarının işlenmesi, gezegenin sağlığından ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden karşılanması gerektiği ilkesini ele alır. Genel olarak sosyal, ekonomik ve ekolojik olarak sürdürülebilir bir gıda sistemi; iklim değişikliğinin etkisini adapte edebilen ve azaltabilen, ekosistemlerin sağlığını koruyabilen, biyolojik çeşitlilik kaybını tersine çevirebilen, yeterli,

sağlıklı, güvenli ve besleyici gıda üretebilen bir sistem olarak tanımlanmıştır (Çakmakçı vd., 2023).

Gıda sistemi kavramı birkaç on yıl öncesine dayanmaktadır ancak son yıllarda yeniden önem kazanmıştır. Günümüzde önemli araştırma organları ve politikacılar için ilgi konusu haline gelmiştir. Bu nedenle günümüzde gıda sistemleri; beslenme ve gıda güvenliği ile ilgili giderek artan sayıda yüksek profilli raporda eylem için merkezi bir giriş noktası olarak tanımlanmaktadır. Gıda sistemlerine yönelik bu ortaya çıkan veya yenilenen ilgi; çevre, eşitlik, güç, ticaret, diyet ve sağlık konularına kadar uzanan birçok endişenin sonucudur (Béné vd., 2019).

Gıda sistemleri coğrafya, demografi, kentleşme ve küreselleşme gibi çok sayıda faktör tarafından şekillendirilir; sosyoekonomik durum ve gelir, pazarlama ve tüketici tutumu, din ve kültür. Bu faktörler aynı zamanda ulusal, yerel ve hane halkı düzeyinde gıda güvenliğini de etkilemektedir (El Bilali vd., 2019).

Yoğun tarımsal üretim uygulamaları ve sürdürülemez tüketim kalıpları, 1970'lerden bu yana benzeri görülmemiş bir şekilde artmıştır. Hava, su ve toprak kirliliğine neden olmakta; iklim değişikliğine ve biyolojik çeşitlilik kaybına güçlü bir şekilde katkıda bulunmaktadır. Tarımda besin maddelerinin ve pestisitlerin yanı sıra hayvancılık ve su ürünleri yetiştiriciliğinde antimikrobiyallerin aşırı kullanımı; önemli sosyoekonomik sonuçlarla birlikte çevreyi ve insan sağlığını tehdit etmektedir. Bu nedenle gıda üretimi için kara kaynaklı emisyonların azaltılması; iklim değişikliğinin azaltılmasına katkı için acil bir eylem haline geldi (Chiriacò vd., 2022).

Gıda sistemi dönüşümü için ise üç ana alan belirlenmiştir: üretimdeki iyileştirmeler, beslenme modellerinde yaygın değişim ve atıkların azaltılması (Lin vd., 2024). Artan gelirler ve kentleşme, küresel bir diyet geçişine neden oluyor. Diyetler giderek daha yüksek oranlarda rafine şeker, rafine yağlar ve etlere sahip oluyor. 2050 yılına kadar bu beslenme eğilimleri, eğer değişmezse, gıda üretimi ve arazi temizliğinden kaynaklanan sera gazlarında tahmini %80'lik bir artışa neden olacaktır (Dwivedi vd., 2017).

Gıda üretimi sadece sera gazı emisyonlarının yaklaşık %30'una katkıda bulunmakla kalmayıp, aynı zamanda katı ve su atıkları, hava emisyonları ve

çiftçilik uygulamalarından kaynaklanan kirleticilerin üretimi ile de ilişkilidir (Grech vd., 2020). Tarımda sentetik gübre ve pestisitlerin kullanımı ve hayvancılıkta hormonların kullanılması; gıda ürünlerinin ve ekosistemlerin yoğunlaşmasıyla deniz ve karasal ekosistemlerin kimyasal kirlenmesine neden olmakta ve bu da ciddi sağlık sorunlarına yol açabilmektedir (Lindgren vd., 2018).

Organik gıda üretiminin genellikle mutlak anlamda daha düşük sera gazı emisyonları ürettiği düşünülmektedir (Chiriaco vd., 2022). Organik tarım, düşük girdili tarım, biyo-dinamik tarım kültürü, rejeneratif tarım, permakültür ve agro-ekoloji gibi tarıma yönelik bu yenilenmiş yaklaşımlar; kökleri toprağa dayanan ilginç ve önemli girişimlerdir. Yine de tarımda sürdürülebilirlik, bu yaklaşımlardan birine basit bir şekilde bağlı kalarak kendi başına tanımlanamaz. Bunlar sürdürülebilirliğe yönelik çözüm önerileridir (Allen and Prosperi, 2016).

Sera gazı emisyonlarının net göstergeleri aracılığıyla organik tarımın etkili çevresel sürdürülebilirliğine ışık tutmak, organik ve geleneksel gıda üretimi ve tüketimi konusundaki tartışmayı çözmek; sürdürülebilir gıda sistemlerine ve beslenme modellerine geçişi teşvik etmek için çok önemli bir koşuldur (Chiriaco vd., 2022). Gıda sistemlerinin dönüştürülmesine duyulan ihtiyaç genel olarak kabul edilmektedir. Bu sorunun çözümü için ise bütünleşmiş gıda politikalarının tasarımı, gıda sistemi dönüşümünün yönlendirilmesi için önemli bir adım olarak kabul edilmektedir. Bütünleşmiş politikanın gerçekleştirilmesi, farklı politika hedefleri arasındaki etkileşimlerin değerlendirilmesini ve çeşitli gıda sistemi anlayışlarının dikkate alınmasını gerektirir (Zurek vd., 2018).

Yoksulluk, toprak erozyonu ve topraklarında düşük miktarda çeşitlilik ile başa çıkan küçük toprak sahibi olan ülkeler ile gıda fazlası ve süper marketlerde yüksek oranda işlenmiş gıda ve büyük ölçekli yoğun tarım sistemlerine sahip, sanayileşmiş ülkeler açısından karşılaşılan sorunlar farklıdır (Dwivedi vd., 2017). Ekolojiye dayanan geleneksel sürdürülebilirlik kavramının ötesinde, sürdürülebilir gıda sistemleri, sosyal sürdürülebilirliğin yanı sıra uluslararası ve nesiller arası eşitliği de içerir. Sürdürülebilir gıda sistemleri, üretim fırsatlarına ve girdilerine adil erişimi ve kaynak kullanımıyla ilişkili üretim maliyetlerinin dengeli bir şekilde dağıtılmasını gerektirir. Aynı zamanda toplumdaki en az avantajlı grupların refahını da ele alır ve gelecek nesiller için güvenli gıda üretim

kapasiteleri ile de ilgilenirler (El Bilali vd., 2019). Bu nedenle bu sistemlerin kurulmasını ve dünyanın ekosistemlerini korumak için yenilikçi yaklaşımların geliştirilmesini ve desteklenmesini içeren ilgili toplumsal değişiklikleri talep etmeliyiz (Lema-Blanco vd., 2023).

Gıda sistemlerine yönelik bu talepkâr yaklaşımın ortaya konulması için, deneyime dayalı ve etkileşimli öğrenme yöntemleri çok fayda sağlamaktadır. Gıda sistemlerinin farklı aşamalarını anlamak için, saha gezileriyle; kurum, kuruluş ve tesisleri ziyaret etmek, gıda sistemleri aktörleriyle etkileşime girmek, hasat, dikim ve satış gibi tarımsal faaliyetleri deneyimleyerek öğrenmek, gıda sistemlerinin yapısını anlamak ve gerçek dünya problemleri ile başa çıkmak pratik beceriler edinmek açısından önemlidir (Ülkebaş Tüzen, 2024).

Daha sürdürülebilir bir gıda sistemi için gıda ürünleri, yatırım ve finansman konularında güvenilir ve sürdürülebilir iletişimin yanı sıra yeterli eğitim ile bu sistemlere ilişkin bilgi platformları teşvik edilmelidir. Verimliliğin tüm kaynakların verimli kullanımı olarak yeniden tanımlanması, doğal kaynakların korunması, iyileştirilmiş süreç ve kapalı döngülerle emisyonların ve atıkların azaltılması, ekosistem hizmetlerini ve sosyal destek ağlarının iyileştirilerek güçlendirilmesi ekonomik modelleri onarmak için önemlidir (Çakmakçı vd., 2023).

D. Gıda Değer Zinciri

Günümüz tüketicileri; hakları, ihtiyaçları, iklim değişiklikleri ve bunun insan yaşamı ve ekonomik faaliyetler üzerindeki etkisi gibi dünyayı etkileyen küresel sorunların giderek daha fazla farkına varıyor. Kendi sağlıkları ve insanların geleceği ile ilgili endişeler, tüketicileri giderek daha bilinçli kararlar almaya ve sürdürülebilir bir tüketim tarzı benimsemeye itiyor (Liczmanńska-Kopcewicz vd., 2024). Değer zinciri, üreticilerin hammaddeyi nasıl alıp değer katıp müşterilerine nasıl sattıklarına dair üst düzey bir modeldir (Akyüz vd., 2023).

1980li yıllarda gıda değer zinciri kavramı ilk kez Porter tarafından bahsedilmiştir (Başer ve Bozoğlu, 2018). Gıda değer zincirleri, gıda ürünlerinin üretimi, lojistiği, dağıtımı ve pazarlanması ile kısa veya uzun vadede iş

birliğinden oluşan gıda ağlarıdır. Gıda değer zinciri kavramı genellikle ürünlerin değerini yerine getirmek için bir coğrafi bölgedeki üretim ve dağıtım faaliyetlerinde yer alan varlıklara ve faaliyetlere dayanmaktadır. Gıda değer zincirleri sadece ekonomik verimliliğe dayalı olarak değil, aynı zamanda gıdanın mevcudiyetini korumak için değer ve egemenlik göz önünde bulundurularak geliştirilmektedir. Gıda değer zincirleri sosyal, ekolojik ve ekonomik bütünlüğü göz önünde bulundurarak sürdürülebilirliği geliştirmek için kullanılır (Hermiatin vd., 2022). Değer zinciri için bir başka kavramsal açıklama da üretim değer zincirini, bir ürün veya hizmetin farklı süreçlerden geçerek nihai tüketicilere ulaştırılması ve ürünün kullanıldıktan sonra bertaraf edilmesi için gerekli olan faaliyetler olarak açıklamaktadır. Farklı olarak, tüm aktörler zincir boyunca değer üretimini en üst düzeye çıkaracak şekilde çalıştığında bir zincir oluştuğu kabul edilmektedir (Akyüz vd., 2023).

Küçük çiftçilerin ve gıda işletmelerinin gıda değer zincirinde sürdürülebilirlik anlayışını uygulaması daha rekabetçi ve yenilikçi olabilmeleri için önemlidir (Adanacıoğlu vd., 2018). Bilgiye dayalı bir ekonomide, gıdanın nasıl üretildiği ve işlendiği hakkındaki bilgiler, tüketicinin karar verme sürecinde göze çarpan bir argüman oluşturduğu için şirketler için önemli bir rekabet gücü faktörüdür. Bu nedenle, ürünle tüketiciye sağlanan bilgiye dayalı katma değer, pazarda rekabet etmek için önemli bir faktör haline gelebilir (Liczmańska-Kopcewicz vd., 2024).

Gıda değer zincirlerinin işleyişi, yönetimi ve yönetişimi, tarım, bahçecilik ve su ürünleri yetiştiriciliğinde neyin yetiştirildiğini ve nerede yetiştirildiğini şekillendirir (Barling vd., 2022). Paradoksal olarak, dünyadaki yoksulların ve gıda ve beslenme güvencesizlerinin çoğu, kırsal alanlarda yaşayan küçük ölçekli tarım üreticileridir (Mechri vd., 2023). Arazi kullanımındaki değişikliklerin olumsuz etkileri olabileceğinden, gıda talebinin ve ilgili politikaların arazi kullanımı ve yönetimi yoluyla peyzajı nasıl şekillendirdiğini anlamak ve modellemek, sürdürülebilir bir arazi kullanımı geçişini yönetmek için bölgesel ve küresel politika yapıcılar ve paydaşlar tarafından kullanılacak bilimsel içgörüler sağlamak için çok önemlidir (Post vd., 2024).

Tarıma dayalı işletmeler de sorunların çözümünde gıda değer zincirinin analizi bir araç olarak kullanılmaktadır. Bunun için tarım sektöründe değer zinciri

analizi uygulaması yaygınlaştırılmalı, analiz sonuçları göz önünde bulundurularak sektörün iyileştirilmesi için gerekli adımlar atılmalı (Başer ve Bozoğlu, 2018). Aynı zamanda, artan sağlık riskleri ve obezite ve üretim verimliliğine yatırım yapmak, çiftçilerin değişen sosyal ve çevresel koşullara uyum sağlama esnekliğini sınırlamıştır. Bununla birlikte, akademik dergilerdeki son çağrılar ve dünya forumları gıda endüstrisinde daha bütüncül, açık ve işbirlikçi uygulamalara duyulan ihtiyaca dikkat çekiyor (Misra and Mention, 2022).

Ancak gıdayla ilgili sorunların üstesinden gelmek basit bir teknolojik düzeltme meselesi değildir, gıda üretim ve tüketim sistemlerinin daha adil ve sürdürülebilir sonuçlara yönlendirilme biçiminde temel değişiklikler gerektirir (Mausch vd., 2020). Gıda kaybı, verimsizlikler, israf ve hayvan yemi ve biyoyakıt üretimi için arazinin artan kullanımı gibi sorunlarla birleştiğinde, gıda sistemleri ve onları destekleyen doğal kaynaklar üzerinde önemli bir baskı oluşmaktadır (Michel vd., 2024). Şu anda, çoğu arazi bozulması ve biyolojik çeşitlilik kaybı, yalnızca en büyük tatlı su tüketicisi değil, aynı zamanda tüm sera gazı emisyonlarının %30'undan fazlasını üreten tarımla ilişkilendirilebilir (Mechri vd., 2023). Tarım-gıda değer zincirlerini sürdürülebilir bir şekilde geliştirmek ve performanslarını iyileştirmek, yoksulluktan kurtulmanın önemli yollarını sunacak ve tüm dünyada milyonlarca yoksul insana fayda sağlayacaktır (Allali vd., 2024).

E. Yiyecek Tercihlerinin Çevresel Etkisi

Küresel gıda sistemleri, çiftlikten sofraya kadar hem insan hem de çevre sağlığı ile ilgili karmaşık ve çok yönlü bir dizi zorluğa sahiptir (Chen and Antonelli, 2020). Karmaşık küresel ticaret sistemlerinin ortaya çıkması, daha önce ulaşılmamış ortamlarda ve bağlamlarda yeni pazarların kurulması ve çok uluslu özel sektör aktörlerin de katılınması, tüketicilere sunulan ve tüketiciler tarafından seçilen gıdaların türünü, miktarını, fiyatını ve sağlık durumunu değiştirdi. Bu değişiklikler ülkeler arasında tek tip doğrusal bir şekilde gerçekleşmez ve hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkeler bu değişiklikleri farklı şekillerde deneyimlemiş ve bunlara yanıt vermiştir (Blake vd., 2021).

Yıllar geçtikçe, gıda sistemimiz basit bir sistemden giderek daha karmaşık bir sisteme dönüştü. Geliştirilmiş İşleme yöntemleri, gıda arzının hasat zamanının ötesine güvenli bir şekilde uzatılmasını sağladı ve ulaşım ağı, daha fazla gıdayı

Üretim alanlarından uzak pazarlara taşıdı. Bununla birlikte, bazı bilim adamları, gıda sistemimizdeki büyük değişikliklerin gezegenin sağlığını da olumsuz yönde etkilediğine dair bir fikir dile getirdiler (Bissonnette and Contento, 2001). Bozuk gıda sistemlerini ele almak için hem gıda üretiminde hem de tüketiminde acil bir dönüşüme ihtiyaç vardır. Başlangıç olarak, tarımın ihtiyaç duyduğu esastır (Pretorius vd., 2021).

Gıda üretiminin bir dizi çevresel etkisi vardır (Walker vd., 2019). Küresel gıda üretimi, dünya kara yüzeyinin üçte birinden fazlasını kaplar (Hallström vd., 2015). Özellikle tarım sektörü, evre üzerinde son derece sürdürülemez bir etkiye sahiptir. Hayvan yetiştirmek ve ürün üretmek için doğal kaynakları (toprak, su ve fosil enerji) kullanmak, çevresel bozulmayı her geçen gün artırmaktadır. Tarım tek başına küresel sera gazlarının %10-12'sinden sorumludur. Sera gazlarının 2030 yılına kadar mevcut emisyon seviyelerinin %150'sine kadar artacağı tahmin edilmektedir. Bu nedenle, iklim değişikliğinin olumsuz etkisini ve mevcut gıda sisteminin çevresel ayak izinin çevresel ayak izini azaltmanın yollarını bulmak giderek daha acil hale geliyor (Chai vd., 2019).

Günümüzde insanlar, sağlıkları ve evre için en büyük olumsuz etkileri oluşturan gıdaları tüketmektedir (Johnston vd., 2014). Düşük ve orta gelirli ülkeler, öncelikle temel tahıllar, baklagiller, meyveler ve sebzelerden oluşan diyetlerden, yüksek oranda işlenmiş ve ilave şeker ve yağ oranı yüksek diyetlere geçerek beslenme geçişi gerçekleştirmiş (Constantinides vd., 2021). Bu nedenle, daha sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek için büyük ulusal kampanyalar tarafından yapılan çalışmaların çoğunun, daha sağlıklı gıda tüketim kalıplarına ulaşmada veya yetersiz beslenmeyi, özellikle de taze ve sağlıklı bitkisel gıdalar açısından zengin bitki bazlı bir diyetle önlenebilecek obeziteyi azaltmada başarılı olmadığı görülmektedir (Perez-Cueto, 2019).

Modern toplumda, artan milli zenginlik ve kentleşmiş yaşam nedeniyle, insanlar işlenmiş gıdaların yanı sıra daha fazla hayvansal protein tüketmektedir. Aynı zamanda, tam tahıllar, baklagiller ve diğer lif kaynakları gibi tam gıda veya minimum düzeyde işlenmiş gıdaların tüketimi azalmıştır. Bazı alışmalar, küresel gıda sistemlerinin ve gıda arzının değişmesiyle yeme alışkanlıklarının ve gıda seçiminin değiştiğini ve bunun da sağlıksız gıda alımının artmasına doğru bir

kaymaya yol açtığını vurgulamıştır. Küresel gıda tedarik zincirlerinin değişimi, gıda ortamlarını etkilemektedir (Chen and Antonelli, 2020).

Gıda ortamı, nüfusun gıda kararlarını şekillendiren kilit bir faktör ve uluslararası alanda bulaşıcı olmayan hastalıkların itici gücü olarak yaygın bir şekilde kabul edilmektedir (Wyse vd., 2021). Özellikle, kolay erişim, ucuz fiyat ve pazarlama stratejileri sayesinde ultra işlenmiş gıdalarla gıda seçimi önemli ölçüde artmıştır. Ağır işlenmiş gıdaların tüketiminin obez olma olasılığının artması ile önemli ölçüde ilişkili olduğu doğrulandığından, gıda seçimi ile gıda seçiminin sonucu arasında kısır döngü yaratılmıştır (Chen and Antonelli, 2020).

Yeni gıda sistemlerinin özelliklerinin yanı sıra bireysel faktörler nedeniyle de uygulanması karmaşıktır. İnsanlar evrimsel olarak (daha az sürdürülebilir) enerji yoğun ve hayvansal bazlı ürünleri (daha sürdürülebilir) bitki bazlı bitkiler ve daha az kalorili gıda seçenekleri yerine tercih etmeye yatkındır. Tüketiciler, gıda ile ilgili duyuşal deneyimlerin ötesinde, gıda seçimlerini değerleri, tutumları ve sosyal kimlikleri ifade etmek için bir araç olarak da kullanırlar (Folwarczny vd., 2023).

Son yıllarda, gıda seçimleri, beslenme ve çevre arasındaki ilişkiye odaklanan belirli bir araştırma dalı geliştirilmiştir. Genel olarak, çalışmalar, en düşük çevresel etkilere sahip diyet kalıplarının, çeşitli bitkisel gıdaların tüketimine odaklanan modeller olduğunu, et, balık ve hayvansal ürünlerin alımının ise genellikle yüksek sera gazı emisyonları ile ilişkili olduğunu bulmuştur (Ruini vd., 2015). Hayvansal protein tüketimini azaltarak diyetleri daha sürdürülebilir hale getirmenin yollarını bulmak, bir gıda güvenliği meselesi ve dolayısıyla bir halk sağlığı sorunu haline gelmiştir (Sanchez-Sabate and Sabaté, 2019).

Gıdaların birincil üretimi, işlenmesi, taşınması ve tüketilmesi ile ilgili süreçler çevresel etkilere neden olabilir ve aynı zamanda insan sağlığına zarar verebilirken, bazı gıdaların aşırı veya yetersiz tüketimi de sağlığı olumsuz yönde etkileyebilir (Walker vd., 2019). Paradoksal olarak, gelişmiş ülkelerde, aşırı kilo ve obezite, yetersiz kilodan daha fazla insanı öldürür (Szalanka and., 2021).

Avrupa'nın gıda tüketiminin toplam çevresel yükünün %20 küsürünü oluşturmaktadır. Aynı zamanda, bulaşıcı olmayan hastalıklar veya kronik

hastalıklar, 2015 yılında küresel olarak tüm ölümlerin %71'ini oluştururken, diyet riskleri (örneğin, yüksek kırmızı et tüketimi) ve metabolik riskler (örneğin, yüksek vücut kitle indeksi) ağırlıklı olarak kronik hastalık yükü ile ilişkilidir. Önceki çalışmalar, diyet değişimi (örneğin vegan, vejetaryen, Akdeniz diyetlerine doğru) gibi talep tarafı müdahalelerinin insan ve çevre üzerine olumlu etkilerinin olduğu tespit edilmiştir.

Gıda üretiminin iklim değişikliğine önemli bir katkıda bulunduğu göz önüne alındığında, tüketici gıda tercihlerindeki değişimler sürdürülebilir kalkınma için kritik öneme sahiptir. Tüketiciler, daha çevre dostu gıda ürünlerini seçerek, daha az sürdürülebilir alternatifleri reddederek ve gıda atıklarını azaltarak gıda sistemlerini daha sürdürülebilir hale getirme potansiyeline sahiptir (Folwarczny vd., 2023).

Birçok kişi davranışlarını daha sürdürülebilir olanlara doğru değiştirmek istese de davranış değişikliğine ulaşmak her zaman kolay değildir ve niyeti eyleme dönüştürmek zor olabilir (Lo Dato vd., 2024). Birçok gıda ortamında, bulunabilirlik, erişilebilirlik, satın alınabilirliğin yanı sıra medya ve reklamcılık, gıda satın alma davranışının birincil belirleyicileri olarak tanımlanmıştı (Wyse vd., 2021). Aşırı yeme veya duygusal yeme, genellikle günlük strese bir tepki olarak yaygındır (Szalonka vd., 2021).

Şu anda, tüketiciler çevresel kaygıları 'önemli değil' olarak değerlendiriyor. Bununla birlikte, gıda sistemi içinde tüketiciler, gıda seçimleri yoluyla çevre üzerindeki yükü azaltmada çok önemli bir rol oynamaktadır. Günümüzde tüketiciler, çevresel davalar ve gıda seçimlerinin çevre üzerindeki etkisi konusunda daha fazla bilgi sahibi olabilirler çünkü sürdürülebilirlik medyada daha fazla ilgi görmektedir (van Bussel vd., 2022).

Son yıllarda, gıda sisteminden kaynaklanan çevresel etkileri azaltmaya yönelik bir yaklaşım olarak diyet stratejileri de giderek daha fazla araştırılmaktadır (Ridoutt vd., 2017). Yediğimiz yiyecekler, yemek yeme yeri, yeme etkinliklerinin sayısı ve hatta her yeme etkinliğindeki kişilerin bileşimi değişti. Bu değişikliklerin arkasında, gıda üretimi, işleme ve dağıtım sistemlerinin yanı sıra gıda alışverişi ve yemek seçeneklerindeki büyük değişimler yatmaktadır (Popkin vd., 2005). Sürdürülebilir diyet, daha düşük su ve karbon ayak izine

sahip gıdaların tüketimini ele alır, geleneksel ve yerel gıdalar da dahil olmak üzere birçok besleyici açıdan zengin tür ve çeşitle gıda biyoçeşitliliğinin kullanımını teşvik eder (Ruini vd., 2015).

F. Hayvan Refahı Kavramı ve Tanımı

Bu dönemde küresel insan nüfusu 2.4 faktör, et tüketimi ise 4,7 kat artmıştır. 2050 yılına kadar beklenen kişi başına yılda 72 kg et tüketiminin gerçekleşmesi. Küresel et tüketimi artışını karşılamamanın tek olasılığı olarak daha fazla verimlilik ve yoğunlaştırılması kaçınılmaz görünmektedir. Kişi başına düşen gelirdeki artış, geleneksel olarak daha yüksek hayvansal protein, yağ ve şeker içeriğine sahip gıdaların tüketimini artırır, sanayileşmiş ve gelişmekte olan ülkeleri benzer hayvansal ürün tüketim modellerine doğru hareket ettirir. Hayvancılık sektöründeki teknolojik yenilikler ve yapısal dönüşümler, yoksulluğun azaltılması ve gıda güvenliğinin artırılması için fırsatlar sunmaktadır (Alonso vd., 2020).

Bu arada, artan etik ve çevresel kaygılar ve tüketim alışkanlıklarındaki değişiklikler, ekosistemlerin sağlığını ve dayanıklılığını, hayvan refahını ve insanların yaşam kalitesini koruyan daha sürdürülebilir gıda üretim sistemlerini zorlamaktadır (del Campo vd., 2025). Toplumsal gelişmeler, özellikle daha zengin ülkelerde, vatandaşların ve tüketicilerin hayvanlara büyük önem atfetmesiyle, hayvanlara yönelik muamele konusunda farkındalığın artmasına yönelik açık bir eğilim göstermektedir (Richter vd., 2024).

İnsanlar tarafından kullanılan hayvanlarla ilgili kamuoyu endişesi yeni bir fenomen değildir (Alonso vd., 2020). 1982 yılında hayvan haklarına dair ilk sayılabilecek hareket İngiltere “Hayvan Hakları Komisyonu” tarafından yürütülmüştür (Dereli Fidan, 2012). On dokuzuncu yüzyılın İngiliz hayvan koruma mevzuatı ile başlayarak, 1964'te Ruth Harrison'ın Hayvan Makineleri kitabının yayınlanmasıyla devam ederek geçen yüzyılda önemi artmıştır, ardından hayvan refahını ve hayvan haklarını savunan felsefi argümanların geliştirilmesi ve hayvan haklarını takip etmiştir (Alonso vd., 2020).

Hayvan refahı kavramının ilk resmi tanımı Brambell Komitesi tarafından İngiltere de 1965 yılında “hayvanın fiziksel ve duygusal bakımdan iyi olma

durumu” olarak tanımlanmıştır. Bir başka tanım ise, sadece fiziksel değil duygusal refahı da kapsamaktadır (Demirel ve Çak, 2016). Ülkemizde ise ilk çalışmalar bu yüzyılda başlamıştır. Yapılan çalışmalar eksik kalmıştır. Türkiye de 2004 yılında “Hayvanları Koruma Kanunu ve Organik Tarım Kanunu”, 2010 yılında “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”, 2011 yılında “Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği” ve 2014 yılında “Buzağıkların Korunması ile İlgili Yönetmelik” çıkarılmıştır. (Sert ve Uzmay, 2017).

Hayvan refahı, insan refahından daha fazla ve daha az tanımlanması zor değildir. İnsanlar için iyi bir refahtan bahsettiğimizde, birinin sağlıklı olduğunu ve duygularının genellikle olumlu olduğunu kastediyoruz: 'formda ve iyi hissediyorlar'. Kötü insan refahı sadece sağlıksızlık, yaralanma ve hastalıktan değil, aynı zamanda stres, hayal kırıklığı, can sıkıntısı, yalnızlık veya keder gibi durumlardan da gelir. Bu zihinsel semptomların birçoğu aynı zamanda fiziksel semptomlar olarak da ortaya çıkar, ancak her zaman değil, bu nedenle insanlar için fiziksel refah ile zihinsel refah arasında bir ayrım yaparız. Hayvanlarda da durum böyledir. İyi hayvan refahı aynı zamanda fiziksel sağlıkla da başlar, bu nedenle hayvan refahı bilimlerinin kökleri veteriner hekimliğe dayanır, ancak burada bitmez (Dawkins, 2006).

Hayvan refahı, canlı bir hayvanın belirli bir zaman ve bağlamda ölçülebilir bir kalitesini tanımlar ve hem fizyolojik hem de zihinsel sağlığın bütünleştirici bir görünümü olarak düşünülebilir. Sadece hastalık, ağrı, sıkıntı veya davranışsal anormalliklerin olmamasına değil, aynı zamanda hayvanın türe özgü davranışları ve olumlu duygulanımı ne ölçüde ifade edebildiğine de bağlıdır. Hayvan refahı bilimi bu nedenle fizyolojiden etolojiye kadar çok disiplinlidir (Coutant vd., 2024).

Sığır, domuz, kümes hayvanları ve atlar gibi birçok yerel hayvan türü için ulaşımın stresli olduğu gösterilmiştir (Broom, 2005). Hayvanların taşınması hayvan refahı ve hayvancılık ekonomisi için önem arz etmektedir. Uygun koşullarda yapılamayan taşımacılık faaliyetleri hayvan yaralanmalarına ve et kalitesinin düşmesine sebep olmaktadır. Bu da ekonomik kayba neden olur. Hayvanların ve halkın sağlığı için hayvan taşımacılığının dikkatli yapılması oldukça önemlidir. Denetimsiz hayvan hareketleri ve hayvan besi yerlerinin

temizliği hastalıkların yayılmasında büyük tesiri vardır. Besi ve kesim için taşınan hayvanların taşımacılık işlemleri sırasında refah koşullarının sağlanması önemlidir (Altınçekiç ve Koyuncu, 2010).

Geniş anlamda hayvan refahı kavramı tüm hayvanların hayatın her aşamasında kötülüklerden uzak sağlık ve iyilik hallerinin sağlanması olarak açıklanabilir (Dereli Fidan, 2012). Hayvan Refahı Evrensel Beyannamesi, hayvan refahı uygulamalarının sosyal ve ekonomik anlam da yararlarını ortaya sermiştir. Sürdürülebilirlik, çevrenin korunması ve iklim değışikliği için hayvan refahı önemli bir faktördür. Bu alanda değışen uygulamalarla birlikte gıda üretimi daha sürdürülebilir bir hale gelecektir (Sert ve Uzmay, 2017).

Şu an ki dünya ekosistemi göz önüne alındığında buna rağmen hayvan yetiştiriciliği yapmak çok değerlidir. İlk çağlarda evcilleştirme ile kurulan insan hayvan ilişkisi kültürlerin, inançların ve geleneklerin katkılarıyla farklılıklar göstermiştir. Bu da zamanla hayvan refahı ve hayvan hakları konularını gündeme getirmiştir (Akbulut, 2023). Hayvanların kötü refahının, halkın bazı hayvansal üretim sistemlerini kabul edilemez olarak görmesinin önemli bir nedeni olduğu bir noktaya ulaştı; Yoğun hayvansal üretim sistemleri, hayvan refahı açısından nasıl bir etki sağladıkları konusunda kamuoyu eleştirisini gündeme getirmektedir (Alonso vd., 2020). Avrupalıların %80'inden fazlası çiftlik hayvanlarının refahını korumayı önemli buluyor, hayvan refahının daha iyi korunması gerektiğine inanıyor ve mevcut mevzuatı hayvanların refahını yeterince açıklamak için yetersiz buluyor (Eichner ve Runkel, 2025).

Çiftlik hayvanlarının refahını iyileştirme arzularına rağmen, bakımları altındaki hayvanlara sahip olanların, hangi uygulamaların ne kadar iyileştirileceğine karar vermenin karmaşıklığı nedeniyle harekete geçmeleri engellenebilir. Değişen uygulamalarla ilişkili maliyetler, hayvana olası faydaları, işletmeye öngörülen faydaları ve toplum için daha az somut diğer etkiler dahil olmak üzere dikkate almaları gereken birçok faktör vardır. Öte yandan, hayvan refahının iyileştirilmemesiyle ilgili bir maliyet de olabilir (Fernandes vd., 2021).

Bu maliyeti karşılayabilmek için sürdürülebilirlik vergileri, gelirinin sürdürülebilirlik projelerini desteklemek veya toplanan parayı tedarik zincirindeki belirli aktörlere yeniden dağıtmak için kullanıldığı özel bir vergi türü olan.

Sürdürülebilirlik vergileri, vergi gelirinin kullanımının tüketici tercihlerine uygun olması durumunda tüketici kabulünün artmasına yol açabilir. Örneğin, gelirleri hayvan refahını artırmak için kullanılan vergiler, iklim değişikliğini hafifletmek için kullanılanlardan daha olumlu görülmektedir (Ammann vd., 2025).

G. Gıda Kaybı ve İsrafi

Gıda kaybı ve israfi, modern toplumun en zorlu endişeleri arasındadır (Santeramo and Lamonaca, 2021). Bu kavram öncelikle insanların tüketmesi için üretilen ürünlerin veriminin veya miktarının düşmesi olarak tanımlanabilir (Demirbaş, 2018). Gıda israfi, insanlar tarafından tüketilmesi amaçlanan gıdaların tüketim dışı amaçlarla kullanılması, gıdaların hayvanları beslemek için yeniden yönlendirilmesi veya yenilebilir gıdaların imha edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Dhir vd., 2020).

Son on yılda, politika çevrelerinde, akademide ve hatta özel sektörde gıda kaybı ve israfi konusuna olan ilgide üstel bir artış görüldü. Yayınlardaki artış, yayının odağına bağlı olarak bir dizi farklı gıda kaybı ve israfi tanımına yol açmıştır (Cattaneo vd., 2021). Bazı bilim adamları "gıda kaybı" terimini gıda israfi ile eşanlamlı olarak kullanmışlardır. Bununla birlikte, diğerleri, "gıda kaybının katma değer zincirinin başlangıcındaki gıda israfını temsil ettiği, "gıda israfının ise zincirin sonunda kaybedilen gıdayı ifade ettiği ikisi arasında ayrım yapmıştır (Dhir vd., 2020).

"Gıda kaybı" ve "gıda israfi" terimleri, gıda tedarik zincirinin farklı adımlarında (üretim, hasat sonrası, işleme, dağıtım ve tüketim) toplam kayıpları ve israfi tanımlamak için yaygın olarak kullanılır (Vilariño vd., 2017). Yapılan çalışmalar, israfın gıda tedarik zincirinin her aşamasında meydana geldiğini ortaya koymuştur (Sürücü ve Tuna, 2020). Gıda kaybı ve israfi, gıda güvenliği, ekonomi ve çevre için ciddi bir tehdit olarak kabul edilmektedir. İnsan tüketimi için üretilen tüm gıda ve gıda maddelerinin yaklaşık üçte biri her yıl tüm tedarik zinciri boyunca azalmakta ve israf edilmektedir (Ishangulyyev vd., 2019).

Rapor edilen gıda kaybı ve israfi kapsamının, gıda mevcudiyeti, çiftlik ve gıda tedarikçisi gelirleri, doğal kaynak sürdürülebilirliği, gıda güvenliği ve etkilerinin küresel sonuçları hakkında endişeleri artırdı. Bu çalışmalar daha fazla

veriye ihtiyaç duyulduğunu vurgulasa da "üretilem gıdanın üçte birinin israf edildiği" fikri birçok gözlemci ve politika yapıcının aklına "stilize bir gerçek" olarak yapıştı (Cattaneo vd.,2021). Toplu beslenme sistemlerinde ne kadar gıdanın israf edildiği ve israf davranışından hangi faktörlerin etkilendiği belirsizliğini korumaktadır (Ergül vd., 2023). Bu alanda yapılan çalışmalarda yiyecek içecek sektörü göz önüne alındığında en çok israfın müşterilerden kaynaklandığı ortaya konmuştur (Aycibin Girgin vd., 2022).

Gıda israfının büyük bir kısmı, hazırlık, pişirme veya servis işleminden sonra ve ayrıca aşırı alışverişin bir sonucu olarak son kullanma tarihinden önce tüketilmemesinden kaynaklanır, bu da kötü planlama ve toplu satın alma ile ilişkilendirilebilir (Ishangulyyev vd., 2019). Tüketicilerin, özellikle yüksek gelirli ülkelerde gıda tedarik zincirindeki en savurgan aşama olduğu tahmin edilmektedir. 2019 yılında dünya genelinde yaklaşık 932 milyon ton gıda atığı üretildi ve bunun %61'i evlerden geldi. Yüksek gelirli ülkelerde, hanelerdeki gıda israfı, kişi başına yılda yaklaşık 79 kg'dır. Avrupa için yapılan son tahminler, yılda 59 milyon ton gıdanın israf edildiğini ve bunun 130 milyar avroluk bir değere ulaştığını ortaya koyuyor (Casonato vd., 2023).

Ülkemizde israf edilen besin maddeleri 26 tonu bulmaktadır. Bu alanda %25-40 oranla en çok meyve ve sebze ya tedarik zincirinde kaybolmakta ya da israf edilmektedir. Bu miktar yıllar geçtikçe artıyor ve bunun en büyük sebeplerinden biri de ekmek israfıdır (Tekiner vd., 2021). Ülkemizde günlük 25.295 ton ekmek tüketime hazır hale gelmektedir. Bu girdinin 23.809 tonu (95 milyon adet ekmek demek) insan besini olarak tüketilmek de iken 1.486 tonu (5,9 milyon adet ekmek demek) ise hayvan besini olarak tüketilmekte veya çöpe atılarak israf edilmektedir (Bekar ve Kılınç Şahin, 2018). Ayrıca, yakın zamanda yayınlanan bir çalışma, genel gıda üretiminin bugün ile 2050 arasında %25-70 arasında herhangi bir oranda artırılması gerektiğini öne sürdü. Bu anlık görüntüden yola çıkarak, gıda kaybı sürdürülebilir bir geleceğe ulaşırken en önemli tehditlerden biri olarak kabul edilebilir (Sürücü ve Tuna, 2020).

Gıdaya erişim, gıdanın fiyatı/satın alınabilirliği ile ilgilidir: gıdanın çok ucuz olması, özellikle tüketim düzeyinde ve gelişmiş toplumlarda gıdanın israf edilme olasılığını artırır (Santeramo and Lamonaca, 2021). Gıda üretiminde kaynak yoğun olduğundan, gıda kayıpları ve atıkları, toprak erozyonu,

ormansızlaşma, su ve hava kirliliği gibi çok çeşitli çevresel etkilerin yanı sıra gıda üretimi, depolama, nakliye ve atık yönetimi süreçlerinde meydana gelen sera gazı emisyonları ile dolaylı olarak ilişkilidir (Schanes vd., 2018).

Gelişmekte olan ülkelerde yetersiz beslenme devam ederken, tüm dünyada gıda kaybedilmekte ve israf edilmektedir (Lemaire and Limbourg, 2019). 795 milyon veya dünya nüfusunun yaklaşık %11'i açlıktan muzdariptir. Dünya nüfusunun 2050 yılında 10 milyar kişiye ulaşacağı tahmin edilirken, gıda bulunabilirliği üzerinde şimdiden büyük bir baskı var ve bu nedenle gıda israfını azaltma aciliyeti var (Wohner vd., 2019).

Asıl zorluk, gıda israfının büyüklüğünün ve etkilerinin iyi araştırılmamış ve nicelleştirilmemiş olmasıdır. Gıda israfının ölçeğini anlamak, gıda israfını azaltmayı amaçlayan bilinçli politikalar ve stratejiler geliştirmeye yardımcı olabilir (Tamasiga vd., 2022). İsrafı azaltmak için yapıcı ve tutarlı yöntemlere ihtiyaç vardır (Ergül vd., 2023). Mesela, gıda bağışı dünya çapında açlığı önlemek için hayati bir öneme sahiptir. Özellikle süpermarketlerde etiketleme hataları nedeniyle satılamayan gıdalar, gıda bağışının vazgeçilmez bir parçasıdır (Çakın, 2021).

Bununla birlikte, gıda atıklarının sürekli büyümesi, atık sahasından atık arıtmaya kadar azaltma, geri dönüşüm ve yeniden kullanım yoluyla atık yönetimi yaklaşımlarında önemli bir değişikliğe ve atıklardan enerji ve kaynak geri kazanımına geçişe yol açmıştır (Tamasiga vd., 2022).

Gıda israf edilir iken sadece kendi değil gıdanın üretim ve taşıma aşamasında kullanılan tüm girdiler israf edilir (Sürücü ve Tuna, 2020). Gıda atığı biyo-rafinerisi, atıkların bir kaynak olarak kullanılması için sürdürülebilir gıda atığı yönetiminin sağlanmasına faydalı olan biyoyakıtlar, platform kimyasalları, biyoelektrik, biyomalzeme, biyo-gübreler, hayvan yemi vb. gibi çeşitli ürünler verebilir (Wang vd., 2021). Gıda kaybı ve israfının azaltılmasının ekonomi (üretici geliri, tüketici giderleri), gıda güvenliği, açlıkla mücadele ve küresel çevresel ayak izi üzerinde olumlu bir etkisi olacaktır (Lemaire and Limbourg, 2019).

H. Okuryazarlık Kavramı

Meriam-Webster sözlüğü okuryazarı "okuyabilen ve yazabilen" olarak tanımlar. Ancak okuryazarlığın tanımı değişebilir. Bazen okuryazarlık konuşma, duyma, okuma ve yazma yeteneği olarak da tanımlanabilir (Weibo, 2020). Okuma-yazma için durağan bir tanım yapmak mümkündür. Ancak okuryazarlık için ise bu mümkün değildir (Ateş ve Aşçı, 2021). Okuryazarlık kavramı, okuma eyleminin zamanla kapsamının genişlemesiyle ortaya çıkan kavramlardan bir tanesidir (Ateş ve Aşçı, 2021). İnsanlık tarihi boyunca bakıldığında okuma ve yazma eyleminin ilk insanların mağara duvarlarına veya kil tabletlere işlediğini semboller ve yazılarda görmemiz mümkün. Okuryazarlık sadece okumak ve yazmaktan ibaret değildir. Tanımlama, anlama, yorumlama, hesaplama becerisi olarak da tanımlanabilir (Kurt vd., 2014).

Okuryazarlık, daha çok günümüz genç ve yetişkin bireylerinin kullandığı bir kavramdır. Türk Dil Kurumu Güncel Sözlükte “okuryazar olma durumu” olarak açıklanmaktadır. “Okumak ve yazmak” ilk anlamı ile sembollerle yazmak ve de aynı yazı sembolleriyle kurulan anlamı çözmektir. İlk anlamı dışında da okumak bir yazıyı okumadan daha geniş anlamlara gelir. Tüm dünya da yazı sembolleri farklı binlerce anlamı barındırmaktadır. Bu sembollere anlamlandırmak bir okuma biçimidir. Günlük yaşantımızda farkına varmadan olayları okuyoruz ve anlamlandırıyoruz. Bazen ise sembollerle kendimizi ifade etmeye çalışıyoruz (Aşıcı, 2009). Geçmişten günümüze en temel bilgi edinme yollarından biri de okumaktır. Okuma eylemi, insanların mağara duvarlarına yaptığı resimlerden günümüzdeki güncel metinlere kadar geniş bir zamanı kapsamaktadır (Ateş ve Aşçı, 2021).

Okuryazarlık teriminin UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü) tarafından 1951 yılında ilk tanımı yapılmıştır. Bu tanıda okuryazar, “günlük hayatı ile ilgili basit ve kısa bir cümleyi anlayarak okuyup yazabilen kişi” olarak tanımlanmıştır. UNESCO 1958 yılından itibaren üye ülkelere eğitim istatistiklerinde bu tanımları kullanmalarını önermiştir. Bu tanım geleneksel bir tanım olmakta ve okum yazmanın temel düzeyini ve becerilerini içermektedir (Güneş, 2019).

Bilgi ve teknoloji devri olan bu yüzyıla varıncaya kadar, gelişmiş ülkeler toplumu oluşturan bütün kişilerin doğru bilgiyi edinebilmelerini ve kullanabilmelerini okuryazar olmalarını amaçlamıştır. Türkiye’de de okuryazarlık üzerine ve doğru bilgi edinme araçları üzerine yoğunlaşılmalıdır (Önal, 2010). Yine son yıllardaki bilimsel çalışmalarda, okuryazarlık bireylerin kimsenin dahil olmadan okuma yazma amacını bulabildiği üst düzey bilişsel bir faaliyet olarak tanımlamışlardır. Bu düzeyde okuryazarlık becerisini kazanmış kişi eksiklerini ve fazlalarını kendi belirler yapılması gerekenleri bulur ve sorunu çözer (Aşıcı, 2009). Okuryazarlık, sağlık okuryazarlığı, bilgisayar okuryazarlığı, beslenme okuryazarlığı ve eko-okuryazarlık gibi çeşitli alanlardaki belirli yetkinlikler için de kullanılmıştır (Yıldırım vd., 2021).

İ. Gıda Okuryazarlığı

Dünya giderek daha karmaşık hale geliyor. Haberlerde olup biten her şeyi takip etmek zordur, sadece günlük yaşamınızda gezinmek için bilmeniz gereken tüm bilgileri bir kenara bırakın. Her gün, dünya çapında insanlar sağlık için ne yemeleri gerektiği konusunda kafaları karışmış hissediyor (Silva vd., 2023). İlginçtir ki, insanların sağlıklı beslenme olarak kabul ettikleri şey, sağlığın diğer sosyal belirleyicileri ile ülkeler ve kültürler arasında da büyük farklılıklar gösterir (Manna vd., 2024). Dünyada bu konudaki araştırmalar hızla artar iken ülkemizde çalışmalar yeterli düzeyde değildir (Aktaş ve Özdoğan, 2016). Gıda okuryazarlığı nispeten yeni bir yapıdır, "gıda sisteminde gezinme ve beslenme önerisiyle tutarlı düzenli bir gıda alımını sağlamak için onu kullanma ile ilgili günlük pratiklikler" ile ilgilidir (Palumbo vd., 2017).

"Gıda okuryazarlığı" terimi, daha geniş sağlık okuryazarlığı kavramından evrimleşerek son yıllarda ivme kazanmıştır. Araştırmacılar, zengin bir çalışma alanı haline gelene kadar gıda okuryazarlığının tanımını uzun yıllar tartışmaya devam edeceklerdir (Mohsen vd., 2022). Gıda okuryazarlığı tartışmalı ve öznel bir konudur. Aynı zamanda, çalıştığım eğitim ve toplum ortamlarındaki birçok kişi için dar bir anlamı olan kafa karıştırıcı bir terimdir (Farrell, 2021).

Gıda okuryazarı olmak, obezite ve sağlıkla ilgili diğer etkilerin arttığı günümüzde çok önemlidir. Gıda okuryazarlığına daha geniş bir bakış açısı, mevcut gıda sistemlerimizin yalnızca sağlığımız değil, aynı zamanda

topluluklarımız ve gıda sistemimizin ve çevrenin uzun vadeli sürdürülebilirliği üzerindeki daha geniş etkilerini keşfetmemizi de teşvik ediyor (Farrell, 2021). Gıda okuryazarlığı, sağlıklı bir diyet sürdürmenin pratik yönlerini içerir ve yiyecekleri planlama, yönetme, seçme, hazırlama ve tüketme gibi becerileri kapsar. Bu kavram, beslenme yönergelerine uygun olarak sağlıklı bir diyetle uymak için gereken temel bilgileri, tutumları ve davranışları tanımlamak için kapsamlı bir çerçeve haline gelmiştir (Nam and Suk, 2024). Buna ek olarak, gıda okuryazarlığının geliştirilmesi, daha sağlıklı beslenme davranışları, artan beslenme, daha sağlıklı gıda tüketimi, iyileştirilmiş sağlık sonuçları, sosyal olarak adil gıda sistemleri oluşturma ve hatta yoksullukla mücadelede bir araç olarak ilişkilendirilmiştir (Farrell, 2021).

İnsanların farklı gıda maddesi seçenekleri arasından günlük enerji ihtiyacını sağlayacak doğru ve sağlıklı besini seçmeleri önemlidir. Farklı zaman ve şartlarda duygusal iniş çıkışlarda bireylerin doğru besin tercihleri yapabilmesi üst düzey bir yetenek olarak ifade edilebilir (Bahar ve Yılmaz, 2021a). Diyetle ilgili hastalık oranlarının artması, genel popülasyonun gıda bilgi ve becerilerinde belirgin bir düşüşle ilişkilendirilmiştir (Amouzandeh vd., 2019). İnsanlar bilime dayalı bilgi ararlar, ancak büyük miktarda bilgiyle mücadele ederler ve neye inanacaklarını bilemezler. İnsanlar, bilim adamlarının birbirleriyle aynı fikirde olmadıklarını ve sürekli olarak fikirlerini değiştirdiklerini düşünüyorlar. İnsanların ne yemeleri gerektiği ve her gün ne kadar egzersiz yapmaları gerektiği hakkında bu kadar çok bilgi varken, en eğitimli insanların bile hepsini sıralaması zor olabilir ve bu kafa karışıklığı, ne yaptıklarının farkında olmadıklarında sağlıksız seçimler yapmalarına neden olabilir (Silva vd., 2023).

Düşük kaliteli beslenme kalıpları ve diyetle ilgili hastalıkların sayısının artması, sağlık sektörünün karşı karşıya olduğu önemli sorunlardır ve dünya çapında diyet risk faktörlerine atfedilebilecek tahmini on bir milyon ölüm söz konusudur. Gıda ve beslenme alışkanlıklarını optimize etmeye odaklanan müdahaleler, kardiyovasküler ve diyabet gibi bulaşıcı özelliği olmayan hastalıkların artan yükünü ele almada çok önemli bir stratejidir. Bununla birlikte, etkili diyet müdahalelerinin oluşturulması araştırmacılar için zordur, çünkü bireyin beslenme alışkanlıklarını etkileyen çok sayıda karmaşık faktör vardır (O'Brien vd., 2024). Buna karşılık, dünya çapındaki hükümetler ve politika

yapıcılar, sağlıklı beslenmenin güçlü bir şekilde kolaylaştırılması için baskı yapıyorlar (Manna vd., 2024). Son on yıldır, gıda okuryazarlığı programları, politika yapıcılar tarafından "gıda güvensizliğini azaltma stratejisi" olarak giderek daha fazla kullanılmaktadır (Farrell, 2021).

Gıda okuryazarlığına sahip bireyler, yeme alışkanlıklarında artan öz kontrol ve azalmış dürtüsellik gösterirler. Diyetlerine daha fazla meyve ve sebze dahil etme eğilimindedirler ve yemek planlama, yiyecek ve içecek seçimi ve yiyecek hazırlamada üstün yetenekler sergilerler (Nam and Suk, 2024). Bu bireyler, beslenmeye dair ayrıntı sayılabilecek terimlerin anlamlarını bilir ve bunlarla ilişkilendirilen hastalıklara hakimdir. Besinle ilgili yayınlanan iletileri doğru bir şekilde algılayabilir. Bunun yanı sıra besinlerin üretimi ve tüketimi sırasında oluşan ekolojik, sosyal ve ekonomik yüklerle ilgili bilinç oluşturabilir. Gıda ile ilgili verilen mesajların gerçekliğini algılayabilir. Mesajların ticari olanlarını ayırt edebilir (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

J. Bilinçli Gıda Tüketimi

Küresel gıda arzı, insanların ve gezegenin sağlığı üzerinde önemli bir etkiye sahiptir; Sağlıksız diyetler sadece morbidite ve erken mortaliteye önemli bir katkı sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda mevcut küresel gıda üretimi, insanların neden olduğu en büyük çevresel zihinsel yükü yaratıyor ve ekosistemleri tehdit ediyor (Grech vd., 2020). Sanayi devrimi öncesi toplumlarda insanlar var olanla yetinme ihtiyacını doğal yolla karşılama prensibine sahip iken, sanayi ile emek ön plana çıkmıştır. Sanayi sonrası toplumda ise değerler ortadan kalkmış ve tek gerçek aşırı tüketim ve israf olmuştur (Buğday ve Babaoğlu, 2016). Endüstrileşme, kentleşme, ekonomik kalkınma ve pazar küreselleşmesi, nüfus sağlığı ve beslenme durumu üzerinde önemli bir olumsuz etkiye sahip olmuş ve küresel bir diyet geçişine yol açmıştır. Yaşam standardı iyileşirken, gıda bulunabilirliği genişledi ve sağlıksız beslenme kalıpları açısından sonuçlar doğurdu (Formoso vd., 2020).

Gıda sistemleri, küresel olarak kötü sağlık ve çevresel bozulmanın en büyük itici güçlerinden biri olarak belirtilmiştir. Örneğin, gıda sektörü dünyanın toplam enerji tüketiminin yaklaşık %30'unu ve toplam sera gazı emisyonlarının yaklaşık %22'sini oluşturmaktadır (Lema-Blanco vd., 2023). 735 milyondan fazla insanın

açlıkla karşı karşıya olduğu günümüzde, insan beslenmesi için sağlanan gıdanın %17'den fazlası ve %13'ü sırasıyla perakende ve tüketim aşamalarında ve üretim sürecinde çarçur edilmektedir. Hane halkı davranışının 2021'de küresel olarak 570 milyon tondan fazla gıda israfına katkıda bulunduğunu tahmin ediyor ve bu da kişi başına 74 kg'a eşit (Adaryani vd., 2025).

Son yıllarda, tüketici alışkanlıklarında ve davranışlarında önemli bir değişiklik olmuştur. İklim değişikliği, kirlilik, eşitsizlik ve haksız çalışma koşulları gibi küresel çevresel ve sosyal konularda artan farkındalık, birçok insanı tüketim yaklaşımlarını yeniden düşünmeye sevk etti. Bu bağlamda, bilinçli tüketim giderek daha popüler bir olgu haline geliyor (Tanatarova, 2024). Bilinçli tüketim, çevre üzerinde olumsuz bir etki yaratmazken, ihtiyacın karşılanmasına katkıda bulunan kaynak ve ürünlerin makul bir şekilde tüketilmesi kavramıdır. Toplumun küresel dönüşümü bağlamında, bilinçli tüketim kavramı giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Bu kavram sadece bireysel tüketici alışkanlıklarında bir değişikliği değil, aynı zamanda yeni bir sosyal aktivizm düzeyini de temsil ediyor. Bilinçli tüketim, insan faaliyetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkisini en aza indirmeyi, yaşam kalitesini iyileştirmeyi ve daha sürdürülebilir bir toplum inşa etmeye katkıda bulunmayı amaçlar (Tanatarova, 2024).

Bilinçli ve sorumlu tüketim, bireyin tüketim tercihlerinin sosyal ve ekolojik etkileri konusunda farkındalığı ve sonuç olarak hem topluma hem de çevreye zararlı olarak algıladıkları şirketlerden ürün veya hizmetlerden kaçınma kararı ve topluma fayda sağlayan şirketlerin ürün veya hizmetlerini tercih etmesi ile ilgilidir (Lema-Blanco vd., 2023). Alıcılar bir ürün için alışveriş yaparken, yalnızca düşündükleri takdirde tercihlerini etkileyebilecek çeşitli bilgilerle karşılaşır. Gıda satın alma davranışları, sağlık ve belirli gıda üretim sistemlerinin çevresel sonuçları gibi çeşitli yönlerle şekillenir. Alıcıların davranışsal niyetleri, incelenen yeşil ürünün türüne ve gıda kategorisiyle ilgili içsel katılım türüne ve ölçeğine göre belirlenir. Bireysel tutum, öznel standartların ve algılanan davranışsal kontrolün önünde satın alma niyetini etkilemede etkilidir (Lazaroiu vd., 2019).

Öğreneğin; genç yetişkinler, gençlikten genç yetişkinliğe geçişten sonra daha bağımsız hale geldikçe sağlıklı gıdaları seçmede devam eden zorluklarla karşı karşıya kaldıklarından, üniversite genç yetişkinler için gıda seçimleri

açısından kritik bir dönemdir. Üniversite ğrencileri arasında kepekli tahıllar, meyveler, sebzeler ve süt ürünlerinin daha düşük tüketimi ve yağ, şeker ve sodyum oranı yüksek ve lif oranı düşük gıdaların daha yüksek alımı bildirilmiştir (Kabasakal Cetin vd., 2024).

Tüketiciler artık gıdanın kalitesi, güvenliği ve evre dostu olması konusunda her zamankinden daha fazla endişe duyuyor. Daha sağlıklı bir diyetle olan ihtiyaın artması, dünya çapında organik gıda tüketiminde hızlı bir artışa neden olmuştur. Organik veya doğal gıda endüstrisi, son yıllarda yaklaşık %10 ila %30'luk bir büyüme oranıyla katlanarak gelişti (Iqbal vd., 2021). Gıda alanındaki tabandan gelen yerel yenilikler üzerine yapılan son araştırmalar, organik ürünlerin algılanan yüksek kalitesinin, çevresel kaygının ve yerel ekonomiyi güçlendirme arzusunun, insanların organik, "kilometre sıfır" gıda satın almaları için ana motivasyonları temsil ettiğini göstermektedir (Lema-Blanco vd., 2023). Organik gıdaya karar vermek hem çevresel etkinin artmasını hem de besinsel sonuçların artmasını sağlar. evre dostu tutumlar, genetiği değiştirilmemiş ve organik gıda olanlarla pozitif ilişkilidir (Lazaroiu vd., 2019).

Sağlık bilincinin yükselen dalgası, paket gıda tüketiminde de çok önemli bir belirleyici olarak kabul edilmiştir. Örneğin, sağlık bilincinin tüketici seçimleri üzerindeki etkisini tanımlayarak, pazarın bir segmentini belirli beslenme hedefleriyle uyumlu daha sağlıklı veya daha özelleştirilmiş paket servis tekliflerine yönlendirdi. Çevresel hususlar, ambalaj atığının oluşumu ve gıda dağıtımının karbon ayak izi de dahil olmak üzere, paket gıda ile ilişkili ekolojik sonuçları aydınlatarak, paket gıdayı çevreleyen söylemde kritik bir yön olarak ilgi görmüştür. Ek olarak, gastronomik alanın pandemi kaynaklı zorunluluklar tarafından bozulması, paket gıda tüketim modaliteleri üzerinde dönüştürücü bir etki yarattı (Lin vd., 2024). Bilinçli tüketim, bireylerin günlük pratiklerindeki değişiklikler yoluyla küresel sorunların çözümüne katkıda bulunma arzusunu yansıttığı için yeni bir sosyal faaliyet biçimi olarak düşünülebilir. Bu fenomen aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma ve sosyal adaleti sağlamayı amaçlayan daha geniş sosyal hareketlerle de ilişkilidir (Tanatarova, 2024).

K. Gıda Okuryazarlığının Önemi

İnsanlığın varoluşundan bu yana temel ihtiyaç sayılan yeme içme değerini korumaktadır (Buluk Eşitti ve Bay, 2023). Sürekli değişim ve gelişim içinde olan dünya da insanların temel gereksinimleri devam etmektedir. Kişilerin ömür boyu hedeflerini ve isteklerini yerine getirebilmeleri için temel gereksinimlerinin belirli bir düzeyde sağlanması gerekmektedir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde ortaya koyduğu üzere kendini gerçekleştirmek için ilk olarak fizyolojik ihtiyaçlarını gidermelidir. Bu fizyolojik ihtiyaçlar ise düzenli beslenme ve temiz su tüketmektir (Bahar ve Yılmaz, 2021).

Toplulukların sanayileşmesi ve kentleşmesi, beslenme geçişine yol açmış, bu da genellikle yüksek oranda işlenmiş ve fazla şeker, tuz ve doymuş yağ içeren hazır gıdaların daha fazla tercih edilmesine neden olmuştur (Kabasakal Cetin vd., 2024). "Gıda okuryazarlığı" terimi, gıdaları sağlıklı bir şekilde organize etmek, yönetmek, seçmek, hazırlamak ve tüketmek için gereken birbirine bağlı bilgi, beceri ve davranışlar bütünü ifade eder. Gıda okuryazarlığının sağlıklı yeme davranışlarını etkilediği gösterilmiştir ve de yeme alışkanlıklarını olumlu yönde değiştirdiği (Kabasakal Cetin vd., 2024).

Gıda okuryazarlığı, daha sağlıklı beslenme alışkanlıklarını ve genel refahı teşvik etmede çok önemli bir rol oynar. Araştırmalar, daha yüksek sağlık ve gıda okuryazarlığına sahip bireylerin daha besleyici gıda seçimleri yapma eğiliminde olduğunu, bunun da sağlık sonuçlarının iyileşmesine ve diyetle ilgili hastalık riskinin azalmasına yol açtığını göstermektedir. Gıda okuryazarlığı, "bir bireyin, karmaşık bir gıda sisteminde gezinmek, meşgul olmak ve katılmak için yaşam boyu gıda becerileri ve uygulamaları da dahil olmak üzere, gıdayı onunla olumlu bir ilişki geliştirecek biçimde anlama yeteneği" olarak tanımlanmıştır (Boariu vd., 2024).

Bazı bireylerin genetik olarak kronik hastalıklara yakalanma riskinin olduğu bilinmektedir. Tiroit gibi metabolizmayı sekteye uğratabilecek bezler enerji tüketim kapasitesini etkileyebilir. Oluşabilecek sağlık sorunların da obezite inflamatuvar etki oluşturabilir. Kronik hastalık riski yüksek kişilerin doğru beslenmeye özen göstermeleri sağlıklı ve iyi bir yaşam için önemlidir (Bahar ve Yılmaz, 2021a).

Değiştirilmesi zor olabilecek yeme alışkanlıkları. Çocukların sağlıklı büyümesi ve gelişmesi, gençliklerinde öğrendikleri beslenme alışkanlıklarıyla bağlantılıdır. 6 ila 14 yaşları arasında çocuklar hızla bilgi edinir ve dış etkilere karşı savunmasızdır. Bu nedenle, bu aşamada, ebeveynlerin sağlıklı büyümesi ve gelişmesi, gençliklerinde öğrendikleri beslenme alışkanlıklarıyla bağlantılıdır. 6 ila 14 yaşları arasında çocuklar boş yere bilgi edinirler ve dış etkilere karşı savunmasızdırlar. Bu nedenle, bu aşamada, ebeveynlerin çocuklarının çevreleri ve deneyimleri üzerinde önemli bir etkisi vardır. Çocuklarının çevreleri ve deneyimleri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Boariu vd., 2024).

Okul gıda okuryazarlığı eğitiminin okul personeli, öğrenciler ve yakın sosyal ağları, gıda sistemi uzmanları, devlet kurumları, sivil toplum kuruluşları, özel sektör endüstrileri ve medya dahil olmak üzere birçok farklı paydaşı içerdiğini göstermektedir (Nanayakkara vd., 2018). Genç yetişkinler ise üniversiteye girerken yeme alışkanlıkları ve yaşam tarzları için sorumluluk almaya başlarlar. Bu popülasyonun sağlıksız beslenme alışkanlıkları ve beslenme yetersizlikleri geliştirme olasılığı daha yüksektir, örneğin: yemek programına uymama, kahvaltıyı atlama ve daha az miktarda meyve, sebze ve kepekli tahıl tüketme, ikincisi yüksek miktarda fastfood ürünleri alımı ile ilişkilidir (Boariu vd., 2024).

Günlük yaşam içerisinde beslenmek için çeşitli kararlar vermemiz gerekir. Bu kararları verirken seçeceğimiz ürünün sağlıklı, doyurucu, lezzetli, taze, doğal ve kaliteli gibi çeşitli nitelikleri göz önünde bulundurmamızdır. Bu kararları alırken ürünleri nerden nasıl bulabileceğimizi bilmek için gıda okuryazarlığı önemlidir (Aktaş ve Özdoğan, 2016). İnsanların her biri sağlıklı bir sürmelidir. Kişiler ancak kendi beslenme sorumluluklarını alıp okuryazar olursa ve bu bilgileri hayatlarına uygularsa sağlıklı ve doğru beslenmiş olur. Bu da her bireyin gıda okuryazarı olmasının ne kadar değerli olduğunu göstermektedir (Bahar ve Yılmaz, 2021b).

L. Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı

Yaşadığımız yüzyılda kitle iletişim araçları bilgi almanın en kolay ve hızlı yollarındandır. Bu sebeple de en yaygın beslenme eğitim kaynağı olarak nitelendirilmektedir (Aktaş ve Cebirbay, 2011). Bu kitle iletişim araçlarında

çokça yanlış bilgi vardır. Bu da bilgi kirliliğine neden olarak insanların neler tüketmesi konusunda endişe duymalarına neden olmaktadır. Algı araştırmalarına göre, insanların bir bilgiye inanması için önce söyleyen kişiye güven duymaları gerekmektedir. (FAO, 2023a)

Beslenme eğitimi, halk sağlığı beslenme müdahalelerinin temel taşıdır ve deneyimsel yaklaşımları kullanarak pratik gıda becerilerinin geliştirilmesine giderek daha fazla odaklanılmaktadır. Gıda okuryazarlığı, planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve pişirme ve yeme olmak üzere dört alanı kapsayan sağlıklı diyet alımı/diyet kalitesi elde etmek için gereken bilgi, beceri ve davranışları kavramsallaştırmak için kullanılan bir terim olarak ortaya çıkmıştır (Begley vd., 2019). Yurt dışında yürütülen gıda okuryazarlığı konusunda çalışma sayısında son yıllarda artmış olmakla birlikte, Türkiye’de bu konuda yürütülen bilimsel çalışma sayısı uluslararası literatür ile kıyaslandığında daha az sayıda kalmaktadır (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

Avrupa’nın en obez ülkesinin Türkiye olduğu, %32 ile açıklanmıştır. Anne babaların beslenmeyle olan ilişkisi çocuklara da yansımaktadır. Ebeveynlerin beslenme kaynaklı sorunları çocuklarda da görülebilmektedir (Bahar ve Yılmaz, 2021a). Obeziteye eğilimli ebeveynlerin çocukları da benzer şekilde obez olmaya adaydır. Ailelerin beslenme alışkanlıkları ne kadar yeterli ve dengeli beslenme odaklı olursa çocuklar da o kadar sağlıklı bir yaşantı sürdürebilir (Bahar ve Yılmaz, 2021b).

Sürekli ve doğru verilecek beslenme eğitiminin sağlığın korunması ve iyileştirilmesinde önem arz etmektedir. Yanlış ve hatalı uygulamalardan doğru beslenme şekline geçişi sağlayabilecek, davranış değişikliğine sebep olur. Ancak bu çok fazla dış etkenlerden etkilenen karmaşık bir süreçtir (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

Yaşamın ilk yıllarında sosyal beceriler ve kişilik özellikleri belirlenir. Bu sebeple bu yıllarda doğru ve dengeli beslenmenin edinilmesi önemli bir durumdur (Bahar ve Yılmaz, 2021a). 2018 Yılı Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması’nda “çocukların beslenme durumu, uluslararası standartlar referans alınarak kilo ve boy karşılaştırması yapılarak değerlendirilmiştir. Bu araştırmaya göre, beş yaşın altındaki çocukların yüzde 6’sı yaşlarına göre bodur. Bu kronik yetersiz

beslenmeyi gösterir. Bodurluk daha çok hiç eğitim almamış ya da ilkokulu bitirmemiş annelerin çocuklarında görülüyor (%9). Araştırmada, beş yaşın altındaki çocukların %8'i aşırı kiloluydu. Akut yetersiz beslenmenin bir göstergesi olan israf (boy için düşük ağırlık) nadirdir (%2)” (FAO, 2023a). Sağlıklı beslenme anlayışının ancak etkili eğitim ve uygulamalarla kazandırılabilir. Eğer birey bu kazanımı sağlarsa ömür boyu sağlıklı bir yaşam sürebilir. Politika yapıcılarının son zamanlarda girişimlerinin olduğu da söylenebilir (Bahar ve Yılmaz, 2021a).

Gıda okuryazarlığına yönelik çalışmaların yaygınlaştırılması ve etkinliğinin artırılması amacıyla Türk Hükümeti ve FAO İş birliği Projesi kapsamında 2021 yılında gıda okuryazarlığı projesi uygulanmaya başlanmış ve proje kapsamında Gıda Okuryazarlığı Ulusal Stratejisi ve Eylem Planı hazırlanmıştır. “Bu projenin amacı; Yetişkinlerin gıda okuryazarlığı becerilerini ve yeterliliklerini geliştirmek, etiket okuma bilgisini geliştirmek, hedef kitlenin sürdürülebilir gıda sistemleri hakkındaki bilgisini artırmak, gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki bilgileri artırarak gıda kaynaklı hastalıkları azaltmak, Yerli gıda işleme teknikleri bilgisini artırmak, Sınırlı becerilere sahip yetişkinlerin gelirlerini artırmak, hedef grupları sağlıklı diyetler hakkında bilgilendirmek, İnsanları ideal gıda paketlenme ve depolama konusunda eğitmek, Yetişkinleri evde gıda işi kurmaya teşvik etmek, Yiyeceklerin evde güvenli bir ortamda yapıldığından emin olun, Yetişkinler için sosyal katılım ve istihdam olanaklarını artırmak, Hedef kitle için anlaşılması kolay, ücretsiz ve yenilikçi kılavuzlar ve dijital eğitim materyalleri oluşturmak” (FAO, 2023a).

AB Gıda Güvenliği Barometre Araştırması’na (EFSA, 2019) göre; “Türk toplumunda 15 yaş ve üzer bireylerde gıda güvenliği bilgilerinin temel kaynakları (sırasıyla) şunlardır:

1. Televizyon (%72)
2. Aile, Arkadaş ve Komşular (%48)
3. Sosyal Medya (%39)
4. İnternet (sosyal medya harç) (%32)
5. Gazete ve Dergiler (%17)

Araştırmaya katılanların yüzde 24'ü, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerin oldukça teknik ve karmaşık olduğunu düşünmektedir.

Halkın gıda ile ilgili bilgi kaynağına olan güven (sırasıyla):

%79' u bilim insanlarına,

%71' tüketici örgütlerine güvenmektedir.

Peki “İnsanlar yiyecek satın alırken aşağıdakilerden hangisi en önemlidir?”

%57 etik ve inançlar,

%51 gıda güvenilirliği,

%40 besin ögesi içeriği

%37 maliyet,

%28 nereden geldiği,

%27 tat” (FAO, 2023).

III.GEREÇ VE YÖNTEM

A. Veri Toplama Araçları

Bu tez, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sürdürülebilir gıda okuryazarlığı düzeylerini ve bu konudaki farkındalıklarını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda; sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir gıda sistemleri, gıda değer zinciri, yiyecek tercihlerinin çevresel etkisi, hayvan refahı, gıda kaybı ve israfı ile gıda okuryazarlığı gibi konulara ilişkin kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir.

Araştırmada, Teng ve Chih (2022) tarafından geliştirilen ve Türkçeye Kubilay ve Yüksel (2023) tarafından uyarlanan “Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı” ölçeği kullanılmıştır. Yirmi altı maddeden oluşan bu ölçek, sürdürülebilir gıda okuryazarlığını dört alt boyutta değerlendirmektedir. Tüm maddeler, 1 (kesinlikle katılmıyorum) ile 7 (kesinlikle katılıyorum) arasında değişen derecelendirmelerle 7’li Likert tipi ölçek kullanılarak puanlanmıştır. Ölçeğin alt boyutları şu şekilde belirlenmiştir:

- Sürdürülebilir Gıda Bilgisi – I
- Sürdürülebilir Gıda Bilgisi – II
- Yemek ve Mutfak Becerileri
- Tutumlar
- Harekete Geçme Niyeti ve Harekete Geçme Stratejileri

B. Etik İzin

Araştırmanın etik kurulu izni İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurul Komisyonu'nun 16.05.2024 tarihli ve 2024/05 sayılı kararıyla alınmıştır (Ek 2).

C. Örneklem Seçimi

Araştırmanın evrenini, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Evren, araştırma sonuçlarının genelleneceği tüm gerçek veya varsayımsal kişi, olay ve nesneleri kapsarken; örneklem, bu evrenden seçilen ve evreni temsil etmesi amaçlanan daha küçük bir birim grubudur. Örnekleme ise, araştırmacıların evrenden kontrol edilebilir ve ulaşılabilir bir katılımcı grubunu seçme sürecidir (Koç, 2017).

Bu araştırmada basit rastgele örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemde evrendeki tüm bireylerin örnekleme dahil edilme olasılığı eşittir. Evrenin büyük ve karmaşık olmaması durumunda bu yöntemin uygulanması kolaylaşmakta ve örnekleme hatası ile istatistiksel analizler daha sağlıklı bir şekilde hesaplanabilmektedir (Kılıç, 2013).

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin örneklem olarak seçilme nedeni, bu bireylerin gelecekte gıda sektöründe profesyonel olarak yer alacak olmalarıdır. Bu bağlamda, öğrencilerin sürdürülebilir gıda uygulamaları konusunda bilgi sahibi olmaları ve bu bilgileri meslek hayatlarında uygulamaları, toplum genelinde sürdürülebilirlik bilincinin yaygınlaşmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca bu öğrenciler, gıda üretimi ve tüketimi süreçleri hakkında bilgi sahibi olmaları beklenen bireylerdir. Bu nedenle sürdürülebilir gıda okuryazarlığı düzeylerinin belirlenmesi, gıda sektöründe daha sürdürülebilir yaklaşımların benimsenmesi açısından önem arz etmektedir.

Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde, ölçek madde sayısının belirli katları kadar (örneğin 5, 10, 15 veya 20 katı) örneklem alınması gerektiğini vurgulayan çeşitli çalışmalar dikkate alınmıştır. Ayrıca örneklemdeki birey sayısına göre yapılan nitel değerlendirmelere göre; 100 kişi “zayıf”, 200 kişi “orta”, 300 kişi “iyi”, 500 kişi “çok iyi” ve 1000 kişi “mükemmel” olarak değerlendirilmektedir (Ergene, 2020). Bu doğrultuda, araştırma kapsamında sınırlı zaman ve kaynaklar göz önünde bulundurularak ulaşılabilecek uygun örneklem büyüklüğüne ulaşılmıştır. Katılımcıların araştırmaya katılımı gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirilmiştir.

D. Verilerin Analizi

Bu çalışmada veriler, çevrimiçi olarak Google Formlar aracılığıyla toplanmıştır. Elde edilen verilerin düzenlenmesi ve analiz edilmesi amacıyla Microsoft Excel ve SPSS 29.0 programlarından yararlanılmıştır. Microsoft Excel; verilerin temizlenmesi, grafiklerin oluşturulması ve temel istatistiksel hesaplamalar için kullanılırken, SPSS 29.0 programı daha ileri düzey istatistiksel analizlerin gerçekleştirilmesinde tercih edilmiştir.

Veri analiz süreci kapsamında öncelikle tanımlayıcı istatistiksel analizler (aritmetik ortalama, standart sapma, minimum, maksimum, varyans, çarpıklık, basıklık) yapılmıştır. Verilerin normal dağılıma uygunluğunu değerlendirmek amacıyla çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiş; bu değerlerin ± 2 aralığında olduğu tespit edilerek verilerin parametrik testler için uygun olduğu belirlenmiştir (George & Mallery, 2010).

Araştırmada kullanılan ölçeğin geçerlilik ve güvenilirliğini test etmek amacıyla çeşitli analizler gerçekleştirilmiştir. Geçerlilik analizleri kapsamında, öncelikle Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi ve Bartlett's Test of Sphericity uygulanmış, ardından Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) gerçekleştirilmiştir. KMO değeri, değişkenler arası ilişki düzeyini ölçerek faktör analizi için verilerin uygunluğunu belirlemekte; 0.80 ve üzeri değerler "mükemmel" olarak değerlendirilmektedir (Yaşlıoğlu, 2017).

Güvenilirlik analizleri kapsamında ise Cronbach Alfa katsayısı hesaplanmıştır. Bu katsayı, ölçek maddeleri arasındaki iç tutarlılığı ölçmektedir. Cronbach Alfa değeri 1'e yaklaştıkça, ölçeğin güvenilirliğinin yüksek olduğu kabul edilmektedir. Sosyal bilimlerde bu değer 0.60'ın üzerinde olması, ölçeğin güvenilir olduğunu göstermektedir (Birdir ve Akgöl, 2015; Kula Kartal ve Mor Dirlik, 2016). Bu çalışmada, ölçeğin Cronbach Alfa analizi, 234 katılımcıdan elde edilen veriler üzerinde yapılmıştır.

Ayrıca, araştırmada yer alan değişkenler arasındaki ilişkileri ortaya koymak amacıyla Pearson Korelasyon Analizi uygulanmıştır. Pearson analizi, iki değişken arasındaki doğrusal ilişkinin yönünü ve gücünü belirlemek amacıyla kullanılan yaygın ve güvenilir bir yöntemdir. Bu analiz, verilerin normal dağıldığı varsayımı

altında çalıştığı için analiz sonuçlarının geçerliliğini artırmaktadır (Keskin vd., 2005; Karadavut, 2021).

E. Kapsam ve Sınırlılıklar

Bu çalışmanın temel amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencilerinin beslenme bilgilerinin, sürdürülebilir gıda okuryazarlığı davranış ve tutumları ile yiyecek hazırlama becerileri üzerindeki etkisini incelemektir. Ayrıca, beslenme bilgisinin yiyecek hazırlama becerileri üzerindeki etkisinde, sürdürülebilir gıda okuryazarlığı davranış ve tutumlarının aracı (mediatör) bir rol oynayıp oynamadığı araştırılmıştır.

Araştırmanın evrenini, Türkiye genelindeki üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Veriler, demografik bilgiler ve geçerlilik-güvenirliliği test edilmiş ölçekler içeren bir anket formu aracılığıyla toplanmıştır.

Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. İlk olarak, araştırmaya katılan birey sayısının sınırlı olması, sonuçların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Ayrıca, çalışma yalnızca Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim alan öğrencilerle sınırlıdır. Örneklem seçiminde basit rastgele örneklem yöntemi kullanılmış olsa da yaş, cinsiyet, eğitim ve gelir düzeyleri gibi değişkenler örneklemde dengeli bir şekilde temsil edilememiştir. Anket uygulaması Eylül 2024 ile Ocak 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, zaman kısıtlamaları veri toplama sürecini sınırlamıştır.

Çalışmanın gözlemsel (kesitsel) tasarımı ve verilerin katılımcıların öz beyanlarına dayanması, olası karıştırıcı faktörlerin etkilerinin dışlanamamasına neden olmuştur. Gelecekte yapılacak araştırmalarda; farklı kültürel grupların temsiliyetini artırmak amacıyla kentsel ve kırsal nüfusun dengeli dağılımına sahip, daha geniş örneklemle çalışılması önerilmektedir.

IV. BULGULAR

A. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Çizelge 1 'de de belirtildiği üzere çalışmaya katılan öğrencilerin %66,2'si (155 kişi) kadın, %33,8'i (79) erkektir. Örneklemin büyük kısmını 1.sınıf öğrencileri oluşturmaktadır (41,0). İkinci olarak ise en çok üçüncü sınıf öğrencisi çalışmaya katkıda bulunmuştur.

Çizelge 1 Demografik özellikler

		n	%
Cinsiyet	Kadın	155	66,2
	Erkek	79	33,8
Sınıf	1.Sınıf	96	41,0
	2.Sınıf	41	17,5
	3.Sınıf	54	23,1
	4.Sınıf	43	18,4
Total		234	100,0

Çizelge 2'de katılımcıların Gıda Bilgisi-1, Gıda Bilgisi-2, Yemek ve Mutfak Becerileri, Tutumlar ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri değişkenlerine ait tanımlayıcı istatistikler sunulmaktadır. Aşağıdaki tablo, her bir değişkenin ortalama, standart sapma, varyans, çarpıklık, basıklık, minimum ve maksimum değerlerini göstermektedir. Verilen sonuçların ortalama puanların 3,7849 ile 4,0801 arasında değişmesi, katılımcıların sürdürülebilir gıda okuryazarlığı düzeylerinin orta seviyede olduğunu göstermektedir. Standart sapma ve varyans değerleri, değişkenlerin dağılımını ve katılımcılar arasındaki farklılıkları göstermektedir. Gıda Bilgisi-1 değişkeni en yüksek standart sapma ve varyans değerlerine sahiptir, bu da katılımcılar arasında bu konuda daha fazla farklılık olduğunu göstermektedir. Çarpıklık ve basıklık değerlerine bakılarak verilerin normal dağılıma uygun olduğu anlaşılmaktadır.

Çizelge 2 Tanımlayıcı İstatistikler

	Gıda Bilgisi-1	Gıda Bilgisi-2	Yemek ve Mutfak Becerileri	Tutumlar	Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri
Ortalama	4,0801	3,8148	4,0292	3,7849	3,9670
Std. Sapma	2,16134	2,03630	2,09752	2,11536	2,04499
Varyans	4,671	4,147	4,400	4,475	4,182
Çarpıklık	-,109	-,004	-,141	,080	-,034
Basıklık	-1,529	-1,414	-1,485	-1,457	-1,422
Minimum	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Maksimum	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00

B. Açıklayıcı Faktör Analizine İlişkin Bulgular

Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği 'ne ilişkin yapı geçerliliği analizinde Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) uygulanmıştır. AFA, çalışmanın kuramsal modelinde yer alan Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı boyutlarını belirlemek amacıyla kullanılmıştır.

Faktör analizinin uygunluğunu değerlendirmek için öncelikle temel varsayımlar test edilmiştir. Bu kapsamda ilk olarak Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) katsayısı incelenmiştir. KMO değeri 0,80 ve üzeri “mükemmel”, 0,70 ve üzeri “iyi”, 0,60 ve üzeri “vasat”, 0,50 ve altı ise “kabul edilemez” olarak değerlendirilmektedir (Hair vd., 2010: 104). Çalışmada kullanılan ölçeğin genel KMO değeri 0,958 olup, analiz için mükemmel düzeyde bir uygunluk sergilemektedir.

Faktör analizinde bir diğer gereklilik, değişkenler arasında anlamlı korelasyonların bulunmasıdır. Bu amaçla Bartlett's Test of Sphericity uygulanmış ve test sonuçları anlamlı çıkmıştır ($p = 0,000 < 0,05$). Bu durum, veriler arasında yeterli düzeyde ilişki bulunduğunu ve AFA uygulanabilirliğini desteklemektedir (Alpar, 2013: 292).

AFA sürecinde faktör sayısı belirlenirken Kaiser'in özdeğer ≥ 1 kriteri ve scree plot grafiği dikkate alınmıştır. Faktörleşme işlemlerinde Varimax döndürme yöntemi (Çokluk vd., 2012: 199) ve Principal Components Analizi (Şencan, 2005) tercih edilmiştir. Maddelerin faktörlere dahil edilmesinde faktör yükü değerlerinin $\pm 0,40$ ve üzerinde olması şartı aranmıştır (Tabachnick vd., 2011)

Son olarak, ölçeğin açıkladığı toplam varyans da değerlendirilmiştir. Yapı geçerliliği açısından %60'ın üzerinde açıklanan varyans ideal kabul edilmekle birlikte, sosyal bilimlerde %40–%60 aralığı da yeterli bulunabilmektedir (Çokluk vd., 2012: 197). Bu çerçevede, çalışmada kullanılan ölçeğin açıkladığı toplam varyans %81 olarak hesaplanmış ve bu sonuç, ölçeğin yapı geçerliliğinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.

Faktörlerin iç tutarlılık analizinde Cronbach Alfa yönteminden yararlanılmıştır. Cronbach Alfa katsayısı, ölçeğin farklı şekillerde ikiye bölünmesiyle elde edilen korelasyonların ortalamasını ifade eder. Bu katsayı, ölçekteki madde sayısı arttıkça yükselme eğilimindedir ve 0 ile 1 arasında değer alır. Araştırmalarda tatmin edici kabul edilen alt sınır 0,60 olarak belirtilmektedir (Kavak, 2013: 178). Çalışma kapsamında elde edilen Cronbach Alfa değeri 0,991 olup, bu sonuç ölçeğin iç tutarlılığının ve genel güvenilirliğinin oldukça yüksek olduğunu göstermektedir. Ayrıca, her bir faktöre ait Cronbach Alfa değerlerinin de 0,70'in üzerinde olduğu belirlenmiştir (Tablo 3). Bu bulgu, alt boyutların da güvenilir ölçüm sağladığını ortaya koymaktadır.

Açıklayıcı faktör analizi (AFA) bulgularına göre (Tablo 3), *Sürdürülebilir Gıda Bilgisi I* ölçeğinin KMO değeri 0,921, açıkladığı varyans %91,472 ve Cronbach Alfa güvenilirlik katsayısı 0,981'dir. *Sürdürülebilir Gıda Bilgisi II* ölçeği için KMO değeri 0,856, açıklanan varyans %94,351 ve Cronbach Alfa değeri 0,980 olarak bulunmuştur. *Yemek ve Mutfak Becerileri* ölçeğinin KMO değeri 0,933, açıkladığı varyans %93,398 ve Cronbach Alfa değeri 0,986'dır. *Tutumlar* ölçeği için KMO değeri 0,769, açıklanan varyans %93,320 ve Cronbach Alfa katsayısı 0,964'tür. Son olarak, *Harekete Geçme Niyeti ve Harekete Geçme Stratejileri* ölçeğinin KMO değeri 0,928, açıkladığı varyans %91,900 ve Cronbach Alfa değeri 0,985 olarak hesaplanmıştır. Bu bulgular, ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik açısından güçlü bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Çizelge 3 Açıklayıcı Faktör Analizi Bulguları

Faktörler	Faktör yükleri	Cronbach α	Özdeğer	Açıklanan Varyans	KMO
Sürdürülebilir Gıda Bilgisi- I		0,981	5,488	91,472	0,921
Gıda ve beslenme ile ilgili bilgileri nerede bulacağımı biliyorum.	,964				
Sağlıklı beslenme rehberlerini biliyorum.	,965				
Yiyeceklerin nereden geldiğini biliyorum (besin zinciri)	,970				
Yiyecek tüketiminin çevresel sürdürülebilirlik üzerine etkisini biliyorum (ör: besin transfer mesafesi, yerel olarak üretilen besin).	,974				
“Hayvan Refahı” kavramını biliyorum	,911				
“Sürdürülebilir Gıda” kavramını biliyorum (çevreye, ekolojik dengeye ve kişisel sağlığa dost gıda).	,954				
Sürdürülebilir Gıda Bilgisi- II		0,980	3,774	94,351	0,856
Gıda güvenliğine ve hijyenine yönelik uygulamaları anlıyorum	,973				
Sağlıklı ve sağlıklısız gıdalar arasındaki farkı ayırt edebiliyorum.	,983				
Kişisel sağlık ve çevre için yararlı olabilecek yiyecekleri nereden temin edeceğimi biliyorum.	,968				
Alışveriş yapmadan önce neler alacağımı planlarım.	,962				
Yemek ve Mutfak Becerileri		0,986	5,604	93,398	0,933
Yiyecekleri uygun ve güvenli bir şekilde depolayabilirim.	,954				
Genel mutfak araç gereçlerini, kap-kacakları ve cihazları kullanabilirim.	,975				
Temel/temin edilebilir malzemeler ile yemek hazırlama ve pişirme yeteneğine sahibim.	,982				
Elimde mevcut olan besinler veya artan yemekler ile doğaçlama/tarif olmaksızın yemek yapma yeteneğine sahibim.	,978				
Sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği başarabileceğime inanıyorum.	,963				
Tutumlar		0,964	2,797	93,320	0,769
Tüketicilerin toplu çabasının sağlıklı beslenmeye ve çevresel sürdürülebilirliğe yardımcı olduğuna inanıyorum.	,974				
İşletmelerin uzun vadeli çabalarının sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirliği geliştirmeye yardımcı olacağına inanıyorum.	,964				
Hükümet politikalarının ve düzenlemelerinin/yönetmeliklerinin, sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği teşvik ettiğine inanıyorum.	,958				
Harekete Geçme Niyeti ve Harekete Geçme Stratejileri		0,985	6,433	91,900	0,928
Sağlıklı ve sürdürülebilir diyetler uygulamak niyetindeyim.	,934				
Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir diyetleri uygulamaya teşvik edeceğim.	,955				
Alışkanlıklarımı sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemek için düzenleyip değiştireceğim.	,964				
Çevre dostu ürünler alıyorum.	,966				
Başkalarını yemek atıklarını/gıda israfını azaltmaları için teşvik ediyorum.	,963				
Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye katılmaya teşvik ediyorum.	,971				
Sürdürülebilir gıda veya sıfır gıda atığı için yapılan devlet kampanyalarını destekliyorum.	,957				
Toplam		Cronbach α = 0,991 Açıklanan Varyans= 81,099 Ortalama= 101,507 KMO= 0,958 Bartlett's Test of Sphericity Chi-Square= 12719,893 df= 325 p= 0,000 < 0,05			
KMO ve Bartlett's Testi					

C. Korelasyon Analizine İlişkin Bulgular

Çizelge 4' te katılımcıların Gıda Bilgisi-1 (ort. =4,0801, ss=2,16134) ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri (ort. =3,9670, ss=2,04499) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .837, p < .01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, harekete geçme niyetlerinin ve stratejilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .837, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4 Gıda Bilgisi-1 ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-1	Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri
Gıda Bilgisi-1	1	,837**
Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri	,837**	1

** $p < 0.01$

Çizelge 5' de katılımcıların Gıda Bilgisi-2 (ort. =3,8148, ss=2,03630) ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri (ort. =3,9670, ss=2,04499) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .821, p < .01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, harekete geçme niyetlerinin ve stratejilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .821, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 5 Gıda Bilgisi-2 ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-2	Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri
Gıda Bilgisi-2	1	,821**
Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri	,821**	1

**P<0.01

Çizelge 6' da katılımcıların Gıda Bilgisi-1 (ort. =4,0801, ss=2,16134) ve Tutumlar (ort. =3,7849, ss=2,11536) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .803, p < .01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, tutumlarının da olumlu yönde değiştiğini göstermektedir. Korelasyon katsayısı .803, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 6 Gıda Bilgisi-1 ve Tutumlar skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-1	Tutumlar
Gıda Bilgisi-1	1	,803**
Tutumlar	,803**	1

**P<0.01

Çizelge 7' de katılımcıların Gıda Bilgisi-2 (ort. =3,8148, ss=2,03630) ve Tutumlar (ort. =3,7849, ss=2,11536) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .798, p < .01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, tutumlarının da olumlu yönde değiştiğini göstermektedir. Korelasyon katsayısı .798, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 7 Gıda Bilgisi-2 ve Tutumlar skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-2	Tutumlar
Gıda Bilgisi-2	1	,798**
Tutumlar	,798**	1

**p<0.01

Çizelge 8' de katılımcıların Gıda Bilgisi-1 (ort. =4,0801, ss=2,16134) ve Yemek ve Mutfak Becerileri (ort. =4,0292, ss=2,09752) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .886, p<.01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, yemek ve mutfak becerilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .886, bu iki değişken arasında çok güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 8 Gıda Bilgisi-1 ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-1	Yemek ve Mutfak Becerileri
Gıda Bilgisi-1	1	,886**
Yemek ve Mutfak Becerileri	,886**	1

**p<0.01

Çizelge 9' da katılımcıların Gıda Bilgisi-2 (ort. =3,8148, ss=2,03630) ve Yemek ve Mutfak Becerileri (ort. =4,0292, ss=2,09752) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .853, p<.01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların gıda bilgisi arttıkça, yemek ve mutfak becerilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .853, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 9 Gıda Bilgisi-2 ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki ilişkinin Pearson korelasyonu analiz sonucu

	Gıda Bilgisi-2	Yemek ve Mutfak Becerileri
Gıda Bilgisi-2	1	,853**
Yemek ve Mutfak Becerileri	,853**	1

**p<0.01

Çizelge 10' da katılımcıların Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri (ort. =3,9670, ss=2,04499) ve Yemek ve Mutfak Becerileri (ort. =4,0292, ss=2,09752) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .804, p<.01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların harekete geçme niyeti ve stratejileri arttıkça, yemek ve mutfak becerilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .804, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 10 Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu

	Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri	Yemek ve Mutfak Becerileri
Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri	1	,804***
Yemek ve Mutfak Becerileri	,804**	1

**p<0.01

Çizelge 11'de katılımcıların Tutumlar (ort. =3,7849, ss=2,11536) ve Yemek ve Mutfak Becerileri (ort. =4,0292, ss=2,09752) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .818, p<.01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların tutumları arttıkça, yemek ve mutfak becerilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .818, bu iki değişken arasında güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır.

Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 11 Tutumlar ve Yemek ve Mutfak Becerileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu

	Tutumlar	Yemek ve Mutfak Becerileri
Tutumlar	1	,818***
Yemek ve Mutfak Becerileri	,818***	1

**p<0.01

Çizelge 12’de katılımcıların Tutumlar (ort. =3,7849, ss=2,11536) ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri (ort. =3,9670, ss=2,04499) skorları arasındaki ilişki Pearson korelasyonu ile ölçülmüştür. Bu değişkenler arasında yüksek seviyede, pozitif ve anlamlı bir ilişki bulunmuştur. ($r(232) = .886, p < .01$)

Bu çalışmanın bulguları, katılımcıların tutumları arttıkça, harekete geçme niyetlerinin ve stratejilerinin de arttığını göstermektedir. Korelasyon katsayısı .886, bu iki değişken arasında çok güçlü ve pozitif bir ilişki olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, $p < .01$ değeri, bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Bu, gözlemlenen ilişkinin tesadüfi olmadığını ve gerçek bir ilişki olduğunu göstermektedir.

Çizelge 12 Tutumlar ve Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri skorları arasındaki Pearson korelasyon analiz sonucu

	Tutumlar	Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri
Tutumlar	1	,886***
Harekete Geçme Niyet ve Stratejileri	,886***	1

**p<0.01

V.TARTIŞMA

Bu çalışmada, Sürdürülebilir Gıda Bilgisi – I ve II alt boyutları, bireylerin sürdürülebilir diyetleri uygulamak için ihtiyaç duydukları bilgi düzeylerini, gıda tüketiminin ekolojik çevre üzerindeki etkisini, besin zincirini, gıda güvenliğini, hijyen uygulamalarını, hayvan refahı bilgisini ve sağlıklı-sağlıksız gıdalar arasındaki ayrımı anlama kapasitelerini ölçmeye yönelik kullanılmıştır.

Boz (2024) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları sistematik olarak incelenmiş ve 72 programın %37'sinde sürdürülebilirlik odaklı derslerin bulunmadığı tespit edilmiştir. Çalışmada derslerin yalnızca 17'sinin zorunlu, 53'ünün seçmeli olduğu ve genellikle beşinci yarıyılta sunulduğu görülmüştür. Bu bulgular, gastronomi eğitimi kapsamında sürdürülebilirlik temasının hem içerik hem uygulama açısından yetersiz kaldığını göstermektedir. Eğitimin niteliği, öğretim elemanlarının yeterliliği, uygulama alanlarının sınırlılığı gibi faktörler bu yetersizliği derinleştirmektedir.

Araştırmada kullanılan ölçeğin bir diğer alt boyutu olan Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri, bireylerin sürdürülebilir ve sağlıklı diyet uygulamalarına yönelik istek ve kararlılıklarını, alışkanlıklarını değiştirme eğilimlerini ve başkalarını da bu yönde teşvik etme davranışlarını değerlendirmektedir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin gıda bilgisi düzeyi arttıkça, harekete geçme niyetlerinin ve stratejilerinin de anlamlı şekilde arttığını ortaya koymuştur. Bu durum, verilen eğitimin öğrencilerin davranışsal eğilimleri üzerinde olumlu etkiler yarattığını göstermektedir. Bu sonuç, Kabasakal Çetin ve arkadaşlarının (2024) çalışmasıyla da desteklenmektedir. Söz konusu çalışmada, daha yüksek gıda okuryazarlığı düzeyine sahip üniversite öğrencilerinin, daha sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarına sahip oldukları ve ultra işlenmiş gıdaları daha az tükettikleri belirlenmiştir. Bu bağlamda, gıda okuryazarlığı programlarının geliştirilmesi ve sürdürülebilir beslenme eğitimi hem bireysel hem de çevresel sağlık açısından önemli katkılar sağlayabilir.

Tutumlar alt boyutu ise bireylerin sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirlik konularına ilişkin inanç düzeylerini yansıtmaktadır. Araştırmada, Gıda Bilgisi I-II ile Tutumlar arasında, ayrıca Tutumlar ile Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri arasında anlamlı ve yüksek düzeyde korelasyon bulunmuştur. Bu durum, öğrencilerin bilgi düzeyleri ile olumlu tutumları arasında güçlü bir ilişki olduğunu ve bu tutumların davranışa dönüşme potansiyelini desteklediğini göstermektedir.

Şahin ve Gök Demir (2023) tarafından yapılan bir başka araştırma da bu bulguları desteklemektedir. Araştırmada, sürdürülebilir ve etik gıda tercihlerine yönelik davranışsal niyeti etkileyen faktörler incelenmiş ve en etkili faktörün sürdürülebilir gıda seçimine yönelik tutum olduğu bulunmuştur. Ayrıca, şeflerin algılanan rol ve sorumlulukları da karar alma süreçlerinde önemli bir etken olarak öne çıkmıştır. Şeflerin hem üretim hem de tüketim süreçlerinde etkili bireyler olarak gıda sistemini dönüştürme potansiyeline sahip oldukları vurgulanmıştır.

Genel olarak, bu araştırma sürdürülebilir gıda okuryazarlığı, beslenme bilgisi ve tutumların öğrencilerin davranışsal eğilimleri üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olduğunu göstermekte ve gastronomi eğitiminin bu alanlarda daha yapılandırılmış ve nitelikli bir şekilde geliştirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Çalışma bulguları ve yapılan araştırmalar göz önünde bulundurularak geleceğin şefleri olacak gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin müfredatında sürdürülebilirliğe daha fazla yer verilmeli, böylece gelecekteki yemek seçimleri açısından bu konudaki farkındalıkları artmalıdır. Yaptığımız çalışmada Gıda Bilgisi I-II alt boyutlarının, Yemek ve Mutfak Becerileri alt boyutuyla pozitif ilişki içinde bulunduğu görülmüştür. Yemek ve Mutfak Becerileri yemek hazırlamak ve gıda israfını en aza indirmek için yiyecekleri uygun ve güvenli bir şekilde depolayabilme, genel mutfak araç gereçlerini, kap-kacakları ve cihazları kullanabilme, temel temin edilebilir malzemeler ile yemek hazırlama ve pişirme yeteneğine sahip olma, yemek tariflerini elimde mevcut olan besinlere göre takip edebilme ve uyarlayabilme, elimde mevcut olan besinler veya artan yemekler ile doğaçlama tarif olmaksızın yemek yapma yeteneğine sahip olabilme, sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği başarabileceğime inanma düzeylerini ölçmektedir.

Araştırmada elde edilen bulgular, Yemek ve Mutfak Becerileri alt boyutunun, Tutumlar ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutlarıyla yüksek ve pozitif yönde korelasyon içinde olduğunu göstermektedir. Bu durum, bireylerin mutfakla ilgili becerilerinin, sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirlik konularında daha olumlu tutumlar geliştirmelerine ve bu alanlarda somut adımlar atma yönünde niyet ve stratejiler oluşturmalarına katkı sağladığını göstermektedir. Bu sonuç, Gökgöz'ün (2022) Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencileriyle gerçekleştirdiği çalışmayla da örtüşmektedir. Gökgöz'ün araştırmasında, öğrencilerin beslenme bilgilerini ölçmek amacıyla kullanılan 'Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Tutum Ölçeği' ile hem beslenme bilgisinin hem gıda okuryazarlığı tutum ve davranış alt boyutlarının yiyecek hazırlama becerilerini pozitif yönde etkilediği saptanmıştır. Araştırma örneklemini, Türkiye genelindeki çeşitli üniversitelerde öğrenim gören 392 Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencisi oluşturmuştur. Benzer şekilde, çalışmada Gıda Bilgisi I-II alt boyutlarının, Tutumlar ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutlarıyla pozitif ve güçlü bir ilişki içinde olduğu görülmüştür. Aynı zamanda Tutumlar ile Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutları arasında da anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgular, bireylerin sahip olduğu gıda bilgisinin yalnızca teorik düzeyde kalmadığını, aynı zamanda bu bilgi doğrultusunda olumlu tutumlar geliştirme ve davranışa dönüştürme eğiliminde olduklarını göstermektedir.

Özetle, bulgular, gıda bilgisi, tutumlar ve yemek-mutfak becerilerinin birlikte değerlendirildiğinde, bireylerin sağlıklı beslenme alışkanlıklarını benimsemelerinde ve sürdürülebilir beslenme pratiklerini hayata geçirmelerinde önemli belirleyiciler olduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle, gastronomi eğitimi süreçlerinde yalnızca bilgi aktarımı değil; uygulamalı becerilerin geliştirilmesi ve bu bilgilerin davranışa dönüşmesini destekleyecek stratejilerin kazandırılması da kritik bir öneme sahiptir. Çalışmamızda kullandığımız ölçeği aynısını kullanarak Sarıyer ve arkadaşlarının (2024) yapmış olduğu çalışmaya 251 katılımcının %69,7'si kadındır. Sürdürülebilir gıda okuryazarlığı ölçeğinden cinsiyetlere göre alınan puanlar tespit ve analiz edildiğinde kadınların erkeklere göre her alt boyutta anlamlı bir şekilde daha yüksek puan aldığı görülmüştür. Sürdürülebilir gıda okuryazarlığını belirleyen cinsiyete özgü faktörleri belirlemek

için kullanılan doğrusal regresyon modelinde ise satın almadan sorumlu olmak kadın ve erkeklerde gıda bilgisi düzeyini etkilerken yemek ve mutfak becerileri yalnızca kadında gıda bilgisini belirliyor.

Çalışmaya katılan öğrencilerin %66,2'sinin (n=155) kadın, %33,8'inin (n=79) ise erkek olduğu belirlenmiştir. Yapılan analizler sonucunda, Gıda Bilgisi I-II puanlarının artmasıyla birlikte Yemek ve Mutfak Becerileri puanlarında da anlamlı bir artış gözlemlenmiştir. Bu durum, bireylerin sahip oldukları gıda bilgisinin mutfakla ilgili uygulamalı becerilere yansıdığını göstermektedir.

Yemek ve Mutfak Becerileri alt boyutunun; yemeklerin hazırlanması, gıdaların uygun ve güvenli şekilde depolanması, temel mutfak araç gereçlerinin etkin kullanımı, eldeki malzemelerle yaratıcı yemek pişirme, artan gıdaların değerlendirilmesi ve tarifleri uyarlama gibi yetkinlikleri ölçtüğü ifade edilmektedir. Aynı zamanda bireylerin sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirliğe olan inanç düzeyleri de bu alt boyut kapsamında değerlendirilmektedir.

Yemek ve mutfak becerilerinin geliştirilmesinin, bireylerin gıda israfını azaltmalarına ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıkları kazanmalarına katkı sağladığı düşünülmektedir. Bu sayede, daha bilinçli ve çevre dostu gıda tercihleri yapılmasına olanak tanınmaktadır. Bu doğrultuda, eğitim programlarında ve toplumsal farkındalık kampanyalarında söz konusu becerilerin kazandırılmasına yönelik stratejilere yer verilmesi gerektiği önerilmektedir. Bahar ve Yılmaz (2021b) tarafından Türkiye'de gerçekleştirilen bir başka çalışmada, gıda okuryazarlığının öğretim programlarındaki yeri analiz edilmiştir. Bu çalışmada, Okul Öncesi Öğretim Programı kapsamında yalnızca “Yeterli ve dengeli beslenir” kazanımının yer aldığı belirlenmiş; bu kazanımın sadece tüketim boyutunu kapsadığı, diğer alt boyutları içermediği ve bu nedenle gıda okuryazarı birey yetiştirme açısından yetersiz olabileceği ifade edilmiştir.

Çoğu sosyal becerinin ve kişilik özelliğinin erken yaşlarda şekillendiği dikkate alındığında, beslenme eğitiminin çocukluk döneminde verilmesinin uzun vadeli etkiler yaratabileceği öngörülmektedir (Bahar & Yılmaz, 2021a). Bu bağlamda, beslenme eğitiminin yaygınlaştırılmasının, gıda ve beslenme

okuryazarlığının artırılması açısından temel hedeflerden biri olması gerektiği belirtilmiştir (Yıldırım vd., 2021).

Dünyanın pek çok ülkesinde uygulanan beslenme eğitimi programlarının ulusal literatürde yer aldığı, ancak Türkiye’de bu alanda eksiklikler yaşandığı vurgulanmaktadır. Bu nedenle, “Okul Beslenme Eğitimi Programlarına ulusal düzeyde öncelik verilmesi gerektiği savunulmaktadır (Sormaz, 2013). Ayrıca, doğru ve zamanında verilen beslenme eğitiminin bireyleri ileriki yaşamlarında koruyabileceği bilinmektedir. Zira beslenme davranışları, çok sayıda dış etkene bağlı olarak şekillenen karmaşık bir yapıdadır (Aktaş & Özdoğan, 2016). Bu nedenle, eğitim müfredatlarında güncellemeler yapılmalı, yeni programlar entegre edilmeli ve halk sağlığı bağlamında yerel yönetimlerin (örneğin belediyelerin) halk eğitim merkezlerini bu yönde geliştirmeleri teşvik edilmelidir (Bahar & Yılmaz, 2021b).

VI.SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmada, Gıda Bilgisi I-II ile Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutları arasında pozitif yönlü bir korelasyon olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, okullarda verilen eğitimlerin öğrencilerin sağlıklı beslenme, israfı önleme, çevre dostu olma ve bu konularda strateji geliştirme eğilimlerini artırabileceğini göstermektedir. Ayrıca, Tutumlar alt boyutunun da Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutuyla yüksek düzeyde ilişkili olduğu gözlemlenmiştir. Benzer şekilde, Yemek ve Mutfak Becerileri alt boyutunun da hem Tutumlar hem de Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri alt boyutlarıyla yüksek ve pozitif korelasyon içinde olduğu belirlenmiştir. Bu durum, bireylerin yemek ve mutfakla ilgili becerilerinin; sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geliştirilmesine, çevresel sürdürülebilirlik bilincinin oluşmasına ve bu yönde davranış geliştirme niyetine katkı sunduğunu göstermektedir.

Genel olarak, çalışmamızda yer alan dört temel değişkenin —Gıda Bilgisi I-II, Yemek ve Mutfak Becerileri, Tutumlar ve Harekete Geçme Niyeti ve Stratejileri— birbiriyle yüksek düzeyde ve pozitif ilişki içerisinde olduğu ortaya konmuştur. Bu alt boyutlardan herhangi birinde sağlanacak bir gelişmenin, diğerlerinde de artışa yol açabileceği anlaşılmaktadır. Bu nedenle, söz konusu değişkenleri destekleyici uygulamaların yaygınlaştırılması önem arz etmektedir. Bu doğrultuda öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine yönelik eğitim müfredatlarında sürdürülebilirlik teması daha geniş ve sistematik biçimde yer almalıdır.
- Sürdürülebilirlik odaklı derslerin sayısı artırılmalı; ders içerikleri hem teorik hem de uygulamalı yönüyle zenginleştirilmelidir.
- Gıda okuryazarlığı programları geliştirilerek sürdürülebilir beslenme eğitimi desteklenmelidir. Bu sayede, özellikle ultra işlenmiş gıda tüketiminin azaltılmasına katkı sağlanabilir.

- Araştırma bulgularında en yüksek etkiye sahip değişkenin Tutumlar olduğu dikkate alınarak, bireylerin tutumlarını olumlu yönde geliştirmeyi hedefleyen eğitim ve farkındalık programları oluşturulmalıdır.
- Yemek ve mutfak becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalı eğitimler artırılmalı; bu becerilerin, bireylerin sürdürülebilir beslenme davranışlarına dönüşmesini sağlayacak araçlar desteklenmelidir.

Gelecek araştırmalar için öneriler aşağıdaki şekilde sıralanabilir:

- Araştırma modeli, medya etkisi, sosyal çevre ve kültürel faktörler gibi farklı bağımsız değişkenler eklenerek genişletilmeli ve yeniden test edilmelidir.
- Farklı istatistiksel analiz yöntemleri (örneğin yapısal eşitlik modellemesi, yol analizi vb.) kullanılarak modelin doğrulanabilirliği artırılabilir.
- Ölçeğin geçerlilik ve güvenilirlik düzeyini artırmak amacıyla çalışma, farklı zamanlarda ve farklı örneklem gruplarında tekrar edilmelidir.

VII. KAYNAKÇA

KİTAPLAR

- ATEŞ, M., & AŞCI, A. U. (2021). Okuryazarlık Kavramı ve Eğitimle İlişkili Okuryazarlık Türleri. VII. Turkcess Uluslararası Eğitim ve Sosyal Bilimler Kongresi, VII. Turkcess “**Toplumsal Değişim ve İnovasyon**” Tam Metin Kitabı, 456–472.
- ÇOKLUK, Ö., ŞEKERCİOĞLU, G., & BÜYÜKÖZTÜRK, Ş. (2012). **Sosyal Bilimler İçin Çok Değişkenli İstatistik: SPSS ve LISREL Uygulamaları** (3. baskı). Pegem Akademi.
- KAVAK, B. (2013). **Pazarlama Araştırmaları: Bir Örnek Olay Yaklaşımı**. Nobel Yayıncılık
- ŞENCAN, H. (2005). **Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Güvenirlik ve Geçerlik**. Seçkin Yayıncılık.
- ALPAR, R. (2013). **Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik**. Detay Yayıncılık.

MAKALELER

- ADANACIOĞLU, H., SANER, G., & AĞIR, H. B. (2018). Sürdürülebilir Gıda Değer Zinciri Yaklaşımı. **Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi**, 21, 221–226. <https://doi.org/10.18016/ksutarimdog.vi.472847>
- ADARYANI, R. L., PALOUJ, M., GHOLAMİ, H., BAGHESTANY, A. A., DAMİRCHİ, M. J., DADAR, M., & SEİFOLLAHİ, N. (2025). Predicting household food waste behavior: Bringing food literacy and purchasing power into the theory of planned behavior. **Journal of Retailing and Consumer Services**, 82, 104119. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2024.104119>

- AIKING, H. (2014). Protein production: planet, profit, plus people? **The American Journal of Clinical Nutrition**, 100, 483S-489S. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.071209>
- AKBULUT, Ö. (2023). Çiftlik HayvanlarıI Yetiştiriciliğinde Kastrasyon ve Suni Tohumlama Teknikleri ve Hayvan Hakları/Hayvan Refahı. **Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi**, 5(2), 24–31. <https://doi.org/10.51973/head.1282593>
- AKTAŞ, N., & CEBİRBAY, A. (2011). Tüketicilerin Beslenme Bilgilerine Erişimde Kullandıkları Kitle İletişim Araçları Üzerine Bir Araştırma. **Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, 3(11).
- AKTAŞ, N., & ÖZDOĞAN, Y. (2016). Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı. **Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi**, 20(2), 146–153.
- AKYÜZ, Y., SALALI, H. E., ATAKAN, P., GÜNDEN, C., YERCAN, M., LAMPRINAKIS, L., KÅRSTAD, S., SOLOVİEVA, I., KASPERCZYK, N., MATTAS, K., LAZARİDOU, D., YENER, G., ALAYİDİ, A., KUNCHULIA, I., BASİLİDZE, L., & KNEZ, M. (2023). Case Study Analysis on Agri-Food Value Chain: A Guideline-Based Approach. **Sustainability**, 15(7), 6209. <https://doi.org/10.3390/su15076209>
- ALLALİ, T., COLABIANCHI, M., MORETTİ, M., & BRUNORİ, G. (2024). Towards a new framework to assess agri-food value chains' sustainability – The case of chestnut value chain. **Heliyon**, 10(7), e27836. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e27836>
- ALLEN, T., & PROSPERİ, P. (2016). Modeling Sustainable Food Systems. **Environmental Management**, 57(5), 956–975. <https://doi.org/10.1007/s00267-016-0664-8>
- ALONSO, M. E., GONZÁLEZ-MONTAÑA, J. R., & LOMİLLOS, J. M. (2020). Consumers' Concerns and Perceptions of Farm Animal Welfare. **Animals**, 10(3), 385. <https://doi.org/10.3390/ani10030385>

- ALTINÇEKİÇ, Ş. Ö., & KOYUNCU, M. (2010). Nakil Koşullarının Hayvan Refahı Üzerine Etkileri. **Journal of Animal Production**, 51(1), 48–56.
- AMMANN, J., MACK, G., EL BENNİ, N., & SALEH, R. (2025). Consumers would rather buy a product with a levy for enhancing animal welfare than for environmental sustainability. **Sustainable Production and Consumption**, 53, 99–108. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2024.11.024>
- AMOUZANDEH, C., FİNGLAND, D., & VİDGEN, H. A. (2019). A Scoping Review of the Validity, Reliability and Conceptual Alignment of Food Literacy Measures for Adults. **Nutrients**, 11(4), 801. <https://doi.org/10.3390/nu11040801>
- AŞICI, M. (2009). Kişisel ve Sosyal Bir Değer Olarak Okuryazarlık. **Değerler Eğitimi Dergisi**, 7(17), 9–26.
- AYCİBİN GİRĞİN, C., ÜZÜM, Ş. N., YILMAZ, E., & SÜNNETÇİOĞLU, A. (2022). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafi (Food Waste in Food and Beverage Business). **Türk Turizm Arastirmalari Dergisi**. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1087>
- BAHAR, M., & YILMAZ, M. (2021A). Gıda okuryazarlığı: Bileşenlerin tespiti ve tanımlanması. **International Journal of Social Sciences and Education Research**, 7(1), 38–62. <https://doi.org/10.24289/ijsser.836121>
- BAHAR, M., & YILMAZ, M. (2021B). Gıda Okuryazarlığı: Öğretim Programlarındaki Yeri. **Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 21(2), 497–518. <https://doi.org/10.17240/aibuefd.2021.21.62826-903018>
- BARLİNG, D., SAMOGGİA, A., & OLAFSDOTTİR, G. (2022). Dynamics of Food Value Chains: Resilience, Fairness and Sustainability. **Agriculture**, 12(5), 720. <https://doi.org/10.3390/agriculture12050720>
- BASTİAN, G. E., BURO, D., & PALMER-KEENAN, D. M. (2021). Recommendations for integrating evidence-based, sustainable diet

- information into nutrition education. **In Nutrients** (Vol. 13, Issue 11). MDPI. <https://doi.org/10.3390/nu13114170>
- BAŞER, U., & BOZOĞLU, M. (2018). Tarımsal Değer Zincirinde Değer Yaratan Faaliyetlerin Belirlenmesi. **Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology**, 6(8), 1002–1007. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v6i8.1002-1007.1835>
- BEGLEY, A., PAYNTER, E., BUTCHER, L. M., & DHALIWAL, S. S. (2019). Effectiveness of an Adult Food Literacy Program. **Nutrients**, 11(4), 797. <https://doi.org/10.3390/nu11040797>
- BEKAR, A., & KILINÇ ŞAHİN, S. (2018). Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları”: Otel İşletmelerindeki Boyutları (A Global Problem “Food Waste”: Food Waste Generators in Hotel Industry). **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(4), 1039–1061. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.347>
- BÉNÉ, C., OOSTERVEER, P., LAMOTTE, L., BROUWER, I. D., DE HAAN, S., PRAGER, S. D., TALSMA, E. F., & KHOURY, C. K. (2019). When food systems meet sustainability – Current narratives and implications for actions. **World Development**, 113, 116–130. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2018.08.011>
- BİLGİN ÖZTÜRK, S., & AKOĞLU, A. (2018). Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi. In International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, **Gastronomy Research** 326–331.
- BİRDİR, K., & AKGÖL, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. **İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi**, 3(2), 57-68.
- BİSSONNETTE, M. M., & CONTENTO, I. R. (2001). Adolescents’ Perspectives and Food Choice Behaviors in Terms of the Environmental Impacts of Food Production Practices: Application of a Psychosocial Model. **Journal of Nutrition Education**, 33(2), 72–82. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60170-X](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60170-X)

- BLAKE, C. E., FRONGİLLO, E. A., WARREN, A. M., CONSTANTINIDES, S. V., RAMPALLI, K. K., & BHANDARI, S. (2021). Elaborating the science of food choice for rapidly changing food systems in low-and middle-income countries. **Global Food Security**, 28, 100503. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100503>
- BOARIU, S. M., SCUTARIU, A. M., REUREAN PINTILEI, D., TARCEA, M., GUINÉ, R. P. F., & FERREIRA, M. (2024). Food Literacy Assessment of a Sample of Romanian Higher Education Students. **Sustainability**, 16(3), 1034. <https://doi.org/10.3390/su16031034>
- BOZ, NURGÜL. (2024). Mutfak Sürdürülebilir Gelecek: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimde Sürdürülebilirlik İncelemesi. **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 7(1), 29–41.
- BROOM, D. M. (2005). The effects of land transport on animal welfare. **Revue Scientifique et Technique Office International Des Épizooties**, 24(2), 683.
- BUĞDAY, E. B., & BABAOĞLU, M. (2016). Bilinçli Tüketim Kavramının Boyutları: Bilinçli Tüketim Davranışının Yeniden Tanımlanması. **Sosyoekonomi**, 24(30). <https://doi.org/10.17233/se.2016.10.012>
- BULUK EŞİTTİ, B., & BAY, E. (2023). Gastronomi Eğitimi Alanında Yayınlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. **Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi**, 6(2), 31–41.
- CASONATO, C., GARCÍA-HERRERO, L., CALDEIRA, C., & SALA, S. (2023). What a waste! Evidence of consumer food waste prevention and its effectiveness. **Sustainable Production and Consumption**, 41, 305–319. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.08.002>
- CATTANEO, A., SÁNCHEZ, M. V., TORERO, M., & VOS, R. (2021). Reducing food loss and waste: Five challenges for policy and research. **Food Policy**, 98, 101974. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101974>
- CHAI, B. C., VAN DER VOORT, J. R., GROFELNİK, K., ELİASDOTTİR, H. G., KLÖSS, I., & PEREZ-CUETO, F. J. A. (2019). Which Diet Has

- the Least Environmental Impact on Our Planet? A Systematic Review of Vegan, Vegetarian and Omnivorous Diets. **Sustainability**, 11(15), 4110. <https://doi.org/10.3390/su11154110>
- CHEN, C., CHAUDHARY, A., & MATHYS, A. (2019). Dietary Change Scenarios and Implications for Environmental, Nutrition, Human Health and Economic Dimensions of Food Sustainability. **Nutrients**, 11(4), 856. <https://doi.org/10.3390/nu11040856>
- CHEN, P. JANE, & ANTONELLI, M. (2020). Conceptual Models of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, **Individual Differences, and Society**. **Foods**, 9(12), 1898. <https://doi.org/10.3390/foods9121898>
- CHEN, P.-J., & ANTONELLI, M. (2020). Conceptual Models of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, Individual Differences, and Society. **Foods**, 9(12), 1898. <https://doi.org/10.3390/foods9121898>
- CHIRIACÒ, M. V., CASTALDI, S., & VALENTINI, R. (2022). Determining organic versus conventional food emissions to foster the transition to sustainable food systems and diets: Insights from a systematic review. **Journal of Cleaner Production**, 380, 134937. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.134937>
- CONSTANTINIDES, S. V., TURNER, C., FRONGILLO, E. A., BHANDARI, S., REYES, L. I., & BLAKE, C. E. (2021). Using a global food environment framework to understand relationships with food choice in diverse low- and middle-income countries. **Global Food Security**, 29, 100511. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100511>
- COUTANT, M., VILLAIN, A. S., & BRIEFER, E. F. (2024). A scoping review of the use of bioacoustics to assess various components of farm animal welfare. **Applied Animal Behaviour Science**, 275, 106286. <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2024.106286>
- ÇAKIN, B. (2021). Sustainable Food System Applications in the European Union: An Appraisal on Food Donation. **Medeniyet Araştırmaları Dergisi**, 6(2), 73–86. <https://doi.org/10.52539/mad.1028606>

- ÇAKMAKÇI, R., SALIK, M. A., & ÇAKMAKÇI, S. (2023). Assessment and Principles of Environmentally Sustainable Food and Agriculture Systems. **Agriculture**, 13(5), 1073. <https://doi.org/10.3390/agriculture13051073>
- ÇILGINOĞLU, H., AVCI, M., & ÇILGINOĞLU, Ü. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Dikey Tarımın Önemi. **Journal of Humanities and Tourism Research** (Online), 12(3), 455–467. <https://doi.org/10.14230/johut1280>
- DAWKINS, M. (2006). A user's guide to animal welfare science. **Trends in Ecology & Evolution**, 21(2), 77–82. <https://doi.org/10.1016/j.tree.2005.10.017>
- DEL CAMPO, M., MONTOSI, F., SOARES DE LIMA, J. M., & BRITO, G. (2025). Future cattle production: Animal welfare as a critical component of sustainability and beef quality, a South American perspective. **Meat Science**, 219, 109672. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2024.109672>
- DEMİRBAŞ, N. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gıda İsrafını Önleme Çalışmalarının Değerlendirilmesi Evaluation of Food Waste-Prevention Actions in the World and in Turkey. VIII. IBANESS Congress Series – Plovdiv / Bulgaria, 521-526.
- DEMİREL, A. F., & ÇAK, B. (2016). The Importance of Animal Welfare Applications in Food Safety in terms of the Relevant Legislation in Turkey and the European Union. **Van Veterinary Journal**, 27(2), 111–116.
- DERELİ FİDAN, E. (2012). Türkiye’de Çiftlik Hayvanları ile İlgili Refah Uygulamaları. **Animal Health, Prod. and Hyg**, 1, 39–46.
- DHİR, A., TALWAR, S., KAUR, P., & MALİBARİ, A. (2020). Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. **Journal of Cleaner Production**, 270, 122861. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.122861>

- DWİVEDİ, S. L., LAMMERTS VAN BUEREN, E. T., CECCARELLİ, S., GRANDO, S., UPADHYAYA, H. D., & ORTİZ, R. (2017). Diversifying Food Systems in the Pursuit of Sustainable Food Production and Healthy Diets. **Trends in Plant Science**, 22(10), 842–856. <https://doi.org/10.1016/j.tplants.2017.06.011>
- EFSA. (2019). Food safety in the EU Special Eurobarometer. European Food Safety Authority. Doi :10.2805/661752
- EİCHNER, T., & RUNKEL, M. (2025). Animal welfare, moral consumers and the optimal regulation of animal food production. **Ecological Economics**, 228, 108434. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2024.108434>
- EL BİLALİ, H., CALLENİUS, C., STRASSNER, C., & PROBST, L. (2019). Food and nutrition security and sustainability transitions in food systems. **Food and Energy Security**, 8(2). <https://doi.org/10.1002/fes3.154>
- ERGENE, Ö. (2020). Matematik eğitimi alanında ölçek geliştirme ve ölçek uyarlama makaleleri: Betimsel içerik analizi. **Yaşadıkça Eğitim**, 34(2), 360-383.
- ERGÜL, Y., ARSLAN, S., ATAN, R. M., & ŞAHİN, K. (2023). Plate waste in food service: Nudging intervention. **International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences**, 7(3), 476–487. <https://doi.org/10.31015/jaefs.2023.3.2>
- FARRELL, P. (2021). Conceptualizing Food Literacy: A Literature Review. **Canadian Journal for New Scholars in Education Revue Canadienne Des Jeunes Chercheures et Chercheurs En Éducation**, 12(2), 126-134.
- FAO. (2023b). Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8c88fbb6-356e-467f-a485-49bfd5f1f93c/content>
- FAO. (2023a). Türkiye food literacy strategy and action plan 2022–2028. <https://doi.org/https://doi.org/10.4060/cc4294en>

- FERNANDES, J. N., HEMSWORTH, P. H., COLEMAN, G. J., & TILBROOK, A. J. (2021). Costs and Benefits of Improving Farm Animal Welfare. **Agriculture**, 11(2), 104. <https://doi.org/10.3390/agriculture11020104>
- FOLWARCZNY, M., OTTERBRING, T., & ARES, G. (2023). Sustainable food choices as an impression management strategy. **Current Opinion in Food Science**, 49, 100969. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2022.100969>
- FORMOSO, G., PIPINO, C., BALDASSARRE, M. P. A., DEL BOCCIO, P., ZUCHELLI, M., D'ALESSANDRO, N., TONUCCI, L., CICHELLI, A., PANDOLFI, A., & DI PIETRO, N. (2020). An Italian Innovative Small-Scale Approach to Promote the Conscious Consumption of Healthy Food. **Applied Sciences**, 10(16), 5678. <https://doi.org/10.3390/app10165678>
- GEORGE, D., & MALLERY, M. (2010). SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference, 17.0 update.
- GİRGİN, G. K., & DEMİR, Ö. (2023). Türkiye'de ki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış (an Overview of Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey). **Journal of Gastronomy Hospitality and Travel** (JOGHAT). <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.263>
- GRECH, A., HOWSE, E., & BOYLAN, S. (2020). A scoping review of policies promoting and supporting sustainable food systems in the university setting. **Nutrition Journal**, 19(1), 97. <https://doi.org/10.1186/s12937-020-00617-w>
- GÜNEŞ, F. (2019). Okuryazarlık Yaklaşımları. **Sınırsız Eğitim ve Araştırma Dergisi**, 4(3), 224–246. <https://doi.org/10.29250/sead.634908>
- HAIR, J. F., BLACK, W. C., BABIN, B. J., & ANDERSON, R. E. (2010). Multivariate Data Analysis (7th ed.). Pearson Education Limited.
- HALLSTRÖM, E., CARLSSON-KANYAMA, A., & BÖRJESSON, P. (2015). Environmental impact of dietary change: a systematic review. **Journal of Cleaner Production**, 91, 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.12.008>

- HERMİATİN, F. R., HANDAYATİ, Y., PERDANA, T., & WARDHANA, D. (2022). Creating Food Value Chain Transformations through Regional Food Hubs: A Review Article. **Sustainability**, 14(13), 8196. <https://doi.org/10.3390/su14138196>
- IQBAL, J., YU, D., ZUBAİR, M., RASHEED, M. I., KHİZAR, H. M. U., & IMRAN, M. (2021). Health Consciousness, Food Safety Concern, and Consumer Purchase Intentions Toward Organic Food: The Role of Consumer Involvement and Ecological Motives. **Sage Open**, 11(2). <https://doi.org/10.1177/21582440211015727>
- ISHANGULYYEV, R., KİM, S., & LEE, S. (2019). Understanding Food Loss and Waste—Why Are We Losing and Wasting Food? **Foods**, 8(8), 297. <https://doi.org/10.3390/foods8080297>
- JOHNSTON, J. L., FANZO, J. C., & COĞİLL, B. (2014). Understanding Sustainable Diets: A Descriptive Analysis of the Determinants and Processes That Influence Diets and Their Impact on Health, Food Security, and Environmental Sustainability. **Advances in Nutrition**, 5(4), 418–429. <https://doi.org/10.3945/an.113.005553>
- KABASAKAL-CETİN, A., AKSARAY, B., & SEN, G. (2024). The role of food literacy and sustainable and healthy eating behaviors in ultra-processed foods consumption of undergraduate students. **Food Quality and Preference**, 119, 105232. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105232>
- KARADAVUT, T. (2021). Bağımsız korelasyon katsayıları için hipotez testleri: SPSS ve Microsoft Excel uygulamaları. **Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 21(2), 375-389. <https://dx.doi.org/10.17240/aibuefd.2021.21.62826-810642>
- KESKİN, S., KOR, A., & BAŞPINAR, E. (2005). Akkeçi Oğlaklarında Kesim Öncesi ve Kesim Sonrası Ölçülen Bazı Özellikler Arasındaki İlişki Yapısının Kanonik Korelasyon Analizi ile İrdelenmesi. **Journal of Agricultural Sciences**, 11(02), 154-159. https://doi.org/10.1501/Tarimbil_0000000422

- KILIÇ, S. (2013). Örnekleme yöntemleri. **Journal of Mood Disorders**, 3(1), 44-6. <https://doi.org/10.5455/jmood.20130325011730>
- KORKMAZ, S., & SERTOĞLU, A. (2015). Genç Tüketicilerin Sürdürülebilir Gıda Tüketimi Davranışının Güven ve Değerlere Dayanan Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Tartışılması. **Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, 31(1), 127–152. <https://doi.org/10.17065/huniibf.103659>
- KUBİLAY, M. N., & YÜKSEL, A. (2023). Validity and Reliability Study of the Turkish Adaptation of the Sustainable Food Literacy Scale. **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 12(4), 1562–1570. <https://doi.org/10.37989/gumussagbil.1367727>
- KULA KARTAL, S., MOR DİRLİK, E. (2016). Geçerlik kavramının tarihsel gelişimi ve güvenirlikte en çok tercih edilen yöntem: Cronbach Alfa Katsayısı. **Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 16(4), 1865-1879.
- KURT, A. A., YAMAN, F., ORHAN GÖKSÜN, D., & SOLAK, M. Ş. (2014). Bilgi ve iletişim teknolojileri ışığında Türkiye’de yapılan okuryazarlık çalışmalarındaki eğilim. **Eğitim Teknolojileri Araştırmaları Dergisi**, 5(2), 0–0.
- LAZAROÏU, G., ANDRONIE, M., UȚĂ, C., & HURLOÏU, I. (2019). Trust Management in Organic Agriculture: Sustainable Consumption Behavior, Environmentally Conscious Purchase Intention, and Healthy Food Choices. **Frontiers in Public Health**, 7. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2019.00340>
- LEMA-BLANCO, I., GARCÍA-MİRA, R., & MUÑOZ-CANTERO, J.-M. (2023). Understanding Motivations for Individual and Collective Sustainable Food Consumption: A Case Study of the Galician Conscious and Responsible Consumption Network. **Sustainability**, 15(5), 4111. <https://doi.org/10.3390/su15054111>
- LEMAIRE, A., & LİMBOURG, S. (2019). How can food loss and waste management achieve sustainable development goals? **Journal of**

- Cleaner Production**, 234, 1221–1234.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.06.226>
- LICZMAŃSKA-KOPCEWICZ, K., WIŚNIEWSKA, A., & NOCELLA, G. (2024). Willingness to implement innovative solutions for creating information-based added value in food value chains. **Journal of Cleaner Production**, 446, 141284.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141284>
- LIN, L., ZHANG, X., KHAN, M. A., MEHMOOD, M. A., & KHAN, M. K. (2024). Eco-Conscious Consumption in the Climate Change Era: Decoding the Mediating Role of Food Safety and Environmental Concerns between Health Literacy and Take-Out Food Consumption in China. **Sustainability**, 16(11), 4357.
<https://doi.org/10.3390/su16114357>
- LINDGREN, E., HARRIS, F., DANGOUR, A. D., GASPARATOS, A., HIRAMATSU, M., JAVADI, F., LOKEN, B., MURAKAMI, T., SCHEELBEEK, P., & HAINES, A. (2018). Sustainable food systems—a health perspective. **Sustainability Science**, 13(6), 1505–1517. <https://doi.org/10.1007/s11625-018-0586-x>
- LO DATO, E., GOSTOLI, S., & TOMBA, E. (2024). Psychological Theoretical Frameworks of Healthy and Sustainable Food Choices: A Systematic Review of the Literature. **Nutrients**, 16(21), 3687.
<https://doi.org/10.3390/nu16213687>
- MANNA, A., VIDGEN, H., & GALLEGOS, D. (2024). Examining the effectiveness of food literacy interventions in improving food literacy behavior and healthy eating among adults belonging to different socioeconomic groups- a systematic scoping review. **Systematic Reviews**, 13(1), 221. <https://doi.org/10.1186/s13643-024-02632-y>
- MAUSCH, K., HALL, A., & HAMBLOCH, C. (2020). Colliding paradigms and trade-offs: Agri-food systems and value chain interventions. **Global Food Security**, 26, 100439. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100439>

- MECHRİ, A., HANİSCH, M., & HÄNKE, H. (2023). The transformative value chain: rethinking food system interventions. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1149054>
- MİCHEL, M., ELDRİDGE, A. L., HARTMANN, C., KLASSEN, P., INGRAM, J., & MEIJER, G. W. (2024). Benefits and challenges of food processing in the context of food systems, value chains and sustainable development goals. **Trends in Food Science & Technology**, 153, 104703. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104703>
- MİSRA, A., & MENTION, A.-L. (2022). Exploring the food value chain using open innovation: a bibliometric review of the literature. **British Food Journal**, 124(6), 1810–1837. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2021-0353>
- MOHSEN, H., SACRE, Y., HANNA-WAKİM, L., & HOTEİT, M. (2022). Nutrition and Food Literacy in the MENA Region: A Review to Inform Nutrition Research and Policy Makers. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, 19(16), 10190. <https://doi.org/10.3390/ijerph191610190>
- NAM, S.-J., & SUK, J. (2024). Influence of health food literacy on willingness to pay for healthier foods: focus on food insecurity. **International Journal for Equity in Health**, 23(1), 80. <https://doi.org/10.1186/s12939-024-02135-1>
- NANAYAKKARA, J., MARGERİSON, C., & WORSLEY, A. (2018). Senior Secondary School Food Literacy Education: Importance, Challenges, and Ways of Improving. **Nutrients**, 10(9), 1316. <https://doi.org/10.3390/nu10091316>
- O'BRIEN, K., MACDONALD-WICKS, L., & HEANEY, S. E. (2024). A Scoping Review of Food Literacy Interventions. **Nutrients**, 16(18), 3171. <https://doi.org/10.3390/nu16183171>
- ÖKDE, B., & DEMEZ, Y. (2023). Sürdürülebilir Gıda Üretimi ve Monopol Oluşumların Engellenmesinde Kamunun Etkinliği: Zincir Marketler Örneği. **Hakkâri Review**, 7(1), 162–181. <https://doi.org/10.31457/hr.1310091>

- ÖNAL, İ. (2010). Lifelong Learning and Literacy in Process of Historical Change: A Turkish Experience. **Bilgi dünyası**, 11(1), 101–121.
- ÖZKAN, G., GÜLTEKİN SUBAŞI, B., KAMILOĞLU BEŞTEPE, S., ÇAPANOĞLU GÜVEN, E. (2022). Sürdürülebilir Gıda ve Tarımsal Atık Yönetimi. **Çevre İklim ve Sürdürülebilirlik**, 23(2), 145-160.
- ÖZSÖZGÜN ÇALIŞKAN, A. (2012). Sürdürülebilirlik Raporlaması. **Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Dergisi**.
<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1526031>
- PALUMBO, R., ANNARUMMA, C., ADINOLFI, P., VEZZOSI, S., TROIANO, E., CATINELLO, G., & MANNA, R. (2017). Crafting and applying a tool to assess food literacy: Findings from a pilot study. **Trends in Food Science & Technology**, 67, 173–182.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.07.002>
- PEREZ-CUETO, F. J. A. (2019). An Umbrella Review of Systematic Reviews on Food Choice and Nutrition Published between 2017 and-2019. **Nutrients**, 11(10), 2398. <https://doi.org/10.3390/nu11102398>
- POPKIN, B., DUFFEY, K., & GORDONLARSEN, P. (2005). Environmental influences on food choice, physical activity and energy balance. **Physiology & Behavior**, 86(5), 603–613.
<https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2005.08.051>
- POST, P. M., DOU, Y., & NELSON, A. (2024). Effect of food value-chain connections on land-use change. **Geography and Sustainability**.
<https://doi.org/10.1016/j.geosus.2024.10.003>
- PRETORIUS, B., AMBUKO, J., PAPARGYROPOULOU, E., & SCHÖNFELDT, H. C. (2021). Guiding Nutritious Food Choices and Diets along Food Systems. **Sustainability**, 13(17), 9501.
<https://doi.org/10.3390/su13179501>
- RİCHTER, S., SCHERER, L., HEGWOOD, M., BARTLETT, H., BOSSERT, L. N., FREHNER, A., & SCHADER, C. (2024). Conceptual framework for considering animal welfare in sustainability assessments of foods.

Sustainable Production and Consumption, 52, 179–209.
<https://doi.org/10.1016/j.spc.2024.10.004>

RİDOUTT, B. G., HENDRIE, G. A., & NOAKES, M. (2017). Dietary Strategies to Reduce Environmental Impact: A Critical Review of the Evidence Base. **Advances in Nutrition**, 8(6), 933–946.
<https://doi.org/10.3945/an.117.016691>

RUİNİ, L. F., CİATİ, R., PRATESİ, C. A., MARİNO, M., PRİNCİPATO, L., & VANNUZZİ, E. (2015). Working toward Healthy and Sustainable Diets: The “Double Pyramid Model” Developed by the Barilla Center for Food and Nutrition to Raise Awareness about the Environmental and Nutritional Impact of Foods. **Frontiers in Nutrition**, 2.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2015.00009>

SANCHEZ-SABATE, R., & SABATÉ, J. (2019). Consumer Attitudes Towards Environmental Concerns of Meat Consumption: A Systematic Review. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, 16(7), 1220. <https://doi.org/10.3390/ijerph16071220>

SANTERAMO, F. G., & LAMONACA, E. (2021). Food Loss–Food Waste–Food Security: A New Research Agenda. **Sustainability**, 13(9), 4642.
<https://doi.org/10.3390/su13094642>

SARIDAĞ DEVRAN, B., & SAKA, M. (2019). Lise Öğrencilerine Verilen Beslenme Eğitiminin Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Bilgi Düzeyi ve Fiziksel Aktivite Üzerine Etkisi. **Journal of Nutrition and Dietetics**, 1–10. <https://doi.org/10.33076/2019.BDD.1081>

SARIYER, E. T., CAN, B., YILDIRIM, G., & GÖREN, A. N. (2024). Sürdürülebilir gıda okuryazarlığında cinsiyet etkisinin değerlendirilmesi. **Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy**, 2(2), 151–158. <https://doi.org/10.58625/jfng-2299>

SAYGI, B. (2024). Sürdürülebilir Gıda Sistemleri ve Sağlıklı Beslenme. **Gıda Mühendisliği Dergisi**, 55, 8-15.

SCHANES, K., DOBERNİG, K., & GÖZET, B. (2018). Food waste matters- A systematic review of household food waste practices and their policy

- implications. **Journal of Cleaner Production**, 182, 978–991.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.030>
- SERT, H., & UZMAY, A. (2017). Dünya’da Hayvan Refahı Uygulamalarının Ekonomik ve Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi. Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(4), 263–276.
- SİLVA, P., ARAÚJO, R., LOPES, F., & RAY, S. (2023). Nutrition and Food Literacy: Framing the Challenges to Health Communication. **Nutrients**, 15(22), 4708. <https://doi.org/10.3390/nu15224708>
- SORMAZ, Ü. (2013). Okul Beslenme Eğitimi Programları. **Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 2(3), 36–48.
- SÜRÜCÜ, E., & TUNA, O. (2020). Food Loss Drivers in the Upstream Food Supply Chain: A Systematic Literature Review. **Beykoz Akademi Dergisi**, 277–293.
<https://doi.org/10.14514/byk.m.26515393.2019.7/2.277-293>
- SZALONKA, K., STAŃCZYK, E., GARDOCKA-JAŁOWIEC, A., WANİOWSKI, P., NIEMCZYK, A., & GRÓDEK-SZOSTAK, Z. (2021). Food Choices and Their Impact on Health and Environment. **Energies**, 14(17), 5460. <https://doi.org/10.3390/en14175460>
- ŞAHİN, E., & GÖK DEMİR, Z. (2023). Decision Tree Analysis of Sustainable and Ethical Food Preferences of Undergraduate Students of Gastronomy and Culinary Arts. **Sustainability**, 15(4), 3266.
<https://doi.org/10.3390/su15043266>
- TABACHNICK, B. G., & FIDELL, L. S. (2013). Using Multivariate Statistics (6th ed.). Pearson Education.
- TAMASIĞA, P., MİRİ, T., ONYEAKA, H., & HART, A. (2022). Food Waste and Circular Economy: Challenges and Opportunities. **Sustainability**, 14(16), 9896. <https://doi.org/10.3390/su14169896>
- TANATAROVA, M. K. (2024). Conscious Consumption as a New Form of Social Activity. **bulletin Series of Sociological and Political Sciences**, 87(3). <https://doi.org/10.51889/2959-6270.2024.87.3.006>

- TEKİNER, İ. H., MERCAN, N. N., KAHRAMAN, A., & ÖZEL, M. (2021). Dünya ve Türkiye’de gıda israfı ve kaybına genel bir bakış. **İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 3(2), 123–128. <https://doi.org/10.47769/izufbed.884219>
- TENG, C C, & CHİH, C. (2022). Sustainable food literacy: A measure to promote sustainable diet practices. **Sustainable Production and Consumption**, 30, 776–786.
- ÜLKEBAŞ TÜZEN, S. D. (2024). Sürdürülebilir Gıda Sistemleri İçin Tasarım Odaklı Düşünme: K-12 Eğitimi İçin Bir Öğrenme Prosedürü. Kent Akademisi. <https://doi.org/10.35674/kent.1501767>
- VAN BUSSEL, L. M., KUIJSTEN, A., MARS, M., & VAN ‘T VEER, P. (2022). Consumers’ perceptions on food-related sustainability: A systematic review. **Journal of Cleaner Production**, 341, 130904. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130904>
- VİLARIÑO, M. V., FRANCO, C., & QUARRINGTON, C. (2017). Food loss and Waste Reduction as an Integral Part of a Circular Economy. **Frontiers in Environmental Science**, 5. <https://doi.org/10.3389/fenvs.2017.00021>
- WALKER, C., GİBNEY, E. R., MATHERS, J. C., & HELLWEG, S. (2019). Comparing environmental and personal health impacts of individual food choices. **Science of The Total Environment**, 685, 609–620. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.05.404>
- WANG, Y., YUAN, Z., & TANG, Y. (2021). Enhancing food security and environmental sustainability: A critical review of food loss and waste management. **Resources, Environment and Sustainability**, 4, 100023. <https://doi.org/10.1016/j.resenv.2021.100023>
- WEİBO, B. T. (2020). The Individual writing The Importance of Literacy. Department of Electrical Engineering English Class 54.
- WOHNER, B., PAUER, E., HEİNRİCH, V., & TACKER, M. (2019). Packaging-Related Food Losses and Waste: An Overview of Drivers and Issues. **Sustainability**, 11(1), 264. <https://doi.org/10.3390/su11010264>

- WYSE, R., JACKSON, J. K., DELANEY, T., GRADY, A., STACEY, F., WOLFENDEN, L., BARNES, C., MCLAUGHLIN, M., & YOONG, S. L. (2021). The Effectiveness of Interventions Delivered Using Digital Food Environments to Encourage Healthy Food Choices: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients*, 13(7), 2255. <https://doi.org/10.3390/nu13072255>
- YAŞLIOĞLU, M. M. (2017). Sosyal Bilimlerde Faktör Analizi ve Geçerlilik: Keşfedici ve Doğrulayıcı Faktör Analizlerinin Kullanılması. **İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi**, 46, 74-85.
- YILDIRIM, M., KIZILTAN, G., & AKÇİL OK, M. (2021). Beslenme Okuryazarlığı Nedir? **Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi**, 6(özel sayı), 01–13.
- ZUREK, M., HEBINCK, A., LEIP, A., VERVOORT, J., KUIPER, M., GARRONE, M., HAVLÍK, P., HECKELEI, T., HORNBORG, S., INGRAM, J., KUIJSTEN, A., SHUTES, L., GELEIJNSE, J., TERLUIN, I., VAN 'T VEER, P., WIJNANDS, J., ZIMMERMANN, A., & ACHTERBOSCH, T. (2018). Assessing Sustainable Food and Nutrition Security of the EU Food System—An Integrated Approach. *Sustainability*, 10(11), 4271. <https://doi.org/10.3390/su10114271>

EKLER

EK-1 Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği

EK-2 Etik Kurul Kararı

EK-3 Verilerin Dağılımına İlişkin Bilgiler



EK-1 Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ

Ölçekteki tüm maddeler "kesinlikle katılmıyorum" (1) ile "kesinlikle katılıyorum" (7) arasında değişen yedili likert ölçeği kullanılarak derecelendirilmiştir. Lütfen ifadeleri dikkatlice okuyunuz ve size uygun olacak şekilde numaralandırınız.

Sürdürülebilir Gıda Bilgisi - I	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Biraz katılmıyorum	Kararsızım	Biraz katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Gıda ve beslenme ile ilgili bilgileri nerede bulacağımı biliyorum	1	2	3	4	5	6	7
2. Sağlıklı beslenme rehberlerini biliyorum	1	2	3	4	5	6	7
3. Yiyeceklerin nereden geldiğini biliyorum (besin zinciri)	1	2	3	4	5	6	7
4. Yiyecek tüketiminin çevresel sürdürülebilirlik üzerine etkisini biliyorum (ör: besin transfer mesafesi, yerel olarak üretilen besin)	1	2	3	4	5	6	7
5. “Hayvan Refahı” kavramını biliyorum	1	2	3	4	5	6	7
6. “Sürdürülebilir Gıda” kavramını biliyorum (çevreye, ekolojik dengeye ve kişisel sağlığa dost gıda)	1	2	3	4	5	6	7

Sürdürülebilir Gıda Bilgisi - II	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Biraz katılmıyorum	Kararsızım	Biraz katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Gıda güvenliğine ve hijyenine yönelik uygulamaları anlıyorum	1	2	3	4	5	6	7
2. Sağlıklı ve sağlıksız gıdalar arasındaki farkı ayırt edebiliyorum	1	2	3	4	5	6	7
3. Kişisel sağlık ve çevre için yararlı olabilecek yiyecekleri nereden temin edeceğimi biliyorum	1	2	3	4	5	6	7
4. Alışveriş yapmadan önce neler alacağımı planlarım	1	2	3	4	5	6	7

Yemek ve Mutfak Becerileri	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Biraz	Kararsızım	Biraz katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Yiyecekleri uygun ve güvenli bir şekilde depolayabilirim	1	2	3	4	5	6	7
2. Genel mutfak araç gereçlerini, kap-kacakları ve cihazları kullanabilirim	1	2	3	4	5	6	7
3. Temel/temin edilebilir malzemeler ile yemek hazırlama ve pişirme yeteneğine sahibim	1	2	3	4	5	6	7
4. Yemek tariflerini elimde mevcut olan besinlere göre takip edebilir ve uyarlayabilirim	1	2	3	4	5	6	7
5. Elimde mevcut olan besinler veya artan yemekler ile doğaçlama/tarif olmaksızın yemek yapma yeteneğine sahibim	1	2	3	4	5	6	7
6. Sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği başarabileceğime inanıyorum	1	2	3	4	5	6	7

Tutumlar	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Biraz	Kararsızım	Biraz	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Tüketicilerin toplu çabasının sağlıklı beslenmeye ve çevresel sürdürülebilirliğe yardımcı olduğuna inanıyorum	1	2	3	4	5	6	7
2. İşletmelerin uzun vadeli çabalarının sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirliği geliştirmeye yardımcı olacağına inanıyorum	1	2	3	4	5	6	7
3. Hükümet politikalarının ve düzenlemelerinin/yönetmeliklerinin, sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği teşvik ettiğine inanıyorum	1	2	3	4	5	6	7

Harekete Geçme Niyeti ve Harekete Geçme Stratejileri	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Biraz	Kararsızım	Biraz	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Sağlıklı ve sürdürülebilir diyetler uygulamak niyetindeyim	1	2	3	4	5	6	7
2. Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir diyetleri uygulamaya teşvik edeceğim	1	2	3	4	5	6	7
3. Alışkanlıklarımı sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemek için düzenleyip değiştireceğim	1	2	3	4	5	6	7
4. Çevre dostu ürünler alıyorum	1	2	3	4	5	6	7
5. Başkalarını yemek atıklarını/gıda israfını azaltmaları için teşvik ediyorum	1	2	3	4	5	6	7
6. Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye katılmaya teşvik ediyorum	1	2	3	4	5	6	7
7. Sürdürülebilir gıda veya sıfır gıda atığı için yapılan devlet kampanyalarını destekliyorum	1	2	3	4	5	6	7

EK-2 Etik kurul Kararı

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.05.2024-120152



T.C.
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğü



Sayı : E-88083623-020-120152
Konu : Etik Onayı Hk.

22.05.2024

Sayın Gamze Nur YILMAZ

Tez çalışmanızda kullanmak üzere yapmayı talep ettiğiniz anketiniz İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurul Komisyonu'nun 16.05.2024 tarihli ve 2024/05 sayılı kararıyla uygun bulunmuştur.

Bilgilerinize rica ederim.

Dr.Öğr.Üyesi Nuri Gökmen KARAKİRAZ
Müdür Yardımcısı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : BSU4VVU7TC Pin Kodu : 07392

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/istanbul-aydin-universitesi-ebys?>

Adres : Beşyol Mah. İnönü Cad. No:38 Sefaköy , 34295 Küçükçekmece / İSTANBUL

Telefon : 444 1 428

Web : <http://www.aydin.edu.tr/>

Bilgi için : Tuğba SÜNNETCİ

Unvanı : Yazı İşleri Uzmanı

Tel No : 31002

EK-3 Verilerin Dağılımına İlişkin Bilgiler

	N	Mean	Skewness		Kurtosis	
			Statistic	Std. Error	Statistic	Std. Error
Gıda ve beslenme ile ilgili bilgileri nerede bulacağımı biliyorum.	234	3,82	-,017	,159	-1,491	,317
Sağlıklı beslenme rehberlerini biliyorum.	234	3,76	,091	,159	-1,385	,317
Yiyeceklerin nereden geldiğini biliyorum (besin zinciri)	234	3,91	,014	,159	-1,470	,317
Yiyecek tüketiminin çevresel sürdürülebilirlik üzerine etkisini biliyorum (ör: besin transfer mesafesi, yerel olarak üretilen besin).	234	3,86	,001	,159	-1,458	,317
“Hayvan Refahı” kavramını biliyorum.	234	3,66	,234	,159	-1,282	,317
“Sürdürülebilir Gıda” kavramını biliyorum (çevreye, ekolojik dengeye ve kişisel sağlığa dost gıda)	234	3,89	,001	,159	-1,485	,317
Gıda güvenliğine ve hijyenine yönelik uygulamaları anlıyorum.	234	4,06	-,057	,159	-1,550	,317
Sağlıklı ve sağlıksız gıdalar arasındaki farkı ayırt edebiliyorum.	234	4,15	-,086	,159	-1,552	,317
Kişisel sağlık ve çevre için yararlı olabilecek yiyecekleri nereden temin edeceğimi biliyorum.	234	4,02	-,094	,159	-1,486	,317
Alışveriş yapmadan önce neler alacağımı planlarım.	234	4,09	-,087	,159	-1,478	,317
Yiyecekleri uygun ve güvenli bir şekilde depolayabilirim	234	3,91	-,016	,159	-1,487	,317
Genel mutfak araç gereçlerini, kap-kacakları ve cihazları kullanabilirim.	234	4,07	-,087	,159	-1,478	,317
Temel/temin edilebilir malzemeler ile yemek hazırlama ve pişirme yeteneğine sahibim	234	4,12	-,119	,159	-1,486	,317
Elimde mevcut olan besinler veya artan yemekler ile doğaçlama/tarif olmaksızın yemek yapma yeteneğine sahibim.	234	4,09	-,089	,159	-1,471	,317
Sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği başarabileceğime inanıyorum.	234	4,01	-,069	,159	-1,426	,317
Tüketicilerin toplu çabasının sağlıklı beslenmeye ve çevresel sürdürülebilirliğe yardımcı	234	3,97	-,066	,159	-1,452	,317

olduğuna inanıyorum						
İşletmelerin uzun vadeli çabalarının sağlıklı beslenme ve çevresel sürdürülebilirliği geliştirmeye yardımcı olacağına inanıyorum	23 4	3,73	,085	,159	-1,514	,317
Hükümet politikalarının ve düzenlemelerinin/yönetmeliklerinin , sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği teşvik ettiğine inanıyorum .	23 4	3,90	-,004	,159	-1,478	,317
Sağlıklı ve sürdürülebilir diyetler uygulamak niyetindeyim.	23 4	3,72	,134	,159	-1,478	,317
Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir diyetleri uygulamaya teşvik edeceğim.	23 4	3,77	,070	,159	-1,491	,317
Alışkanlıklarımı sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemek için düzenleyip değiştireceğim.	23 4	3,83	,055	,159	-1,484	,317
Çevre dostu ürünler alıyorum.	23 4	3,99	-,008	,159	-1,461	,317
Başkalarını yemek atıklarını/gıda israfını azaltmaları için teşvik ediyorum.	23 4	3,99	-,042	,159	-1,396	,317
Başkalarını sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye katılmaya teşvik ediyorum.	23 4	4,09	-,072	,159	-1,439	,317
Sürdürülebilir gıda veya sıfır gıda atığı için yapılan devlet kampanyalarını destekliyorum.	23 4	4,01	-,045	,159	-1,482	,317
Gıda ve beslenme ile ilgili bilgileri nerede bulacağımı biliyorum.	23 4	4,09	-,059	,159	-1,459	,317

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Gamze Nur YILMAZ

ÖĞRENİM DURUMU:

Lisans: 2022, İstanbul Esenyurt Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik bölümü

Yüksek Lisans: 2025, İstanbul Aydın Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Programı

MESLEKİ DENEYİM:

2021: BAŞAKŞEHİR ÇAM VE SAKURA ŞEHİR HASTANESİ

2025: İSTANBUL GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ