

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Ayşe Banu GEZEKER

GASTRONOMİ LİSANS BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN
GIDA OKURYAZARLIĞI DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ: GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ'NİN
GELİŞTİRİLMESİ

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK

İSTANBUL, Ağustos 2023

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Ayşe Banu GEZEKER
(212059016)

GASTRONOMİ LİSANS BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN
GIDA OKURYAZARLIĞI DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ: GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ'NİN
GELİŞTİRİLMESİ

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih :
Tezin Savunulduğu Tarih : 29.08.2023

Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK
(İstanbul Okan Üniversitesi) _____
Diğer Jüri Üyeleri : Dr. Öğr. Üyesi Uğur Kaçan
(Piri Reis Üniversitesi) _____
Dr. Öğr. Üyesi Semra Geçkin ONAT
(İstanbul Okan Üniversitesi) _____

İSTANBUL, Ağustos 2023

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Ayşe Banu GEZEKER
(212059016)

GASTRONOMİ LİSANS BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN
GIDA OKURYAZARLIĞI DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ: GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ'NİN
GELİŞTİRİLMESİ

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK

İSTANBUL, Ağustos 2023

ÖN SÖZ

Bu çalışmada gıda okuryazarlığı konusunda bilgi, beceri, tutum ve davranış ölçeği geliştirilmiştir. İnsanoğlu ilkel zamanlarda göçebe yaşam şeklinin gerektirdiği avcı ve toplayıcı yöntemleri ile gıda tüketmekteydi. Devam eden zamanlarda insanlar yerleşik hayatı benimseyerek hayvanları evcilleştirmiş ve bitkiler yetiştirmeye başlamıştır. İhtiyaçtan fazla gıdaya sahip olmaya başladıkça, gıdaların uzun süre dayanabilmesi, kolay sindirilebilmesi aynı zamanda tatlarının artırılması için çareler aramışlardır. Gıdaları biriktirmek, hazırlamak, işlemek ve korumak adına her daim verimli yöntemler geliştirilmişlerdir. Özellikle İkinci Dünya Savaşı sonrasında tarımın sanayileşmesiyle gıdanın rafta kalma süresini uzatmak ve lezzetini daha fazla arttırmak için gıdalara kimyasal ve sentetik katkı maddeler eklemeye başlanmıştır. Böylelikle üretiminden tüketimine kadar geçen sürede raf ömrünü koruyan ucuz gıdadan kar elde edildiği görülmüştür. İnsan ve çevre sağlığını etkileyen ve neredeyse geçmişte tüketilen gıdalara benzemeyen seri olarak üretilen, erişim ve bulabilirlik kolaylığı bulunan aynı zamanda ihtivasında yer alan yüksek şeker ve yağ oranlarının bağımlılık yapıcı etkileri bir dizi uyumsuz yeme tutumunu da beraberinde getirmiştir. Gıdanın insan sağlığı bakımından uygun olmayan evrim süreci, bireysel ve toplumsal sağlığı, çevre kirliliği, kültürel kimliklerin kaybolması gibi pek çok sorunun yaşanmasına neden olmuştur. Yaşanan bu durumun neticesinde gıda okuryazarlığı kavramı ortaya çıkmış ve her geçen gün daha da karmaşık hale gelen gıda konusunda bilinç düzeyinin yüksek olması çok önemli bir husus haline gelmiştir.

Ağustos, 2023

Ayşe Banu GEZEKER

TEŞEKKÜR

Uzun zamandır üzerinde çalıştığım tezimi tamamlamış olmanın mutluluğu içerisindeyim. Eğitim hayatım boyunca yaşadığım tüm zorluklara rağmen okumak için pes etmediğim, eğitim noktasında karşıma çıkan fırsatları kimi zaman korksam da değerlendirdiğim, kendime güvenmekten vazgeçmediğim, içimdeki heyecan ve tutkunun kaybolmasına izin vermediğim için kendime ve bu günlere gelmem için elimden tutan sevgili aileme teşekkür ediyorum.

Yüksek lisansa başladığımda henüz 8 aylık olan anne sütü alabilmek için sabırla beni bekleyen ona iyi bir örnek olabilmek için çok çalıştığımı anlayan ve şimdilerde konuşabildiği için dersimi çalışmamı söyleyerek yaşından büyük bir olgunluk içerisinde olan bir tanecik kızım Amine Melek GEZEKER' e çok teşekkür ediyorum.

Lisans eğitimin sürecinde bende emekleri olan değerli hocalarım: Prof. Dr. Hamparsun HAMPIKYAN, Yard. Doç. Dr. İlkay KANIK, Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA ve Nilhan ARAS' a teşekkür ediyorum.

Gıda okuryazarlığı Ölçeği'nin geliştirilmesi aşamasında uzman görüşü veren hocalarıma ve madde havuzu oluşma aşamasında görüş bildiren arkadaşlarıma ve anketime katılan tüm katılımcılara katkılarından dolayı teşekkür ediyorum.

Tez çalışmamda bilgilerini esirgemeyen çalışmamda katkıları olan değerli hocalarım: Prof. Dr Nil BAĞRIÇIK, Dr. Öğr. Üyesi Özlem YAZICI, Dr. Öğr. Üyesi Ceyhun UÇUK, Öğr. Gör. Eda DARTEPE UZ, Öğr. Gör. Eda KÜLAK, Öğr. Gör. Ali Kemal KEMER, Eğitimci Şef Arif AKDAŞ, Eğitimci Şef Hakan ATAKAN, Defne KORYÜREK ve Yemliha DURMAZ' a teşekkür ediyorum.

Tezimin danışmanlığını yapan, değerlendirme ve katkılarıyla tezimi zenginleştiren Sayın Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK' e teşekkür ediyorum.

Ağustos, 2023

Ayşe Banu GEZEKER

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO

ÖN SÖZ	i
TEŞEKKÜR	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ÖZET	vi
SUMMARY	viii
SEMBOLLER	x
KISALTMALAR	xi
ŞEKİL LİSTESİ.....	xii
TABLO LİSTESİ.....	xvii
BÖLÜM 1 GİRİŞ ve AMAÇ	1
1.1. PROBLEM DURUMU	1
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI	3
1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	4
1.4. SAYILTILAR	5
1.5. SINIRLILIKLAR	5
1.6. TANIMLAR.....	5
BÖLÜM 2 GENEL BİLGİLER	7
2.1. GIDA OKURYAZARLIĞI	7
2.1.1. Okuryazarlık Kavramı	8
2.1.2. Okuryazarlık Kavramının Tarihsel Gelişim Süreci.....	9
2.1.3. Okuryazarlık ve Modern Yaşamdaki Önemi	11
2.1.4. Bilinçli Gıda Tüketimi.....	13
2.1.5. Gıda Okuryazarlığının Tanımları.....	14
2.1.6. Gıda Okuryazarlığının Bileşenleri	17
2.1.7. Endüstriyel Gıda Toplumu Olmanın Gerektirdiği Yeni Beceriler: Okuryazarlıklar ..	18
2.2. GIDA OKURYAZARLIĞI ve EĞİTİMİ	20
2.2.1. Gıda Okuryazarlığı Eğitimi ve Önemi	20
2.2.2. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı Eğitimi	21

2.2.2.1. Dünya’da Gıda Okuryazarlığı Eğitimi	21
2.2.2.2. Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı Eğitimi	25
2.3. GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI LİSANS EĞİTİMİ ve PROGRAMI	27
2.3.1. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi.....	29
2.3.1.1. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Ders Müfredatı	30
2.3.2. Gastronomi Öğrencilerinin Gıda Okuryazarı Olmasının Faydaları.....	36
2.4 LİTERATÜR TARAMASI	38
BÖLÜM 3 ARAŞTIRMA YÖNTEMİ.....	45
3.1. ARAŞTIRMANIN TİPİ	45
3.2. ARAŞTIRMANIN MODELİ.....	45
3.3. EVREN VE ÖRNEKLEM	45
3.4. VERİLERİN TOPLANMASI	49
3.4.1. Sosyodemografik Bilgi Formu (SBF).....	49
3.4.2. Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (GOÖ)	49
3.5. ÖLÇEK MADDELERİNİN GELİŞTİRİLME SÜRECİ	50
3.5.1. Literatürün Taranması	51
3.5.2. Gıda Okuryazarlığı Konusunda Tez Danışmanlığı Yapan Akademisyenlerden Görüş Alınması.....	51
3.5.3. Gastronomi Lisans Eğitimi Alan/Almış Olan Öğrencilerden Görüş Alınması.....	51
3.5.4. Madde Havuzunun Oluşturulması	52
3.5.5. Alan Uzmanlarından Görüş Alınması.....	52
3.5.6. Pilot Uygulama.....	55
3.5.7. Ana Çalışma	55
3.6. VERİ ANALİZİ	55
3.7. ARAŞTIRMANIN ETİK YÖNÜ	56
BÖLÜM 4 BULGULAR	57
4.1. PİLOT ÇALIŞMA BULGULARI	57
4.1.1. Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları	57
4.1.2. Ayırt Edicilik Testi (Alt %27-Üst %27 Testi) Bulguları	60
4.1.3. Madde-Toplam Puan Korelasyonu Bulguları	61
4.2. ANA ÇALIŞMA BULGULARI	62
4.2.1. Demografik Bulgular	62
4.2.2. Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) Bulguları.....	66
4.2.2. Cronbach Alpha, AVE ve CR Bulguları.....	70

4.2.3. Test – Tekrar Test Güvenirliği Bulguları.....	70
4.2.4. Ölçek Puanlarına Ait Betimsel Bulgular.....	71
4.2.5. Gıda Okuryazarlığının Sosyodemografik Özellikler ile İlişkinin İncelemesi	72
4.2.5.1. Cinsiyet	72
4.2.5.2. Lisede Gastronomi Eğitimi Alma Durumu	73
4.2.5.3. Okul Türü	74
4.2.5.4. Sınıf.....	75
4.2.5.5. Çocukluğun Çoğunun Geçirildiği Yer	76
4.2.5.6. Anne Eğitim Düzeyi	78
4.2.5.7. Baba Eğitim Düzeyi	81
4.2.5.8. Yaş	83
4.2.7. Gıda Okuryazarlığı Ölçeği Maddelerine Katılımcıların Katılıp Katılmama ve Kararsızlık Durumları	84
4.2.7.1. Bilgi Boyutu	86
4.2.7.2. Beceri Boyutu.....	91
4.2.7.3. Tutum Boyutu.....	96
4.2.7.4. Davranış Boyutu.....	100
5. BÖLÜM: TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	111
5.1. TARTIŞMA ve SONUÇ	111
5.1.1 Ölçme Aracının Geçerlik ve Güvenirliğine İlişkin Bulguların Tartışma ve Sonuçları	112
5.1.2 Demografik Değişkenlere İlişkin Bulguların Tartışma ve Sonuçları	114
5.2. ÖNERİLER.....	118
KAYNAKLAR	120
EKLER	131
EK 1 GIDA OKURYAZARLIğI ÖLÇEğİ (SON HALİ)	131
EK 2 ETİK KURUL KARARI.....	133

ÖZET

GASTRONOMİ LİSANS BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN GIDA OKURYAZARLIĞI DÜZEYLERİNİN İNCELENMESİ: GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ'NİN GELİŞTİRİLMESİ

Amaç: Bu araştırmanın amacı; geçerli ve güvenilir özellikte ve bilgi, beceri, davranış ve tutum boyutlarına ait düzeyleri de tespit etmeye imkân veren bir gıda okuryazarlığı ölçeğinin geliştirilmesidir. Bunun yanında, gastronomi 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile bu bölümlerden mezun olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı konusundaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeylerini tespit etmek ve bunların çeşitli sosyodemografik özellikleriyle ilişkilerini tespit etmek amaçlanmıştır.

Materyal ve Metot: Metodolojik tipte olan bu araştırma ilişkisel tarama modeline uygun olarak yürütülmüştür. Araştırmanın örneklemini Türkiye'deki üniversitelerin gastronomi bölümlerinde lisans öğrenimi almakta olan 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile bu bölümlerin mezun öğrencileri arasından basit rastgele örnekleme yöntemi ile ulaşılan ve araştırmaya katılmaya gönüllü olan pilot uygulama aşamasında 305, ana çalışma aşamasında 635 birey oluşturmuştur. Araştırma verilerinin toplanma aşamasında araştırmacı tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanan 5'li Likert tipte Sosyodemografik Bilgi Formu (SBF) ve bu çalışmada geliştirilen 45 maddeden oluşan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (GOÖ) kullanılmıştır. Ölçek bilgi, beceri, davranış ve tutum olarak adlandırılan 4 alt boyuttan oluşmaktadır. Sosyodemografik Bilgi Formu (SBF) ve ilgili ölçek ile gastronomi öğrencilerinin cinsiyet, lisede gastronomi eğitimi alma durumu, okul türü, sınıf, çocukluğunun çoğunun geçtiği yer, anne ve baba eğitim düzeyi ve yaş değişkenleri ile istatistiksel olarak farklılık olup olmadığı incelenmiştir. Veriler anket yöntemi ile toplanmıştır ve nicel analiz yöntemleri ile değerlendirilmiştir.

Bulgular: Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nin (GOÖ) geçerliği %75.901, Cronbach Alpha güvenirlik katsayısı $\alpha=0.961$ 'dir. Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) ile ölçeğin alt boyut

yapısı doğrulanmıştır. Ayrıca farklı geçerlik ve güvenilirlik kriterleri de sağlanmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgular neticesinde gıda okuryazarlığı düzeyleri kız öğrenciler ile erkek öğrenciler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark görülmediği, lisede gastronomi eğitimi alan öğrencilerin almayan öğrencilere göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıkların olduğu, okul türü düzeyine göre yalnızca bir boyut (davranış) istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu, sınıf, çocukluğunun büyük bir kısmının geçtiği yer, anne ve baba eğitim düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Gastronomi öğrencilerinin yaşları ile gıda okuryazarlığı düzeyleri arasındaki ilişkide ise bilgi, beceri ve davranış boyutları arasında ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı görülürken yaş ve tutum arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gıda okuryazarlığı alt boyutları arasında ilişki en yüksek ilişkinin bilgi ve davranış alt boyutları arasında olduğu tespit edilmiştir ($r=0.424$; $p=0.001<0.01$).

Sonuç: Sonuç olarak geliştirilen Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nin bu alanda kullanılabilecek geçerli ve güvenilir özellikte bir ölçek olduğu düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gıda, Okuryazarlık, Ölçek.

Tarih: 106.09.2023

SUMMARY

EXAMINATION OF FOOD LITERACY LEVELS OF GASTRONOMY UNDERGRADUATE STUDENTS: DEVELOPMENT OF THE FOOD LITERACY SCALE

Purpose: The main purpose of this research is to develop a Food Literacy Scale that is valid and reliable and allows for the determination of levels of knowledge, skills, behavior, and attitude dimensions. Additionally, it aims to determine the knowledge, skills, behavior, and attitude levels of third and fourth-year gastronomy students and graduates from these departments regarding food literacy, as well as to determine their relationships with various sociodemographic characteristics.

Materials and Methods: This research, which is of a methodological nature, was conducted in accordance with the relational survey model. The sample of the study consisted of 305 individuals in the pilot phase, who were reached through a simple random sampling method from 3rd and 4th grade students studying undergraduate programs in gastronomy departments of universities in Turkey, as well as graduate students of these departments, who volunteered to participate in the research. In the main phase of the study, the sample included 635 individuals. During the data collection phase of the research, a 5-point Likert-type Sociodemographic Information Form (SIF) and the Food Literacy Scale (FLS) consisting of 45 items, developed specifically for this research, were used. The scale comprises 4 sub-dimensions labeled as knowledge, skills, behaviors, and attitudes. The Sociodemographic Information Form (SIF) and the relevant scale were used to examine whether there were any statistically significant differences in terms of gender, previous gastronomy education at high school, type of school, class, childhood location, parental education levels, and age among gastronomy students. The data were collected through a survey method and evaluated using quantitative analysis methods.

Results: The validity of the Food Literacy Scale (FLS) is 75.901%, and the Cronbach's Alpha reliability coefficient $\alpha=0.961$. The sub-dimension structure of the scale has been

confirmed through Confirmatory Factor Analysis (CFA). Additionally, different validity and reliability criteria have been met. Based on the findings obtained from the research, it has been observed that there is no statistically significant difference in food literacy levels between female and male students. However, statistically significant differences exist between students who received gastronomy education in high school and those who did not. Regarding the type of school, a statistically significant difference was found in only one dimension (behavior). Significant differences were identified in terms of class, location where childhood was spent, and parental education levels. In relation to the correlation between the ages of gastronomy students and their food literacy levels, it was observed that there is no statistically significant difference in the relationship between the knowledge, skills, and behavior dimensions. However, a statistically significant relationship was found between age and attitude. Among the food literacy sub-dimensions, the highest correlation was found between the knowledge and behavior sub-dimensions ($r=0.424$; $p=0.001<0.01$).

Conclusion: In conclusion, the Food Literacy Scale developed in this research is considered a valid and reliable instrument that can be effectively utilized in this field.

Keywords: Gastronomy, Food, Literacy, Scale.

Date: 6.09.2023

SEMBOLLER

%	: Yüzde
$\bar{x}$	: Aritmetik ortalama
df	: Serbestlik derecesi
F	: One Way Anova
n	: Katılımcı sayısı
r	: Korelasyon katsayısı
s	: Standart sapma
t	: T- Test
χ^2	: Ki-kare istatistiği

KISALTMALAR

UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
SBF	: Sosyodemografik Bilgi Formu
GOÖ	: Gıda Okuryazarlığı Ölçeği
SFLQ	: Kısa Gıda Okuryazarlığı Anketi
AFA	: Açımlayıcı Faktör Analizi
DFA	: Doğrulayıcı Faktör Analizi
ANOVA	: Tek Yönlü Varyans Analizi
KMO	: Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliliği
AVE	: Ortalama Açıklanan Varyans
CR	: Kompozit Güvenilirlik
GOÖ	: Gıda Okuryazarlığı Ölçeği

ŞEKİL LİSTESİ

SAYFA NO

Şekil 3.1 Ölçek Maddelerinin Geliştirilme Süreci	50
Şekil 4.1 Gıda Okuryazarlığı Ölçeğine Ait Yamaç Grafiği	59
Şekil 4.2 Katılımcıların Cinsiyet Grafiği.....	62
Şekil 4.3 Katılımcıların Lisede Gastronomi Üzerine Eğitim Alma Durumu Grupları Grafiği.....	63
Şekil 4.4 Katılımcıların Okuduğu Okul Türüne Ait Gruplar Grafiği.	63
Şekil 4.5 Katılımcıların Sınıflarına Ait Gruplar Grafiği.....	64
Şekil 4.6 Katılımcıların Çocukluğunun Geçirdiği Yere Ait Gruplar Grafiği.....	64
Şekil 4.7 Katılımcıların Anne Eğitim Düzeylerine Ait Gruplar Grafiği	65
Şekil 4.8 Katılımcıların Baba Eğitim Düzeylerine Ait Gruplar Grafiği	65
Şekil 4.9 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan Path (Yol) Diyagramı	67
Şekil 4.10 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan T Değerleri	68
Şekil 4.11 Katılımcıların Satın Aldığı Gıdaların Kaynağını (Menşe, Üretim Yeri vb.) İncelerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	86
Şekil 4.12 Katılımcıların Gıda Ürünlerinin Kökeni, Saklama Koşulları ve Tüketim Şekilleri Hakkında Bilgi Edinirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	86
Şekil 4.13 Katılımcıların Değişen Koşullarda (Ev Dışı Tüketim) Sağlıklı ve Dengeli Bir Öğün İçin Hangi Besinleri Tüketmem Gerektiğine Kolaylıkla Karar Veririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	87

Şekil 4.14 Katılımcıların Bireylerin Gıda Seçimlerinde Etkisi Olan Kültürel, Coğrafi Konum ve Dini İnançlar vb. Oluşabilecek Farklılıkları Araştırmam Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	87
Şekil 4.15 Katılımcıların Mutfağıma Alacağım İşlenmiş Gıdanın Maruz Kaldığı Süreçlerin Avantaj ve Dezavantajları Hakkında Bilgi Sahibi Olurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	88
Şekil 4.16 Katılımcıların Paketli Gıdaların Etiketlerinde Yazan E Kodları Hakkında Bilgi Sahibiym Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	88
Şekil 4.17 Katılımcıların Gıda Güvenliği ve Hijyen (Mikroorganizmalar, Bozulmalar, Çapraz Bulaşma, Fiziksel ve Kimyasal Tehlikeler vb.) Hakkında Bilgi Sahibiym Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	89
Şekil 4.18 Katılımcıların Kişisel Yaşantımdaki Fiziksel Aktivitelere Göre İhtiyacım Olan Metabolik Enerji ve Besin Öğelerini Dikkate Alarak Beslenmemi Düzenlerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği 89	
Şekil 4.19 Katılımcıların Gıdaların (Meyve, Sebze, Tahıl, Et, Süt vb.) Hangi Besin Öğelerini İçerdiğini Bilirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	90
Şekil 4.20 Katılımcıların Geleneksel Yemekler ve Geleneksel Pişirme Yöntemleri Araştırır, Öğrendiklerimi Mutfağımda Uygularım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	91
Şekil 4.21 Katılımcıların Sağlıklı Besleneceğim Pişirme Uygulamalarını Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	91
Şekil 4.22 Katılımcıların Sağlıklı Besleneceğim Bilgi ve Beceri Düzeyine Sahibim Katılım Düzeyleri Grafiği	92
Şekil 4.23 Katılımcıların Sağlıklı Yemekleri Lezzetli Hale Getiririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	92
Şekil 4.24 Katılımcıların Uygun Fiyatlı ve Sürdürülebilir Yemekler Yapabilme Becerisine Sahibim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği..	93
Şekil 4.25 Katılımcıların Yeni Gıdalarla Karşılaştığımda Bilgi Edinir, Mutfağımda Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	93

Şekil 4.26 Katılımcıların Gıdaya İlişkin Öğrendiğim Yeni Bilgileri Analiz Edebilir, Bu Bilgileri Davranışa Dönüştürürüm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	94
Şekil 4.27 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Kalitesi ve Fiyatı Arasındaki Dengeyi Kolaylıkla Kurarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	94
Şekil 4.28 Katılımcıların Besinlerin İçeriğinde Yer Alan Protein, Su, Yağ, Demir, Karbonhidrat, Fosfor vb. Bilerek Vücudumun İhtiyacına Göre Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	95
Şekil 4.29 Katılımcıların Yeterli ve Dengeli Beslenmek İçin Metabolizmanın İhtiyacı Olan Öğün Sayısı ve Kalori Miktarını Belirlerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	95
Şekil 4.30 Katılımcıların Sağlıklı Beslenme Sürecini Arttırmak İçin Bireye, Aileye ve Topluma Yönelik Düzenlemeleri Takip Ederek Kitlelere Yayılmasına Katkıda Bulunurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	96
Şekil 4.31 Katılımcıların Günümüzde Teknolojinin Gelişmesiyle Gıdaya İlişkin Bir Bilgiye Kolaylıkla Ulaşabilme Avantajının Yanında Bilgi Kirliliği Dezavantajında Olduğunu Bilirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	97
Şekil 4.32 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Uygun İşletmeyi (Franchising Marketler, Organik Gıda Marketleri vb.) Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	97
Şekil 4.33 Katılımcıların Mutfağında Yer Alan Gıdaları Sağlıklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	98
Şekil 4.34 Katılımcıların Özel Günler(Düğün, Nişan Organizasyonu vb.), Sosyal Ortamlar (Kafeterya, Restoran vb.) , Farklı Beslenme Düzenleri (Spor, Sağlık Sorunları vb.) ve Duygusal Durumlarda İhtiyaç Duyduğum Enerji Miktarına Özen Gösterecek Şekilde Beslenirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	98
Şekil 4.35 Katılımcıların Alo 174 Gıda Hattını Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	99

Şekil 4.36 Katılımcıların Gıda Alışverişimde Yerli Üretim Ürünlerine ve Markalarına Öncelik Veririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	99
Şekil 4.37 Katılımcıların Etiket Üzerinde Yazan Besin Değerlerine Bakarak Gıdayı Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği ..	100
Şekil 4.38 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Gerekli Olan Parayı (Kaliteli Gıda Temin Etme Adına Bütçe Planlaması) Göz Önünde Bulundururum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	101
Şekil 4.39 Katılımcıların Bulunduğum Her Ortamda (Davet, Düğün, Sosyal Mekânlar vb.) İhtiyacım Olan Besinleri Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	101
Şekil 4.40 Katılımcıların Mevsimine Uygun Sebze ve Meyve Tüketimine Dikkat Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	102
Şekil 4.41 Katılımcıların Sağlıklı Besleneceğim Gıdaları Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	102
Şekil 4.42 Katılımcıların Endüstriyel Gıda (Paketlenmiş, İşlemden Geçmiş Gıdalar) ve Beslenme Sağlığı Arasındaki İlişkiyi Dikkate Alarak Satın Alma Tercihinde Bulunurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	103
Şekil 4.43 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Etiket Üzerinde Yazılı Olan Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Son Tüketim Tarihini Okuyarak Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	103
Şekil 4.44 Katılımcıların Satın Alacağım Paketli Gıdaların İçindekiler Kısımını Okurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	104
Şekil 4.45 Katılımcıların Satın Aldığım Gıdalarda Kullanım Koşulları veya Özel Muhafaza Koşulları Bulunuyorsa Dikkate Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	104
Şekil 4.46 Katılımcıların Alerjen Gıda İçeren Bir Yemek Yaptığımda Yemek Öncesinde Alerjen Gıda İçerdiği Bilgisini Misafirimle Paylaşıyorum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	105
Şekil 4.47 Katılımcıların Günlük Enerji İhtiyacımı Karşılacak Besinler Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	105

Şekil 4.48 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken (Özenli Davrandığım İçin) Gerekli Olan Zamanı Göz Önünde Bulundururum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	106
Şekil 4.49 Katılımcıların Gıda ve Beslenme Uzmanlarının Yaptığı Araştırmalar Sonucunda Değişen ve Gelişen Beslenme Sistemlerini Takip Ederek Bunlara Kolaylıkla Uyum Sağlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	106
Şekil 4.50 Katılımcıların Mutfağında Yer Alan Gıdaların Hijyen ve Gıda Güvenliği Kriterlerine Riayet Eder, Risk Faktörü Oluşturmadan Hazırlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği.....	107
Şekil 4. 51 Katılımcıların Mutfakta Yer Alan Araç- Gereçleri (Tahta, Plastik, Cam, Tava, Izgara, Mikrodalga Fırın, Dondurucu, Buzdolabı, Sünger, Temizlik Bezleri vb.) Amacına Uygun Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	107
Şekil 4.52 Katılımcıların Gıda İşletmelerinin Sağlıklı ve Güvenilir Besin Temini Noktasında Yeterliliğini Analiz Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	108
Şekil 4.53 Katılımcıların Beden Kitle İndeksini Dengede Tutacak Şekilde Beslenirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	108
Şekil 4.54 Katılımcıların Cam Ambalajı Olan Bir Gıdanın Camı Çatlamışsa Kullanmam Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	109
Şekil 4.55 Katılımcıların Seyyar Satıcıların Hijyen Koşullarını Oluşturabilme Olasılığını Riskli Gördüğüm İçin Buralarda Besin Tüketmekten Kaçınırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği	109

TABLO LİSTESİ

SAYFA NO

Tablo 2.1 Gıda Okuryazarlığının Bileşenleri.....	18
Tablo 2.2 Gıda Okuryazarlığına Nitelik Kazandıran Okuryazarlık Türleri.....	19
Tablo 2.3 Farklı Eğitim Düzeylerinde Gastronomi Eğitimi ile İlgili Başlıca Gelişmeler	30
Tablo 2.4 Türkiye’de Gastronomi Bölümlerinin İllere ve Üniversite Türlerine Göre Dağılımı	31
Tablo 2.5 Gıda Okuryazarlığı Bilgi Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri.....	33
Tablo 2.6 Gıda Okuryazarlığı Beceri Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri.....	34
Tablo 2.7 Gıda Okuryazarlığı Davranış Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri	35
Tablo 2.8 Gıda Okuryazarlığı Tutum Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri.....	36
Tablo 3.1 Pilot Çalışma Katılımcılarının Sosyodemografik Özelliklere Göre Dağılımı	47
Tablo 3.2 Ana Çalışma Katılımcılarının Sosyodemografik Özelliklere Göre Dağılımı	48
Tablo 3.3 GOÖ Taslak Formu Hakkında Görüş Bildiren Uzmanların Alan ve Akademik Unvanları	52
Tablo 3.4 Uzman Görüşü Sonrasında Ölçekte Kalan Maddeler ve Konularına Göre Dağılımları	53
Tablo 3.4 Devam.....	54
Tablo 3.5 Ölçek Puanlarına Ait Çarpıklık ve Basıklık Değerleri	56

Tablo 4.1 Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları	58
Tablo 4.2 Ayırt Edicilik Testi (Alt %27-Üst %27 Testi) Bulguları	60
Tablo 4.3 Madde-Toplam Puan Korelasyonu Bulguları	61
Tablo 4.4 Araştırmada Kullanılan Uyum Kriterleri Aralıkları ve Tespit Edilen DFA Uyum İndekslerine Ait Bulgular	69
Tablo 4.5 Cronbach's Alpha, AVE ve CR Değerleri	70
Tablo 4.6 Test – Tekrar Test Güvenirliği Bulguları	71
Tablo 4.7 Ölçek Puanlarına Ait Betimsel Bulgular	71
Tablo 4.8 Gıda Okuryazarlığının Cinsiyet ile İlişkisinin İncelemesi ...	72
Tablo 4.9 Gıda Okuryazarlığının Lisede Gastronomi Eğitimi Alma Durumu ile İlişkisinin İncelemesi	73
Tablo 4.10 Gıda Okuryazarlığının Okul Türü ile İlişkisinin İncelemesi	74
Tablo 4.11 Gıda Okuryazarlığının Sınıf ile İlişkisinin İncelemesi	75
Tablo 4.12 Gıda Okuryazarlığının Çocukluğun Çoğunun Geçirildiği Yer ile İlişkisinin İncelemesi	77
Tablo 4.13 Gıda Okuryazarlığının Anne Eğitim Düzeyi ile İlişkisinin İncelemesi	79
Tablo 4.14 Gıda Okuryazarlığının Baba Eğitim Düzeyi ile İlişkisinin İncelemesi	81
Tablo 4.15 Gıda Okuryazarlığının Yaş ile İlişkisinin İncelemesi	83

BÖLÜM 1 GİRİŞ ve AMAÇ

Gıda, bireyin yaşamını sürdürebilmesinin yanı sıra hem endüstride hem de doğada önemli bir yere sahiptir. Son yıllarda üretim teknolojilerinde yaşanan gelişmeler birçok sektörü etkilemiştir. Özellikle, gıda ve yemek sektörü bu etkiden büyük bir pay almıştır. Yaşanan gelişmeler neticesinde toplumsal ve bireysel beslenme anlayışı da değişmeye başlamış, bilim insanları literatüre yeni kavramlar kazandırmışlardır (Aydın vd., 2021; Çelik ve Tümer, 2016).

Gıda okuryazarlığı, beslenmede nispeten yeni bir kavramdır. Bu kavram, davranışlarımızı ve alışkanlıklarımızı eğitim ve bilginin ötesinde etkileyen başka faktörlerinde var olduğunun fark edilmesiyle geliştirilmiştir. Gıda okuryazarlığı terimi, çeşitlenen ve değişen gıdalar arasında kendimiz için daha iyi olan gıdaya karar verebilmeye ve gıda hakkında edindiğimiz bilgileri beceri ve davranışa dönüştürebilmeye yönelik bir birey oluşturmayı hedeflemektedir. Gıda okuryazarlığı, tüketicilerin besin, besin ögesi, besin grupları ve beslenme ile ilişkili çeşitli bilgileri anlayabilmeleri, eleştirel olarak değerlendirebilmeleri ve bu bilgileri sağlıklı besin seçimi ve tüketimine yönelik doğru kararlar alarak uygulamaları açısından önemlidir (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

1.1. PROBLEM DURUMU

Modern insanın gıda tercihlerinde bulunurken doğacak ihtiyacını öngören farklı disiplinlerdeki birçok bilim insanı gıda okuryazarlığı alanında çalışmalar yapmıştır. Gıda okuryazarlığı pek çok ülke ve toplum katmanında, değişen sebep ve sonuçlarla kendisine yer bulmuştur. Buna rağmen tanımı, kavramsallaştırılması ve operasyonel olarak ihtiyaçları hususunda netlik kazanamadığı görülmüştür (Yılmaz, 2020; Bahar ve Yılmaz, 2021).

Yapılan literatür incelemesinde gıda okuryazarlığı hakkında, Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) tarafından yayınlanan 4 adet yüksek lisans tezi 1 adet de doktora tezi bulunduğu görülmüştür. Bunlar; Sağun (2022), Tenmas (2022), Çakır (2021), Koçaslan

(2021) ve Yılmaz'a (2020) ait çalışmalardır. Bu çalışmalar arasında, sadece bir tanesi gastronomi alanında yazılmıştır. Bu tez Dr. Öğr. Üyesi İlkay Gök danışmanlığında, Sağun (2022) tarafından hazırlanan; "Tüketici gıda okuryazarlığı ile fonksiyonel gıda tercih seviyelerinin tespiti ve sağlık durumlarıyla ilişkisinin araştırılması" başlıklı bir yüksek lisans tezidir. Gıda okuryazarlığı konusunda yurt içinde yapılan çalışmalarda genellikle uyarlanmış birkaç ölçekle yapıldığı bir kısmının da araştırmacı tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanmış anket soruları oluşturmaktadır. Bu nedenle gıda okuryazarlığı konusunda yeni bir ölçek geliştirmenin alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Öte yandan, gastronomi; uygun beslenme yaklaşımlarıyla insan sağlığını korumayı ve iyileştirmeyi amaç edinmektedir. Ülkemizde gastronominin nasıl konumlanması gerektiği ile ilgili farklı görüşler bulunmaktadır. Gelineen noktada gastronomiye atfedilen basitçe bir yemeğin nasıl yapılacağına indirgenmiş olması esas amaçtan bir hayli uzaklaşmış olduğu görülmektedir. Gastronomi, salt yemek yapmak değildir. Gastronomi, bilim tabanlı elde edilmiş bilgiyle şekillenmiş yetiştirme, yaygınlaştırma ve pişirme teknikleriyle uygun yapılarda yiyecekleri oluşturarak, bir yandan beslenme ve insan sağlığı dengelerini hedeflerken, diğer yandan yemek deneyimindeki duyuların ve duyguların uygun ve ahenkli uyarımını ele alan bir disiplindir (Yüksel, 2019). Dolayısıyla, gastronomi disiplini gıda okuryazarlığı üzerinden incelemenin hem gastronomiye hem de gıda okuryazarlığına bilimsel katkıları olacağı düşünülmektedir.

Ayrıca, gastronomi öğrencileri lisans öğrenimleri sürecinde gıda bilimi, beslenme ilkeleri, gıda teknolojisi, gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, gıda toksikolojisi, şarap bilimi, yiyecek içecek maliyet muhasebesi, gıda coğrafyası, moleküler gastronomi, sürdürülebilir gastronomi gibi dersler almaktadırlar (Deveci vd., 2017; Sezgin vd., 2020). Dolayısıyla gastronomi lisans eğitimi almış bir öğrencinin nitelikli bir gıda okuryazarı olması beklenmektedir. Ancak bu öğrencilerin gıda okuryazarlıklarını bilgi, beceri, davranış ve tutum boyutlarını da dikkate alacak bir gıda okuryazarlığı ölçeği bulunmamaktadır. Bu durum önemli bir problem ve ihtiyaç oluşturmaktadır.

1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI

Bu araştırmanın amacı, geçerli ve güvenilir özellikte bilgi, beceri, davranış ve tutum boyutlarına ait düzeyleri tespit etmeye imkân veren bir gıda okuryazarlığı ölçeğinin geliştirilmesidir.

Bu temel amacın yanında, yapılan çalışmada ayrıca Türkiye'deki üniversitelerin gastronomi bölümlerinde lisans öğrenimine devam eden 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile bu bölümlerin mezun öğrencilerinin gıda okuryazarlığı konusundaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeylerini belirlemek ve bunların çeşitli sosyodemografik özellikleriyle ilişkilerini tespit etmek amaçlanmıştır.

Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara cevaplar aranmıştır:

1. Gastronomi bölümlerinde lisans öğrenimi almakta olan 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile bu bölümlerin mezun öğrencilerinin genel olarak gıda okuryazarlıkları ile bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri nedir?
2. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
3. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile lisede gastronomi eğitimi alma durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
4. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile okul türü arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
5. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile sınıf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
6. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile çocukluğun çoğunun geçirildiği yer arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
7. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile anne eğitim düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?

8. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile baba eğitim düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?
9. Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile yaş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki var mıdır?

1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Literatürde gıda ve beslenme okuryazarlığı ile etiket okuma ile ilgili farklı hedef kitleleri baz alınarak yapılan çalışmalar bulunmaktadır (Aktaş ve Özdoğan, 2016; Kızgın ve Tuncer, 2020; Sonkaya vd., 2018; Yılmaz, 2020). Ancak gastronomi bölümü lisans öğrencilerinin derslerden edindikleri söz konusu kazanımları yaşamlarına ve mesleklerine ne derece yansıtabildikleri gıda okuryazarlığı konusu özelinde sınırlandırılarak, bu kapsamda bir farkındalık oluşturma önemli olacağı düşünülmektedir. Ayrıca gıda okuryazarlığı yalnızca bireysel alanı değil aynı zamanda sosyal alanı da etkileyen davranış değişiklikleri üretmede etkili bir rol üstlenmektedir. Gastronomi lisans eğitimi olarak yemek sektöründe aktif rol üstenecek ve gıda hakkında gelecekte karar verici düzeyde olabilecek öğrencilerin bu konuda bilinç düzeylerinin yüksek olmasının toplumsal düzeyde de önemi bulunmaktadır.

Slater' de (2013) gıda okuryazarlığının üç yönünü tanımlamıştır. Buna göre fonksiyonel gıda okuryazarlığı, güvenilir, kanıta dayalı gıda ve beslenme bilgilerinin değerlendirilmesini ve anlaşılmasını; etkileşimli gıda okuryazarlığı, beslenme sağlığı ve refahını artırmak için karar verme, hedef belirleme ve uygulamaları içeren gıda ve beslenme konularına ilişkin kişisel becerilerin geliştirilmesini; kritik gıda okuryazarlığı, gıda ve beslenme ile ilgili farklı kültürel, ailevi ve dini inançlara saygı duymayı, gıda üretimi ve beslenme sağlığı bağlamında kişisel, aile ve toplum değişikliklerini savunmayı olarak açıklamaktadır. Bu görüşe göre, gastronomi lisans öğrencilerinin gıda okuryazarlığı konusunda bilincinin olmasının toplumsal alana katkılarının bir diğer örneği olacaktır.

Gastronomi lisans eğitimi alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı ile paralellik gösteren pek çok dersi bulunmaktadır. Öğrencilerin etiket okuma bilgisine sahip olması, şef ve diğer pozisyonlardaki mesleki tecrübelerinde, sağlık ve birçok farklı konularda önemli

katkıları olacaktır. Sipariş verdikleri tereyağının ihtivasında yer alan su miktarını okumayı bilen bir şef, standart reçete oluştururken daha bilinçli farklı detayları görebilen ve işletmenin kâr marjına dahi katkılar sunabilecek nitelikte olması bireysel faydasına sadece bir örnektir.

1.4. SAYILTILAR

Araştırma kapsamında, katılımcıların ölçeklerde bulunan maddelere doğal ve objektif yanıtlar verecekleri varsayılmaktadır.

Çalışma grubu olarak belirlenen öğrenci sayısının evreni temsil ettiği varsayılmaktadır.

1.5. SINIRLILIKLAR

Geliştirilen ölçme aracıyla yalnızca araştırmaya katılan öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeyleri incelenmiştir. Araştırmanın sınırlı zaman içerisinde yapılması gerekliliği ve gıda okuryazarlığı ile yapılan araştırmanın yapıldığı tarihi yansıtmaması bu araştırmanın sınırlılıklarıdır.

1.6. TANIMLAR

Bu araştırmada yer alan bazı kavramların tanımları aşağıda verilmiştir.

Gıda: 5996 sayılı kanuna göre insan tarafında yenilebilen, içilebilen veya yenilebilmesi ve içilebilmesi beklenen işlem görmüş, kısmi olarak işlenmiş veya işlem görmemiş her türlü madde veya üründür.

Gastronomi eğitimi: Tarih boyunca insanların neyi, nasıl ve neden yenilip içildiğini incelemeye odaklanmış bir bilim dalıdır (Santich,2007; Kurnaz vd, 2014) Gastronomi eğitimi alan öğrenciler yiyecek ve içecek alanında sorumluluklarını yerine getirebilirken profesyonel olarak kendilerini geliştirebilecek öğrenme yetenekleri ile donatıldıkları bir süreci ifade etmektedir (Öney, 2016). Gastronomi eğitimi alan öğrencilere nitelikli bir şef olması için verilen mutfak becerilerinin yanında bilim, kültür, tarih, gıda sistemlerine ve gıda sektörüne de hâkimiyetlerinin üst düzeyde olması sağlanmaktadır (Karaca, 2018).

Alan uzmanı: Ölçeğin geliştirilmesi sürecine katılan, aşçılık, biyoloji, gastronomi ve mutfak sanatları, gıda mühendisi ve veterinerlik alanlarında ve fen bilimleri, eğitim bilimleri, beden eğitimi alanlarında görev yapan akademisyenler bu araştırma için alan uzmanı tanımlanmıştır.

Bilgi: Öğrenme, araştırma veya gözlem yoluyla elde edilen gerçek, doğruluğu kanıtlanmış inançlardır. İnsanlar sosyal bir varlık olması nedeniyle iletişim sırasında birbirleriyle paylaştıkları ve aktardıklarının yeniden şekillendirilmesiyle edinilen tecrübeler ve enformasyonlar olarak ifade edilmektedir. Aynı zamanda sosyal hayatta karşımıza çıkan eylemler ve olaylarda anlamlandırmamıza yardım eden işaretler ve kodlardır (Allee, 1997; Argyris, 1993; Nonaka ve Takeuchi, 1995).

Beceri: Bir işi zihinsel veya fiziksel yolla, hızlı ve doğru şekilde gerçekleştirebilme aynı zamanda belli bir sonuca ulaştırabilme yeteneği ya da kapasitesidir. Beceri bilişsel ve psikomotor davranışları da içerisinde barındırdığı için bir şeyi anlaması ve davranışa dönüştürebilmesi kişide o becerinin var olduğu düşünülmektedir (Bacanlı, 2014).

Davranış: Bireylerin yapabileceği veya deneyebileceği her şeydir. Davranış eylemler, hamleler, tavırlar, durumlar gözletilebilen yahut ölçülebilen bilinçli faaliyetler bütünü olarak bireylerin dış dünyada gösterdikleri her türlü eylemdir (Özkalp, 1993; Şimşek ve Eroğlu, 2013).

Tutum: Değerler, inançlar ve duygu eğilimleri ve deneyimler olarak tanımlanırken bireyin çevresinde yaşanan konuya karşı ortaya koyduğu niyet veya bir tepkinin ön eğilimidir (Kara, 2010; Kartal ve Bardakçı, 2019; Kavram, 2012).

Kısa Gıda Okuryazarlığı Anketi (SFLQ): Krause vd., (2018) tarafından İsviçre’de çalışan işçilerin tuz tüketimini azaltmalarını hedeflenerek literatüre dayalı olarak hazırlanmış 12 maddeden ve tek boyuttan oluşan geçerli ve güvenilir bir ölçektir. Durmuş vd., tarafından Türkçeye uyarlanmıştır.

Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL): Poelman vd., (2018) tarafından Hollanda’da yaşayan yetişkinlerin sağlıklı beslenme hususunda kişisel algısı üzerinden gıda okuryazarlığı konusundaki algıyı ölçme hedeflenerek literatüre dayalı olarak hazırlanmış 29 maddeden ve 8 alt boyuttan oluşan geçerli ve güvenilir bir ölçektir. Selçuk vd., (2019) tarafından Türkçeye uyarlanmıştır.

BÖLÜM 2 GENEL BİLGİLER

Bu bölümde gıda okuryazarlığı, gıda okuryazarlığı eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı ve eğitimi hakkındaki kavramsal çerçeve ve literatür araştırmasına ait genel bilgilere alt başlıklar halinde yer verilmiştir.

2.1. GIDA OKURYAZARLIĞI

İnsanoğlu, varlığının daha iyi şartlarda olması gereken ortam ve olanakları elde etmek için yüzünü her daim geleceğe çevirmesi gerekmektedir. Geleceğini şekillendirirken içinde bulunduğu dönemin koşullarına hâkim olmakla kalmayıp, gelecekte karşısına çıkabilecek değişimlere yön verebilecek vizyonu da olmalıdır. 19. yüzyılda Sanayi Devrimi ile başlayan başta bilim, teknoloji, kültür, ekonomi, yönetim olmak üzere birçok alanda yaşanan değişimler, toplumun her kesimini tesir altına almıştır. Dolayısıyla fertlerin bu başkalaşım sürecinden doğrudan ve dolaylı olarak yaşamlarında etkilerini görmeleri kaçınılmazdır. Yaşanan değişimler toplumların ve bireylerin yaşamındaki pek çok soruna çözüm yolu olurken, aynı zamanda yeni sorunların da ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Berktaş ve Oraklıbel 2021; Şanlısoy, 1999).

Yaşanan gelişmeler neticesinde değişime maruz kalan en önemli konulardan birisi gıdadır. Küreselleşen gıda sistemi ve bireyin bu sistemle ilişkisi, hızı itibarıyla karmaşıklık içinde değişmeye ve büyümeye devam etmektedir. Yemek yeme, insanoğlunun yaşamının bir parçası olan günlük bir olaydır. Bu eylem sıradan bir olay gibi gözüküyor olsa da yediklerimiz anlamında bakıldığında dünyadaki değişikliklere tepki olarak yediklerimiz sürekli değişmektedir (Alemdar, 2008; Gökırmaklı ve Bayram, 2018; Talas, 2010).

Bu değişiklikler, bireysel (çalışma durumunda değişiklikler vb.) hane halkı (hanede kimlerin bulunduğu durumundaki değişiklikler vb.) topluluk (gıda perakende noktalarının yakınlığındaki değişiklikler vb.), ulusal (süpermarketler vb.) ve küresel

düzeyler (pazarları küresel çok uluslu gıda şirketlerine açan serbest ticaret anlaşmalı vb.) olmaktadır. Yemek yeme günlük bir aktivite olduğundan, eylemlerimiz gıdanın doğasını yavaş ama sürekli olarak değiştirir. Örneğin; kadınların iş gücüne katılımındaki artış ev içi yemek işinin doğasını etkilerken, kentleşme ise ev dışında tüketilen gıdadaki artışı etkilemiştir (Alemdar, 2008; Gökırmaklı ve Bayram, 2018). Seyahat yoluyla yiyecek ve kültürler maruz kalmayı etkilerken, internet ile geleneksel yerel mutfakların ötesinde daha çeşitli yiyecek tatlarını ve malzemelerine ulaşımı etkiledi. Geçtiğimiz yüzyılda yaşanan bu hızlı değişim yiyecek alımını, yemek hazırlamayı ve yeme ritüellerini etkilediği görülmektedir. Yaşanan değişimlerin doğası ve sosyo-kültürel, çevresel, eğitimsel, ekonomik ve sağlık sonuçları hakkında birçok yorum bulunmaktadır. Yorumlar bu değişiklikleri bir kayıp, bir eğilim, bir geçiş veya bir evrim olarak görme konusunda farklılık göstermektedir. Nasıl, ne, ne zaman ve kiminle yediğimiz konusunda önemli değişiklikler olsa da bireylerin, evlerin, toplulukların, ulusların ve küresel faktörlerin bu değişiklikleri şekillendirmede rolü olması gerektiği düşünülerek bu tartışmaların arasında “gıda okuryazarlığı” terimi ortaya çıkmıştır (Vidgen, 2016). Gıda okuryazarlığı terimi günlük yemek için gereken bilgi, beceri ve davranışları özetleme girişimi olduğunu ima eder. Gıda okuryazarlığı çoğunlukla beslenme sürecine odaklansa da gıda ile ilgili olan özellikle çevresel sürdürülebilirlik, bilinçli tüketicilik, aktif vatandaşlık ve gıda güvenliği gibi alanlarda bu terimin kapsamındadır (Alemdar, 2008; Talas, 2010; Vidgen, 2016; Gökırmaklı ve Bayram, 2018).

2.1.1. Okuryazarlık Kavramı

Küreselleşmenin beraberinde yaşanan başkalaşım bilgi toplumu olma eğilimini arttırmıştır. Bilgi toplumunda ortaya çıkan süratli değişim ise kişilere modern beceriler edinmesi gerekliliğini doğurmuştur. Günümüzde bilgi çağının gerektirdiği modern becerilerden birisi olan okuryazarlık farklı alt kollarla çeşitlendirilen ve önemi gün geçtikçe daha çok anlaşılan bir beceridir (Erdem, 2019). Psikologlar, dilbilimciler, eğitimciler, sosyologlar gibi birçok farklı disiplin okuryazarlık hakkındaki bilgilere katkıda bulunmuşlardır. Dolayısıyla, okuryazarlığın çeşitli boyutlarda farklılık gösteren tanımları bulunmaktadır (Rintaningrum, 2009).

Okuryazarlık, en genel anlamıyla okuma ve yazma yetisi olarak tanımlanmıştır (Yılmaz,1989; Aldemir, 2003). Son yıllarda yapılan bilimsel çalışmalarla bu terim son derece kapsamlı bir hâl alarak dil, eylem ve çevresel olgular üzerine konumlandırılmıştır (Cimbora, 2008). Bir ülkenin nüfusundaki okuryazarlık oranının yüksek olması her anlamda önemli katkıları olacaktır. Örneğin; okuryazar olan bireylerin ekonomiye aktif biçimde katılımı daha fazlayken aynı zamanda toplumsal faaliyet noktasında da katkıları okuryazar olmayanlara nazaran daha fazla olacaktır (Kickbusch vd., 2022).

Okuryazarlık kavramı ilk olarak sağlığın teşviki ve geliştirilmesi alanlarında ortaya çıkmıştır. Farklı bağlamlarla ilişkili basılı ve yazılı materyalleri kullanarak tanımlama, anlama, oluşturma, iletişim kurma ve hesaplama yeteneğidir. Bireylerin hedeflerine ulaşmalarını, bilgi ve potansiyellerini geliştirmelerini, yaşadığı topluma ve farklı toplumlara tam olarak katılmalarını sağlamak için bir öğrenme sürekliliğini içermektedir (Unesco, 2004). Okuryazarlığın, gıda okuryazarlığı, beslenme okuryazarlığı, sağlık okuryazarlığı, tarım okuryazarlığı gibi farklı alanlarda sınıflandırılmış olması sürecin daha ciddiyetle ele alınmasına olanak sağlamıştır. Aynı zamanda okuryazarlık kavramının içerisinde bulunan okuma, anlama, yorumlama becerilerinin nesillere aktarım hususunda da önemli katkıları bulunmaktadır (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

2.1.2. Okuryazarlık Kavramının Tarihsel Gelişim Süreci

Okuryazarlık en sade şekilde okuyabilen ve yazabilen olarak tanımlanırken, bazen de konuşma, duyma, okuma ve yazma yeteneği olarak tanımlanabilmektedir. İnsanoğlu, çocukluk döneminde konuşulan dili kendi başlarına konuşma ve anlama yeteneğine sahipken, okuma ve yazma için daha fazla eğitime ihtiyaç duymaktadır. Geçmiş zamanlarda, sadece asilzade veya bir alim bu yeteneğe sahip olabiliyorken matbaanın icadıyla kitaplar pek çok kesimin kolaylıkla erişebileceği hale gelmeye başlamıştır. Sanayi devriminin yükselişiyle birlikte okuryazarlık en temel becerilerden biri haline gelmiştir. Modern çağlarda ise okuma ve yazma bilmek hayatta kalabilmek için zorunlu bir ihtiyaç hali olmuştur (Wibowo, 2020).

1951 yılında UNESCO tarafından organize edilen bir toplantıda okuryazarın ilk uluslararası düzeyde kabul edilen tanımı “günlük hayatı ile ilgili basit ve kısa bir

cümleyi anlayarak okuyabilen kişi” olarak yapılmıştır (Güneş, 2000). 1962 yılında UNESCO tanımı “kendinin ve içinde yaşadığı toplumun gelişmesine katkıda bulunabilecek derecede okuma, yazma ve hesap yapma becerilerine sahip, grup ve topluluk içindeki görevlerini etkin bir şekilde yerine getirebilmek için gerekli bilgi ve becerileri kazanmış kişi” şeklinde açıklamıştır. Birleşmiş Milletler ise okuryazar “en az beş yıl eğitim görmüş biri kadar bilgili ve günlük gazeteleri rahatlıkla okuyabilen kişi” olduğu yönünde açıklama yapmıştır. 1965 yıllarından sonra geleneksel okuryazarlık kavramından farklılaşmaya başlayarak “modern toplumun gerektirdiği faaliyetler için ihtiyaç duyulan okuma yazma becerileri” olarak tanımlanmıştır. 1970’li yıllarda ise okuryazarlık “sadece ekonomik, sosyal ve kültürel gelişmeye yönelik değil, bireyin hür olmasını sağlamak amacıyla da yürütülmelidir” görüşüyle tanımlanmıştır (Güneş, 2019).

1985 döneminde okuryazar olmanın temel bir hak olduğu kabul edilmiş ve 1987 yılında Toronto’da düzenlenen bir bildiride “Okuryazarlık sadece okuma yazma ve hesap yapma becerileriyle sınırlandırılmamalıdır (Güneş, 1996). Teknolojik gelişmeler bilgi düzeyinde olduğu kadar uygulamada da yetişmeyi zorunlu kılmaktadır. Okuma yazma bireylerin iş ve yaşam koşullarını düzeltmeleri için gerekli tüm bilgileri sağlamalıdır” vurgusuyla tanımlanmıştır (Velis, 1990).

1990 yıllarda Tayland’da Herkes İçin Eğitim Konferansı düzenlenmiştir. Düzenlenen raporda “Her insan, çocuk, genç ve yetişkin, kendi temel öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere, tasarlanmış eğitim olanaklarından yararlanmalıdır. Bu ihtiyaçlar hem temel öğrenme araçlarını (okuma, yazma, sözlü anlatım, rakamsal işlemler ve problem çözme gibi), hem de insanların varlıklarını sürdürmek, kapasitelerini sonuna kadar geliştirmek, onurlu bir biçimde yaşamak ve çalışmak, kalkınmaya her anlamda katılmak, yaşam standartlarını yükseltmek, bilgili kararlar vermek ve öğrenmeyi sürdürmek için ihtiyaç duydukları temel öğrenim içeriğini kapsar” ifadeleri yer almıştır (UNICEF, 1990).

2000’li yıllarda ise dünyada okuma yazma oranlarını yükseltmek için bölgesel kampanyalar ve projeler yapılmıştır. Okuryazarlık kavramı bireylerin adını ve soyadını yazabilme, imzasını atabilme becerisinden başlayarak, basit cümleleri anlayarak okuyabilme ve yazabilme, ilkokul derecesinde eğitim almış olmasına, modern toplum

olmanın gerektirdiği faaliyetler yetecek düzeyde becerilere sahip olma şeklinde gelişerek bugünlere gelmiştir (Güneş, 2019).

2.1.3. Okuryazarlık ve Modern Yaşamdaki Önemi

Okur ve yazar olma becerisi yaşamın başlangıcından beri insanların yaşam biçimini değiştirmiştir. Çizimler ve el işaretleri ile iletişim kurulan zamanlardan Latincenin en eski biçimine kadar ki tüm süreçler buna dâhildir. Okuma, çok az kişinin sahip olduğu beceriyken, yalnızca zengin ve asil sınıfa öğretildiğine inanılıyordu. Köylü sınıfı günlük yaşamlarını idam ettirmek için böylesi bir beceriye ihtiyaçları olmadığını düşünüyorlardı. Bunun yanı sıra okumak bir güçtü ve ayrıcalık olarak görülüyordu. Bu düşüncenin neticesinde alt sınıfı bastırmak için de kullanılan bir meta olarak görülmesine neden olmuştur (Önal,2010; Ranaweera, 2008; Whiteman, 2013).

Zaman içerisinde okuryazarlığın bireyin refahında ve toplumsal gelişim için gerekli olduğu anlaşılmıştır. En az bir dili anlayarak okuma ve yazma becerisine sahip olma okuryazar olduğunuz anlamına gelmektedir yani daha bir basit bir ifadeyle, konuştuğunuz dili yazıp okuyabilmektir. Okuryazarlık, eğitimin ve bilgi edinmenin önemli bir yönünü oluşturmaktadır. Çağdaş zamanlarda cehalet sadece bir eksiklik değil, aynı zamanda başarı ve gelişmenin önündeki en büyük engeldir. Bugün kullanılan tüm araçlar dile dayalıdır. Mevcut durumda okuma yazma bilmemek kişinin yaşam kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir. Cehalet sadece bireysel sorun olmaktan çıkmış ulusun işlevselliği kadar güvenirliliğini de etkileyebilmektedir. Dünyanın en gelişmiş ülkelerinde okur-yazar ve iyi eğitilmiş insan yoğunluğunun yüksek olduğu görülmektedir. Singapur, Avustralya, Yeni Zelanda ve İsviçre gibi gelişmiş ülke statüsünde olan devletlerin eğitim seviyesinin de buna paralellik gösteren şekilde yüksek olduğu yapılan araştırmalarla tespit edilmiştir (Kaya vd., 2020).

Okuma ve yazma aynı zamanda bilgi ve bilginin fiziksel bir kaydını oluşturmak, depolamamızı ve zaman ve mekândan bağımsız başkaları için erişilebilir kılmanızı sağlayan insan icadıdır. Bunu yaparken, birbirini izleyen nesillerin kendinden önceki nesillerin öğrenmeleri üzerinden inşa etmelerine katkıları olmuştur. Dolayısıyla geçmiş dönemlerdeki bilgi kazanımlarından beslenerek politik ve sosyal söylemlere katılmalarını mümkün kılan bir yönü de bulunmaktadır (Ranaweera, 2008; Yılmaz, 1989; Zor, 2014).

Modern toplumda fertlerin asgari düzeyde temel okuryazarlık becerilerinden daha fazlasını edinmelerine yönelik artan ihtiyaç, günlük yaşamda kendisini göstermektedir. Günümüzde okuryazarlığın yaşamdaki önemi, modern topluma başarılı bir şekilde katılmak ve yön verebilmek amacıyla eğitim düzeyinin çeşitli metin düzeylerini okuyabilmek, yeterli şekilde anlamak ve yorumlamak için her zamankinden daha açık şekilde ortaya çıkmaktadır. Bu kazanımla birlikte ardı sıra gelecek olan yaşamda anlamlı bir istihdam edinmedir. Yeterince okuryazar olamamak, bireylerin birçoğunun ekonomik kaderini belirsiz bir durumda bırakmasına neden olmuştur. Sosyal sınıfın eğitime ulaşmada sağlayacağı kolaylık en önemli faktörlerden birisi olsa da ekonomik servetin yeterliliği ve istikrarlılığı aileler üzerinde etkisinin doğrudan bir sonucu olarak okuryazarlık düzeyleriyle de ilişkilidir (Wilson, 2016).

Okuryazarlık işgücü piyasasında daha fazla katılım sağladığı için sürdürülebilir kalkınma adına itici bir güçtür. Dolayısıyla, geliştirilmiş çocuk ve aile sağlığı ve beslenmesi, yoksulluğun azalması ve yaşam olanaklarının genişlemesine katkıları olmaktadır. Geleneksel kavramı olan bir dizi okuma, yazma ve sayma becerileri olmanın ötesine geçmiştir. Okuryazarlık artık giderek dijitalleşen, bilgi açısından zengin ve hızla değişen dünyayı tanımlama, yorumlama, yeni oluşumlar ve iletişim aracı olarak anlaşılmaktadır (Karaduman, 2019; Silik ve Aydın, 2021).

Günümüzde okuryazarlığın etkili olduğu önemli konulardan biriside gıdadır. Yaşam boyu sağlığı geliştirmek ve sürdürmek için sağlıklı bir yaşam tarzı ve beraberinde sağlıklı bir diyetin de benimsenmesi gerekmektedir. Sanayileşme, kentleşme, ekonomik gelişmeler, pazarın küreselleşmesi neticesinde belirlenen yaşam değişiklikleri küresel bir beslenme sistemine geçişe yol açmıştır. Bu durum, insanoğlunun yaşam standardının iyileşmesine katkı sağlarken nüfus sağlığı ve beslenme durumu üzerinde sağlıksız beslenme kalıplarının oluşmasına neden olan olumsuz etkiler görülmesi ile sonuçlanmıştır. Örneğin, işlenmiş sodyum, şeker ve doymuş yağ oranları yüksek gıdaların tüketimindeki artışla birlikte meyve ve sebze tüketiminin azalması ile kilo alımındaki artışın sonucunda obezite ve diğer birçok kronik hastalığın artışına yol açmıştır. Ayrıca, sağlıksız yiyecekler genellikle daha az sürdürülebilir ve çevre üzerinde de olumsuz etkilere sahiptir. Bu nedenle, tüketicileri sağlıklı ve sürdürülebilir gıda tüketimi konusunda bilinçli bir seçime yönlendirmek gerekmektedir. Bilinçli tüketici olmanın toplumsal ve bireysel olarak değişen farklı ödevleri bulunmaktadır. Gıda

okuryazarı olmanın en temelinde bilinçli tüketici olma isteği bulunmaktadır (Formoso vd., 2020).

2.1.4. Bilinçli Gıda Tüketimi

Bireyin yaşamını sürdürülebilmesi için fiziksel, sosyal ve biyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için besin tüketmesi gerekmektedir. Tüketim, en genel manasıyla ihtiyaçların karşılanabilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır. İhtiyaçlar, istekler ve arzula gibi taleplere bağlı olarak mal, hizmet, para ya da taleplerin yerine getirilmesi için para yerine geçen bir değer zaman ve mekânla bağlantısı olan sosyal ve ekonomik ilişkilere sahiptir. (Velioğlu vd., 2013).

Toplumların gıda tüketim tercihlerine bakıldığında insanoğlunun var olmasından bu yana bireylerin tercihleri ve tercih nedenleri farklılık göstermektedir. Yemek (beslenmek) yalnızca fizyolojik ihtiyaçları gidermek için yapılması gereken bir davranış olarak değerlendirilmemelidir. Toplumların kendilerine ait kültürel özellikleri nelerin yenilip ya da nelerin yenilemeyeceği hususunda kurallarla belirlenmiştir. Günümüzde küreselleşmenin etkisiyle toplumlar arası beslenme pratiklerinde farkların geçmiş dönemlere nazaran azaldığı görülmektedir. Yaşanılan bu durum neticesinde beslenme sorunlarına küresel bir biçim kazandırmıştır (Beşirli, 2012).

Bilgi ve iletişim teknolojileri alanındaki gelişimle değişen yaşam şartları satın alma davranışlarını farklılaştırmıştır. Tarımın ve gıdanın endüstrileşmesi tüketicilerin temin ettikleri gıdaların ne olduğuna dair hassasiyetle irdelemesine neden olmuştur. Tüketicilerin güvenli gıda noktasında gösterdiği duyarlılık, giderek karmaşık bir hâl alan beslenme sürecindeki kaygı ve endişeler artmıştır. Artan eğilim ihtiyacının karşılanması içinde ülkemizde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı harekete geçmiştir. “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” sloganıyla “Alo 174 Gıda Hattı” ismiyle bir gıda hattı kurulmuştur. Bu hattın amacı; “Tüketicinin gıda güvenilirliği ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetle ilgili merciye kolay bir şekilde ulaşabilmesi, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takip edilebilmesidir.” (WEB_1).

Bireylerin bilinçli tüketici olması adına kurum ve kuruluşlarında yaptıkları pek çok çalışma bulunmaktadır. Bilinçli gıda tüketmek ve bilinçli tüketici olmak için konusunda uzman kişiler tarafından belirli şartlar oluşturularak, bu sürecin her birey için kontrol

edilebilir olması sağlanmıştır. Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliğinin çıkardığı bilinçli gıda tüketim broşürüne göre bilinçli tüketici olmanın 7 temel şartı bulunmaktadır. Bunlar; gıdaların ambalajlı ve etiketli bir şekilde satılması yasal gerekliliktir. Etiketler üzerinde kontrol edilmesi gerekenler: gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, firma adı, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığından alınmış üretim iznini gösteren tarih ve sayısıdır. Dondurulmuş olarak satışa sunulan gıdalar evde dondurucu da muhafaza edilmesi gerekmektedir. Alışveriş esnasında soğuk zincirin kırılıp bakteri oluşumunun artmaması adına en son satın almalı ve en kısa sürede dondurucuya konulmalıdır. Satın alınan bir gıda son kullanma tarihi geçmemiş olsa dahi gıda maddesinin ambalajı açıldığı anda bozulma, küflenme, renk ve koku değişikliği fark edildiğinde ürünün tadına bakma yoluna gitmeden iade edilmelidir. Gıda ile ilgili herhangi bir istenmeyen durum oluştuğunda Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının denetiminde olan Alo 174 Gıda Hattı, Sağlık Bakanlığı ve Tüketici Koruma Derneklerine şikâyetle bulunmalıdır. Konserve kutularında alt ve üst kapakları olması gereken görüntüsünü kaybetmesinin sonucunda şişkinlik gözlemleniyorsa satın almamalıdır. Etiketle yer alan bilgiler kontrol edilmeli, tarihi geçmiş gıdaları tüketmemelidir. Vakumla paketlenen gıdalarda herhangi bir nedenle vakum hasar görmüşse bu ürünler tüketilmemelidir (Belge_1).

2.1.5. Gıda Okuryazarlığının Tanımları

Gıda okuryazarlığı kavramının muhtevasını, hudutlarını ve hitap edilen kitlesini berraklaştırmak adına öncelikle “gıda ve beslenme” anlayışlarının nasıl tasvir edildiğine bakmak gerekmektedir. Gıda; filolojik açıdan incelendiğinde Arapça menşe sahip bir kelime olduğu görülürken, Türkçe dilinde kendisine “beslenme” sözcüğü ile karşılık bulmaktadır. Canlılar âleminin yaşamını devam ettirebilmesi için beslenme zaruri ve esas gereksinimlendendir. Ancak gıdanın, yaşamın sürekliliği sağlamak ve hayatta kalabilmenin ötesinde daha derin manalar içerdiğini de ifade etmek gerekir (Aktaş ve Özdoğan, 2016; Bahar ve Yılmaz, 2021).

Gıdaların esasen toplumsal, kültürel, ekonomik ve hukuksal düzlemlerde de bağlayıcı rolleri bulunmaktadır. Bu nedenle, 5999 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nda yer alan gıda tanımı, Türk hukuku mevzuatında yer alan içeriği en dolgun tanımlar arasında yer almaktadır. Tanımlar başlığının 3.

maddesinin 24. bendinin konusu olan gıda; “Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tabi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi” biçiminde ifade edilmektedir (WEB_2).

Bu tanımdan anlaşılacağı gibi, insanların tüketmesi için sunulan bir gıda ürününün basitçe düşünülmesi mümkün olmamakla birlikte, verebileceği zararlar neticesinde de gıda üreticisinin sorumluluk alanlarının detaylandırılması önem arz etmektedir. Bu detaylandırılmanın neticesinde gıdalar kendi aralarında birçok alt ve özel kollara kategorize edilmiş olup mevzuatta ayrıntılı şekilde üretim süreciyle ilgili detaylara ulaşmak mümkündür.

İnsanların tüketmesi için sunulmuş bir gıdanın, kanunların gıda için belirlemiş olduğu çerçevenin dışında kalmadığı sürece gıda üreticisinin sorumluluğunun yerine getirdiği bir gıda olarak kabul edilmesi mümkündür. İlk bakışta üreticinin sorumluluğu olan bir konu olsa da bu çalışmanın da temelini de oluşturan tüketicinin sorumlulukları ve bilinçli bir tüketici olarak gıda okuryazarlığı hususu ele alınacaktır.

Kullanılabilirlik, erişilebilirlik, fiyat ve satın alınabilirlik gibi gıda sisteminin birçok yönü araştırılmış ve gerekli değerlendirmeler yapılmış olsa da bu faktörlerin insanların gıda alımı ve tüketimi arasındaki ilişki konusunda kısıtlı anlayış hüküm sürmekteydi. Bu kısıtlı kalan ihtiyaca binaen gıda okuryazarlığı terimi, çağdaş ve beslenme politikaları ve planlarında 1990’da ve 2001’den itibaren literatürde görülmeye başlanmıştır. Gıda okuryazarlığı, bireylerin beslenme ve sağlık ihtiyaçlarını karşılamak için gıda temin ederken ihtiyaç duydukları günlük beceri, davranış ve bilgi tanımıyla ortaya çıkmıştır (Begley ve Vidgen, 2016; Kolasa vd., 2001).

Gıda okuryazarlığı terim olarak endüstri, halk sağlığı beslenme örgütleri ve politikacılar tarafından gıdanın hazırlanmasından pişirme becerilerine, gıda bilimi, ev içerisinde gıda üretimi, gıda güvenliği ve gıda pazarlamasına kadar geniş bir yelpazeyi kapsayacak şekilde kullanılmıştır (Truman, 2017). Ayrıca gıda okuryazarlığı ile beslenme kalitesi, beslenme davranışları, sosyal bağlılık ve gıda güvenliği alanlarında

gıda ile ilgili çeşitli sonuçlar arasında ilişkiler öneren çok sayıda çerçeve ve model bulunmaktadır (Colatruglio ve Slater, 2016; Vidgen ve Gallegos, 2014).

Bireylerin sağlıklı ve dengeli beslenmesi, sağlıklı ve uzun bir ömür sürebilmesi ve yaşamı içerisinde üretken olması için gereklilik arz etmektedir. Ancak sürekli gelişerek farklılaşan ve nihayetinde karmaşık bir hâl alan beslenme siteminde sanayileşme ve küreleşmenin etkileriyle farklılık gösteren beslenme ortamları ve gıda maddelerinin çeşitlenmesiyle karmaşık bir beceri edinme zorunluluğu oluşmuştur. Bu zorunluluğun neticesinde, bir bireyin yeterli ve dengeli beslenebilmesinin yolu gıda okuryazarı olmasıyla mümkündür (Bahar ve Yılmaz, 2021).

Gıda okuryazarlığı, gıdayı kullanma sürecinde gerekli olan bilgi ve becerilerin bir bütünüdür. Bir diğer deyişle “temel olarak gıdanın doğasını ve sizin için ne kadar önemli olduğunu anlayabilme, gıda hakkında bilgi edinebilme, işleme, analiz etme ve kullanabilme yeteneği”dir (Velardo,2015; Vidgen ve Gallegos, 2011).

Bireyin hayat tarzında maruz kalacağı gıdalar, bölgesel ve toplumsal açıdan kompleks bileşikler nitelikli şekilde kavramasına gıda okuryazarlığı denmektedir (Stinson,2010). Gıda okuryazarlığı, gıdaları seçim aşamasından başlayan, gıdalara dair bilgi ve tutumu da çevreleyen bir kümedir (Macdiarmid, vd., 2016).

Gıda okuryazarlığı, gıda seçimi, gıdanın üzerinde yazılı olan etiketleri okuma ve gıdanın seçiminden sonra uygun şekilde hazırlanması için elzem olan bilgi ve becerilerdir (Van Der Vyver, 2013). Gıda okuryazarlığı, fertlerin gün içerisinde ihtiyacı olan enerjisini karşılayacak yeterli besin alımına ilişkin bilgiye sahip olmasıdır (Velardo, 2015). Gıdaların kaynağını bilme ve tarife riayet ederek hazırlayabilme bilgi ve becerisidir (Vaitkeviciute vd., 2015).

Gıda okuryazarı bir fert, dengeli ve sağlıklı beslenebilmek için yaşantısında zaruri olan metabolik enerji ve besin öğeleri ihtiyacının bilincinde olarak gıda maddelerinin içeriklerine vakıf olmalıdır. Bilgiye erişimin kolay olduğu bu dönemde, her bilginin doğru olmadığını analiz edebilmeli, edindiği kazanımları davranışa dönüştürmek noktasında da başarılı olmalıdır. İhtiyaç duyduğu besin öğelerinin pek çok gıda maddesinde bulunabileceğini bilmeli, aynı gıda maddesine ilişkin birden fazla ihtimal olduğunda belirlediği kriterler çerçevesinde karşılaştırabilme yetisine sahip olmalıdır. Satın aldığı gıdaları hijyen koşullarına göre ve gıda güvenliği kriterini de karşılayacak biçimde pişirebilmeli, bununla birlikte sağlıklı pişirme metotlarına hâkim ve en uygun

olanını tercih edebilecek nitelikte olması gerekmektedir. Mutfağında yer alan araç ve gereçleri hizmet ettiği amaca uygun kullanabilmelidir. Besin öğelerini dikkate alarak her öğün için uygun porsiyon ve öğünlerin denge içerisinde dağılımını sağlayabilmelidir. Günlük yaşamının farklılaştığı özel günlerde bulunduğu sosyal ortamlarda ya da duygusal değişimlerinde vücudunun ihtiyacı olan enerji miktarına sadık kalacak şekilde beslenmesini yönetebilmelidir. Gıda işletmeleri tercihinde bulunurken sağlıklı ve güvenilir besin temin ettiği hususunda gerekli olan analizi yapabilmelidir. Gıda okuryazarı olan bir bireyin, doğru ve dengeli beslenmesi için kaçınılmaz olan parayı ve zamanı göz ardı etmesi mümkün değildir. (Yılmaz, 2020).

Literatürde gıda okuryazarlığı tanımlarına bakıldığında gıda ve beslenme sürecine ilişkin bilgi, beceri ve davranışların temelde önemli görüldüğü söylenilebilir. Gıda okuryazarlığı konusu geniş bir ülke ve bağlam yelpazesinde kendisine yer bulmuş olmasına rağmen tanımı, kavramsallaştırılması ve operasyonelleştirilmesi bağlamında netlik eksikliği, yapılan araştırmalarda tutarsızlıklara neden olduğu da görülmektedir. Gıda okuryazarlığı anlayışının eksikliği, bulguların sentezlenme sürecini engellemekte aynı zamanda diyet alımını ve gıda güvenliği noktasını iyileştirmek adına gıda okuryazarlığından yararlanma potansiyelini sınırlayıcı etkiler oluşmaktadır.

2.1.6. Gıda Okuryazarlığının Bileşenleri

Gıda okuryazarlığı hem tanımının hem bileşenlerinin ne olması gerektiği konusunda pek çok görüşün olduğu kavramlardır. Gıda okuryazarlığı konusunda bilhassa Kanada ve Avustralya öncelik vermekle birlikte pek çok ülkede araştırmalar yapılmaktadır. Beslenme sistemine dair modeller geliştirilirken, toplumların farklılıkları nedeniyle kendi değerlerini de yansıtan o topluma özgü gıda okuryazarlık tanımları yapıldığı görülmektedir. Colatruglio, Kanada'da eğitim gören üniversite öğrencilerini dâhil ettiği bir araştırma yapmıştır. Bu çalışmanın neticesinde gıda okuryazarlığı bileşenlerini iki temel başlık altında modellemiştir. Bunlar; bilgi ve beceriler ile tutum ve değerlerdir (Colatruglio ve Slater, 2014).

Vidgen ve Gallegos'a (2014) göre gıda okuryazarlığı beslenme dili, beslenme uygulamaları ve beslenme ekolojisi bileşenlerinden oluşmaktadır. Stinson'a (2010) göre kişilerin yaşantısındaki gıdaya karşı çevresel ve sosyal bakımdan kompleks bileşenleri daha nitelikli kavraması gıda okuryazarlığının bileşenlerini oluşturmaktadır. Grubb ve

Vogl’a (2019) göre gıda okuryazarlığının bileşenleri sağlık, beslenme kültürü, sürdürülebilir çevre ve evrensel gıda sistemidir. Gıda okuryazarlığı bileşenleri hakkında yapılan bir derleme çalışmasında tüm tanımlarla tekrar eden 6 tane temanın olduğu tespit edilmiştir (Truman vd., 2017) (Tablo 2.1)

Tablo 2.1 Gıda Okuryazarlığının Bileşenleri

Gıda Okuryazarlığı Bileşenleri	Kapsam
<i>Beceri ve davranışlar</i>	Gıdayı içeren fiziksel aktivite ya da yetenekler
<i>Sağlıklı besin seçimleri</i>	Besin kullanım aşamasındaki tercihler
<i>Kültür</i>	Gıdanın sosyal açıdan boyutu
<i>Bilgi</i>	Gıda ilişkin bilgiye erişebilme ve bilgiyi analiz edebilme
<i>Duygular</i>	Davranış ve güdü etkisi
<i>Gıda sistemi</i>	Gıda sisteminin kompleks yapısının idraki

Kaynak: Truman vd., 2017.

2.1.7. Endüstriyel Gıda Toplumu Olmanın Gerektirdiği Yeni Beceriler: Okuryazarlıklar

Dünyada 1900’lü yıllardan itibaren değişen zaman ve şartlarla farklı yaklaşımlarla okuryazarlık kavramına bakılmıştır. Modern çağlarda pek çok ülkede çoklu ve çeşitli okuryazarlık yaklaşımının uygulandığı görülmektedir. Okuryazarlığın çok ve çeşitli olması konusunda yapılan araştırmalar neticesinde UNESCO (2004) rapor yayınlamıştır. UNESCO bu raporunda “Okuryazarlık tek tip değil, kültürel, dilsel, hatta koşullara ve durumlara göre çeşitli okuryazarlık vardır” cümlesi ile konuyu ele almıştır (Güneş, 2019). Dolayısıyla insan hayatında çok önemli bir konumda bulunan gıda konusunda da çoklu ve çeşitli okuryazarlıkların katkıları olacaktır. Gıda okuryazarlığına nitelik kazandıran okuryazarlık türleri Tablo 2,2’de toplanmıştır.

Tablo 2.2 Gıda Okuryazarlığına Nitelik Kazandıran Okuryazarlık Türleri

Akademik Okuryazarlık	Bireyin bilgiyi kavrayarak ve bilginin farkında olarak onu hayatında kullanabilmesi, karşılaştığı problemlere bilimsel düşünme penceresinden bakarak kendi hayatına yön verebilmesi ve elde ettiği bilimsel bilgiyi etkili şekilde aktarabilmesidir (Demir ve Deniz, 2020).
Bilgi Okuryazarlığı	Bilgi ihtiyacını fark etme, bilgi ihtiyacını tanımlama, bilgi arama stratejileri geliştirme, bilgi arama, bulma, seçme, değerlendirme, kullanma, sınıflama, düzenleme, yorumlama, yeni bilgiyi mevcut bilgiyle bütünleştirme ve iletme gibi bilgi becerilerinin; muhakeme yürütebilme, karar verebilme, problem çözebilme, analitik düşünebilme, eleştirel düşünebilme, sentez yapabilme, yaratıcı düşünebilme, yeni bilgi üretebilme, geçmiş deneyimlerden yararlanarak bilgi ve beceri transferi yapabilme ve bilgiyi içselleştirme gibi üst düzey düşünme becerilerinin; iletişim, ekip çalışması, işbirliği, kişisel motivasyon, uyum sağlama gibi bireysel becerilerin birleşiminden oluşmaktadır (Aytaş ve Kaplan, 2017).
Çevre/Ekoloji Okuryazarlığı	Bir bireyin günlük yaşamda insan, toplum ve doğal sistemler arasında var olan doğal ilişkileri ve bu ilişkilerin nasıl daha sürdürülebilir bir şekilde yapılabileceğini bilmesi ve başarılı bir şekilde eyleme geçirebilme kapasitesidir (Altınöz, 2010; O'Brien, 2007).
Dijital Okuryazarlık	Dijital ortamda yer alan bilgileri anlama, kavrama ve kullanma yeteneğidir (Gilster ve Glister, 1997).
E- Okuryazarlık	Elektronik ortamlarda bilgisayar, cep telefonu vb. mesajları düzenleyebilme, kullanabilme ve paylaşabilme; interneti kullanabiliyor olma, temel teknik becerileri bilme ve aynı zamanda bilgisayar okuryazarı olma demektir (Bilge ve Kılcan, 2020; Kılcan ve Çepni, 2017; Sakallı, 2015).
Eleştirel Okuryazarlık	Metnin anlamının sorgulanmasını, yazarın ve metnin amacının düşünülmesini, metnin tarafsız olmadığını bilmesini, metnin yapılandırılma biçiminin sorgulanmasını ve meydana okunmasını, metne yönelik farklı yorumların vurgulanmasını, toplum üzerinde analiz edilmesini kapsayan bir kavramdır (Dal, 2015; Potur, 2014).
Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı	Gıda ve beslenme ile ilgili bilgilere erişme, analiz etme, değerlendirme, doğru kararlar alarak uygulayabilme; sağlıklı beslenmeyi geliştirme, sürdürme, uygun miktarda sağlıklı besin seçme ve tüketme, gıda sisteminin işleyişini değerlendirme ile gıda güvencesinin sağlanması için gerekli olan, istek, bilgi, beceri, tutum, davranış ve yeteneklerin bileşimidir (Aktaş ve Özdoğan, 2016)
Haber Okuryazarlığı	Güvenilir ve şüpheli haberleri ayırt etme, güvenilir kaynakları tercih etme becerisidir (Craft vd., 2017).
Marka Okuryazarlığı	Tüketicinin; markaları ve marka imajlarını tanıtmak, sürdürme ve yeniden formüle etmede pazarlama uygulamalarında kullanılan stratejileri deşifre etmeleridir (Bengtsson & Firat, 2006).
Sağlık Okuryazarlığı	Bireylerin sağlıkları ile ilgili bilinçli seçimler yapmak, sağlık risklerini azaltmak ve yaşam kalitelerini arttırmak için sağlıkla ilgili bilgi ve kavramları aramaya, anlamaya, değerlendirmeye ve kullanmaya yönelik sahip olduğu beceri ve yetkinliklerdir (Deniz, 2020; Zarcadoolas vd., 2005).
Tarımsal Okuryazarlık	Hayvanların kullanımlarını ve rollerini, hayvan refahı ve hayvancılık uygulamalarını, üretim uygulamalarının fiyatlar üzerindeki etkisini, gıda güvenliğini, ürün geliştirmeyi ve teknolojiyi anlamaktır (Frick vd., 1991).

2.2. GIDA OKURYAZARLIĞI ve EĞİTİMİ

Her canlının en temel içgüdüğü beslenmek sağlığın korunması ve neslini devam ettirilmesine olanak sağlanmaktadır. Beslenme, sağlığını koruma ve neslini sürdürmeye yönelik davranışlar canlıların yeryüzünde var olmasıyla başlamış ve günümüzde de varlığı sürdürmüş ve gelecekte de sürdürmeye devam edecektir. Bireylerin kendi beslenme sorumluluklarını alması, gıdayı tanıması, kendisi ve başkaları için doğru gıda tercihlerinde bulunması için yeni roller üstlenmesi gerekmektedir. Gelişen ve değişen dünyada insan gıdasının da değiştiği bir gerçektir. Endüstriyel gıdanın hayatımıza girmesiyle sağlıklı ve dengeli beslenme için paketli gıdayı tanımak gereklilik haline gelmiştir. Dolayısıyla, gıda okuryazarlığı eğitimi almak sağlıklı gıdayı tüketmek konusunda bir bilinç oluşturmak önemlidir (Sumner, 2013).

2.2.1. Gıda Okuryazarlığı Eğitimi ve Önemi

Gıda sağlık, kültür ve sosyal süreçler için merkezi konumda olmasına ve günlük yaşamımızdaki varlığına rağmen eğitim sürecinin merkezi değildir. 2. Dünya Savaşı'nın sonrasında işgücü uzmanlığı gıdanın kalitesizleştirilmesi hem gıda pazarına hem de eğitim süreçlerine kapitalist söylemin nüfus etmesiyle gıdanın müfredatta yeri azalmaya başlamıştır. Fakat zamanla gıda ve sağlık kuruluşları ve birçok STK tarafından yeniden gıda becerisi kazanılması yönünde çalışmalar yapılmaya başlanmıştır (Colatruglio ve Slater, 2014).

Beslenme eğitimi, gıda alımına ve vücudun büyüme, gelişme ve sağlık için besinleri nasıl kullanıldığına odaklanırken gıda okuryazarlığı kavramı gıda tüketimi, tedariki, hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi ve etiketlenmesi ile gıda seçimi ve tüketimi arasında değişen daha geniş bir kapsama içerisine almaktadır (Murimi, 2013).

Okulların, öğrencileri gıda okuryazarlığı konusunda eğiterek beslenme alışkanlıklarını değiştirmesi önemli bir rol üstlenebilir. Eğitim ve beslenmeye karşı olumlu bir turum, gıda krizini değiştirmenin de başlangıcıdır. Gıda okuryazarlığı eğitimi; yiyeceklerle ilgili öğrenmelerin temelini oluşturur. Sağlıklı ve üretken hayat yaşamaları ve gıda sistemlerini ve topluluklarını dönüştürmelerine olanak sağlar. Alınan bu eğitim sonucunda gıda ve gıdanın ortamıyla meşgul olmaları ve gıdaya saygı

duyulmasını ve doğru gıda seçimlerini yapabilme becerisi kazandıracaktır (Murimi, 2013; Slater, 2014).

Çeşitli hastalık türleri, obezite ve gıda kaynaklı hastalıkların eğilimlerinin arttığı ve birçok hastalığın diyetle bağlı olduğu yapılan çalışmalarla anlaşılmıştır. Gıda okuryazarlığı eğitimi bu eğilimi azaltması yönünden katkıları olacaktır. Gıda sistemi üzerindeki çevresel etkiyi azaltır. Yerel, mevsimlik yiyecekleri yemeye ve çeşitli beslenmeye ve ayrıca yiyecek israfını azaltmaya odaklanır. Gıda seçimleri yapılırken çevresel etki dikkate alınarak sürdürülebilir diyet ile gıda israfının azalmasına yardımcı olacaktır. Adil ve kapsayıcı bir fırsat sağlar. Dezavantajlı ve düşük gelirli ailelerin diyet ve beslenme ile ilgili eğitime ve bilgiye erişimi yoktur. Bu yüzden gıda okuryazarlığı eğitimi okulda öğrenciye verildiğinde tüm aileye fayda sağlayarak tüm toplum için refahın korucuyu sağlığın temelini oluşturur (Amin vd., 2018; Cullen vd., 2015).

2.2.2. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Okuryazarlığı Eğitimi

Gıda okuryazarlığı, gıda seçimlerinin insan ve gezegen sağlığını etkilediğinin anlaşılması üzerine, bilinç düzeyi yüksek bireyler ve topluluklar oluşturmak için önemli bir araçtır. Beslenme bilgisi, mutfak becerisi, gıda sistemlerinin farkındalığı ve beraberinde davranış değişikliğinin bir kombinasyonu olan gıda okuryazarlığı, yerel gıda sistemlerini şekillendirme gücüne sahip çok yönlü bir kavramdır. Western Michigan Üniversitesi ve Köln Üniversite’sinde yapılan araştırmalara göre, gıda okuryazarlığı düzeyinin toplumsal olarak artması sağlık ve beslenme eşitsizliğinin etkilerini azaltmasına da yardımcı olabileceği belirtmişlerdir. Griffith Üniversitesi’nde yapılan bir araştırmada, okullarda gençlerin sağlıklı beslenme davranışlarını öğrenmesi ve uygulaması için ideal ortamlar olduğunu ve gıda okuryazarlığının akademik başarıyı arttırdığı yönünde olumlu katkılarının da olduğu yönünde bilgi vermişlerdir (Nanayakkara vd. 2017; Nanayakkara vd., 2018; Worsley, 2015).

2.2.2.1. Dünya’da Gıda Okuryazarlığı Eğitimi

Dünyanın dört bir yanındaki kuruluşlar, çevre yönetimini desteklemek ve öğrenci sağlığını iyileştirmek için okul temelli mutfak ve tarım programları kullanmaktadır. Gıda okuryazarlığı eğitimi ile öğrencilerin yaşamlarına katkıda bulunan kurumlar

dünyada giderek artmaktadır. Bu bölümde gıda okuryazarlığı konusunda eğitim veren kurum ve kuruluşlara yer verilmiştir.

- **Ann Sullivan Centre:** Uluslararası çiftlikten okula programlarından esinlenerek 2015 yılında öğrenciler için tesis bünyesinde bir mutfak ve bahçe inşa etmiştir. Peru'nun en iyi şefleri liderliğinde öğrenciler yemek pişirme ve ekip oluşturma becerilerini geliştirme konusunda destek olmaktadır (WEB_3).
- **Bright Bites:** Kanada'da okul beslenmesini iyileştirmek için tasarlanmış ücretsiz bir programdır. Kurumsal okullar veya bireysel sınıflardan oluşan katılımcıları bulunmaktadır. Etkinliklere katılarak tamamlayan öğrencilere etkinliğe göre değişen rozetler takdim edilir ve sosyal medyada ödüllendirilir. Örneğin; Cook It Up rozeti, öğrencilerin birlikte sağlıklı bir yemek pişirmesini sonucu elde edebildikleri bir rozettir (WEB_4).
- **Cidades Sem Fome:** Brezilya merkezli, sürdürülebilir tarım projelerini geliştiren bir kuruluştur. Bireylere organik tarımı öğretmek mali bağımsızlık kazanmayı hedeflemektedir. Sera ve halk bahçesi projelerine ek olarak devlet okullarında okuyan öğrencilere taze yiyecek sağlamaktadırlar (WEB_5).
- **CultivaCiudad:** Tohum bankasına ve 45 ağaç çeşidine sahip olan Meksika da kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. Okul gruplarını kentsel tarımla uğraşmaya teşvik etmeye yönelik çalışmalar yapmaktadır (WEB_6).
- **Edible Garden City:** Singapur genelinde şehir bahçeleri tasarlar, inşa eder ve bakımını yapmaktadır. İlkokullarda ve üniversite yurtlarında otlar, ıspanak, papaya, yenilebilir çiçekler ve tapyoka içeren açık hava sınıfları oluşturmaktadırlar (WEB_7)
- **Edible Schoolyard:** Dünya çapında 5.691 okulda yemek eğitimi programları sunmaktadır. 1995 yılında şef ve aktivist Alice Waters tarafından kurulmuştur. Akademik konuları ve sürdürülebilir gıda ilkelerini öğretmek için organik okul bahçelerini ve kafeteryaları kullanmaktadır. Öğrenciler, kompostlama, toprak işleme ve örtü kırma gibi organik tarımın temel uygulamalarını öğrenirken kendi yiyeceklerini eker, hasat eder ve hazırlamaktadırlar (WEB_8)
- **Farm to School Network:** Erken bakım ve eğitim ortamlarında gençlerin yemek yeme ve yiyecekler hakkında bilgi edinme biçimlerini dönüştürmeyi amaçlamaktadır. 2007'den beri okulların yerel çiftçilerden kafeterya yiyecekleri

satın almasına okul bahçeleri aracılığıyla deneyimsel öğrenme sunmasına ve tarım ve beslenme ile ilgili öğrenci etkinlikleri geliştirmesine yardımcı oluyor (WEB_9).

- **First Nations Development Institute:** Amerika Birleşik Devletleri'ndeki yerli toplulukları güçlendirmeyi ve desteklemeyi amaçlamaktadır. Yerel okulların öğrencilere geleneksel yiyecekleri ve uygulamaları tanıtmasına ayrıca özgüven ve sürdürülebilirliği teşvik etmesine yardımcı olan bir yerel çiftlikten okula kaynak kılavuzu sağlamaktadırlar. Bununla birlikte tarımla ilgili alanları takip eden yerli üniversite öğrencilerine burslar sunmaktadır (WEB_10).
- **Food and Nutrition Education in Communities:** Amerika New York'da beslenme okuryazarlığını geliştirmek için eğitim ve müfredat sağlamaktadır. Hazırladıkları program kapsamında okullarda uygulamalı, etkileşimli derslerle 7.484 öğrenciye beslenme eğitimi verilmiştir. Ebeveynlere sağlıklı davranışları nasıl modelleyeceklerini, emzirme bilincini nasıl arttıracaklarını ve diyabeti nasıl yöneteceklerini öğreten bağımsız kurslar düzenlenmektedir (WEB_11).
- **FoodCorps:** Öğrencilere sürdürülebilir okul yemekleri sağlamak için Amerika Birleşik Devletleri genelinde bölge liderleri, gıda üreticileri ve hükümet yetkilileri ile birlikte çalışmaktadırlar. The Flavor Bar isimli bir program ile öğrencileri farklı kültürlerden çeşniler ve tat kombinasyonları denemeye teşvik etmektedir. Tasty Challenge programı kapsamında ise, öğrencilerin farklı şekillerde hazırlanan malzemeleri denemelerine olanak tanıyarak en sevilen yemekleri okul öğle yemeği menülerine eklemektedirler (WEB_12).
- **The Literacy Center:** Amerika'nın California eyaletinde yer almaktadır. 16 ilkokulda çocuklara beslenme ve bahçecilik becerileri öğretmektedir. Okul sonrası verilen eğitimde öğrencilere beslenme etiketlerini nasıl okuyacaklarını ve besleyici yemekler nasıl pişirecekleri öğretilmektedir. Aynı zamanda katılımcılar gıda seçimlerinin çevresel etkilerini de incelemektedir (WEB_13).
- **Fresh Roots:** 2009 yılında Kanada'da başlayan yenilebilir bir okul bahçesi projesidir (WEB_14).
- **Gardeneers:** Amerika Chicago, İllinois'de ki okul bahçeleri aracılığıyla ırksal adaleti ve beslenme eşitliğini teşvik ediyor. Gıda güvencesi olmayan mahallelerdeki 19 okulda 1.800'den fazla öğrenciyi etkileyen özel bahçeler

kuruldu. Öğrenciler meyve ve sebzelerin besinsel faydalarını öğreniyor ve program boyunca yetiştirildikleri yiyecekleri evlerini getiriyorlar. Bu programlar ayrıca açık havada fiziksel aktiviteyi teşvik eder ve çevre yönetiminin önemini vurgular (WEB_15).

- **Gitxaala Nation:** Kanada merkezli örgüt British Columbia Üniversitesi'nden araştırmacılarla birlikte yerel bilgisini ve dilini bütünleştiren uygulamalı etkinlikler geliştiriyorlar. Katılımcılar tohum eker, deniz yosunu toplar, bu konuda yazılan kitapları inceler ve gıda koruma tekniklerini öğrenir. İyi yaşam kavramı ile geliştiren program, toprak, refah, kültür ve toplumla bağlantı kurmanın öğrencilerin mevcut ve gelecekteki gıda sistemlerini şekillendirmelerine yardımcı olması hedeflenmektedir (WEB_16).
- **Great Kids Farm:** Amerika'da öğrencilerin çiftlik ve çatal arasındaki bağlantıyı kurmalarını hedeflemektedir. Maryland'deki çiftlik her yıl ortalama 2.000'den fazla öğrenci fide dikmek veya yiyecek toplamak için çiftliği ziyaret etmektedir (WEB_17).
- **Kitchen Garden Foundation:** Avusturalya'daki okullarda ve çocuk bakım merkezlerinde çocukların ömür boyu sürecek sağlıklı beslenme alışkanlıkları edinmelerine yardımcı olur. Vakıf, 1.598 noktada öğretmenlere çevrimiçi kaynaklar ve destek sunmaktadır. 2017-2020 erken çocukluk pilot programı kapsamında 292 personeli eğiterek, yemeğin zevkli yönleri olan tat, aroma ve sosyal etkileşim müfredat olarak uygulanmıştır (WEB_18).
- **Ontario Edible Education Network:** Kanada kurulan kuruluş gençler ve sağlıklı gıda sistemleri ile çalışan bireyleri ve grupları birbirine bağlar. Koordinasyonu, kâr amacı gütmeyen kuruluşların, halk sağlığı birimlerinin, çiftçilerinin, öğretmenlerin, idarecilerin ve yemek hizmeti çalışanlarının savunuculuk girişimlerinde birlikte çalışmasına ve kaynakları paylaşmasına olanak tanır (WEB_19).
- **OzHarvest:** Avustralya'nın önde gelen gıda kurtarma kuruluşudur. İhtiyaç fazlası yiyecekleri ülke genelindeki hayır kurumlarına dağıtıyor ve çeşitli eğitim programları sunuyor. Öğrencileri yemek pişirme dersleri ve sürdürülebilirlik eğitimi yoluyla topluluklarında gıda lideri olmaya teşvik etmektedir (WEB_20).

- **Rooftop Republic:** Hong Kong'daki okullarda, restoranlarda ve ticari alanlarda kentsel çiftlikler kuruyor. Öğrenciler için Genç Çiftçiler Programı aracılığıyla organik tarımın ilkeleri öğretilmektedir. Bitki yetiştirme ve fermantasyon bilimini, beslenme temellerini, atık azaltmayı ve sürdürülebilirliği içerir. Okullar yerleşkede bir kentsel çiftliğe yer veremezse, öğrenciler mikro yeşil yetiştirme ve doğal sabun yapımı gibi atölye çalışmalarına katılmaya davet edilir (WEB_21).
- **School Food Matters:** Birleşik Krallıkta yer alan okullar için uygulamalı gıda eğitimi programları geliştirir. Örneğin; Kahvaltı Kutuları programı, gıda güvensizliği riski taşıyan öğrencilere 1 milyondan fazla sağlıklı kahvaltı dağıttı. Ayrıca, organizasyon okul bahçelerini desteklemek için hibeler sunuyor ve öğrencilerin hasatlarını satarak girişimcilik becerilerini geliştirmeye olanak tanımaktadır (WEB_22).
- **School + Home Gardens:** Filipinler merkezli örgüt Laguna ilinde öğrencilerin beslenme bilgilerini arttırmaya yönelik bir pilot programdır. Okul yemeklerinde kullanmak üzere okul bahçelerinden yiyecek topluyor aynı zamanda ev bahçeciliğini teşvik etmek için ailelerle tohum ve kaynakları paylaşıyor (WEB_23).
- **Slow Food:** Geleneksel yemek kültürünü ve sürdürülebilir üretimi korumaya adanmış küresel bir kuruluştur. Slow Food, 160 ülkedeki programları aracılığıyla okul bahçeciliği, rehberli tadımlar ve çiftlik ziyafetleri gibi eğitim faaliyetlerini kolaylaştırmaktadırlar. Ayrıca öğrencileriyle birlikte biyoçeşitlilik gibi Slow Food temalarını keşfetmeleri için çok dilli bir eğitim seti oluşturdu. 2004 yılında Slow Food, Academic Tables girişiminin tesis içi kafeteryayı bir eğitim yeri olarak ele aldığı Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'ni kurdu. Öğrenciler ziyarete gelen şeflerle tanışır, mevsimlik yemekler ve israfı azaltmak için bir rezervasyon sistemi kullanılır (WEB_24; WEB 25).

2.2.2.2. Türkiye'de Gıda Okuryazarlığı Eğitimi

Türkiye'de gıda okuryazarlığı eğitimi ile ilgili olarak şunlar öne çıkmaktadır:

- **Eğitimde Sağlık/ Beslenme Okuryazarlığı Entegrasyon Projesi:** Eskişehir Valiliği tarafından organize edilen ve Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve

Uluslararası Sürdürülebilir Tarım ve Ekoloji Derneği tarafından yürütülen Sağlık ve Gıda Okuryazarlığı Eğitimi düzenlenmektedir. Proje yer alan konular şunlardır: Dünyada ve Türkiye’de yaygın görülen d vitamini, kalsiyum ve iyot yetersizliği, demir yetersizliği anemisi, şişmanlık, yeme davranış bozuklukları ve diş çürükleri gibi yeterli ve dengesiz beslenmenin neden olduğu sorunlar ele alınmıştır. Eğitimde doğru, yeterli ve dengeli beslenmenin önemi üzerinde durulmuştur. Bir diğer konu başlığı ise fizyolojik, psikolojik ve sosyal gelişimin en hızlı olduğu çocukluk dönemidir. Bireyin yaşam boyu devam eden davranışları büyük ölçüde bu dönemde şekillenmektedir. Büyüme ve gelişme döneminin yetişkin hastalıkları açısından da öneminden bahsedilmiştir (WEB_26).

- **Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı Eğitim Programı:** İl Müdürlüğü tarafından tüketici ve halk sağlığını korumak için gıda ve beslenme okuryazarlığını anlatılmasını amaçlayan bir rehber kitapçık hazırlanmıştır. Kitapçıkta gıda denetim hizmet kapsamında faaliyetlerden, 174 Alo Gıda hattı, gıda güvenirliliği ve gıda ve beslenme okuryazarlığının tanımı, gıdalarda ambalaj güvenliği, etiket bilgileri, enerji ve besin öğeleri, besin değerleri, gıdalarda azaltılması gerekenler, besinlerde dengelenmesi gerekenler, besinlerde artırılması gerekenler, paketlerin üzerinde gördüğümüz ibarelerin ne anlama geldiğini anlatan gıda sözlüğü yer almaktadır. Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile birlikte ortaöğretim 10. Sınıf öğrencilerine gıda ve beslenme okur yazarlığı eğitimi verilmiştir. Eğitimde öğrencilerin gıda güvenliği ve beslenme bilinç düzeyi artırılması amaçlanmıştır. Verilen eğitimin etkilerini ölçebilmek için eğitim öncesi ve sonrası anket düzenlenmiştir. Eğitimin ikinci aşaması ise eğitimin kalıcı olmasını sağlayabilmek için karikatür ve öykü yarışması düzenlenmesidir. Dereceye girenlere hediyeler verilmiştir (WEB_27).
- **Sabri Ülker Vakfı Okul Öncesi ve İlkokul Öğrencilerine Gıda Okuryazarlığı Eğitimi:** Sabri Ülker Vakfı, Millî Eğitim Bakanlığı ile 2011 yılından beri okul öncesi ve ilkokul öğrencilerine sağlıklı beslenme alışkanlıkları edinebilmeleri için çalışmaktadır. Türkiye’de ilk kez Birleşmiş

Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'yle iş birliği yaparak gıda okuryazarlığı için bir eğitim projesi gerçekleştirmiştir. Eğitim dört farklı yaş olarak sınıflandırılmıştır. Eğitimin içeriğini çocuklara oyunlarla, sorular sorarak eğlenceli bir formatta planlanmıştır. Gıda israfı ve sağlıklı beslenme konusunda bilinç düzeylerini arttırmak hedeflenmiştir. Eğitimler öğrenci, öğretmen ve ebeveynlere verilerek toplumda gıda okuryazarlığının yaygınlaşması, iyilik halinin, sağlıklı beslenme ve besin seçiminin geliştirilerek sürdürülebilmesi istenmektedir (WEB_28).

- **Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Okuryazarlığı Konusunda Kapasite Geliştirme Projesi:** Türkiye'deki gıda ve beslenme okuryazarlığının mevcut durumunu anlamak, boşluk ve fırsatları, öncelikli alanları ve hedef gruplarını belirlemek projenin amacıdır. Açılış oturumunda Türkiye'de gıda okuryazarlığının durumuna ilişkin sunum yapılmıştır. Gıda okuryazarlığının arka planının araştırılması, bu konuda müfredat geliştirme ve daha fazla kurumla iş birliği için fırsatlar ele alınmıştır (WEB_29).

Ülkemizde gıda okuryazarlığı konusunda eğitim almanın toplumsal ve bireysel faydaları üzerine çalışmalar artmaya başladıkça gerek devlet tarafından gerekse özel kurumlar tarafından talep ve arz doğrultusunda kurum ve kuruluşlar faaliyet vermeye başlamıştır. Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı Halk Eğitim Merkezi aracılığıyla gıda okuryazarlığı kursları açılmıştır. Aynı zamanda gıda okuryazarlığı eğitimi almak için sınırlı olsa dahi özel kurumlarda eğitim almak mümkün hale gelmiştir.

2.3. GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI LİSANS EĞİTİMİ ve PROGRAMI

İnsanoğlunun hayatının devamlılığını sağlamak için oldukça mühim bir konuma sahip olan yiyecek kavramı modernleşme ile birlikte bireylerin fizyolojik gereksinimleri dışında da farklı araçlar haline gelmiştir. İyi yemek yeme statü göstergesi olmasıyla güzel yemek yapanlar ve güzel yemekten anlayan kişiler soylu ve zenginlerin yanında görevlendirilmeye başlanmıştır. Yaşanan değişim neticesinde gastronomi eğitimi usta-çırak ilişkisi şeklindeyken, gastronominin bir bilim dalına dönüşerek akademik

eğitimler verilmesi şeklinde cereyan etmiştir. Dünyada ilk gastronomi eğitimi kurs şeklinde olup 18. Yüzyılda faaliyet vermeye başlamıştır. Gastronomi eğitiminin gelişiminin öncüleri arasında Fransa ve İngiltere yer alırken 2000’li yıllarda ise Amerika dâhil olmuştur. Özellikle Amerika’da kurulan okullar gastronominin ilerlemesi konusunda anlamlı bir kademe kaydedilmesine katkıları olmuştur. Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişimi ise 1950 yıllarında açılan kurslarla başlamaktadır. 1960’lı yıllarda ortaöğretim düzeyinde eğitim düzeyinde, 1980’lerde ön lisans 2000’li yıllardan sonra ise lisans seviyesinde üniversite bünyesinde gastronomi eğitimleri verilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016; Hüseyin, 2016; Tütüncü, 2019).

Dünya genelinde kültür ve bilinç düzeyindeki artışın yansıması olarak belirli alanlarda uzmanlaşan insan sayısında da paralel bir artış yaşanmıştır. Dolayısıyla, neredeyse tüm alanda artan rekabet, insanları daha kapsamlı eğitim alması veya eğitim yerine belirli uzmanlıklar edinmesi yönünde arayışlara yöneltmiştir. Birçok alanda görülen bu durum gastronomi alanında uzmanlaşmanın gerekliliğini doğurmuştur. Gastronomi, Dünya ve Türkiye’de her geçen gün daha ilgi çekici bir alan haline gelmektedir. Bunun sebebi; yükselen kültür düzeyi, gelirdeki artış, çalışan kesimin artmasıyla ortaya çıkan dışarıda yeme alışkanlığıdır. Bunun dışında yemeğin temel amacı fizyolojik ihtiyacı karşılamakken günümüzde kişilerin sosyal ihtiyaçlarını karşılama amacına da hizmet eder hale gelmiştir. İnsanlar, aynı zamanda iyi, çeşitli ve lezzetli yiyecekleri tecrübe ederek haz ihtiyaçlarını da karşılayarak beslenmektedir. Nitekim gastronominin her geçen gün daha fazla ilgi görmeye başlamasıyla Türkiye’de pek çok üniversitenin gastronomi bölümleri açmasına neden olmuştur (Alyakut ve Küçükömürler, 2018; Aydemir ve Buyruk, 2018; Hüseyin, 2016).

Gastronomi alanında verilen lisans eğitimi, dinamik olmakla beraber sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü temin edebilecek bir mesleki eğitim basamağı olması hedeflenmektedir. Okullarda verilen teorik bilgilerin eğitimi, sektörde görev alınmasıyla pratiğe dönüşen ve usta çırak ilişkisiyle gelişen bir eğitim süreci olarak da ifade edilmektedir. Eğitim kapsamında yiyecek hazırlama, pişirme yöntemleri, beslenme, gıda bilimleri ile estetik bilgi ve beceri içeren eğitimler verilerek gastronomi alanına yönelik yöntem ve teknikler öğretilmektedir (Hüseyin, 2016; Tütüncü, 2019).

Harrison’a (2008) göre gastronomi eğitimi, gastronomide kullanılan ürünlerin üretimi, tüketimi, sunum şekilleri, mutfakta kullanılan malzeme ve araç gereçlerin

nerede, ne zaman ve nasıl kullandıklarının öğretildiği bir süreci kapsamaktadır. Başka bir ifadeyle Horng ve Lee'ye (2009) göre gıdanın üretim aşamaları, gıda hijyen ve sanitasyonu, yönetim ve iş ilişkileri, mutfak yönetimi, sanat ve yiyecek, yiyeceğin sosyolojik açıdan değerlendirilmesine kadar birçok alanda bilgi birikiminin verildiği bir eğitim sürecidir. Nitekim, gastronomi eğitiminin amacı kamu ve yiyecek içecek ve turizm sektörünün ihtiyacı olan teorik ve pratik bilgiyi edinen, araştıran, analiz becerisi gelişmiş, sorunları etkin şekilde çözebilen, girişimci yönü olan kalifiye personel, akademisyen ve yönetici yetiştirmektir (Akoğlu vd., 2017; Güdek ve Boylu, 2017).

2.3.1. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitiminin Türkiye tarihi incelendiğinde özellikle Anadolu’nun Türkleşmesiyle başlayan dönemlerde kurulan “Ahilik” teşkilatının mutfak eğitimi hususunda öncülük ettiği görülmektedir. Osmanlı İmparatorluğu’nun en önemli özelliklerinden bir tanesi lonca eğitim sistemidir. Lonca sisteminde farklı zanaatkârları kendi içlerinde ayırarak eğitmektedirler. Aşçı olabilmek için bu eğitim sistemindeki tüm kademelerden başarı ile geçmek gerekmektedir. Ahilik adı verilen bu eğitim ve öğretim sistemi uzun seneler süren zorlu süreci içermektedir. 19. yüzyıla kadar usta- çırak ilişkisine dayanarak meslekte uzmanlaşma yöntemi kullanılmıştır. 1950’li yıllardan sonra bilhassa büyük şehirler olan İstanbul, Ankara ve İzmir de belediyeler ve meslek odaları vasıtasıyla açılmış olan kısa zamanlı kurslar aracılığıyla aşçı yetiştirilmeye başlanmıştır. Ardından Ankara Otelcilik Okulu’nun açılmasıyla ilk kez aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kurumunda verilmeye başlanmıştır (Gemici 2010; Kılınç, 2012; Şengül, 2021; Yılmaz, 2019).

Tablo 2.3’te farklı eğitim düzeylerindeki önemli gelişmeler verilmiştir.

Tablo 2.3 Farklı Eğitim Düzeylerinde Gastronomi Eğitimi ile İlgili Başlıca Gelişmeler

Eğitim Düzeyi	Gelişmeler
Ortaöğretim	Türkiye’de ortaöğretim düzeyinde ilk aşçılık eğitimi 1962 yılında açılmıştır. Ankara ilinde Ankara Otelcilik Okulu adıyla faaliyet göstermiştir (Şengül, 2021; Kurnaz vd., 2014).
Lise	Türkiye’de lise düzeyinde ilk aşçılık eğitimi 1965 yılında açılmıştır. Bolu ilinde Mengen Aşçılık Meslek Lisesi adıyla faaliyet göstermiştir (Yılmaz, 2019; Kurnaz vd., 2014; Şengül, 2021).
Ön Lisans	Türkiye’de ön lisans düzeyinde ilk aşçılık eğitimi 1997 yılında açılmıştır. Bolu ilinde Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde Aşçılık Programı adıyla faaliyet göstermiştir (Şengül, 2021; Görkem ve Sevim, 2011; Boyraz vd., 2018).
Lisans	Türkiye’de lisans düzeyinde ilk gastronomi eğitimi 2003 yılında açılmıştır. İstanbul ilinde Yeditepe Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları adıyla faaliyet göstermiştir (Şengül, 2021; Görkem ve Sevim, 2021).
Yüksek Lisans	Türkiye’de yüksek lisans düzeyinde ilk gastronomi eğitimi 2011 yılında açılmıştır. Gaziantep ilinde Gaziantep Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı yüksek lisans programı adıyla faaliyet göstermiştir (Hüseyin,2016; Güdek ve Boylu, 2017;Sezen,2018).
Doktora	Türkiye’de doktora düzeyinde ilk gastronomi eğitimi 2014 yılında açılmıştır. Ankara ilinde Gazi Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı adıyla faaliyet göstermiştir (Sezen, 2018; Şengün, 2017; Karaca, 2018).

Ayrıca, Türkiye’de yükseköğretim kurumlarının dışında aşçılık eğitimi veren birçok özel mutfak akademileri de mevcuttur. Bu mutfak akademileri İstanbul, Ankara ve İzmir gibi özellikle büyük şehirlerde yoğun şekilde faaliyet göstermektedirler. Kurumlarda profesyonel aşçılık eğitimi ve kısa süreli amatör aşçılık eğitim programları gibi farklı seçeneklerde bulunmaktadır.

2.3.1.1. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Ders Müfredatı

Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi, günümüzde pek çok lisans programı bulunmaktadır. Bu lisans programlarında alanında kalifiyeli elemanların, idarecilerin ve akademisyenlerin yetiştirilmesi amaçlanmaktadır (Görkem ve Sevim, 2011; Yılmaz, 2019).

Türkiye genelinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 32 devlet ve 36 vakıf olmak üzere toplam 68 adet üniversite bulunmaktadır (WEB_30). Yüksek Öğretim Program Atlası (YÖK ATLAS) verilerine bakıldığında açılan programların üniversitelerin farklı birimleri altında açıldığı görülmektedir. Bu birimler arasında en

fazla olan Turizm Fakültesi olurken, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi gibi birimlerdir (WEB_31).

Tablo 2.4 Türkiye’de Gastronomi Bölümlerinin İllere ve Üniversite Türlerine Göre Dağılımı

İller	Devlet	Vakıf	Toplam	İller	Devlet	Vakıf	Toplam
<i>İstanbul</i>	1	25	26	<i>Karaman</i>	1		1
<i>İzmir</i>	3	2	5	<i>Kars</i>	1		1
<i>Antalya</i>	2	3	5	<i>Kastamonu</i>	1		1
<i>Gaziantep</i>	2	1	3	<i>Kayseri</i>	1		1
<i>Ankara</i>	1	2	3	<i>Kırklareli</i>	1		1
<i>Balıkesir</i>	2		2	<i>Kırşehir</i>	1		1
<i>Eskişehir</i>	2		2	<i>Kilis</i>	1		1
<i>Hatay</i>	2		2	<i>Kocaeli</i>	1		1
<i>Konya</i>	2		2	<i>Kütahya</i>	1		1
<i>Mersin</i>	1	1	2	<i>Mardin</i>	1		1
<i>Nevşehir</i>	1	1	2	<i>Muğla</i>	1		1
<i>Trabzon</i>	1	1	2	<i>Ordu</i>	1		1
<i>Aydın</i>	1		1	<i>Osmaniye</i>	1		1
<i>Batman</i>	1		1	<i>Pamukkale</i>	1		1
<i>Bayburt</i>	1		1	<i>Rize</i>	1		1
<i>Bilecik</i>	1		1	<i>Sakarya</i>	1		1
<i>Bitlis</i>	1		1	<i>Samsun</i>	1		1
<i>Bolu</i>	1		1	<i>Siirt</i>	1		1
<i>Burdur</i>	1		1	<i>Sinop</i>	1		1
<i>Çanakkale</i>	1		1	<i>Sivas</i>	1		1
<i>Çankırı</i>	1		1	<i>Şanlıurfa</i>	1		1
<i>Çorum</i>	1		1	<i>Şırnak</i>	1		1
<i>Denizli</i>	1		1	<i>Tokat</i>	1		1
<i>Düzce</i>	1		1	<i>Tunceli</i>	1		1
<i>Edirne</i>	1		1	<i>Van</i>	1		1
<i>Elâzığ</i>	1		1	<i>Yozgat</i>	1		1
<i>Erzincan</i>	1		1	<i>Zonguldak</i>	1		1
<i>Erzurum</i>	1		1	<i>Adana</i>	1		1
<i>Giresun</i>	1		1	<i>Adıyaman</i>	1		1
<i>Gümüşhane</i>	1		1	<i>Afyonkarahisar</i>	1		1
<i>Iğdır</i>	1		1	<i>Ağrı</i>	1		1
<i>Isparta</i>	1		1	<i>Aksaray</i>	1		1
<i>Kahramanmaraş</i>	1		1	<i>Ardahan</i>	1		1
<i>Karabük</i>	1		1	<i>Artvin</i>	1		1

Buna göre ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı olan 68 il bulunmaktadır. İstanbul ilinde 26 farklı üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunurken, Antalya ve İzmir illerinde de 5 üniversitede Ankara da 3 üniversite de bu program yer almaktadır.

a. Gastronomi Lisans Ders Müfredatını Gıda Okuryazarlığı Çerçevesinde İnceleme

Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programında eğitim alan öğrencilerin lisans eğitimi süresince aldıkları derslerin gıda okuryazarlığı konusunda bilgi, beceri, tutum ve davranışları edinmiş oldukları kazanımları ölçen bir ölçek geliştirmek olduğu için anket soruları oluşturma aşamasında derslerle paralel sorular hazırlayabilmek amacıyla gastronomi lisans ders müfredatları incelenmiş ve gıda okuryazarlığı kavramının anlaşılması ve uygulanması için pek çok dersin bulunduğu görülmüştür. Yapılan incelemede veriler elde edilirken bazı kısıtlamalara gidilmiştir.

Bunlar;

- Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı olan iller bölgesel olarak ayrılmıştır.
- Yapılan incelemede ulaşma kolaylığına göre her bir bölgeden 2 il ve 2 üniversitede alınmıştır.
- Derslerin isimleri üniversite bazında değişiklik gösterebilmekte olup, ders içeriğine bakıldığında söz konusu dersi tanımlayan ders başlığı kullanılmıştır.
- Tablolarda bilgi, beceri, tutum ve davranış düzeylerini ölçmek için sorular boyutlandırılmış ve boyutlar düzeyinde ders içerikleri değerlendirilmiştir.
- Bilgi boyutu ölçen 13, beceri boyutunu ölçen 12, davranış boyutunu ölçen 24, tutum boyutunu ölçen toplamda 61 soru bulunmaktadır.

Türkiye’de gastronomi lisans eğitim programı olan üniversite sayıları incelendiğinde; Marmara bölgesinde 8, Ege bölgesinde 7, Akdeniz bölgesinde 8, Karadeniz bölgesinde 16, İç Anadolu bölgesinde 11, Doğu Anadolu bölgesinde 10, Güneydoğu Anadolu bölgesinde 8 ilde gastronomi lisans eğitim faaliyeti veren program bulunmaktadır. Bununla birlikte Marmara bölgesinde Tekirdağ, Yalova, Bursa; Ege bölgesinde Manisa, Karadeniz bölgesinde Bartın ve Amasya; İç Anadolu bölgesinde Kırıkkale ve Niğde, Doğu Anadolu bölgesinde Malatya, Bingöl, Muş ve Hakkâri; Güneydoğu Anadolu

bölgesinde Diyarbakır illerinde gastronomi lisans programı bulunmamaktadır (WEB_30; WEB_31).

Yapılan incelemede ulaşma kolaylığına göre her bir bölgeden 2 il ve 2 üniversite alınmıştır. Marmara bölgesinde İstanbul ve Sakarya, Ege bölgesinde İzmir ve Kütahya; Akdeniz bölgesinde Antalya ve Osmaniye, Karadeniz bölgesinde Düzce ve Gümüşhane; İç Anadolu bölgesinde Nevşehir ve Konya, Doğu Anadolu bölgesinde Ardahan ve Tunceli; Güneydoğu Anadolu bölgesinde Gaziantep ve Mardin illerinde bulunan gastronomi lisans programı bulunan üniversitelerin ders müfredatları incelenmiştir.

Tablo 2.5'te gıda okuryazarlığı bilgi alt boyutunu ölçen anket sorularına ilişkin gastronomi lisans müfredatında yer alan dersler verilmiştir.

Tablo 2.5 Gıda Okuryazarlığı Bilgi Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri

Bilgi	Lisans Dersleri
Satın alacağım gıdaların kaynağını (menşee, üretim yeri vb.) incelerim.	
Gıda ürünlerinin kökeni, saklama koşulları ve tüketim şekilleri hakkında bilgi edinirim.	
Değişen koşullarda (ev dışı tüketim) sağlıklı ve dengeli bir öğün için hangi besinleri tüketmem gerektiğine kolaylıkla karar veririm.	
Bireylerin gıda seçimlerinde etkisi olan kültürel, coğrafi konum, dini inançlar vb. oluşabilecek farklılıkları araştırırım.	
Mutfağıma alacağım işlenmiş gıdanın maruz kaldığı süreçlerin avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi sahibi olurum.	<i>Gıdaların yapısal özellikleri</i>
Paketli gıdaların etiketlerinde yazan E kodları hakkında bilgi sahibiyim.	<i>Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon</i>
Gıda güvenliği ve hijyen (mikroorganizmalar, bozulmalar, çapraz bulaşma, fiziksel ve kimyasal tehlikeler vb.) hakkında bilgi sahibiyim.	<i>Beslenme ve diyet</i>
Kişisel yaşantımdaki fiziksel aktivitelere göre ihtiyacım olan metabolik enerji ve besin öğelerini dikkate alarak beslenmemi düzenlerim.	<i>Gastronomi, kültür ve toplum</i>
Gıdaların (meyve, sebze, tahıl, et, süt vb.) hangi besin öğeleri içerdiğini bilirim.	<i>Gıda mevzuatı ve iş hukuku</i>
	<i>Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü</i>

Tablo 2.6’da gıda okuryazarlığı beceri alt boyutunu ölçen anket sorularına ilişkin gastronomi lisans müfredatında yer alan dersler verilmiştir.

Tablo 2.6 Gıda Okuryazarlığı Beceri Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri

Beceri	Lisans Dersleri
Geleneksel yemekler ve geleneksel pişirme yöntemlerini araştırır, öğrendiklerini mutfağında uygularım.	
Sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim.	
Sağlıklı besleneceğim bilgi ve beceri düzeyine sahibimdir.	
Sağlıklı ve aynı zamanda lezzetli yemekler yaparım.	<i>Yöresel mutfak</i>
Uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler yapabilme becerisine sahibim.	<i>Mutfak teknikleri</i>
Yeni gıdalarla karşılaştığımda bilgi edinir, mutfağında kullanırım.	<i>Dünya mutfakları</i>
Gıda ilişkin öğrendiğim yeni bilgileri analiz edebilir, bu bilgileri davranışa dönüştürürüm.	<i>Beslenme ve diyet</i>
Gıda alışverişi yaparken kalitesi ve fiyatı arasındaki dengeyi kolaylıkla kurarım.	<i>Yiyecek ve içecek yönetimi</i>
Besinlerin içeriğinde yer alan protein, su, yağ, demir, karbonhidrat, fosfor vb. bilerek vücudumun ihtiyacına göre satın alırım.	<i>Fırıncılık</i>
Yeterli ve dengeli beslenmek için metabolizmamın ihtiyacı olan öğün sayısı ve kalori miktarını belirlerim.	<i>İçecekler ve mikolojisi</i>
	<i>Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü</i>
	<i>Gastronomide gıda bilimi</i>

Tablo 2.7’de gıda okuryazarlığı davranış alt boyutunu ölçen anket sorularına ilişkin gastronomi lisans müfredatında yer alan dersler verilmiştir.

Tablo 2.7 Gıda Okuryazarlığı Davranış Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri

Davranış	Lisans Dersleri
Bulunduğum her ortamda (davet, düğün, sosyal mekânlar vb.) ihtiyacım olan besinleri tercih ederim.	
Mevsimine uygun sebze ve meyve tüketimine dikkat ederim.	
Sağlıklı besleneceğim gıdaları tercih ederim.	
Endüstriyel gıda (paketlenmiş, işleminden geçmiş gıdalar) ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişkiyi dikkate alarak satın alma tercihinde bulunurum.	
Gıda alışverişi yaparken etiket üzerinde yazılı olan tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi bilgilerini okuyarak satın alırım.	
Satın alacağım paketli gıdaların içindekiler kısmını okurum.	
Satın aldığım gıdalarda kullanım koşulları veya özel muhafaza koşulları bulunuyorsa dikkate alırım.	
Alerjen gıda içeren bir yemek yaptığımda yemek öncesinde alerjen gıda içerdiği bilgisini misafirimle paylaşıyorum.	
Etiket üzerinde yazan besin değerlerine bakarak gıdayı satın alırım.	Beslenme ve diyet
Günlük enerji ihtiyacımı karşılayacak gıdalar satın alırım.	Gıdaların yapısal özellikleri
Gıda alışverişi yaparken (özenli davrandığım için) gerekli olan zamanı göz önünde bulundururum.	Genel sağlık bilgisi ve ilkyardım
Gıda alışverişi yaparken gerekli olan parayı (kaliteli gıda temin etme adına bütçe planlaması) göz önünde bulundururum.	Gıda mevzuatı ve iş hukuku
Gıda ve beslenme uzmanlarının yaptığı araştırmalar sonucunda değişen ve gelişen beslenme sistemlerini takip ederek bunlara kolaylıkla uyum sağlarım.	Yiyecek ve içecek yönetimi
Mutfağımda yer alan gıdaların hijyen ve gıda güvenliği kriterlerine riayet eder, risk faktörü oluşturmadan hazırlarım.	Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü
Mutfakta yer alan araç- gereçleri (tahta, plastik, cam, tencere, tava, ızgara, mikrodalga fırın, dondurucu, buzdolabı, sünger, temizlik bezleri vb.) amacına uygun kullanırım.	Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon
Gıda işletmelerinin sağlıklı ve güvenilir besin temini noktasında yeterliliğini analiz ederim.	Mutfak teknikleri
Beden kitle indeksini dengede tutacak şekilde beslenirim.	
Cam ambalajı olan bir gıdanın camı çatlamışsa kullanmam.	
Seyyar satıcıların hijyen koşullarını oluşturabilme olasılığı riskli gördüğüm için buralarda besin tüketmekten kaçınırım.	

Tablo 2.8’de gıda okuryazarlığı tutum alt boyutunu ölçen anket sorularına ilişkin gastronomi lisans müfredatında yer alan dersler verilmiştir.

Tablo 2.8 Gıda Okuryazarlığı Tutum Alt Boyutuna İlişkin Gastronomi Lisans Dersleri

Tutum	Lisans Dersleri
Sağlıklı beslenme sürecini arttırmak için bireye, aileye veya topluma yönelik düzenlemeleri takip ederek kitlilere yayılmasına katkıda bulunurum.	
Gıda sistemi içerisinde ekonomik, kültürel, sosyal ve siyasi bileşenler doğrultusunda yaşanan değişim ve gelişmelere duyarlıyım.	
Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle gıdaya ilişkin bilgiye kolaylıkla ulaşabilme avantajının yanında bilgi kirliliği dezavantajının da olduğunu bilirim.	
Gıda alışverişi yaparken uygun işletmeyi (franchising marketler, organik gıda marketleri vb.) tercih ederim.	Beslenme ve diyet
Mutfağında yer alan gıdaları sağlıklı pişirme yöntemleriyle hazırlarım.	Gıda mevzuatı ve iş hukuku
Özel günler (düğün, nişan organizasyonu vb.), sosyal ortamlar (kafeterya , restoran vb.), farklı beslenme düzenleri (spor, sağlık sorunları vb.) ve duygusal durumlarda ihtiyaç duyduğum enerji miktarına özen gösterecek şekilde beslenirim.	Gastronominin temel ilkeleri
	Gastronomide satış ve pazarlama
	Mutfak teknikleri
	Gıda mevzuatı ve iş hukuku
Alo 174 Gıda Hattı’nı kullanırım.	
Gıda alışverişimde yerli üretim ürünlerine ve markalarına öncelik veririm.	

2.3.2. Gastronomi Öğrencilerinin Gıda Okuryazarı Olmasının Faydaları

Beslenme eyleminin insanın bedensel ve zihinsel sağlık durumları üzerinde önemli düzeyde etkilerinin olduğunun anlaşılmıştır. Bundan dolayı, günümüzde beslenme bütün dünya ülkelerinin fazlasıyla üzerinde durduğu mühim bir konu haline gelmiştir. Beslenme olgusu insanların yaşadıkları toplumun gelişmesine katkıları dahi olan bir konudur (Önder, 2014)

Gıdanın toplum üzerinde pek çok işleve sahip bir rolü bulunmaktadır. Bireylerin yaşam tarzları, sağlık durumları ve alışkanlıklarını tesir etmesi beraberinde; su, toprak, enerji, ulaşım, eko-sistem gibi yapılan planlamalarda dahi görevlerinin olduğu savunulmaktadır. Avrupa Parlamentosu Kültür ve Eğitim Komitesi, 2014 senesinde gıda

ve gastronominin önemini onaylarken, gastronomi ve beslenmenin kültürel, sanatsal, aile ve sosyal ilişkilerin temel unsurları haline geldiğini kabul etmiştir (Cavicchi ve Ciampi Stancova, 2016).

Gastronomi mümkün olan en iyi beslenmeyle insan sağlığını korunmayı ve bunun neticesinde hayattan zevk almayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda gastronomi alanında faaliyet gösteren tüm kurum ve kuruluşların üzerine düşen birçok sorumluluk bulunmaktadır. Özellikle gelecekte bu kurum ve kuruluşlarla görev alacak gastronomi mezunlarının bu amaca hizmet eden gıda okuryazarlık konusunda bilinçli bireyler olması önemlidir.

Gastronomi öğrencilerinin gıda okuryazarlığı konusunda uzmanlaşmasının birçok faydası bulunmaktadır. Gıda okuryazarlığı uzmanı olan bir gastronomi mezunu;

- Kendi ve aile sağlığını koruyabilecek,
- Yiyecek ve içecek işletmelerinde maliyetleri düşürücü, karlılığı arttırıcı ve kaliteyi yükseltebilecek,
- AR-GE çalışmaları yapabilecek,
- Moleküler gastronomi gibi yenilikleri takip edebilecek,
- Alerjen gıda bilinç düzeyleri artacak,
- Organik ürün kullanım bilinci yüksek olacak,
- Vejetaryen ürün kullanım bilinci olacak,
- İkame ürünler kullanabil becerisi artacak,
- Gastronominin farklı kollarında istihdam edebilecek,
- İhtivasında katkı maddesi olan ürünlerin dengeli kullanımı konusunda bilinç düzeyi artacak,
- Sağlıklı ve dengeli menüler ve tabaklar oluşturacak,
- Görevli olduğu işletmede satın alma sürecinde doğru yerden gıda temin edebilmek için farklı kaynakları değerlendirebilecek,
- Tarladan çatala kadar olan süreci denetimi altında tutabilecek ve sorun olduğunu gördüğü yerde çözüm üretebilme becerisi artacak,
- Gıdaya hâkim olarak toplumu etkileyecek gıda reformlarına destek olabilecektir (Bahar ve Yılmaz, 2021; Kardeş, 2020; Y Kemer, 2011; Yıldırım vd., 2021;).

2.4 LİTERATÜR TARAMASI

Bu bölümde yurt içi ve yurt dışında çalışılmış alan yazında gıda okuryazarlığı ile ilgili olduğu düşünülen akademik çalışmalar incelenmiştir. Literatür Türkçe olarak gıda okuryazarlığı, gıda okuryazarlığı ve gastronomi, gıda okuryazarlığı ve gastronomi öğrencileri, gıda okuryazarlığı ve öğrenciler kısıtlamasıyla taranmıştır. İngilizce olarak ise food literacy kavramıyla Türk akademisyenlerin evren ve örneklemini Türkiye sınırları içerisinde belirledikleri çalışmalarla kısıtlanmıştır.

Balcı vd. (2018) yapmış oldukları araştırmada yetişkinlerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini belirlemeyi amaçlamışlardır. Anket formu araştırmacılar tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanmıştır. Anket formunda yer alan sorular gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliğini kapsayacak şekilde hazırlanmıştır. Araştırma 1592 kişiye yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre katılım sağlayan tüketicilerin gıda etiketlerinde son kullanma tarihi, fiyat, marka, besin içeriğini incelediği belirtilmiştir. Ayrıca gıda tercihlerinde aile istek, ihtiyaç ve ekonomisi, reklamlar, kişisel tercihler ve sosyal medya ile internetin güvenilir bilgi sağladığı belirtilmiştir. Katılımcıların gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği ilişkin bilgi düzeylerinin yeterli olmadığı ifade edilmiştir.

Sonkaya vd. (2018) yapmış oldukları araştırmada üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek, konuya ilişkin tutum ve davranışlarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Anket formu araştırmacılar tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanmıştır. Anket formunda bulunan sorular gıda okuryazarlığı, gıda güvenliği, gıda için aylık ortalama harcama tutarları, gıda tercihlerini etkileyen faktörler konu edinmiştir. Araştırma Mayıs- Haziran aylarında 2016 yılında Amasya Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulunda okuyan 18 yaş üzeri olan 470 öğrenciye yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği kavramlarını bilgi düzeylerinin düşük olduğu aynı zamanda öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm, yaş, cinsiyet, ekonomik durum ve gıda için aylık harcama miktarı kriterlerinin gıda güvenliğini kavramını tanımlarında etkisinin olmadığı ifade edilmiştir.

Kılıç vd. (2019) yapmış oldukları araştırmada Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tıp Fakültesi 6. sınıf öğrencilerinin etiket okuma ve anlama durumuna göre gıda

okuryazarlığı düzeylerinin belirlemesini amaçlamışlardır. Anket formunda 6 sorudan oluşan En Yeni Yaşamsal Bulgu testi kullanılmıştır. Ayrıca 2017 yılında Krause vd. (2017) tarafından geliştirilen, Durmuş vd. (2018) tarafından Türkçe'ye çevrilen 12 sorudan oluşan dört ve beş puanlık Likert yapılı Gıda Okuryazarlığı Kısa Formu(SFLQ) kullanılmıştır. Araştırma Mart 2018- Haziran 2019 tarih aralığında 273 öğrenciyle yapılmıştır. Yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre ürünlerin etiketinin doğru bir şekilde anlaşılması gıda okuryazarlığı için önemli olduğu ifade edilmiştir. Bu ifadeden referans alarak gıda okuryazarlığı düzeyi iyi olan öğrencilerin etiket okuma alışkanlığı ve etiketleri doğru anlama konusunda da iyi olduğunu belirtmişlerdir.

Durmuş vd. (2019) yapmış oldukları araştırmada üniversite öğrencilerine yönelik Kısa Gıda Okuryazarlık Ölçeği'nin (SFLQ) geçerlilik ve güvenirlik çalışmasını yapmayı amaçlamışlardır. Anket formu Krause vd. (2018) tarafından geliştirilen form Türkçeye uyarlanmış olup 12 sorudan oluşmaktadır. Araştırma 308 öğrenciyle yapılmıştır. Yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre Kısa Gıda Okuryazarlık Ölçeği'nin (SFLQ) yetişkinler için geçerli ve güvenilir bir ölçme aracı olduğu şeklinde ifade edilmiştir.

Selçuk vd. (2019) yapmış oldukları araştırmada Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nin(SPFL) Türkçeye uyarlanması, psikometrik özelliklerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Anket formunda sosyodemografik ve beslenmeye ilişkin özelliklerinin sorgulandığı Kişisel Bilgi Formu, Kısa Öz Kontrol Ölçeği, Barat Dürtüsellik Ölçeği ve Algılanan Gıda Okur Yazarlığı Ölçeği(SPFL) kullanılmıştır. Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) sekiz alt boyuttan oluşan ve beşli likert yapılı 29 sorudan oluşmaktadır. Araştırma Balıkesir ilinde bir mahallede yaşayan 18 yaş ve üzerinde 391 kişiyle yapılmıştır. Yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) Türk topluma uyarlanmış, geçerli ve güvenilir bir ölçek olduğu belirtilmiştir. Ölçeğin psikometrik özellikleri uyumlu ve ayırt edici olduğu ifade edilmiştir.

Yılmaz (2020) yapmış olduğu tez çalışmasında farklı disiplinlerdeki alan uzmanlarının görüşleri doğrultusunda gıda okuryazarlığının bileşenlerinin belirlenmesi, tanımının yapılması ve belirlenen gıda okuryazarlığı bileşenlerinin öğretim programlarında yer alma durumunun ortaya çıkarılmasını amaçlamıştır. Anket formu araştırmacı tarafından tüm literatüre dayalı olarak hazırlanmış olup 81 madde

belirlenmiştir. Araştırmanın verileri 35 farklı üniversitede görev yapmakta olan 14 farklı disiplinden 89 alan uzmanı ile defli tekniğiyle elde edilmiştir. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre gıda okuryazarlığının kapsamı, planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve tüketim boyutlarını içeren 75 madde belirlenmiştir. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre gıda okuryazarlığı; bireyin enerji ve besin öğeleri ihtiyacını karşılayacak düzeyde besin alımına yönelik olarak planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve tüketim süreçlerini kapsayan birbiriyle ilişkili bilgi, beceri, tutum ve değer ve davranışlar bütünü olarak ifade etmiştir. Aynı zamanda gıda okuryazarlığının belirlenen kapsamı doğrultusunda incelenen öğretim programlarının gıda okuryazarlığının tüm boyutlarını kapsayacak düzeyde olmadığı ve eğitimde sarmallık ilkesine uygun bir hiyerarşik yapı içermediği sonucuna ulaşıldığını belirtmiştir.

Palamutoğlu vd. (2021) yapmış oldukları araştırmada Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesinde okuyan öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışlarının belirlemeyi amaçlamışlardır. Anket formu araştırmacılar tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanmıştır. Anket formunda gıda güvenilirliği, gıda okuryazarlığı, gıda için aylık ortalama harcama tutarları gıda tercih, tutum ve davranışlarını etkileyen etmenleri içeren 27 soru konu edinmiştir. Araştırma Eylül- Ekim aylarında 2021-2022 eğitim öğretim yılında 224 öğrenciye Google form üzerinde online olarak yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre öğrenciler gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı üzerine ders almalarının bu kavramlar hakkında bilgi sahibi olmaları ve günlük yaşantılarında uygulama yönünde en önemli faktör olduğu saptandığı ifade edilmiştir.

Bahar ve Yılmaz (2021) yapmış oldukları araştırmada gıda okuryazarlığı bileşenlerinin öğretim programlarında yer alma durumu belirlemeyi amaçlamışlardır. Araştırmanın veri toplama aracı olarak Okul Öncesi, Hayat Bilgisi, Fen Bilimleri, Beden Eğitimi ve Oyun, Beden Eğitimi ve Spor, Biyoloji dersleri programları ile Bahar ve Yılmaz (2020) tarafından belirlenmiş olan gıda okuryazarlığı listesi kullanılmıştır. Araştırma incelenen her bir alandan iki uzman olmak üzere toplamda 10 akademisyenle yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre Hayat Bilgisi Öğretim Programı'nın gıda okuryazarlığının boyutları ve bileşenleri kapsamında gıda okuryazarı bir birey yetiştirme açısından diğerlerine kıyaslandığında daha kapsamlı olduğunu ifade etmişlerdir.

Koçaslan (2021) yapmış olduğu tez çalışmasında Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve Akdeniz diyeti kalite indeksine uyum durumlarının belirlenmesi ve gıda okuryazarlığı ile diyet kalitesi arasındaki ilişkinin araştırılması amaçlanmıştır. Anket formunda Gıda Okuryazarlığı Kısa Anket Formu (SFLQ) ve Akdeniz diyet kalite indeksi kullanılmıştır. Ayrıca anket formunda öğrencilerin genel bilgileri, beslenme alışkanlıkları, besin tüketim sıklığı, beyana dayalı boy uzunluğu ve vücut ağırlığı soruları kullanılmıştır. Araştırma Aralık ve mart aylarında 2020-2021 eğitim öğretim yılında üniversitede aktif olan 204 öğrenciyle yapılmıştır. Araştırmaya katılan öğrenciler beslenme ve diyetetik, fizyoterapi ve rehabilitasyon, hemşirelik bölümlerine göre üç gruba ayrılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre öğrencilerin %84,8'inin yüksek gıda okuryazarlığı düzeyine sahip olduğu, gıda okuryazarlığı ile diyet kalitesi arasında pozitif ve istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu, gıda okuryazarlığı ve beden kütle indeksi arasında pozitif yönlü anlamlı bir korelasyon saptandığı ifade edilmiştir.

Çakır (2021) yapmış olduğu tez çalışmasında algılanan gıda okuryazarlığı, iyilik hali ve yeme tutumu ile ilişkili faktörleri belirlenmesi amaçlanmıştır. Anket formunda yer alan sosyodemografik bilgi formu ve beslenme ilgili sorular araştırmacı tarafından literatüre dayalı olarak oluşturulmuştur. Ayrıca Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları Formu, Beslenme Davranışları Formu, Dünya Sağlık Örgütü-5 İyilik Durumu Endeksi, Yeme Tutum Testi, Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) kullanılmıştır. Araştırma Kasım ve aralık aylarında 2020 ve 2021 yılları içerisinde Balıkesir ilinin kentsel bir bölgesi olan 2. Gündoğan Mahallesinde yaşayan 18 yaş üzeri 567 kişiyle yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre araştırma grubunun algılanan gıda okuryazarlığı puanı %91,71 olduğu, algılanan gıda okuryazarlığı puanına cinsiyet, medeni durum, aile tipi, ailede sağlık çalışanı olma durumu, yemeklerin tadına bakmadan tuz ekleme, meslek, ekran başında ortama geçirilen zaman ve iyilik hali etkilediği belirtilmiştir. İyilik hali puanını cinsiyet, beslenme bilgilerinin edinildiği yer/kişi(kitap), egzersiz yapma durumu ve algılanan gıda okuryazarlığı iyilik hali durumunu arttırdığı saptandığı, yeme tutumunu ise daha önce diyet/rejim uygulama, Beden Kitle İndeksi, kilo kontrolü yapma ve günlük ara öğün sayısının etkilendiği belirtilmiştir. Algılanan gıda okuryazarlığı düzeyi ile iyilik hali ilişkili faktörler arasında anlamlı bir ilişki olduğu ifade edilmiştir.

Kurt vd. (2022) yapmış oldukları araştırmada gıda okuryazarlığı ilişkin görüşlerinin gelişimini bir dizi öğretim etkinliği kapsamında tartışmak amaçlanmıştır. Araştırmanın verileri uygulama öncesi ve sonrası yarı yapılandırılmış görüşmeler ve uygulama sırasında öğrenciler tarafından yazılan yansıtıcı günlükler kullanılmıştır. Araştırma Türkiye'nin Rize ilinde bulunan devlet okulunda 7. sınıf öğrenim gören 14 öğrenciyle etkinlikler düzenlenerek yapılmıştır. Yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre öğrencilerin gıda okuryazarlığı konusunda bilgi yapılarının ve anlayışlarının uygulama sürecince birçok yönden olumlu yönde değiştiği belirtilmiştir. Yapılan uygulamanın öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi ve davranışlarını geliştirmede yardımcı olduğu ifade edilmiştir.

Demirci ve Çelik (2022) yapmış oldukları araştırmada gıda okuryazarlığı ile sağlık yaşam biçimi davranışları arasındaki ilişkinin araştırılması amaçlanmıştır. Anket formunda demografik bilgi formu, Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) ve Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları Ölçeği kullanılmıştır. Araştırma 2020-2021 eğitim öğretim yılı içerisinde Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesinde öğrenime devam etmekte olan 210 öğrenciyle yapılmıştır. Yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre araştırmaya katılan öğrencilerin sağlıklı yaşam biçim davranışları ve gıda okuryazarlığının orta düzeyde olduğu belirtilmiştir. Öğrencilerin cinsiyet, yaş, öğrenim kademesi, bölüm ve Beden Kitle İndeksi gıda okuryazarlığı ve sağlıklı yaşam biçimi davranışları önemli bir ilişki olmadığı belirtilerek, gıda okuryazarlığı sağlıklı yaşam biçim davranışlarını etkilediği ifade edilmiştir.

Tenmas (2022) yapmış olduğu tez çalışmasında Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinde öğrenim gören Biyoloji ve Biyoteknoloji Bölümünde öğrenim gören öğrencilerin gıda okuryazarlığı hakkında bilgi düzeylerinin ölçülmesi ve bunu etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Anket formunda sosyodemografik, sağlık ve beslenme özelliklerini içeren 33 soru ayrıca Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) kullanılmıştır. Araştırma 111 öğrenciyle yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre öğrencilerin aldıkları lisans eğitiminin gıda okuryazarlığı üzerinde etkili olduğu, öğrencilerin yaşam bilimlerine dair temel dersler olmasına rağmen aileden getirdikleri ve sonradan edindikleri beslenme alışkanlıklarının devam ettirdikleri ifade edilmiştir.

Sağun (2022) yapmış olduğu tez çalışmasında bireylerin gıda okuryazarlığı seviyesi, fonksiyonel gıda bilgi ve tutumları ve hastalıklar ile ilişkisi değerlendirmek amaçlanmıştır. Anket formunda Kısa Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SFLQ) referans alınmıştır. Ayrıca demografik özellikler, fonksiyonel gıdalar soruları ve hastalık bilgileri araştırmacı tarafından literatüre dayalı olarak hazırlanmıştır. Araştırma Kasım ayında 2021 yılında Türkiye’de yaşayan internet kullanıcısı olan 18 ve 85 yaş arası 434 katılımcıyla yapılmıştır. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre kadınların ve eğitilmiş olanların gıda okuryazarlığı seviyesinin daha yüksek olduğu, fonksiyonel gıda tanımının kavram olarak bilinmediği fakat fonksiyonel gıdaları bildikleri ve kullandıklarını ifade edilmiştir.

Taşkın ve Sert (2022) yapmış oldukları araştırmada turizm camiasında gıda okuryazarlığı farkındalığını ve ona yüklenen anlamı belirlemeyi amaçlamışlardır. Araştırmanın verileri yarı yapılandırılmış bir görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu literatürden referans alınarak ve araştırmacılar tarafından eklenen 5 soru hazırlanmıştır. Araştırmada gıda okuryazarlığı kavramının tanımı ile oluşan düşünceler aynı zamanda gıda ve turizm ilişkisi konu edinmiştir. Araştırmada turizm uzmanları, turizm alanındaki akademisyenler, turizm alanında yüksek lisans yapan öğrenciler tercih edilmiştir. Araştırma 22 ve 49 yaş arasında 19 katılımcıyla yapılmıştır. Araştırmadan elde edilen bilgilere göre gıda okuryazarlığı kavramını daha önce duyduğunu söyleyen katılımcıların büyük çoğunluğu yanlış olduğunu ancak kavramı daha önce duymayan katılımcıların kavramın alt başlıklarını kabaca tahmin edebildiği ifade edilmiştir.

Çelik (2023) yapmış oldukları araştırmada pandemi sürecinde gıda okuryazarlığı ve sürdürülebilir tüketim davranışlarının beslenme durumu üzerine etkisini değerlendirmesi amaçlanmıştır. Anket formunda bireylerin sosyodemografik özellikleri, genel bilgileri ve tüketici davranışları ve Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (SPFL) kullanılmıştır. Araştırma Mayıs ve temmuz aylarında 2021 yılında 20 ve 65 yaş aralığında olan 200 katılımcıyla dijital ortamda hazırlanan ve sosyal medya kanalları kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre gıda okuryazarlığı ve sürdürülebilir tüketim davranışları arasında antropometrik ölçümler ile enerji, makro besin ögesi ve makro besin ögesi alımı ile ilişki olduğu ifade edilmiştir.

Öztürk ve Özgen (2023) yapmış oldukları araştırmada beslenme düzeyi ile sürdürülebilir gıda okuryazarlığı arasındaki ilişki değerlendirmek amaçlanmıştır. Anket

formunda Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği ve Beslenme Bilgisi Anketi kullanılmıştır. Araştırmada katılımcıların gıda okuryazarlığının sürdürülebilir düzeyi ve beslenme düzeyi ölçmek için sorular sorulmuştur. Araştırma 19 ve 75 yaş arası 280 kişiyle gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırmada elde edilen verilere göre beslenme bilgi düzeyleri düşük bireylerin sürdürülebilir gıda bilgisi ortalama puanının beslenme bilgi düzeyi orta ve yüksek olan bireylere göre daha düşük olduğu belirtilmiştir. Genel beslenme bilgisi toplam puanı ile sürdürülebilir gıda okuryazarlığı alt ölçeklerinden sürdürülebilir besin bilgisi, besin becerileri ve eyleme geçme niyet ve eylem stratejileri puanları arasında pozitif yönde anlamlı bir ilişki olduğu ifade edilmiştir.

Yapılan literatür incelemesi belirtilen kısıtlamalar çerçevesinde elde edilen sonuçlara göre, alan yazında gıda okuryazarlığı konusunda 2018 yılında iki, 2019 yılında üç, 2020 yılında bir, 2021 yılında dört, 2022 yılında beş ve 2023 yılında iki çalışma yapıldığı söylenilebilir. Araştırmalarda Gıda Okuryazarlığı Kısa Formu (SFLQ) , Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği(SPFL), Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği ve araştırmacılar tarafından hazırlanan anket soruyla yapıldığı görülmektedir. Araştırmaların evren ve örneklemini genellikle üniversite öğrencileri ve yetişkin katılımcılar oluşturmaktadır.

BÖLÜM 3 ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu bölümde yapılan çalışmanın yöntemine dair bilgiler alt başlıklar halinde verilmiştir.

3.1. ARAŞTIRMANIN TİPİ

Bu araştırma bir ölçek geliştirme çalışması olup araştırmada metodolojik araştırma yöntemi kullanılmıştır.

3.2. ARAŞTIRMANIN MODELİ

Araştırma ayrıca ilişkisel tarama modeline uygun olarak yürütülmüştür. İlişkisel tarama modelini iki veya daha çok sayıdaki değişken arasında birlikte değişim olup olmadığını ve birlikte değişim mevcutsa bu değişimin derecesini tespit etmeyi amaçlayan araştırma modeli olarak açıklamaktadır (Karasar, 2016).

3.3. EVREN VE ÖRNEKLEM

Araştırmanın evrenini Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi bölümlerinde lisans öğrenimi almakta olan 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile bu bölümlerin mezun öğrencileri oluşturmaktadır. 1. ve 2. sınıf öğrencilerinin evren içerisine dahil edilmemesinin nedeni; bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyi bakımından en az 3. sınıfta yer alan bireylerin daha doğru sonuçlar verebileceği düşüncesidir.

Araştırmanın örneklemini ise evren içerisinden olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi ile ulaşılan ve araştırmaya katılmaya gönüllü olan; pilot uygulama aşamasında 305, ana çalışma aşamasında 635 birey oluşturmuştur. Basit rastgele örnekleme yöntemi araştırmaya dâhil edilecek birimlerin evren içerisinden tamamen rastgele seçildiği örnekleme yöntemidir (Tuna, 2016).

Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde soru sayısı üzerinden hesaplama yapılması tercih edilmiştir. Alan yazında, yeterli örneklem büyüklüğü konusunda Guilford (1954) 200'den fazla olmalı, Hair vd. (2010) her soru için en az 5 katılımcı olmalı görüşlerini belirtmiştir. Buna göre pilot çalışma aşamasında, uzman görüşü sonrası belirlenen madde havuzunda 50 soru yer aldığı için Hair vd. (2010) dikkate alındığında en az 250 öğrenciye ulaşılması hedeflenmiş ancak bu sayı aşılıarak 305 bireyin katılımı sağlanmıştır.

Ana çalışma aşamasında ise MacCallaun vd.'nin (1999) her soru için en az 10 katılımcı olmalı şeklindeki görüşü doğrultusunda, bu aşamada kullanılan 45 soru üzerinden yapılan hesaplamada en az 450 katılımcıya ulaşılması hedeflenmiştir. Bu sayı yine aşılmış ve ana çalışma toplam 635 bireyin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

Tablo 3.1'de pilot çalışma katılımcılarının sosyodemografik özelliklere göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 3.1'de görüldüğü üzere; pilot çalışmaya dâhil olan bireylerin %52.5'inin kadın, %47.5'inin erkek olduğu belirlenirken bireylerin çoğunlukla lisede gastronomi üzerine bir eğitim almadıkları (%63.3; n=193), vakıf üniversitelerinde okudukları (%51.5; n=157), 4. sınıf öğrencileri oldukları (%49.8; n=152), çocukluğunun büyük çoğunluğunu büyük şehirde geçirdikleri (%42.3; n=129), anne eğitim düzeylerinin ilkokul/orta okul olduğu (%23.9; n=73) ve baba eğitimlerinin lise mezunu olduğu (%23.3; n=71) belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların yaş ortalamalarının 24.34±3.06 olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3.2'de ise ana çalışma katılımcılarının sosyodemografik özelliklere göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 3.2'de görüldüğü üzere; ana çalışmaya dahil olan bireylerin %49,4'ünün kadın, %50.6'sının erkek olduğu belirlenirken bireylerin çoğunlukla lisede gastronomi üzerine bir eğitim almadıkları (%55.9; n=355), vakıf üniversitelerinde okudukları (%52.4; n=333), 4. Sınıf öğrencileri oldukları (%46.3; n=294), çocukluğunun büyük çoğunluğunu büyük şehirde geçirdikleri (%44.6; n=283), anne eğitim düzeylerinin ilkokul/orta okul olduğu (%23.8; n=151) ve baba eğitimlerinin lise mezunu olduğu (%24.7; n=157) belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde yaş ortalamalarının 23.98±2.97 olduğu belirlenmiştir.

Tablo 3.1 Pilot Çalışma Katılımcılarının Sosyodemografik Özelliklere Göre Dağılımı

Değişken	Grup	n	%
<i>Cinsiyet</i>	Kadın	160	52.5
	Erkek	145	47.5
<i>Lisede Gastronomi Üzerine Eğitim Alma</i>	Evet	112	36.7
	Hayır	193	63.3
<i>Şu an okuduğunuz okul türü?</i>	Vakıf	157	51.5
	Devlet	148	48.5
<i>Sınıf</i>	3. Sınıf	57	18.7
	4.Sınıf	152	49.8
	Mezun	96	31.5
<i>Çocukluğunuzun Büyük Kısımının Geçtiği Yer</i>	Köy/Kasaba/Kırsal	87	28.5
	Şehir	89	29.2
	Büyük Şehir	129	42.3
<i>Anne Eğitim Düzeyi</i>	Okur Yazar Değil	63	20.7
	İlk Okul/Orta Okul	73	23.9
	Lise	47	15.4
	Lisans	66	21.6
	Lisans	37	12.1
	Doktora	19	6.2
<i>Baba Eğitim Düzeyi</i>	Okur Yazar Değil	63	20.7
	İlk Okul/Orta Okul	32	10.5
	Lise	71	23.3
	Lisans	60	19.7
	Lisans	58	19.0
	Doktora	21	6.9
Toplam		305	100.0
Yaş ortalaması: 24,34±3,06			

Tablo 3.2 Ana Çalışma Katılımcılarının Sosyodemografik Özelliklere Göre Dağılımı

Değişken	Grup	n	%
Cinsiyet	Kadın	314	49.4
	Erkek	321	50.6
Lisede Gastronomi Üzerine Eğitim Alma	Evet	280	44.1
	Hayır	355	55.9
Şu an okuduğunuz okul türü?	Vakıf	333	52.4
	Devlet	302	47.6
Sınıf	3. Sınıf	127	20.0
	4.Sınıf	294	46.3
	Mezun	214	33.7
Çocukluğunuzun Büyük Kısımının Geçtiği Yer	Köy/Kasaba/Kırsal	175	27.6
	Şehir	177	27.9
	Büyük Şehir	283	44.6
Anne Eğitim Düzeyi	Okur Yazar Değil	121	19.1
	İlk Okul/Orta Okul	151	23.8
	Lise	106	16.7
	Lisans	126	19.8
	Y. Lisans	86	13.5
	Doktora	45	7.1
Baba Eğitim Düzeyi	Okur Yazar Değil	121	19.1
	İlk Okul/Orta Okul	64	10.1
	Lise	157	24.7
	Lisans	122	19.2
	Y. Lisans	119	18.7
	Doktora	52	8.2
Toplam		635	100.0
Yaş:23,98±2,97			

3.4. VERİLERİN TOPLANMASI

Araştırmanın verileri çevrimiçi (online) olarak uygulanan anket yöntemi ile toplanmıştır. Anket yöntemi, belli bir konuda saptanmış hipotezlere ya da sorulara bağlı olarak bir evren ya da örnekleme oluşturan kaynak kişilere sorular yöneltmek suretiyle sistemli veri toplama tekniği olarak tanımlanabilir. Anketler, sosyal bilimlerde gözlemleri standartlaştırmak üzere başvurulan araçlardır (Büyüköztürk, 2011).

Katılımcılara ulaşmada çeşitli sosyal medya ve iletişim platformları kullanılmıştır. Ayrıca geçerlik ve güvenirliği artırma amacı katılımcılara araştırmacı tarafından çalışmanın amacı ve önemi hakkında bilgilendirme de yapılmıştır.

Uygulanan anket;

(I) Sosyodemografik Bilgi Formu (SBF)

(II) Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (GOÖ)

olmak üzere iki bölümden oluşmuştur.

3.4.1. Sosyodemografik Bilgi Formu (SBF)

Sosyodemografik Bilgi Formu'nda (SBF) katılımcıların sosyodemografik özelliklerini öğrenmeye yönelik literatüre dayalı olarak araştırmacı tarafından hazırlanan toplam 8 soru yer almıştır. Bu sorular aracılığıyla katılımcıların yaş, cinsiyet, lisede gastronomi üzerine eğitim alıp almadıkları, okul türü, öğrenim düzeyleri, çocukluğunun büyük kısmının geçtiği yer, anne ve baba eğitim düzeyi ile ilgili bilgilerin toplanması amaçlanmıştır.

3.4.2. Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (GOÖ)

Bu araştırmada geliştirilen Gıda Okuryazarlığı Ölçeği (GOÖ), toplam 45 maddeden oluşan 5'li Likert tipte (1: kesinlikle katılmıyorum, 5: kesinlikle katılıyorum) bir ölçektir. Ölçeğin amacı katılımcıların gıda okuryazarlığı ile ilgili bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile genel olarak gıda okuryazarlığı düzeylerinin tespit edilmesidir. Ölçek ayrıca bilgi (1-8. maddeler olmak üzere toplam 8 madde), beceri (9-19. maddeler olmak üzere toplam 11 madde), davranış (20-38. maddeler olmak üzere toplam 19 madde) ve tutum (39-45. maddeler olmak üzere toplam 7 madde) olarak adlandırılan 4

alt boyuttan oluşmaktadır. Alt boyutlardan alınan toplam puanın artması ilgili alt boyut düzeyinin arttığını, ölçek genelinden alınan toplam puanın artması ise gıda okuryazarlığı puanının arttığını göstermektedir. Ölçekten alınabilecek toplam puan 45-225 arasında değişmektedir. Ayrıca ölçekte herhangi bir ters madde bulunmamaktadır (Ek-1). Yapılan Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) sonucunda ölçeğin geçerliği %75.901 olarak bulunmuştur. Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) ile ölçeğin alt boyut yapısı doğrulanmış ve $\chi^2/df=161$; RMSEA=0.016; CFI=0.99; GFI=0.94; AGFI=0.93; NNFI=0.92; NFI=0.99; RMR=0.046 ve SRMR=0.029 olarak bulunmuştur. Ayrıca ölçeğin Cronbach Alpha güvenirliği $\alpha=0.961$ olarak tespit edilmiştir. Geçerlik ve güvenirliğe ilişkin detaylar ilgili başlıklar altında verilmiştir. Sonraki başlık altında ise ölçek maddelerinin geliştirilme süreci ile ilgili bilgiler verilmiştir.

3.5. ÖLÇEK MADDELERİNİN GELİŞTİRİLME SÜRECİ

Ölçek maddeleri geliştirilirken; literatür taraması, gıda okuryazarlığı konusunda tez danışmanlığı veren hocalardan görüş alınması, gastronomi lisans eğitimi gören öğrencilerden görüş toplanması, madde havuzunun oluşturulması, hazırlanan maddeler için uzman görüşü alınması, pilot uygulama ve ana çalışma aşamaları izlenmiştir (Şekil 3.1).



Şekil 3.1 Ölçek Maddelerinin Geliştirilme Süreci

3.5.1. Literatürün Taranması

GOÖ'nün geliştirilmesi kapsamında öncelikle Yılmaz (2020) tarafından hazırlanan ve gıda okuryazarlığını konu alan “Gıda Okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti, Tanımlanması ve Öğretim Programlarındaki Yeri” adlı doktora tezi incelenmiştir. Ayrıca, gıda okuryazarlığını ve ölçek geliştirmeyi konu alan yüksek lisans ve doktora çalışmaları ve makalelerden yararlanılmıştır. Gıda okuryazarlığı, okuryazarlık, gıda ve gastronomi alanında yazılan kitaplar ve kitap bölümleri incelenmiştir. Aynı zamanda gastronomi programı olan üniversitelerin erişim kolaylığına göre seçilerek web sayfalarında yer alan ders müfredatları incelenmiştir.

3.5.2. Gıda Okuryazarlığı Konusunda Tez Danışmanlığı Yapan Akademisyenlerden Görüş Alınması

Ulusal Tez Merkezi'nde gıda okuryazarlığı alanında 1 doktora tezi 5 yüksek lisans tezi bulunmaktadır. Bu tezlerin danışmanları olan akademisyenlere mail yoluyla ulaşarak madde havuzu oluşturma aşamasında görüş bildirmeleri talep edilmiştir.

Tüketici Gıda Okuryazarlığı ile Fonksiyonel Gıda Tercih Seviyelerinin Tespiti ve Sağlık Durumlarıyla İlişkisinin Araştırılması isimli yüksek lisans tezine danışmanlık veren Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK ve Biyoloji ve Biyoteknoloji Bölümü Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı isimli yüksek lisans tezine danışmanlık veren Prof. Dr. Nil BAĞRIAÇIK madde havuzundaki anket sorularıyla ilgili mail yoluyla görüş bildirmişlerdir.

3.5.3. Gastronomi Lisans Eğitimi Alan/Almış Olan Öğrencilerden Görüş Alınması

Bu aşamada gastronomi lisans eğitimi alan/almış olan öğrencilerden görüşleri alınmıştır. Özellikle madde havuzunda olan sorunun hangi derse karşılık geldiği, soruların anlaşılabilirliği, süresi, gıda okuryazarlığı konusunda ne düşündükleri gibi sorular yöneltilerek verilen cevaplardan madde yazımı için faydalanılmıştır.

3.5.4. Madde Havuzunun Oluşturulması

Bu aşamaya kadar elde edilen bilgi ve görüşler neticesinde, bu aşamada toplam 61 maddeden oluşan bir madde havuzu oluşturulmuştur.

3.5.5. Alan Uzmanlarından Görüş Alınması

Önceki aşamada hazırlanan toplam 61 madde, bu aşamada öncelikle uzman görüşüne sunma amacıyla bir değerlendirme formu haline getirilmiştir. Bu formda, görüş bildirecek uzmanın değerlendirmesine olanak sağlamak için 1-3 puan arası değerlendirme yapılabilecek seçenekler yer almıştır. Bu seçenekler şunlardır:

- **1 puan:** Önerme hedeflenen yapıyı ölçemez
- **2 puan:** Önerme hedeflenen yapı ile ilişkili ancak gereksiz
- **3 puan:** Önerme hedeflenen yapı ile uygun

Hazırlanan form, alan uzmanı yaklaşık 15 akademisyene gönderilmiş, bunların 8'inden geri bildirim alınmıştır (Tablo 3.3).

Tablo 3.3 GOÖ Taslak Formu Hakkında Görüş Bildiren Uzmanların Alan ve Akademik Unvanları

Uzmanlık Alanı	Akademik Unvanı
<i>Biyoloji</i>	Profesör Doktor
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gıda Mühendisliği</i>	Doktor Öğretim Üyesi
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları</i>	Doktor Öğretim Üyesi
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları</i>	Öğretim Görevlisi
<i>Gıda Mühendisliği</i>	Öğretim Görevlisi
<i>Veterinerlik</i>	Öğretim Görevlisi
<i>Aşçılık</i>	Öğretim Görevlisi
<i>Aşçılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları</i>	Öğretim Görevlisi

Alınan geri bildirimlerde, ortalama olarak 1 puan alan maddeler taslak formdan çıkarılmıştır. Ayrıca, katılımcıların çoğunluğunun 2 puan verdiği maddeler de formdan çıkarılmıştır. Ayrıca, uzmanların ifadeler ile ilgili bazı değişiklik önerileri de dikkate alınmıştır. Sonuç olarak, madde havuzunda yer alan 61 maddeden 11'i bu aşamada

ölçekten çıkarılmış ve pilot uygulama aşamasına toplam 50 madde ile geçilmiştir. Uzman görüşü sonucunda kalan 50 madde Tablo 3.4’te verilmiştir.

Tablo 3.4 Uzman Görüşü Sonrasında Ölçekte Kalan Maddeler ve Konularına Göre Dağılımları

Madde	Konu
Bilgi	
M1	Satın aldığım gıdaların kaynağını (menşe, üretim yeri vb.) incelerim.
M2	Gıda ürünlerinin kökeni, saklama koşulları ve tüketim şekilleri hakkında bilgi edinirim.
M3	Değişen koşullarda (ev dışı tüketim) sağlıklı ve dengeli bir öğün için hangi besinleri tüketmem gerektiğine kolaylıkla karar veririm.
M4	Bireylerin gıda seçimlerinde etkisi olan kültürel, coğrafi konum, dini inançlar vb. oluşabilecek farklılıkları araştırırım.
M5	Mutfığıma alacağım işlenmiş gıdanın maruz kaldığı süreçlerin avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi sahibi olurum.
M6	Paketli gıdaların etiketlerinde yazan E kodları hakkında bilgi sahibiyim.
M7	İhtiyacım olan besinleri bilir değişen koşullarda (ev dışı tüketim gibi) farklı kaynaklardan doğru besinleri temin ederim.
M8	Gıda alışverişi yaparken farklı kaynakların (pazar, market, ilk üretici vb.) olası avantaj ve dezavantajlarının olabileceğini göz önünde bulundururum.
M9	Gıda güvenliği ve hijyen (mikroorganizmalar, bozulmalar, çapraz bulaşma, fiziksel ve kimyasal tehlikeler vb.) hakkında bilgi sahibiyim.
M10	Kişisel yaşantımdaki fiziksel aktivitelere göre ihtiyacım olan metabolik enerji ve besin öğelerini dikkate alarak beslenmemi düzenlerim.
M11	Gıdaların (meyve, sebze, tahıl, et, süt vb.) hangi besin öğeleri içerdiğini bilirim.
Beceri	
M12	Geleneksel yemekler ve geleneksel pişirme yöntemlerini araştırır mutfığımda uygulayırım.
M13	Sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim.
M14	Sağlıklı beslenebileceğim bilgi ve beceriye düzeyine sahibim.
M15	Sağlıklı yemekleri lezzetli hale getiririm.
M16	Uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler yapabilme becerisine sahibimdir.
M17	Yeni gıdalarla karşılaştığımda bilgi edinir, mutfığımda kullanırım.
M18	Gıda ilişkin öğrendiğim yeni bilgileri analiz edebilir, bu bilgileri davranışa dönüştürürüm.
M19	Gıda alışverişi yaparken kalitesi ve fiyatı arasındaki dengeyi kolaylıkla kurarım.
M20	Besinlerin içeriğinde yer alan protein, su, yağ, demir, karbonhidrat, fosfor vb. bilerek vücudumun ihtiyacına göre satın alırım.
M21	Yeterli ve dengeli beslenmek için metabolizmamın ihtiyacı olan öğün sayısı ve kalori miktarını belirlerim.
Davranış	
M22	Etiket üzerinde yazan besin değerlerine bakarak gıdayı satın alırım.
M23	Gıda alışverişi yaparken gerekli olan parayı (kaliteli gıda temin etme adına bütçe planlaması) göz önünde bulundururum.
M24	Bulduğum her ortamda (davet, düğün, sosyal mekânlar vb.) ihtiyacım olan besinleri tercih ederim
M25	Mevsimine uygun sebze ve meyve tüketimine dikkat ederim.
M26	Sağlıklı besleneceğim gıdaları tercih ederim.

Tablo 3.4 Devam.

Madde	Kanı
M27	Endüstriyel gıda (paketlenmiş, işleminden geçmiş gıdalar) ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişkiyi dikkate alarak satın alma tercihinde bulunurum.
M28	Gıda alışverişi yaparken etiket üzerinde yazılı olan tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihini okuyarak satın alırım.
M29	Satın alacağım paketli gıdaların içindekiler kısmını okurum.
M30	Satın aldığım gıdalarda kullanım koşulları veya özel muhafaza koşulları bulunuyorsa dikkate alırım.
M31	Alerjen gıda içeren bir yemek yaptığımda yemek öncesinde alerjen gıda içerdiği bilgisini misafirimle paylaşıyorum.
M32	Günlük enerji ihtiyacımı karşılayacak gıdalar satın alırım.
M33	Gıda alışverişi yaparken (özenli davrandığım için) gerekli olan zamanı göz önünde bulundururum.
M34	Gıda ve beslenme uzmanlarının yaptığı araştırmalar sonucunda değişen ve gelişen beslenme sistemlerini takip ederek bunlara kolaylıkla uyum sağlarım.
M35	Mutfağımda yer alan gıdaların hijyen ve gıda güvenliği kriterlerine riayet eder, risk faktörü oluşturmada hazırlarım.
M36	Mutfakta yer alan araç- gereçleri (tahta, plastik, cam, tencere, tava, ızgara, mikrodalga fırın, dondurucu, buzdolabı, sünger, temizlik bezleri vb.) amacına uygun kullanırım.
M37	Gıda işletmelerinin sağlıklı ve güvenilir besin temini noktasında yeterliliğini analiz ederim.
M38	Beden kitle indeksini dengede tutacak şekilde beslenirim.
M39	Cam ambalajı olan bir gıdanın camı çatlamışsa kullanmam.
M40	Seyyar satıcıların hijyen koşullarını oluşturabilme olasılığını riskli gördüğüm için buralarda besin tüketmekten kaçınırım.
M41	Cep telefonumda gıda veya sağlıklı beslenme vb. bir uygulama kullanırım. (Alo Gıda, Helal Gıda, kalori hesaplama, su içme hatırlatıcısı vb. uygulamalar).
Tutum	
M42	Gıda satın alırken metabolizmamın ihtiyacının bireysel olduğunu bilir, kişiye özel gıdalar tercih ederim (hane içi alışveriş).
M43	Sağlıklı beslenme sürecini arttırmak için bireye, aileye ve topluma yönelik düzenlemeleri takip ederek kitlelere yayılmasına katkıda bulunurum.
M44	Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle gıdaya ilişkin bilgiye kolaylıkla ulaşabilme avantajının yanında bilgi kirliliği dezavantajının da olduğunu bilirim.
M45	Gıda alışverişi yaparken uygun işletmeyi (franchising marketler, organik gıda marketleri vb.) tercih ederim.
M46	Sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim.
M47	Özel günler (düğün, nişan organizasyonu vb.), sosyal ortamlar (kafe, restoran vb.), farklı beslenme düzenleri (spor, sağlık sorunları vb.) ve duygusal durumlarda ihtiyaç duyduğum enerji miktarına özen gösterecek şekilde beslenirim.
M48	Organik gıda satın alırken organik ürün sertifikasını görmek isterim.
M49	Alo 174 Gıda Hattı'nı kullanırım.
M50	Gıda alışverişimde yerli üretim ürünlerine ve markalarına öncelik veririm.

3.5.6. Pilot Uygulama

Pilot uygulama aşamasında, uzman görüşü sonrasında kalan 50 maddelik ölçek, 305 katılımcıya uygulanmış ve elde edilen sonuçlar üzerinde geçerlik ve güvenirliğin tespitine yönelik çeşitli analizler yapılmıştır. Bu aşama bitiminde ölçekten 5 madde daha çıkarılmış ve ölçekte toplam 45 madde kalmıştır. Yapılan analizlere ilişkin bilgiler ve ulaşılan bulgular, sonraki bölümde pilot çalışma bulguları başlığı altında detaylı olarak verilmiştir.

3.5.7. Ana Çalışma

Ana çalışma aşamasında, pilot uygulama sonrasında kalan 45 maddelik ölçek 635 katılımcıya uygulanmış ve elde edilen sonuçlar üzerinde yine geçerlik ve güvenirliğin tespitine yönelik çeşitli analizler yapılmıştır. Ayrıca bu aşamada demografik özelliklerin ölçek puanları üzerindeki etkisine yönelik değerlendirmeler yapılmıştır. Yapılan analizlere ilişkin bilgiler ve ulaşılan bulgular, sonraki bölümde ana çalışma bulguları başlığı altında detaylı olarak verilmiştir.

3.6. VERİ ANALİZİ

Araştırmanın verileri nicel analiz yöntemleri ile değerlendirilmiştir. Bunun için SPSS 25 ve LISREL programları kullanılmıştır.

Geçerliğin tespitine yönelik olarak AFA ve DFA yapılmıştır. Güvenirliğin tespitine yönelik olarak ise Cronbach Alpha, Alt-Üst %27'lik Grup (Ayırt Edicilik), madde-toplam puan korelasyonu ve test-tekrar test yöntemleri kullanılmıştır.

Ayrıca katılımcılara ilişkin sosyodemografik dağılımlar, ölçek puanları arasındaki ilişkiler ve sosyodemografik özelliklerin puanlar üzerindeki etkilerinin tespitinde frekans ve yüzde analizi ile aritmetik ortalama ve standart sapma gibi tanımlayıcı istatistik yöntemleri, Pearson korelasyon analizi, bağımsız gruplar (ilişkisiz örneklemeler) t-testi, tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ve Scheffe çoklu karşılaştırma (post-hoc) testlerinden faydalanılmıştır. Analizlerin tamamı %95 güven aralığında ve $p<0,05$ anlamlılık düzeyinde değerlendirilmiştir.

Parametrik testlerin kullanılmasına normal dağılım şartının sağlandığı görülerek karar verilmiştir. Bu amaçla ilgili bağımsız değişkenlere ait çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiş ve ± 2.00 arasında değerler bulunduğu için (George ve Mallery, 2010) normal dağılım olduğuna karar verilmiştir (Tablo 3.5)

Tablo 3.5 Ölçek Puanlarına Ait Çarpıklık ve Basıklık Değerleri

Ölçümler	Merkezi Eğilim		Basıklık-Çarpıklık	
	Ort.	Medyan	Basıklık	Çarpıklık
<i>Bilgi</i>	2.95	3.00	0.156	-0.942
<i>Beceri</i>	2.98	3.00	-0.022	-1.385
<i>Davranış</i>	3.04	3.16	-0.248	-1.519
<i>Tutum</i>	3.07	3.14	-0.147	-1.325
<i>Genel</i>	3.01	3.07	-0.078	-0.710

Aynı zamanda araştırmaya dahil olan katılımcı sayısı yeterli olduğu için ($n \geq 30$) merkezi limit teoreminden hareketle istatistiksel açıdan daha güçlü olan parametrik testlere başvurulmuştur (Ghasemi ve Zahediasl, 2012).

3.7. ARAŞTIRMANIN ETİK YÖNÜ

Çalışmanın yürütülebilmesi için, İstanbul Okan Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 29.03.2023 tarihli kararıyla onay alınmıştır (Ek-2).

BÖLÜM 4 BULGULAR

4.1. PİLOT ÇALIŞMA BULGULARI

Araştırmanın bu kısmında 305 bireyin katılımı ile gerçekleştirilen pilot çalışma sonucunda ulaşılan geçerlik ve güvenirliğe ilişkin bulgular verilmiştir.

4.1.1. Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları

Pilot çalışmadan elde edilen bulgular üzerinde öncelikle Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Cronbach Alpha güvenirlik analizleri yapılmıştır.

AFA için faktörlerin birbiri ile ilişkili olduğu düşüncesi olduğunda önerilmesinden (Büyüköztürk, 2011) dolayı eğik döndürme yöntemlerinden birisi olan direct oblimin yöntemi kullanılmıştır.

Elde edilen bulgular içerisinde öncelikle her bir maddenin ortak varyansa katkısını gösteren ortak varyans (communalities) değerleri incelenmiştir. 7, 8, 41, 42 ve 48. Maddelerin ilgili değerleri 0.30'un altında olduğu için (Büyüköztürk, 2011) bu maddeler ölçekten çıkarılmıştır.

Analiz kalan 45 madde ile tekrarlandığında, elde edilen bulgular içerisinde bu defa faktör analizi yapabilmek için gerekli olan ön koşullar değerlendirilmiştir. Bu kapsamda örneklem büyüklüğünün faktör analizi yapılabilmesi için yeterli sayıda olup olmadığına karar verebilmek amacıyla KMO ve Bartlett Küresellik testleri incelenmiştir (Tabachnick ve Fidell, 2014). Sonuç olarak KMO değerinin 0.60'tan büyük olduğu (KMO=0.999) ve Bartlett Küresellik Testi sonucunun anlamlı olduğu ($p<0.01$) görülmüştür. Bu sonuçlara göre toplanan verinin faktör analizine uygun olduğu ve elde edilen dataların çok değişkenli normal dağılımdan geldiğine karar verilmiştir (Kan ve Akbaş, 2005) (Tablo 4.1).

Tablo 4.1'de ayrıca Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) sonucunda elde edilen diğer bulgular verilmiştir.

Tablo 4.1 Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları

Madde No	Faktörler				Ortak Varyanslar (Communalities)
	1	2	3	4	
<i>Madde 37</i>	0.834				0.749
<i>Madde 31</i>	0.836				0.738
<i>Madde 30</i>	0.839				0.739
<i>Madde 36</i>	0.845				0.703
<i>Madde 25</i>	0.847				0.740
<i>Madde 32</i>	0.847				0.725
<i>Madde 24</i>	0.849				0.719
<i>Madde 39</i>	0.849				0.730
<i>Madde 33</i>	0.850				0.734
<i>Madde 34</i>	0.850				0.738
<i>Madde 28</i>	0.851				0.751
<i>Madde 29</i>	0.852				0.695
<i>Madde 26</i>	0.853				0.722
<i>Madde 35</i>	0.854				0.730
<i>Madde 38</i>	0.858				0.679
<i>Madde 27</i>	0.862				0.701
<i>Madde 23</i>	0.868				0.742
<i>Madde 40</i>	0.873				0.713
<i>Madde 22</i>	0.919				0.833
<i>Madde 21</i>		0.811			0.523
<i>Madde 20</i>		0.812			0.508
<i>Madde 12</i>		0.816			0.509
<i>Madde 13</i>		0.821			0.494
<i>Madde 18</i>		0.821			0.487
<i>Madde 16</i>		0.824			0.452
<i>Madde 19</i>		0.826			0.469
<i>Madde 15</i>		0.827			0.518
<i>Madde 14</i>		0.829			0.533
<i>Madde 17</i>		0.832			0.522
<i>Madde 11</i>		0.944			0.619
<i>Madde 6</i>			0.739		0.538
<i>Madde 10</i>			0.746		0.539
<i>Madde 3</i>			0.748		0.516
<i>Madde 2</i>			0.763		0.470
<i>Madde 4</i>			0.763		0.542
<i>Madde 9</i>			0.768		0.522
<i>Madde 5</i>			0.773		0.524
<i>Madde 1</i>			0.850		0.716
<i>Madde 44</i>				0.782	0.440
<i>Madde 50</i>				0.787	0.446
<i>Madde 47</i>				0.798	0.495
<i>Madde 49</i>				0.806	0.453
<i>Madde 46</i>				0.825	0.388
<i>Madde 45</i>				0.850	0.396
<i>Madde 43</i>				0.926	0.534
<i>Güvenirlik</i>	0.983	0.963	0.934	0.938	0.954
<i>Özdeğer</i>	14.47	8.238	5.468	5.253	
<i>Açıklanan Varyans (%)</i>	32.16	18.31	12.15	11.67	74.29
KMO: 0.966; Bartlett Küresellik= $X^2(990)=14622.979$; $p<0.000$					

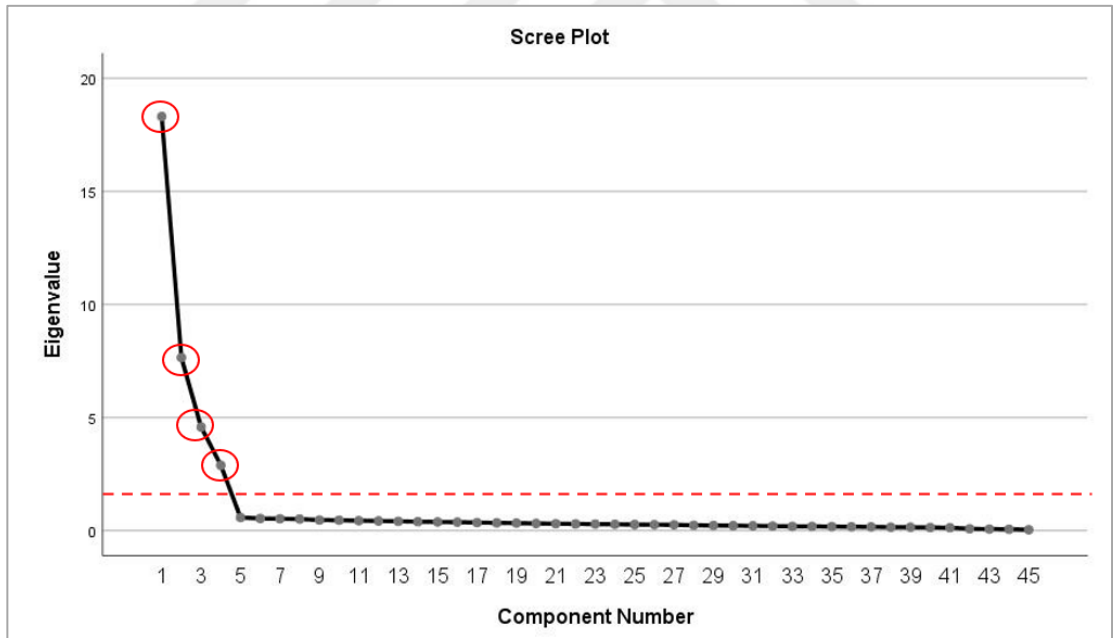
Tablo 3’de görüldüğü üzere, kalan 45 maddenin tamamının ortak varyans değerleri 0,30’dan büyük bulunmuştur.

Maddeler toplam 4 alt boyuta ayrılmış ve faktör yük değerlerinin tamamı 0,45’ten büyük bulunduğu ve herhangi bir binişik madde (birden fazla alt boyuta yüklenen madde) olmadığı için (Büyüköztürk, 2011) ilgili şartların sağlandığına karar verilmiştir.

Ayrıca ölçeğin genel olarak geçerliği %74.29 olarak tespit edilmiştir. Sonuç olarak, açıklanan varyansın %50’den fazla olması nedeniyle (Büyüköztürk, 2011), ölçeğin açıkladığı varyans yani geçerlik bakımından yeterli olduğuna karar verilmiştir.

Ayrıca elde edilen faktör 1, faktör 2, faktör 3 ve faktör 4 altında toplanan maddeler/ifadeler incelendiğinde faktörlere sırası ile “Davranış”, “Beceri”, “Bilgi” ve “Tutum” adları verilmiştir.

Son olarak ölçeğin açıklanan faktör yapısına daha doğru karar verebilmek için yamaç grafiğinin de incelenmesi gerekmektedir. Yapılan inceleme sonucunda 4 noktadan sonra düşme yaşandığı, dolayısıyla ölçeğin 4 alt boyuttan oluştuğu doğrulanmıştır (Şekil 4.1).



Şekil 4.1 Gıda Okuryazarlığı Ölçeğine Ait Yamaç Grafiği

Ayrıca yapılan Cronbach Alpha güvenirlik analizi sonucunda ölçeğin güvenirliği $\alpha=0.954$ olarak bulunmuştur. George ve Mallery (2010) 0.90 ve üzerindeki değerleri

“mükemmel” olarak değerlendirmektedirler. Bu nedenle, ölçeğin güvenirlik şartını mükemmel derecede sağladığına karar verilmiştir.

4.1.2. Ayırt Edicilik Testi (Alt %27-Üst %27 Testi) Bulguları

Pilot çalışma aşamasında ayrıca, AFA ve Cronbach Alpha güvenirlik analizlerinden sonra kalan 45 madde üzerinde ayırt edicilik testi (alt %27-üst %27 testi) uygulanmıştır. Bunun için GOÖ toplam puanı küçükten büyüğe sıralanmış ve ilk %27’lik kısma denk gelen 82 ve son %27’lik kısma denk gelen 82 kişinin puanları arasında bağımsız gruplar t-testi yapılmıştır. Elde edilen bulgular Tablo 4.2’de verilmiştir.

Tablo 4.2 Ayırt Edicilik Testi (Alt %27-Üst %27 Testi) Bulguları

Madde No	t	p	Madde No	t	p
<i>Madde 1</i>	10.616	0.001	<i>Madde 26</i>	22.489	0.001
<i>Madde 2</i>	7.021	0.001	<i>Madde 27</i>	23.838	0.001
<i>Madde 3</i>	8.211	0.001	<i>Madde 28</i>	25.069	0.001
<i>Madde 4</i>	8.71	0.001	<i>Madde 29</i>	23.254	0.001
<i>Madde 5</i>	8.938	0.001	<i>Madde 30</i>	24.328	0.001
<i>Madde 6</i>	8.657	0.001	<i>Madde 31</i>	24.009	0.001
<i>Madde 9</i>	8.099	0.001	<i>Madde 32</i>	24.799	0.001
<i>Madde 10</i>	9.465	0.001	<i>Madde 33</i>	26.643	0.001
<i>Madde 11</i>	15.346	0.001	<i>Madde 34</i>	26.332	0.001
<i>Madde 12</i>	11.419	0.001	<i>Madde 35</i>	26.295	0.001
<i>Madde 13</i>	11.5	0.001	<i>Madde 36</i>	25.328	0.001
<i>Madde 14</i>	13.66	0.001	<i>Madde 37</i>	25.105	0.001
<i>Madde 15</i>	13.496	0.001	<i>Madde 38</i>	23.148	0.001
<i>Madde 16</i>	10.654	0.001	<i>Madde 39</i>	26.83	0.001
<i>Madde 17</i>	13.147	0.001	<i>Madde 40</i>	23.902	0.001
<i>Madde 18</i>	11.653	0.001	<i>Madde 43</i>	8.429	0.001
<i>Madde 19</i>	11.478	0.001	<i>Madde 44</i>	7.085	0.001
<i>Madde 20</i>	11.776	0.001	<i>Madde 45</i>	5.971	0.001
<i>Madde 21</i>	13.165	0.001	<i>Madde 46</i>	6.927	0.001
<i>Madde 22</i>	32.003	0.001	<i>Madde 47</i>	8.695	0.001
<i>Madde 23</i>	27.421	0.001	<i>Madde 49</i>	6.918	0.001
<i>Madde 24</i>	22.033	0.001	<i>Madde 50</i>	7.696	0.001
<i>Madde 25</i>	23.82	0.001			

Tablo 4.2’de görüldüğü üzere maddelerin ayırt ediciliğinin kararının verilmesinde kullanılan %27 alt ve üst değerlerinin tüm maddeler için anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$) (Flanagan, 1952). Diğer bir anlatımla, oluşturulan ölçek, en yüksek ve en düşük puan alan katılımcıları birbirinden istatistiksel olarak önemli kabul edilebilecek ölçüde ayırt edici güce sahiptir.

4.1.3. Madde-Toplam Puan Korelasyonu Bulguları

Pilot çalışma kapsamında ayrıca, yine bir güvenirlik göstergesi olan madde-toplam puan korelasyonu değerleri incelenmiştir (Tablo 4.3).

Tablo 4.3 Madde-Toplam Puan Korelasyonu Bulguları

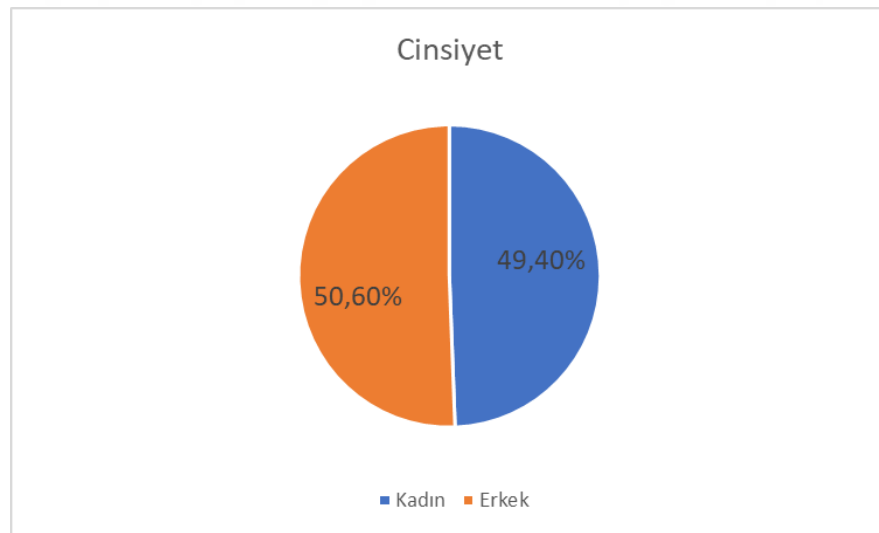
Madde No	r	p	Madde No	r	p
<i>Madde 1</i>	0.731	0.001	<i>Madde 26</i>	0.739	0.001
<i>Madde 2</i>	0.495	0.001	<i>Madde 27</i>	0.719	0.001
<i>Madde 3</i>	0.541	0.001	<i>Madde 28</i>	0.767	0.001
<i>Madde 4</i>	0.566	0.001	<i>Madde 29</i>	0.714	0.001
<i>Madde 5</i>	0.549	0.001	<i>Madde 30</i>	0.755	0.001
<i>Madde 6</i>	0.561	0.001	<i>Madde 31</i>	0.755	0.001
<i>Madde 9</i>	0.546	0.001	<i>Madde 32</i>	0.743	0.001
<i>Madde 10</i>	0.561	0.001	<i>Madde 33</i>	0.751	0.001
<i>Madde 11</i>	0.640	0.001	<i>Madde 34</i>	0.754	0.001
<i>Madde 12</i>	0.535	0.001	<i>Madde 35</i>	0.746	0.001
<i>Madde 13</i>	0.522	0.001	<i>Madde 36</i>	0.722	0.001
<i>Madde 14</i>	0.559	0.001	<i>Madde 37</i>	0.765	0.001
<i>Madde 15</i>	0.544	0.001	<i>Madde 38</i>	0.699	0.001
<i>Madde 16</i>	0.480	0.001	<i>Madde 39</i>	0.747	0.001
<i>Madde 17</i>	0.549	0.001	<i>Madde 40</i>	0.731	0.001
<i>Madde 18</i>	0.514	0.001	<i>Madde 43</i>	0.557	0.001
<i>Madde 19</i>	0.497	0.001	<i>Madde 44</i>	0.468	0.001
<i>Madde 20</i>	0.535	0.001	<i>Madde 45</i>	0.425	0.001
<i>Madde 21</i>	0.550	0.001	<i>Madde 46</i>	0.416	0.001
<i>Madde 22</i>	0.843	0.001	<i>Madde 47</i>	0.522	0.001
<i>Madde 23</i>	0.759	0.001	<i>Madde 49</i>	0.480	0.001
<i>Madde 24</i>	0.737	0.001	<i>Madde 50</i>	0.473	0.001
<i>Madde 25</i>	0.756	0.001			

Tablo 4.3’te görüldüğü üzere ölçek maddeleri ile ölçekten elde edilen ortalama puan arasındaki ilişkilerin $r=0.416-0.843$ arasında değişmekte olduğu ve ilişkilerin istatistiki açıdan anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$). Ayrıca madde-toplam puan korelasyonu değerleri tüm maddeler için 0.30’un üzerinde olduğu için, maddelerin ölçme gücünün yeterli seviyede olduğu belirlenmiştir. Madde-toplam puan korelasyonunun yüksek düzeyde ve pozitif yönlü olması ölçme aracındaki maddelerin benzer davranışları örneklediğini ve ölçeğin iç tutarlılığının yüksek olduğunu ifade etmektedir (Büyüköztürk, 2011).

4.2. ANA ÇALIŞMA BULGULARI

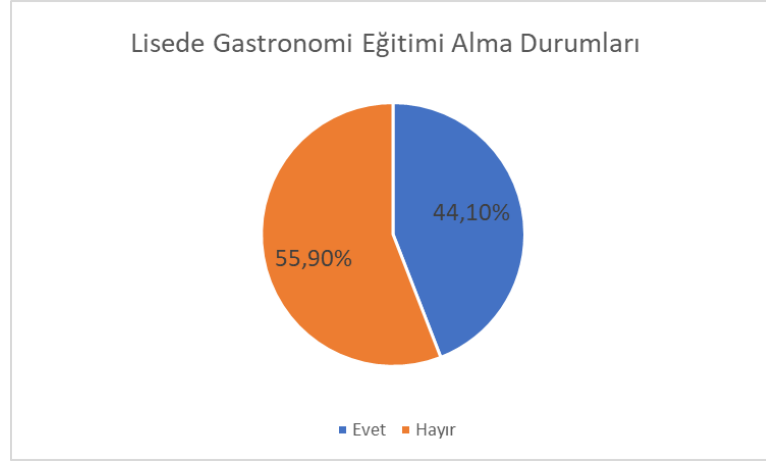
Araştırmanın bu kısmında, 635 bireyin katılımı ile gerçekleştirilen ana çalışma sonucunda ulaşılan geçerlik ve güvenirliğe ilişkin bulgular ile demografik özelliklerin ölçek puanları üzerindeki etkisine yönelik bulgular verilmiştir.

4.2.1. Demografik Bulgular



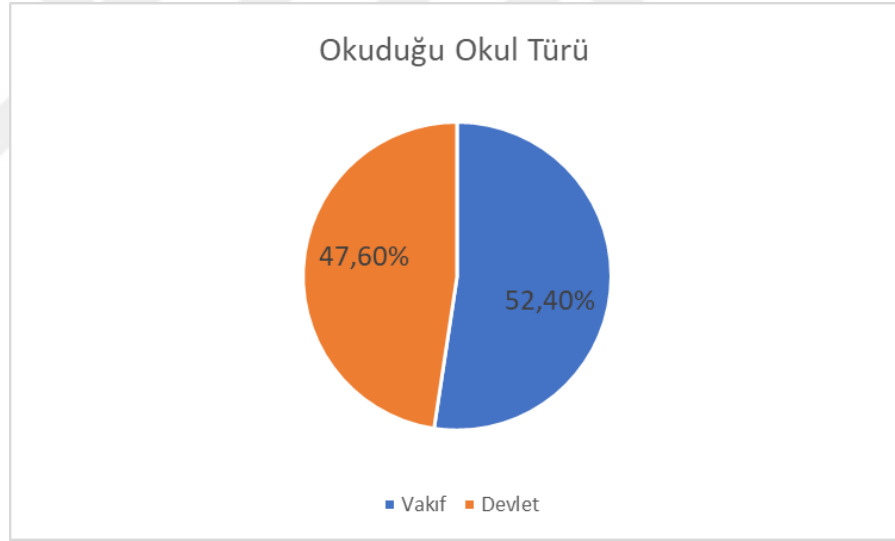
Şekil 4.2 Katılımcıların Cinsiyet Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların %50.60’ının erkek ve %49.40’ının kadın olduğu belirlenmiştir.



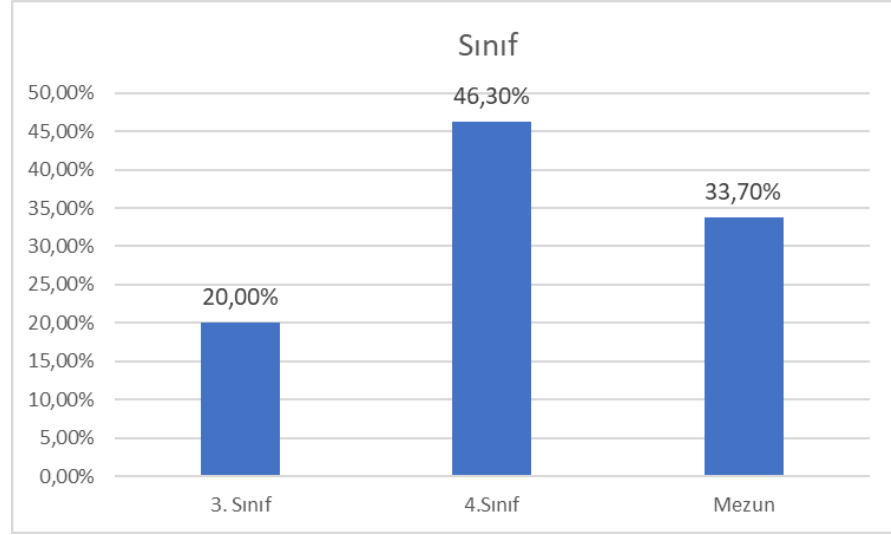
Şekil 4.3 Katılımcıların Lisede Gastronomi Üzerine Eğitim Alma Durumu Grupları Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların %55.90'ının lisede gastronomi üzerine eğitim almadığı ve %44.10'unun lisede gastronomi üzerine eğitim aldığı belirlenmiştir.



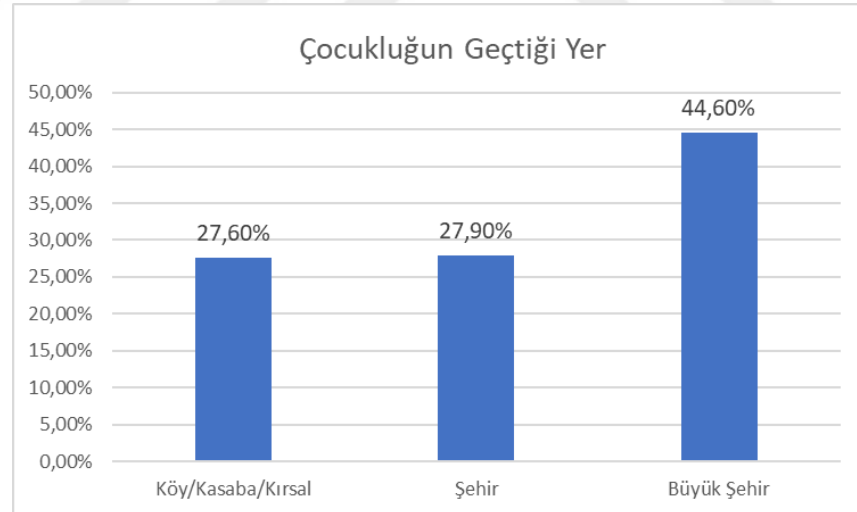
Şekil 4.4 Katılımcıların Okuduğu Okul Türüne Ait Gruplar Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların %52.40'ının vakıf okulunda ve %47.60'ının devlet okulunda okuduğu belirlenmiştir.



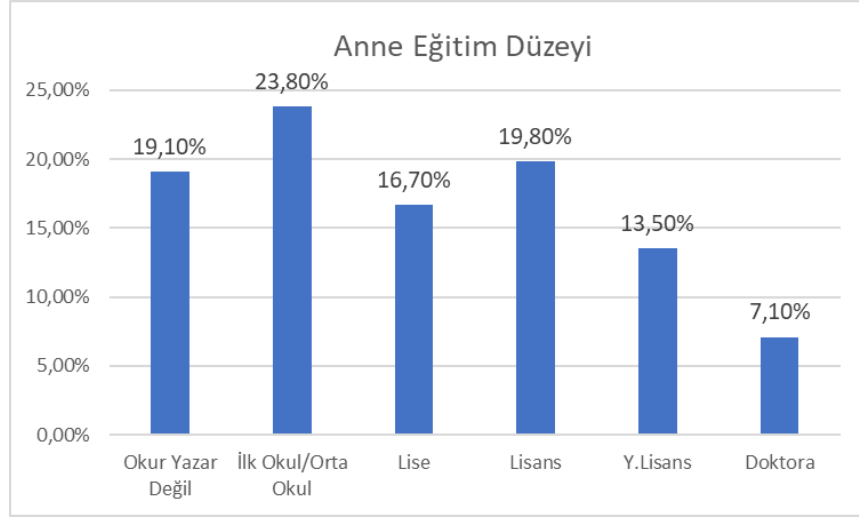
Şekil 4.5 Katılımcıların Sınıflarına Ait Gruplar Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların %20.00'nin 3. Sınıfta, %46.30'unun 4. Sınıfta olduğu ve %33.70'inin mezun olduğu belirlenmiştir.



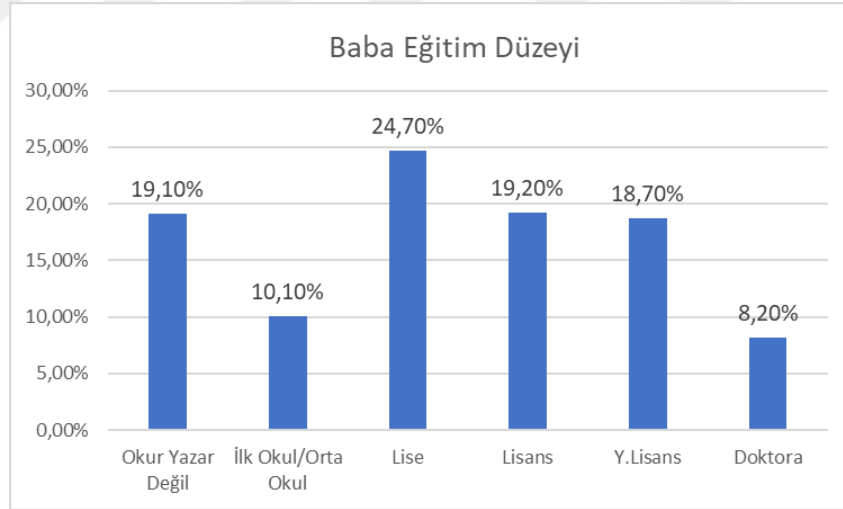
Şekil 4.6 Katılımcıların Çocukluğunun Geçirdiği Yere Ait Gruplar Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların %27.60'nın çocukluğunu köy, kasaba ve kırsal alanda geçirdiği, %27.90'nın şehirde geçirdiği ve %44.60'nın büyük şehirde geçirdiği belirlenmiştir.



Şekil 4.7 Katılımcıların Anne Eğitim Düzeylerine Ait Gruplar Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup annelerin %19.10'unun okuryazar olmadığı, %23.80'inin ilkokul ve ortaokul mezunu olduğu, %16.70'inin lise mezunu, %19.80'inin lisans, %13.50'sinin yüksek lisans ve %7.10'unun doktora mezunu olduğu belirlenmiştir.



Şekil 4.8 Katılımcıların Baba Eğitim Düzeylerine Ait Gruplar Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup babaların %19.10'unun okuryazar olmadığı, %10.10'unun ilkokul ve ortaokul mezunu olduğu, %24.70'inin lise mezunu, %19.20'sinin lisans, %18.70'inin yüksek lisans ve %8.20'sinin doktora mezunu olduğu belirlenmiştir.

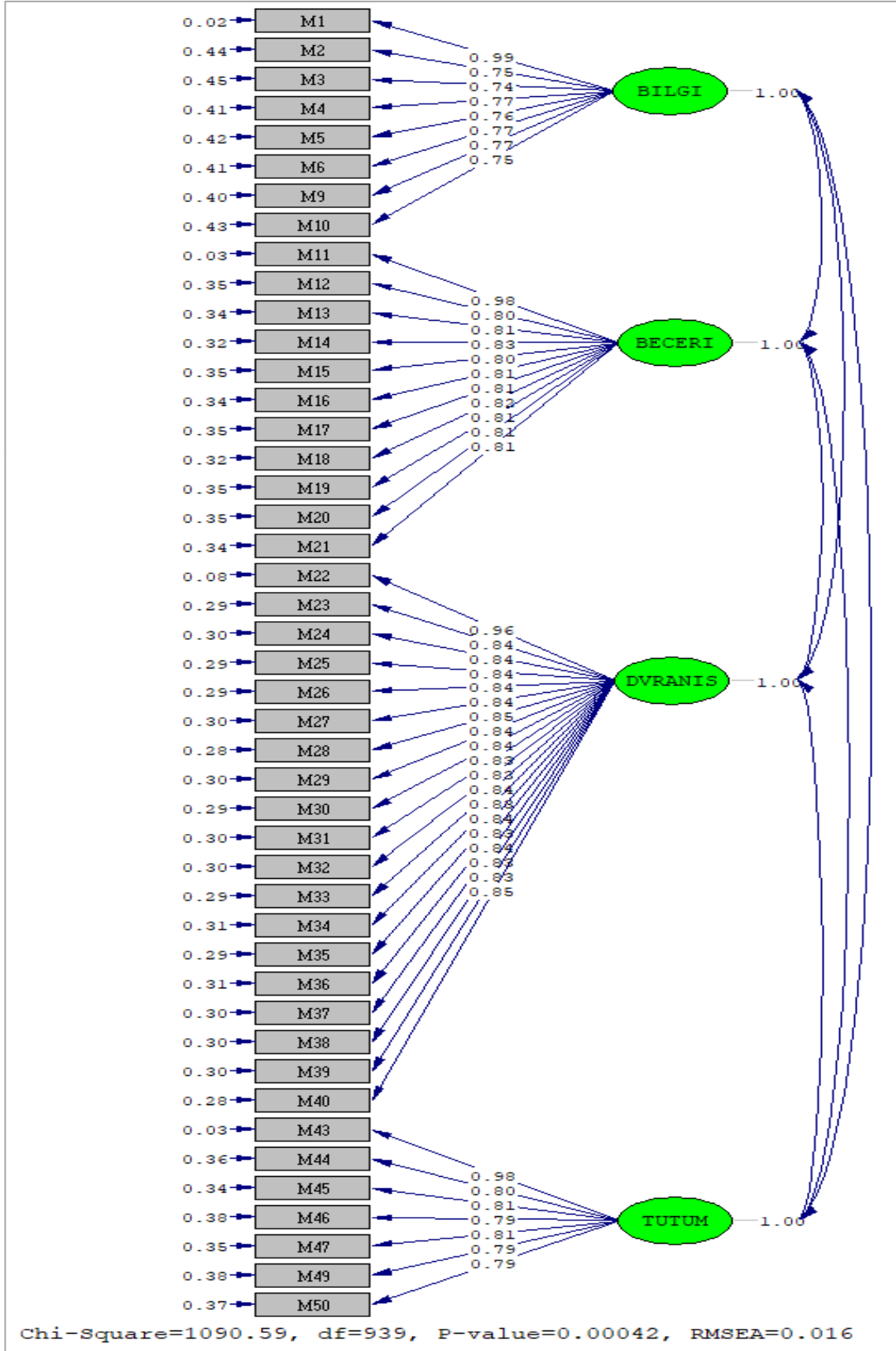
4.2.2. Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) Bulguları

Pilot çalışma aşamasında AFA yapılmasından sonra bu aşamada DFA yapılarak ölçeğin faktör yapısının doğrulanması amaçlanmıştır. Şekil 4.2’de DFA sonucunda ulaşılan path (yol) diyagramı verilmiştir.

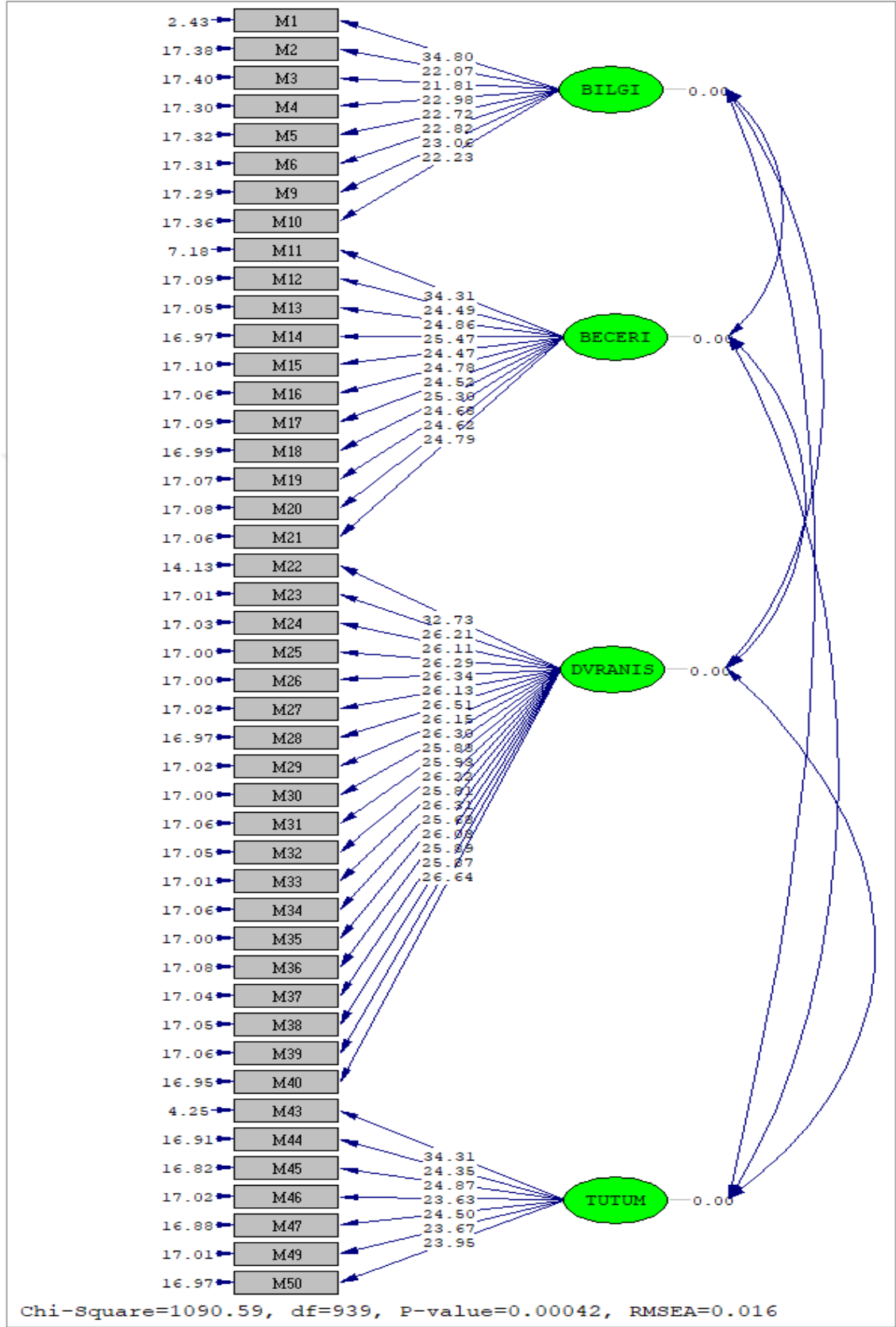
Şekil 4.2’de görüldüğü üzere, ilk aşamada uyum kriterlerinin istenilen seviyede çıkması nedeniyle maddeler arasında modifikasyon yapılmasına gerek duyulmamıştır. AFA’da tespit edilen faktör yapısına paralel biçimde 8 madde bilgi alt boyutunda, 11 madde beceri alt boyutunda, 19 madde davranış alt boyutunda ve 7 madde tutum alt boyutunda yer almıştır. Ayrıca maddelere ait faktör yüklerinin 0.74–0.99 arasında olduğu belirlendiğinden bu değerlerin kabul edilebilir değerler olduğuna karar verilmiştir. Çünkü bu değerlerin 0.70’ten büyük olması önerilmekte ancak değerler 0.60’a kadar esnetilebilmektedir (Field, 2009).

Şekil 4.3’te ise DFA sonucunda ulaşılan t değerlerine ilişkin bulgular verilmiştir.

Şekil 4.3’te görüldüğü üzere, maddeler ile örtük değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel anlamlılık düzeyinin ifadesi olan t değerleri $p < 0,01$ düzeyinde anlamlı bulunmuş ve bütün değerlerin 2.58’den büyük olduğu görülmüştür. Bu bulgu ölçeğin gücünü göstermiştir.



Şekil 4.9 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan Path (Yol) Diyagramı



Şekil 4.10 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan t Değerleri

Ayrıca, ulaşılan DFA modelinin kabul edilme durumuna karar verebilmek için uyum kriterlerine bakılmaktadır. Bu kapsamda, Tablo 4.4'te araştırmada kullanılan uyum kriterleri aralıkları (Schermelleh-Engel vd., 2003), elde edilen sonuçlar ve karar bulguları birlikte verilmiştir.

Tablo 4.4 Araştırmada Kullanılan Uyum Kriterleri Aralıkları ve Tespit Edilen DFA Uyum İndekslerine Ait Bulgular

Uyum İndeksi	Mükemmel Uyum*	Kabul Edilebilir Uyum*	Sonuç	Karar
X^2/df	≤ 3	≤ 5	1.161	Mükemmel
RMSEA	$0 \leq RMSEA \leq 0.05$	$0.05 \leq RMSEA \leq 0.10$	0.016	Mükemmel
CFI	$0.95 \leq CFI \leq 1$	$0.90 \leq CFI \leq 0.95$	0.99	Mükemmel
GFI	$0.95 \leq GFI \leq 1$	$0.90 \leq GFI \leq 0.95$	0.94	Kabul edilebilir
AGFI	$0.90 \leq AGFI \leq 1$	$0.85 \leq AGFI \leq 0.90$	0.93	Mükemmel
NFI	$0.95 \leq NFI \leq 1$	$0.90 \leq NFI \leq 0.95$	0.99	Mükemmel
NNFI	$0.95 \leq NNFI \leq 1$	$0.90 \leq NNFI \leq 0.95$	0.92	Kabul edilebilir
RMR	$0 \leq RMR \leq 0.05$	$0.05 \leq RMR \leq 0.10$	0.046	Mükemmel
SRMR	$0 \leq SRMR \leq 0.05$	$0.05 \leq SRMR \leq 0.10$	0.029	Mükemmel

Kaynak: Schermelleh-Engel vd., 2003

Buna göre, $X^2/df=1.161$ ile mükemmel, $RMSEA=0.016$ ile mükemmel, $CFI=0.99$ ile mükemmel, $GFI=0.94$ ile kabul edilebilir, $AGFI=0.93$ ile mükemmel, $NFI=0.99$ ile mükemmel, $NNFI=0.92$ ile kabul edilebilir, $RMR=0.046$ ile mükemmel ve $SRMR=0.029$ ile mükemmel aralıklarda bulunmuştur. Elde edilen bulgular literatüre göre değerlendirildiğinde incelenen değerlerin tamamının iyi uyum gösterdiği görülmüştür.

4.2.2. Cronbach Alpha, AVE ve CR Bulguları

Ayrıca ölçeğin Cronbach Alpha, AVE ve CR değerleri incelenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.5'te verilmiştir.

Tablo 4.5 Cronbach's Alpha, AVE ve CR Değerleri

Faktörler	Cronbach Alpha	AVE	CR
<i>Bilgi</i>	0.931	0.63	0.93
<i>Beceri</i>	0.960	0.70	0.96
<i>Davranış</i>	0.979	0.71	0.96
<i>Tutum</i>	0.884	0.68	0.94
Genel olarak Cronbach's Alpha=0.961			

Buna göre, ölçüm modelinin güvenilirliği, ortalama açıklanan varyans (AVE) ve birleşik güvenilirlik (CR) değerlerine bakılarak sınanmıştır. CR değeri eşik değer olan 0.70 değerinin üzerinde ve AVE değeri eşik değer olan 0.50 değerinin üzerinde belirlendiğinden ölçüm modelinin güvenilirliği ve yakınsama geçerliliğinin sağlandığı belirlenmiştir.

Ayrıca, Cronbach Alpha sonucunda ölçeğin genel olarak güvenirliliği $\alpha=0.961$ ile bu defa pilot çalışmadaki değerin de ($\alpha=0.954$) üzerine çıkmış ve yine mükemmel düzeyde değerlendirilmiştir (George ve Mallery, 2010).

4.2.3. Test – Tekrar Test Güvenirliliği Bulguları

Ayrıca, ölçüm aracının zamana bağlı değişimini ölçmek için test-tekrar test yöntemi kullanılmıştır. Böylece ölçme aracının güvenirliliğine ilişkin ayrı bir bulguya ulaşılmıştır (Tablo 4.6).

Buna göre, ölçeğin genel olarak test – tekrar test korelasyonu $r=0.965$ ile çok güçlü düzeyde ve anlamlı ($p<0.05$) bulunmuştur. Alt boyutlar da en düşük korelasyon değeri $r=0.20$ olarak tespit edilmiş ve ilişkilerin tamamı anlamlı bulunmuştur. Bu bulgu da çok güçlü düzeyde ilişki değerlerinin olduğunu ve ilişkilerin tamamının anlamlı olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla ölçeğin test – tekrar test güvenirliliği şartlarını da sağladığına karar verilmiştir.

Tablo 4.6 Test – Tekrar Test Güvenirliği Bulguları

Ölçümler		Tekrar Test
<i>Bilgi</i>	r	0.920
	p	0.001
<i>Beceri</i>	r	0.955
	p	0.001
<i>Davranış</i>	r	0.968
	p	0.001
<i>Tutum</i>	r	0.951
	p	0.001
<i>Genel</i>	r	0.965
	p	0.001

4.2.4. Ölçek Puanlarına Ait Betimsel Bulgular

Tablo 4.7’de ölçek puanlarına ait betimsel bulgular verilmiştir.

Tablo 4.7 Ölçek Puanlarına Ait Betimsel Bulgular

Puan	$\bar{x}$	s
<i>Gıda Okuryazarlığı (Genel)</i>	3.01	0.80
<i>Bilgi</i>	2.95	0.98
<i>Beceri</i>	2.98	1.09
<i>Davranış</i>	3.04	1.12
<i>Tutum</i>	3.07	1.07

Buna göre araştırmaya dâhil edilen katılımcıların gıda okuryazarlıklarının 3.01 ± 0.80 ortalama ile orta düzeyde, bilgilerinin 2.95 ± 0.98 ortalama ile orta düzeyde, becerilerinin 2.98 ± 1.09 ortalama ile orta düzeyde, davranışlarının 3.04 ± 1.12 ortalama ile orta düzeyde ve tutumlarının 3.07 ± 1.07 ortalama ile orta düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Ayrıca ortalamalar, büyükten küçüğe doğru tutum, davranış, beceri ve bilgi olarak sıralanmıştır.

4.2.5. Gıda Okuryazarlığının Sosyodemografik Özellikler ile İlişkisinin İncelenmesi

Araştırmanın bu kısmında araştırma ölçeklerinden elde edilen puanların sosyodemografik özelliklere göre farklılıkları incelenmiş, veriler normal dağılım gösterdiği için ikili grupların karşılaştırılmasında bağımsız gruplar (ilişkisiz örneklemeler) t-testi, ikiden fazla gruplar için ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılmıştır. Ayrıca sürekli değişken özelliği gösteren yaş ile ilişki, Pearson korelasyon analizi ile incelenmiştir.

4.2.5.1. Cinsiyet

Tablo 4.8’de gıda okuryazarlığının cinsiyet ile ilişkisinin incelenmesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.8 Gıda Okuryazarlığının Cinsiyet ile İlişkisinin İncelenmesi

Puan	Cinsiyet	n	$\bar{x}$	s	t	p
Bilgi	Kadın	314	2.92	0.99	-0.785	0.432
	Erkek	321	2.98	0.96		
Beceri	Kadın	314	2.92	1.09	-1.314	0.189
	Erkek	321	3.04	1.10		
Davranış	Kadın	314	3.06	1.12	0.468	0.640
	Erkek	321	3.01	1.12		
Tutum	Kadın	314	3.06	1.11	-0.282	0.778
	Erkek	321	3.09	1.04		
Genel	Kadın	314	3.00	0.81	-0.392	0.695
	Erkek	321	3.03	0.79		

Gıda okuryazarlığı bilgi boyutunda kadın öğrenciler 2.92 ortalama alırken erkek öğrenciler 2.98 ortalama puan almışlardır. Gıda okuryazarlığı beceri boyutunda kadın öğrenciler 2.92 ortalama alırken erkek öğrenciler 3.04 puan almışlardır. Gıda okuryazarlığı davranış boyutunda kadın öğrenciler 3.06 ortalama alırken erkek öğrenciler 3.01 ortalama puan almışlardır. Gıda okuryazarlığı tutum boyutunda kadın

öğrenciler 3.06 ortalama alırken erkek öğrenciler 3.09 ortalama puan almışlardır. Gıda okuryazarlığı genel düzey olarak kadın öğrenciler 3.00 ortalama alırken erkek öğrenciler 3.03 ortalama puan almışlardır. Gastronomi öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeyindeki cinsiyet gruplamasına göre aldıkları değerlerde farklılıkları incelemek adına p değerine bakılmıştır. P değerleri tüm alt boyutlarda ve genel düzeyde ($p>0.05$) 0.05 büyük olduğu için anlamlı bir fark bulunmadığı tespit edilmiştir.

4.2.5.2. Lisede Gastronomi Eğitimi Alma Durumu

Tablo 4.9’da gıda okuryazarlığının lisede gastronomi eğitimi alma durumu ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.9 Gıda Okuryazarlığının Lisede Gastronomi Eğitimi Alma Durumu ile İlişkisinin İncelemesi

Puan	Lisede Gastronomi Eğitimi Alma	n	$\bar{x}$	s	t	p
Bilgi	Evet	280	3.38	1.00	10.446	0.001
	Hayır	355	2.62	0.81		
Beceri	Evet	280	3.37	1.06	8.375	0.001
	Hayır	355	2.67	1.03		
Davranış	Evet	280	3.69	0.83	15.406	0.001
	Hayır	355	2.52	1.04		
Tutum	Evet	280	3.42	1.03	7.628	0.001
	Hayır	355	2.80	1.02		
Genel	Evet	280	3.51	0.71	16.876	0.001
	Hayır	355	2.62	0.63		

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin lisede gastronomi üzerine eğitim alma gruplarıyla farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda, lisede gastronomi üzerine eğitim alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeyleri 3.51 iken almayanların 2.62 ortalamaya sahip olduğu, ortalamalar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($t=16.876$; $p=0.001<0.05$).

Lisede gastronomi üzerine eğitim alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgisi düzeyleri 3.38 iken almayanların 2.62 ortalamaya sahip olduğu, ortalamalar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($t=10.446$; $p=0.001<0.01$).

Lisede gastronomi üzerine eğitim alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı becerisi düzeyleri 3.37 iken almayanların 2.67 ortalamaya sahip olduğu, ortalamalar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($t=8.375$; $p=0.001<0.01$).

Lisede gastronomi üzerine eğitim alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeyleri 3.69 iken almayanların 2.59 ortalamaya sahip olduğu, ortalamalar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($t=15.406$; $p=0.001<0.01$). Lisede gastronomi üzerine eğitim alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı tutumu düzeyleri 3.42 iken almayanların 2.80 ortalamaya sahip olduğu, ortalamalar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($t=7.628$; $p=0.001<0.01$).

4.2.5.3. Okul Türü

Tablo 4.10’da gıda okuryazarlığının okul türü ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.10 Gıda Okuryazarlığının Okul Türü ile İlişkisinin İncelemesi

Puan	Okul Türü	n	$\bar{x}$	s	t	p
Bilgi	Vakıf	333	3.00	1.00	1.249	0.212
	Devlet	302	2.90	0.94		
Beceri	Vakıf	333	3.02	1.08	0.903	0.367
	Devlet	302	2.94	1.11		
Davranış	Vakıf	333	3.12	1.12	2.123	0.034
	Devlet	302	2.94	1.11		
Tutum	Vakıf	333	3.08	1.07	0.249	0.804
	Devlet	302	3.06	1.07		
Genel	Vakıf	333	3.07	0.82	1.877	0.061
	Devlet	302	2.95	0.78		

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin okudukları okul türü gruplarıyla farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda,

öğrencilerin gıda okuryazarlığından davranış alt boyutunun okudukları okul türü gruplarına göre farklılık gösterdiği saptanmıştır ($t:2.123$; $p=0.034<0.05$). Ortalamalar incelendiğinde vakıf okullarında okuyanların davranış düzeylerinin 3.12, devlet okullarında okuyanlarda ise bu oranın 2.94 olduğu görülmektedir.

4.2.5.4. Sınıf

Tablo 4.11’de gıda okuryazarlığının sınıf ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.11 Gıda Okuryazarlığının Sınıf ile İlişkisinin İncelemesi

Puan	Sınıf	n	$\bar{x}$	s	F	p	LSD
Bilgi	3. Sınıf	127	2.73	0.91	4.432	0.012	3>1
	4.Sınıf	294	3.03	0.97			2>1
	Mezun	214	2.99	1.00			
Beceri	3. Sınıf	127	2.81	1.14	1.957	0.142	
	4.Sınıf	294	3.02	1.09			
	Mezun	214	3.03	1.07			
Davranış	3. Sınıf	127	2.79	1.14	3.838	0.022	3>1
	4.Sınıf	294	3.11	1.10			2>1
	Mezun	214	3.07	1.11			
Tutum	3. Sınıf	127	2.86	1.05	3.829	0.022	3>1
	4.Sınıf	294	3.08	1.10			2>1
	Mezun	214	3.19	1.02			
Genel	3. Sınıf	127	2.80	0.78	5.958	0.003	3>1
	4.Sınıf	294	3.07	0.80			2>1
	Mezun	214	3.07	0.80			

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin sınıf düzeyleri gruplarıyla farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan tek yönlü ANOVA testi sonucunda, katılımcıların gıda okuryazarlık düzeylerinin sınıf düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=5.958$; $p=0.003<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi

sonucuna göre 3. Sınıfta okuyan öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin (Ort. 2.80) 4. Sınıf (Ort. 3.07) ve mezunlara (Ort. 3.07) göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin sınıf düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=4.432$; $p=0.012<0.05$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre 3. Sınıfta okuyan öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin (Ort. 2.73) 4. Sınıf (Ort. 3.03) ve mezunlara (Ort. 2.99) göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin sınıf düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=3.838$; $p=0.022<0.05$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre 3. Sınıfta okuyan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin (Ort. 2.79), 4. Sınıf (Ort. 3.11) ve mezunlara (Ort. 3.07) göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı tutum düzeylerinin sınıf düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=3.829$; $p=0.022<0.05$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre 3. Sınıfta okuyan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin (Ort. 2.86), 4. Sınıf (Ort. 3.08) ve mezunlara (Ort. 3.19) göre daha düşük olduğu belirlenirken öte yandan öğrencilerin gıda okuryazarlığı beceri düzeylerinin sınıf düzeylerine göre farkının anlamlı olmadığı ($p>0.05$) belirlenmiş olup bu sonuç 3. Sınıf, 4. Sınıf ve mezun öğrencilerin beceri bir farklılık olmadığını göstermektedir.

4.2.5.5. Çocukluğun Çoğunun Geçirildiği Yer

Tablo 4.12’de gıda okuryazarlığının çocukluğun çoğunun geçirildiği yer ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.12 Gıda Okuryazarlığının Çocukluğun Çoğunun Geçirildiği Yer ile İlişkisinin İncelenmesi

Puan	Çocukluğun Geçtiği Yer	n	$\bar{x}$	s	F	p	LSD
Bilgi	Köy/Kasaba/Kırsal	175	2.70	0.76	35.611	0.001	3>1
	Şehir	177	2.65	0.81			3>2
	Büyük Şehir	283	3.30	1.08			
Beceri	Köy/Kasaba/Kırsal	175	2.55	1.00	43.276	0.001	3>1
	Şehir	177	2.74	1.02			3>2
	Büyük Şehir	283	3.40	1.05			
Davranış	Köy/Kasaba/Kırsal	175	2.84	1.07	40.532	0.001	3>1
	Şehir	177	2.58	0.98			3>2
	Büyük Şehir	283	3.44	1.08			
Tutum	Köy/Kasaba/Kırsal	175	3.04	1.03	36.208	0.001	3>1
	Şehir	177	2.58	0.97			3>2
	Büyük Şehir	283	3.40	1.03			
Genel	Köy/Kasaba/Kırsal	175	2.77	0.61	74.853	0.001	3>1
	Şehir	177	2.63	0.59			3>2
	Büyük Şehir	283	3.40	0.85			

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yer gruplarıyla farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan tek yönlü Anova testi sonucunda, katılımcıların gıda okuryazarlık düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yerlerin ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=74.853$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre çocukluğunun büyük bir kısmını büyük şehirde geçiren öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin (Ort. 3.40), köy/kasaba/kırsal (Ort. 2.77) ve şehirde (Ort. 2.63) çocukluk yaşayanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yerlerin ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=35.611$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre çocukluğunun büyük bir kısmını büyük şehirde geçiren öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin (Ort 3.30),

köy/kasaba/kırsal (Ort. 2.70) ve şehirde (Ort. 2.65) çocukluk yaşayanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı beceri düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yerlerin ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=43.276$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre çocukluğunun büyük bir kısmını büyük şehirde geçiren öğrencilerin gıda okuryazarlığı beceri düzeylerinin (Ort. 3.40), köy/kasaba/kırsal (Ort. 2.55) ve şehirde (Ort. 2.74) çocukluk yaşayanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranış düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yerlerin ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=40.532$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre çocukluğunun büyük bir kısmını büyük şehirde geçiren öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranış düzeylerinin (Ort. 3.44), köy/kasaba/kırsal (Ort. 2.84) ve şehirde (Ort. 2.58) çocukluk yaşayanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlığı tutum düzeylerinin çocukluğunu geçirdikleri yerlerin ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=36.208$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan LSD testi sonucuna göre çocukluğunun büyük bir kısmını büyük şehirde geçiren öğrencilerin gıda okuryazarlığı tutum düzeylerinin (Ort. 3.40), köy/kasaba/kırsal (Ort. 3.04) ve şehirde (Ort. 2.58) çocukluk yaşayanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

4.2.5.6. Anne Eğitim Düzeyi

Tablo 4.13'te gıda okuryazarlığının anne eğitim düzeyi ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.13 Gıda Okuryazarlığının Anne Eğitim Düzeyi ile İlişkisinin İncelenmesi

Puan	Anne Eğitim Düzeyi	n	$\bar{x}$	s	F	p	Scheffe
Bilgi	Okur Yazar Değil	121	2.57	0.84	64.006	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	151	2.72	0.83			5>1,2,3,4
	Lise	106	2.69	0.74			
	Lisans	126	2.70	0.79			
	Y. Lisans	86	3.86	0.90			
	Doktora	45	4.37	0.45			
Beceri	Okur Yazar Değil	121	2.51	0.97	40.311	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	151	2.88	1.08			5>1,2,3,4
	Lise	106	2.67	1.04			
	Lisans	126	2.76	0.99			
	Y. Lisans	86	3.84	0.72			
	Doktora	45	4.29	0.38			
Davranış	Okur Yazar Değil	121	2.94	1.08	26.785	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	151	2.69	1.11			5>1,2,3,4
	Lise	106	2.86	1.11			
	Lisans	126	2.77	1.03			
	Y. Lisans	86	3.79	0.75			
	Doktora	45	4.17	0.61			
Tutum	Okur Yazar Değil	121	2.84	1.08	23.282	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	151	2.83	1.05			5>1,2,3,4
	Lise	106	2.87	1.05			
	Lisans	126	2.94	1.01			
	Y. Lisans	86	3.68	0.78			
	Doktora	45	4.22	0.56			
Genel	Okur Yazar Değil	121	2.75	0.68	74.679	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	151	2.76	0.61			5>1,2,3,4
	Lise	106	2.78	0.68			
	Lisans	126	2.78	0.66			
	Y. Lisans	86	3.80	0.61			
	Doktora	45	4.24	0.44			

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin anne eğitim düzeyleriyle farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan tek yönlü Anova testi sonucunda, katılımcıların gıda okuryazarlık düzeylerinin anne eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=74.679$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna

göre anne eğitimi doktora (Ort. 4.37) ve yüksek lisans (Ort. 3.65) olan öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin anne eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık bilgi düzeylerinin anne eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=64.006$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre anne eğitimi doktora (Ort. 4.29) ve yüksek lisans (Ort. 3.84) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin anne eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık beceri düzeylerinin anne eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=40.311$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre anne eğitimi doktora (Ort. 4.29) ve yüksek lisans (Ort. 3.84) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı beceri düzeylerinin anne eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık davranış düzeylerinin anne eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=26.785$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre anne eğitimi doktora (Ort. 4.17) ve yüksek lisans (Ort. 3.79) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin anne eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık tutum düzeylerinin anne eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=23.282$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre anne eğitimi doktora (Ort. 4.22) ve yüksek lisans (Ort. 3.68) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin anne eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

4.2.5.7. Baba Eğitim Düzeyi

Tablo 4.14'te gıda okuryazarlığının baba eğitim düzeyi ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.14 Gıda Okuryazarlığının Baba Eğitim Düzeyi ile İlişkisinin İncelenmesi

Puan	Baba Eğitim Düzeyi	n	$\bar{x}$	s	F	p	Scheffe
Bilgi	Okur Yazar Değil	121	2.57	0.84	49.699	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	64	2.72	0.76			5>1,2,3,4
	Lise	157	2.68	0.83			
	Lisans	122	2.68	0.73			
	Y. Lisans	119	3.56	1.02			
	Doktora	52	4.23	0.58			
Beceri	Okur Yazar Değil	121	2.51	0.97	27.547	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	64	3.12	0.98			5>1,2,3,4
	Lise	157	2.71	1.08			
	Lisans	122	2.80	1.03			
	Y. Lisans	119	3.40	1.03			
	Doktora	52	4.16	0.54			
Davranış	Okur Yazar Değil	121	2.94	1.08	18.401	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	64	2.97	1.17			5>1,2,3,4
	Lise	157	2.60	1.05			
	Lisans	122	2.93	1.07			
	Y. Lisans	119	3.42	1.00			
	Doktora	52	4.03	0.81			
Tutum	Okur Yazar Değil	121	2.84	1.08	18.218	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	64	2.78	1.07			5>1,2,3,4
	Lise	157	2.84	1.02			
	Lisans	122	2.97	1.06			
	Y. Lisans	119	3.46	0.93			
	Doktora	52	4.07	0.68			
Genel	Okur Yazar Değil	121	2.75	0.68	48.581	0.001	6>1,2,3,4
	İlk Okul/Orta Okul	64	2.93	0.60			5>1,2,3,4
	Lise	157	2.68	0.62			
	Lisans	122	2.86	0.70			
	Y. Lisans	119	3.44	0.81			
	Doktora	52	4.10	0.59			

Öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin baba eğitim düzeyleriyle farklılaşmaları durumlarının tespiti için yapılan tek yönlü Anova testi sonucunda, katılımcıların gıda okuryazarlık düzeylerinin baba eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=48.581$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre baba eğitimi doktora (Ort. 4.10) ve yüksek lisans (Ort. 3.44) olan öğrencilerin gıda okuryazarlık düzeylerinin baba eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık bilgi düzeylerinin baba eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=49.699$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre baba eğitimi doktora (Ort. 4.23) ve yüksek lisans (Ort. 3.56) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı bilgi düzeylerinin baba eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık beceri düzeylerinin baba eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=27.547$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre baba eğitimi doktora (Ort. 4.16) ve yüksek lisans (Ort. 3.40) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı beceri düzeylerinin baba eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık davranış düzeylerinin baba eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=18.401$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre baba eğitimi doktora (Ort. 4.03) ve yüksek lisans (Ort. 3.46) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı davranışı düzeylerinin baba eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Öğrencilerin gıda okuryazarlık tutum düzeylerinin baba eğitim düzeyi ortalamaları arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($F=18.218$; $p=0.001<0.01$). Ortalamalar arasındaki farkın kaynağının incelenmesi için post hoc testlerinden yapılan Scheffe testi sonucuna göre baba eğitimi doktora (Ort. 4.07) ve yüksek lisans (Ort. 3.46) olan öğrencilerin gıda okuryazarlığı tutum düzeylerinin

baba eğitimi diğer eğitim gruplarında olanlardan daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

4.2.5.8. Yaş

Tablo 4.15'te gıda okuryazarlığının yaş ile ilişkisinin incelemesine ilişkin bulgular verilmiştir.

Tablo 4.15 Gıda Okuryazarlığının Yaş ile İlişkisinin İncelenmesi

Değişkenler		Yaş	Bilgi	Beceri	Davranış	Tutum
<i>Yaş</i>	r	1	0.032	0.040	0.042	0.098
	p		0.423	0.318	0.287	0.014
<i>Bilgi</i>	r		1	0.430	0.424	0.390
	p			0.001	0.001	0.001
<i>Beceri</i>	r			1	0.298	0.269
	p				0.001	0.001
<i>Davranış</i>	r				1	0.364
	p					0.001
<i>Tutum</i>	r					1
	p					

Öğrencilerin yaşları ile gıda okuryazarlığı düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiş, incelenen ilişki analizi sonucuna göre öğrencilerin yaşları ile bilgi, beceri ve davranış arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığı belirlenirken ($p < 0.05$), yaş ile tutum arasındaki ilişkinin pozitif yönlü düşük düzeyde ve anlamlı olduğu belirlenmiştir ($r: 0.098$; $p < 0.05$). Öte yandan gıda okuryazarlığı boyutları arasındaki ilişki incelendiğinde en yüksek ilişkinin 0.424'lük korelasyon kat sayısı ile bilgi ile davranış arasında pozitif yönlü ve anlamlı olduğu belirlenmiştir ($r = 0.424$; $p = 0.001 < 0.01$).

4.2.7. Gıda Okuryazarlığı Ölçeği Maddelerine Katılımcıların Katılıp Katılmama ve Kararsızlık Durumları

Gıda Okuryazarlığı Ölçeği bilgi boyutunu ifade ettiği düşünülen 9 madde, beceri boyutunu ifade ettiği düşünülen 10 madde, tutum boyutunu ifade ettiği düşünülen 7 madde, davranış boyutunu ifade ettiği düşünülen 19 madde ile toplamda 45 maddeden meydana gelen bir ölçektir.

Ana çalışma 635 katılımcı ile gerçekleştirilmiş olup gıda okuryazarlığı kavramının bilgi, beceri ve tutum düzeyini temsil ettiği düşünülen maddelere katılımcıların büyük bir kısmının kararsızım yanıtı verdikleri, davranış düzeyini temsil ettiği düşünülen maddelere katılımcıların büyük bir kısmının katılıyorum yanıtı verdikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Gıda okuryazarlığı kavramı halk sağlığı literatüründe 2001 yılında ilk kez ortaya çıkan ve günümüzde genellikle sağlık ve eğitim üzerine yapılan araştırmalarla geliştirilmeye çalışan bir kavramdır (Krause vd.,2017). Gıda okuryazarlığı üzerine yapılan çalışmalarda bilgi, beceri, tutum ve davranışın önemi vurgulayan pek çok çalışma mevcuttur (Bahar ve Yılmaz; 2021; İncedal vd., 2018; Pekcan, 2017; Selçuk vd.,2019; Yılmaz, 2020). Gıda okuryazarlığı teriminin ortaya çıkmasında gıda sisteminin değişimindeki süreklilik bireylerin besin ihtiyaçlarını karşılama hususunda yetersizlik duygusu yaşamaları ve günümüzde besin tüketimi için bilgi, beceri, tutum ve davranış bütüncül bir bakış açısı oluşturabilmek adına alan yazında yer alan ölçüm araçlarının yetersizliğinin neden olduğu düşünülmektedir. Genel olarak geliştirilen ölçeklerin beslenme bilgisi, gıda hazırlama veya gıda becerileri gibi tek bir konuya odaklandıkları ifade edilmektedir (Vidgen, 2014).

Gıda okuryazarlığı konusunda yapılan literatür incelemesinde bir bireyin temel gıda ve beslenme bilgilerine sahip olması gerektiği ile ilgili tanımlar bulunurken bilgiden fazlasının gerektiği görüşü ile uygulama motivasyonunda beraberinde olması gerektiği görüşünde olan ifadeler de yer almaktadır. Bununla birlikte bireyin hem var olan bilgiyi anlaması hem de hedef belirleyebilmesi için yani iyilik halinin sürdürülebilirliği adına tutarlı hareketlerde bulunması gerektiği düşünülmektedir (Block vd.,2011; Kolasa vd., 2001; Pendergast vd., 2011).

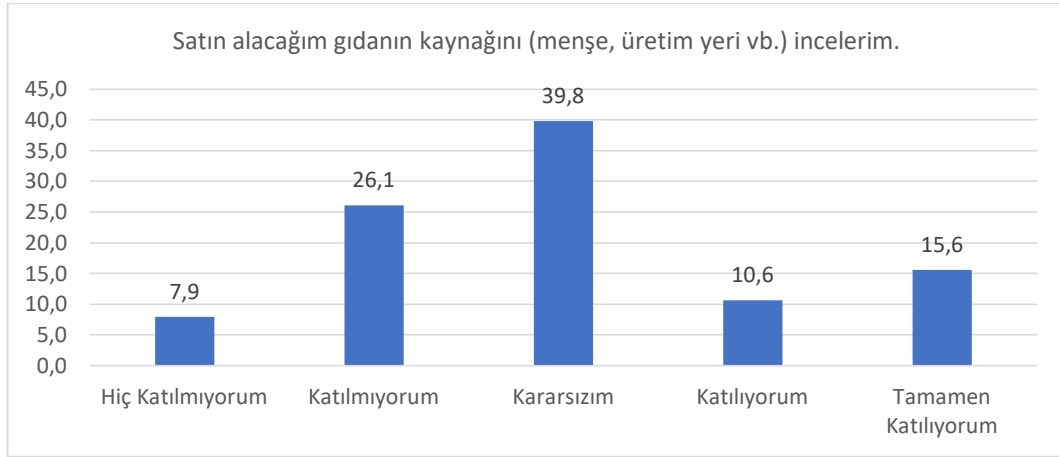
Bunun yanı sıra insanın kişisel sağlığının devamlılığı için hızla gelişen ve değişen ve bunun neticesinde karmaşık bir halde olan gıda sistemi içerisinde gıda okuryazarlığı bilgisinin yanında beceriler noktasında da kendisini geliştirmesi gerektiği ifade edilmektedir. Temin ettiği gıdanın kaynağı başka bir deyimle gıdanın nereden geldiğini bilmeye başlayarak içinde bulunduğu koşullara göre yiyecekleri seçebilme ve hazırlayabilme becerisi gibi bir dizi beceri kabiliyetine sahip olması gerekliliği vurgulanmaktadır (Cullen vd.,2015; Palumbo, 2016; Palumbo vd.; 2017; Poelman vd.,2018; Vaitkeviciute vd.,2015).

Gıda okuryazarlığı gıdanın kökeni ve gıda sistemi içerisinde yer alan bilgi ve beceri kabiliyetinin olması dışında tutum olarak ifade edilebilecek bireysel veya toplumsal yemek deneyimleri, gıdanın fiziksel, zihinsel ve duyuşsal etkileri içerisinde barındıran eleştirel düşünebilmenin gerekliliği de ifade edilmiştir (Truman vd., 2017).

Gıda okuryazarlığı yiyecek seçimlerinde bireylerin fizyolojik ihtiyacını karşılamak adına gıda alımını belirleyebilmek için plan yapabilmek, yönetebilmek, seçebilmek, hazırlayabilmek için gerekli olan bilgi, beceri ve tutumun davranışa dönüşmesi ile mümkün olduğu belirtilmektedir. Gıda okuryazarlığı birbirleri ile ilişkisi olduğu belirtilen bilgi, beceri, tutum ve davranışlardan oluşmaktadır (Begley vd.,2018; Krause vd.,2018; Palumbo vd.,2017; Poelman vd.,2018).

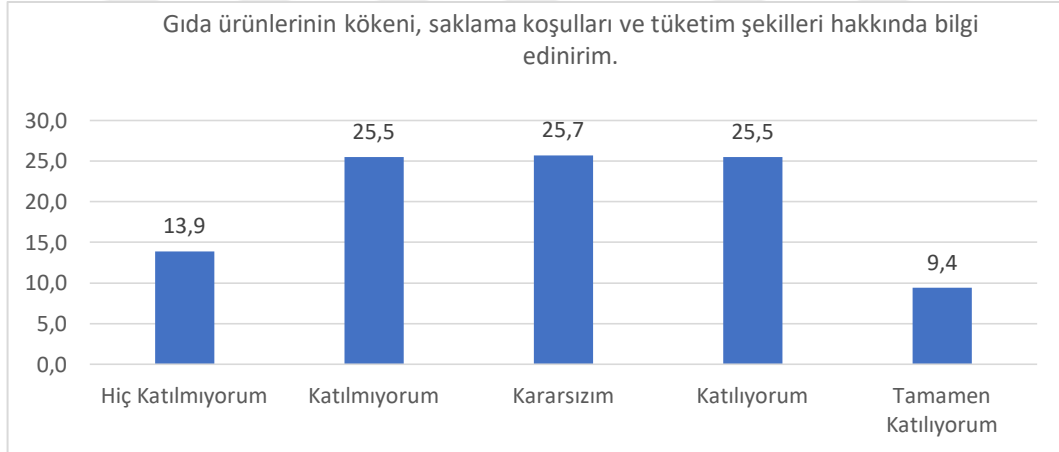
Yılmaz, “Gıda Okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti, Tanımlanması ve Öğretim Programlarındaki Yeri” başlıklı yapmış olduğu doktora tezinde gıda okuryazarlığını; “bireyin besin öğeleri ve enerji ihtiyacını karşılayacak düzeyde besin alımına yönelik olarak planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve tüketim süreçlerini kapsayan birbiriyle ilişkili bilgi, beceri, tutum, değer ve davranışlar bütünü olarak” tanımlanmıştır (Yılmaz, 2020).

4.2.7.1. Bilgi Boyutu



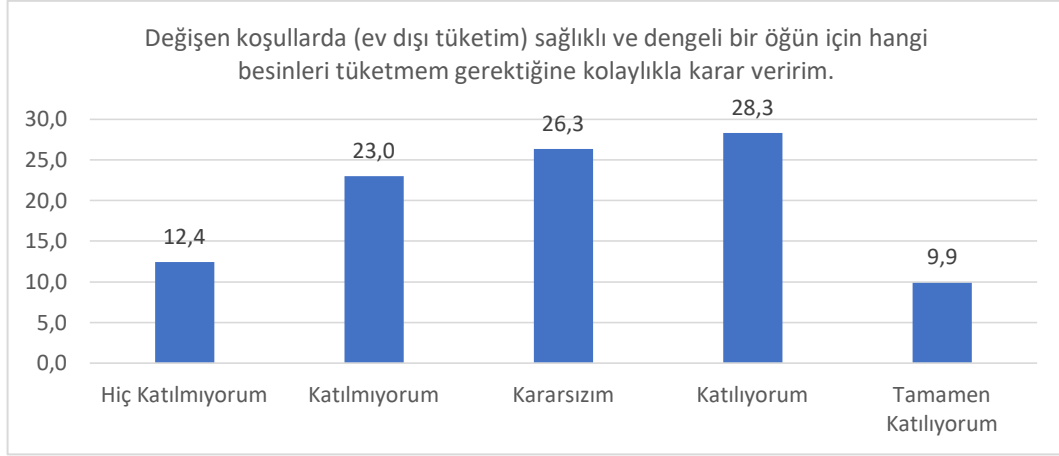
Şekil 4.11 Katılımcıların Satın Alacağım Gıdanın Kaynağını (Menşe, Üretim Yeri vb.) İncelerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun satın alacağım gıdanın kaynağını (menşe, üretim yeri vb.) incelerim sorusuna kararsızım (%39.8) dediği belirlenmiştir.



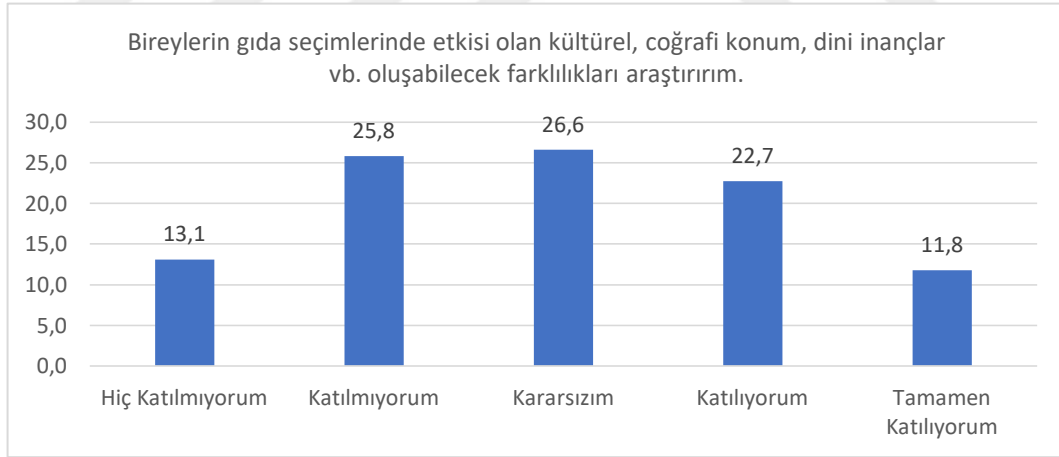
Şekil 4.12 Katılımcıların Gıda Ürünlerinin Kökeni, Saklama Koşulları ve Tüketim Şekilleri Hakkında Bilgi Edinirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda ürünlerinin kökeni, saklama koşulları ve tüketim şekilleri hakkında bilgi edinirim sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.13 Katılımcıların Değişen Koşullarda (Ev Dışı Tüketim) Sağlıklı ve Dengeli Bir Öğün İçin Hangi Besinleri Tüketmem Gerektiğine Kolaylıkla Karar Veririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

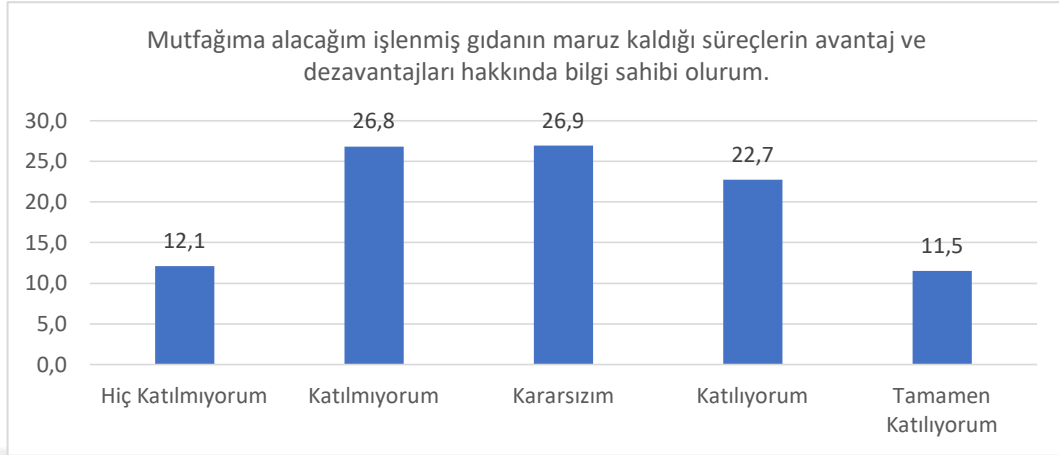
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun değişen koşullarda (ev dışı tüketim) sağlıklı ve dengeli bir öğün için hangi besinleri tüketmem gerektiğine kolaylıkla karar veririm sorusuna katılıyorum (%28.3) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.14 Katılımcıların Bireylerin Gıda Seçimlerinde Etkisi Olan Kültürel, Coğrafi Konum, Dini İnançlar vb. Oluşabilecek Farklılıkları Araştırırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

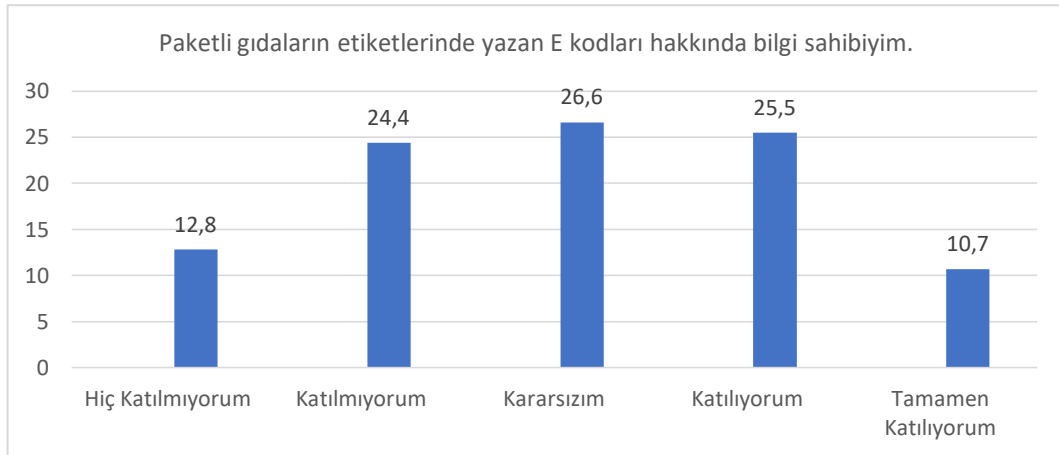
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun bireylerin gıda seçimlerinde etkisi olan kültürel, coğrafi konum, dini

inançlar vb. oluşabilecek farklılıkları araştırırım sorusuna kararsızım (%26.6) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.15 Katılımcıların Mutfağıma Alacağım İşlenmiş Gıdanın Maruz Kaldığı Süreçlerin Avantaj ve Dezavantajları Hakkında Bilgi Sahibi Olurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun mutfağıma alacağım işlenmiş gıdanın maruz kaldığı süreçlerin avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi sahibi olurum sorusuna kararsızım (%26.9) dediği belirlenmiştir.



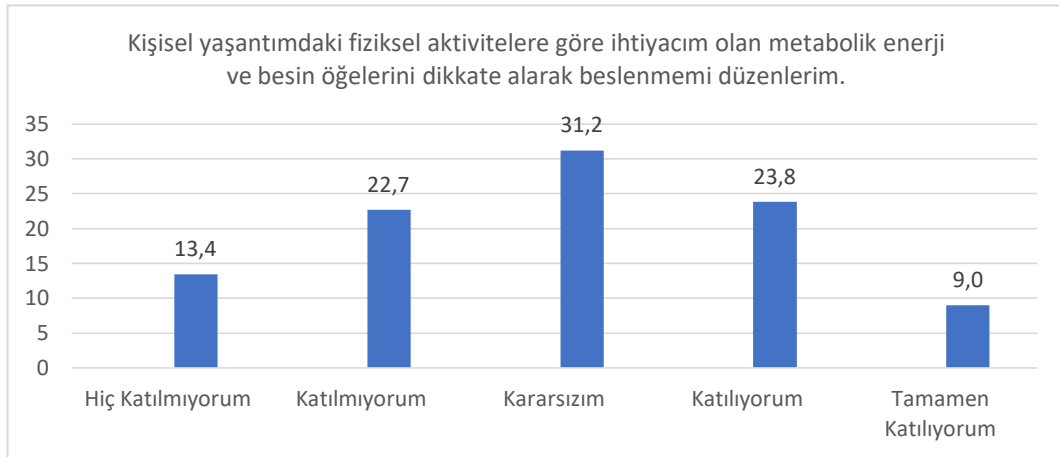
Şekil 4.16 Katılımcıların Paketli Gıdaların Etiketlerinde Yazan E Kodları Hakkında Bilgi Sahibiyim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun paketli gıdaların etiketlerinde yazan E kodları hakkında bilgi sahibiyim sorusuna kararsızım (%26.6) dediği belirlenmiştir.



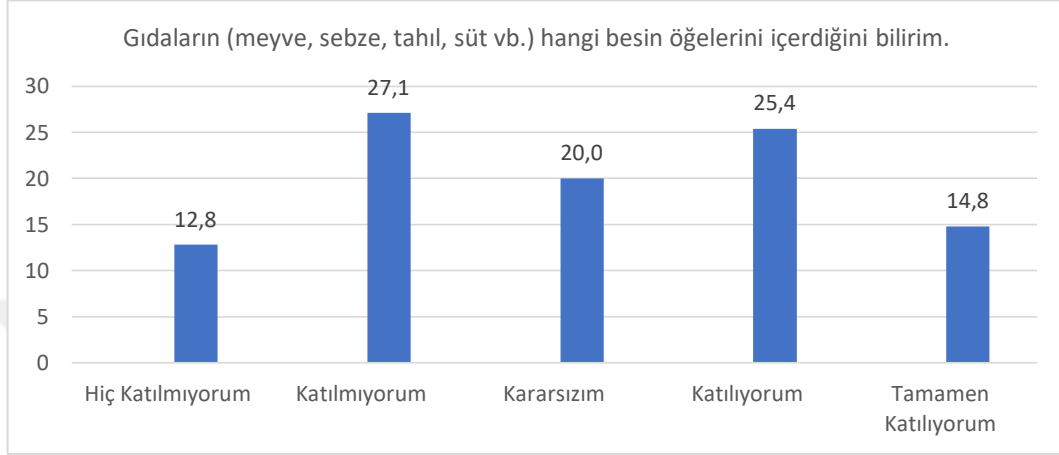
Şekil 4.17 Katılımcıların Gıda Güvenliği ve Hijyen (Mikroorganizmalar, Bozulmalar, Çapraz Bulaşma, Fiziksel ve Kimyasal Tehlikeler vb.) Hakkında Bilgi Sahibiyim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda güvenliği ve hijyen (mikroorganizmalar, bozulmalar, çapraz bulaşma, fiziksel ve kimyasal tehlikeler vb.) hakkında bilgi sahibiyim sorusuna kararsızım (%29.4) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.18 Katılımcıların Kişisel Yaşantıdaki Fiziksel Aktivitelere Göre İhtiyacım Olan Metabolik Enerji ve Besin Öğelerini Dikkate Alarak Beslenmemi Düzenlerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun kişisel yaşantıdaki fiziksel aktivitelere göre ihtiyacı olan metabolik enerji ve besin öğelerini dikkate alarak beslenmemi düzenlerim sorusuna kararsızım (%31.2) dediği belirlenmiştir.



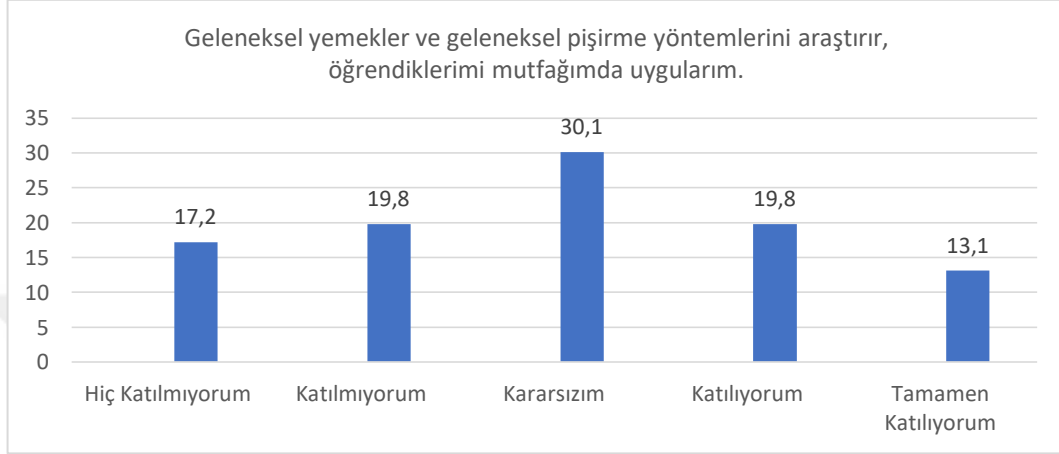
Şekil 4.19 Katılımcıların Gıdaların(Meyve, Sebze, Tahıl, Et, Süt vb.) Hangi Besin Öğelerini İçerdiğini Bilirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıdaların(meyve, sebze, tahıl, et, süt vb.) hangi besin öğelerini içerdiğini bilirim sorusuna katılmıyorum (%27.1) dediği belirlenmiştir.

Gıda Okuryazarlığı Ölçeği bilgi boyutu açısından incelendiğinde katılımcıların; değişen koşullarda (ev dışı tüketim) sağlıklı ve dengeli bir öğün için hangi besinleri tüketmem gerektiğine kolaylıkla karar veririm maddesine **katılıyorum** olarak yanıt verdikleri, satın alacağım gıdanın kaynağını (menşe, üretim yeri vb.) incelerim, gıda ürünlerinin kökeni, saklama koşulları ve tüketim şekilleri hakkında bilgi edinirim, bireylerin gıda seçimlerinde kültürel, coğrafi konum, dini inançlar vb. oluşabilecek farklılıkları araştırırım, mutfağıma alacağım işlenmiş gıdanın maruz kaldığı süreçlerin avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi sahibi olurum, paketli gıdaların etiketlerinde yazan E kodları hakkında bilgi sahibiyim, gıda güvenliği ve hijyen (mikroorganizmalar, bozulmalar, çapraz bulaşma, fiziksel ve kimyasal tehlikeler vb.) hakkında bilgi sahibiyim, kişisel yaşantıdaki fiziksel aktivitelere göre ihtiyacı olan metabolik enerji ve besin öğelerini dikkate alarak beslenmemi düzenlerim maddelerine **kararsızım**

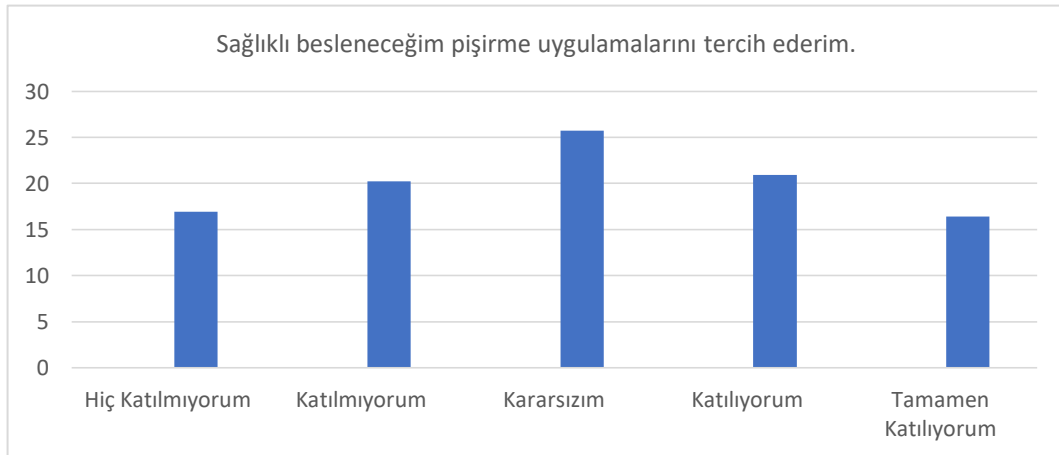
olarak yanıt verdikleri, gıdaların (meyve, sebze, tahıl, et, süt vb.) hangi besin öğeleri içerdiğini bilirim maddesine **katılmıyorum** olarak yanıt verdikleri sonucuna ulaşılmıştır.

4.2.7.2. Beceri Boyutu



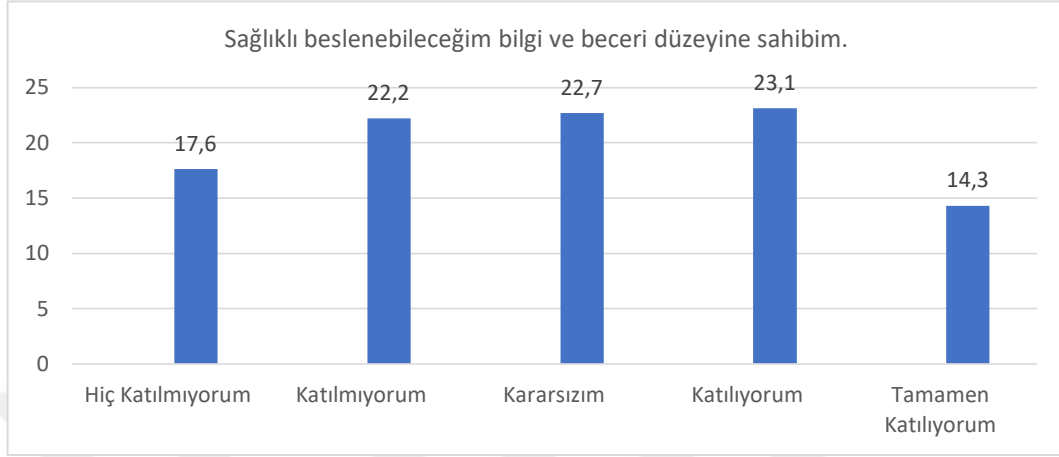
Şekil 4.20 Katılımcıların Geleneksel Yemekler ve Geleneksel Pişirme Yöntemlerini Araştırır, Öğrendiklerimi Mutfağımda Uygularım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun geleneksel yemekler ve geleneksel pişirme yöntemlerini araştırır, öğrendiklerimi mutfağımda uygulırım sorusuna kararsızım (%30.1) dediği belirlenmiştir.



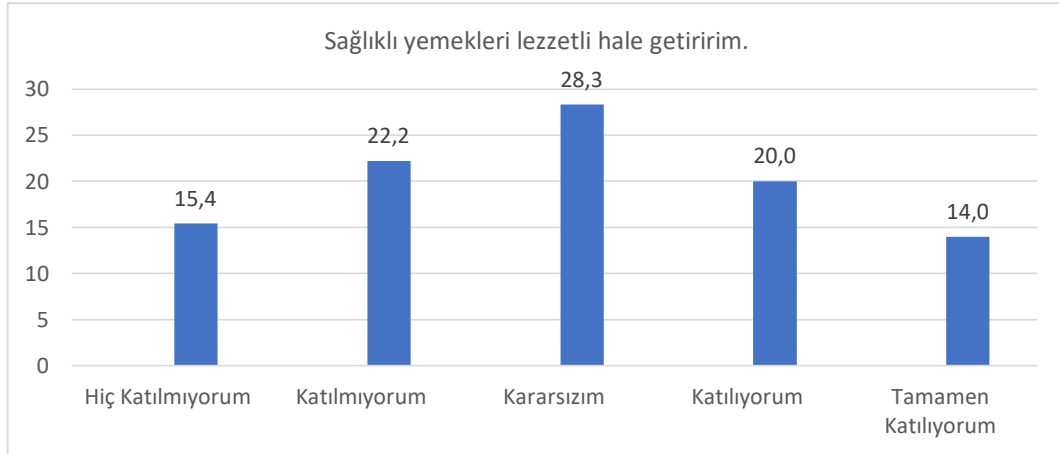
Şekil 4.21 Katılımcıların Sağlıklı Besleneceğim Pişirme Uygulamalarını Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.



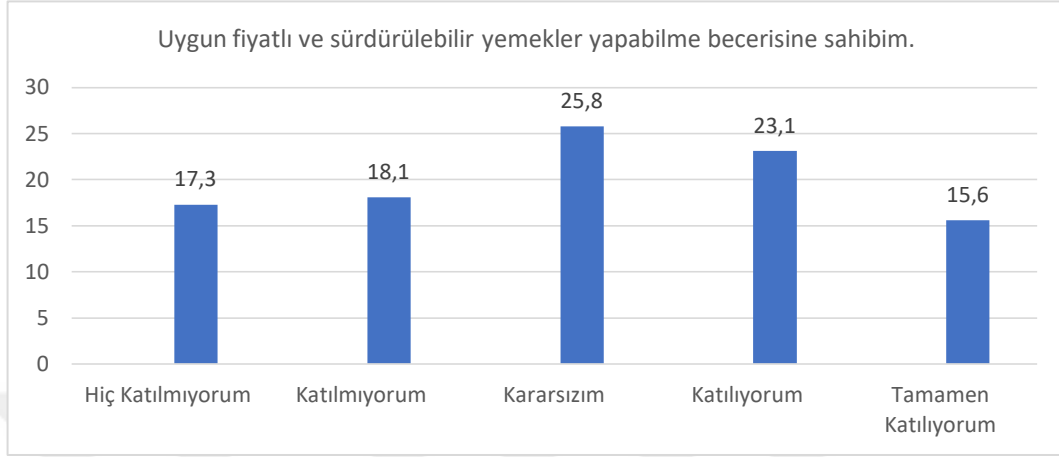
Şekil 4.22 Katılımcıların Sağlıklı Beslenebileceğim Bilgi ve Beceri Düzeyine Sahibim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun sağlıklı beslenmeyi sağlayacak bilgi ve beceriye sahibim sorusuna katılıyorum (%23.1) dediği belirlenmiştir.



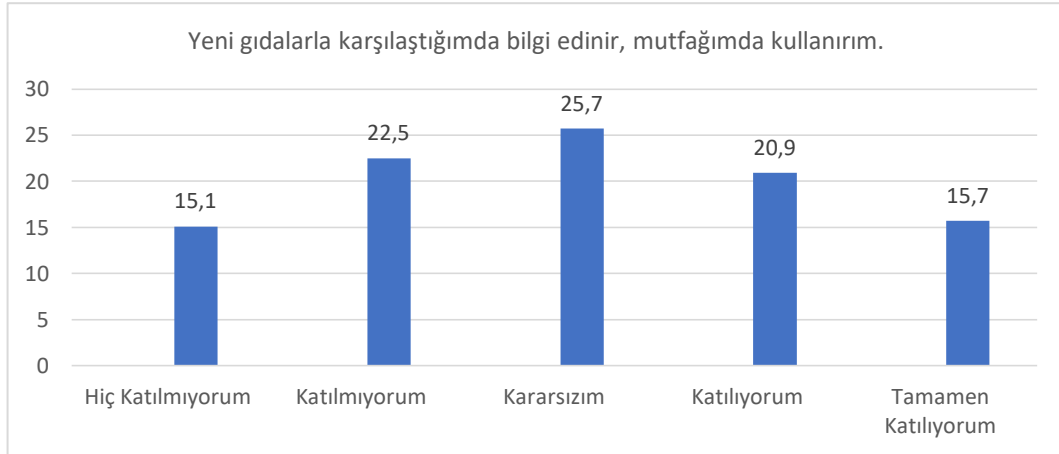
Şekil 4.23 Katılımcıların Sağlıklı Yemekleri Lezzetli Hale Getiririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun sağlıklı yemekleri lezzetli hale getiririm sorusuna kararsızım (%28.3) dediği belirlenmiştir.



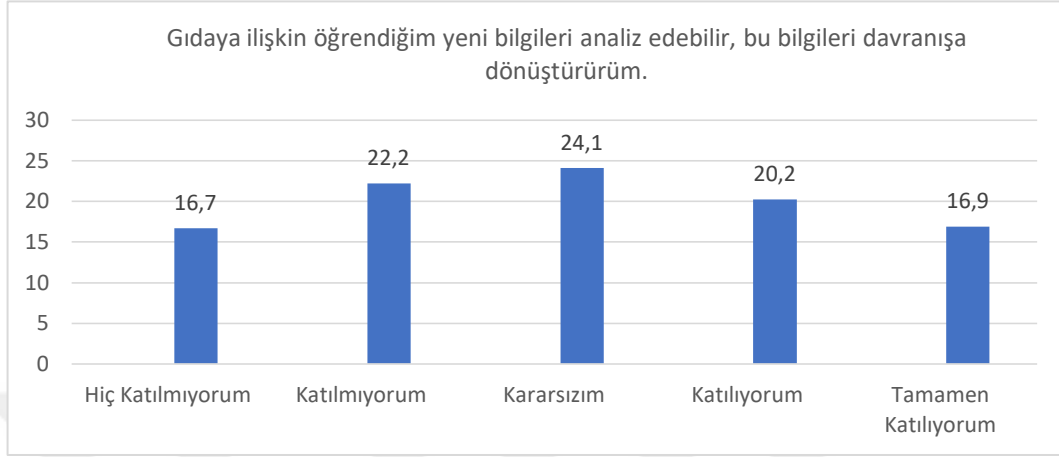
Şekil 4.24 Katılımcıların Uygun Fiyatlı ve Sürdürülebilir Yemekler Yapabilme Becerisine Sahibim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler yapabilme becerisine sahibim sorusuna kararsızım (%25.8) dediği belirlenmiştir.



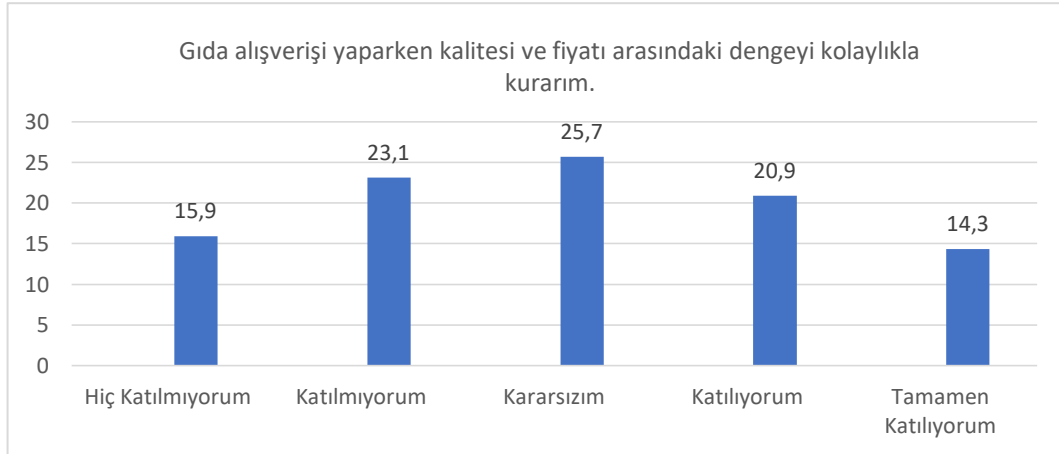
Şekil 4.25 Katılımcıların Yeni Gıdalarla Karşılaştığımda Bilgi Edinir, Mutfağımda Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun yeni gıdalarla karşılaştığında bilgi edinir, mutfağında kullanımı sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.



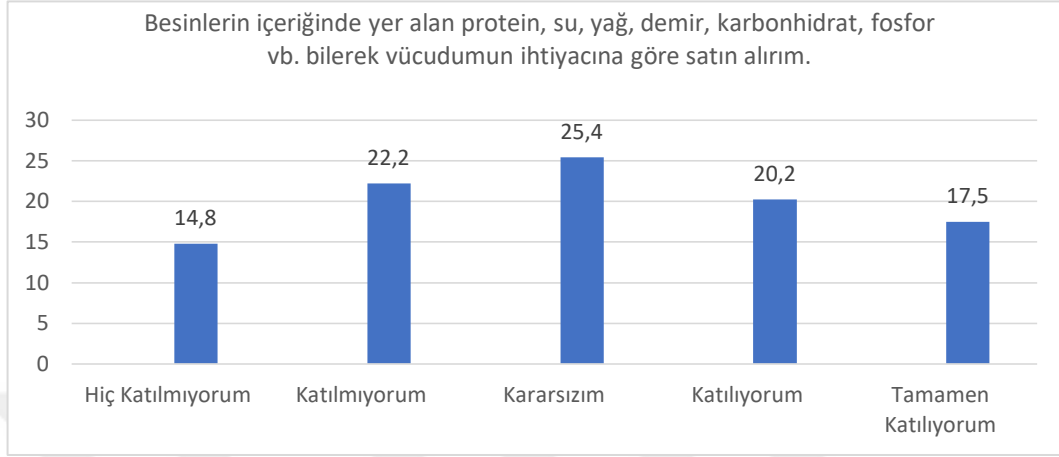
Şekil 4.26 Katılımcıların Gıda İlişkin Öğrendiğim Yeni Bilgileri Analiz Edebilir, Bu Bilgileri Davranışa Dönüştürürüm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda ilişkin öğrendiğim yeni bilgileri analiz edebilir, bu bilgileri davranışa dönüştürürüm sorusuna kararsızım (%24.1) dediği belirlenmiştir.



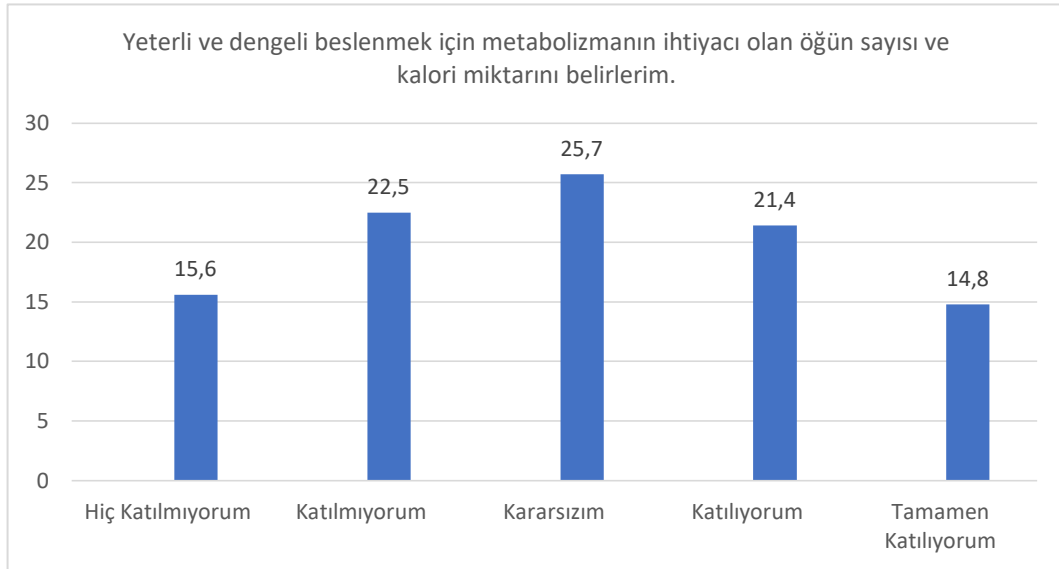
Şekil 4.27 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Kalitesi ve Fiyatı Arasındaki Dengeyi Kolaylıkla Kurarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişi yaparken kalitesi ve fiyatı arasındaki dengeyi kolaylıkla kurarım sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.28 Katılımcıların Besinlerin İçeriğinde Yer Alan Protein, Su, Yağ, Demir, Karbonhidrat, Fosfor vb. Bilerek Vücudumun İhtiyacına Göre Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun besinlerin içeriğinde protein, su, yağ, demir, karbonhidrat, fosfor vb. bilerek vücudumun ihtiyacına göre satın alırım sorusuna kararsızım (%25.4) dediği belirlenmiştir.

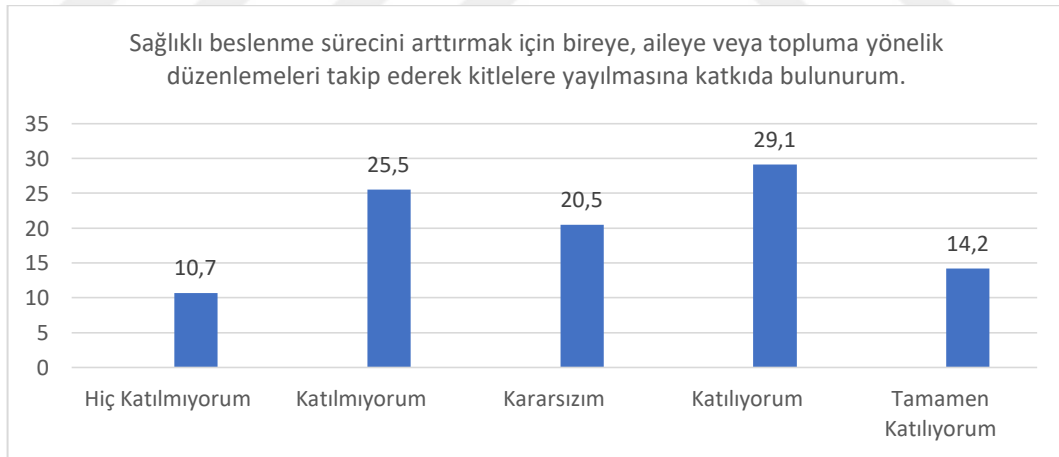


Şekil 4.29 Katılımcıların Yeterli ve Dengeli Beslenmek İçin Metabolizmanın İhtiyacı Olan Öğün Sayısı ve Kalori Miktarını Belirlerim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun yeterli ve dengeli beslenmek için metabolizmanın ihtiyacı olan öğün sayısı ve kalori miktarını belirlerim sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.

Gıda Okuryazarlığı Ölçeği beceri boyutu açısından incelendiğinde katılımcıların; sağlıklı besleneceğim bilgi ve beceri düzeyine sahibim maddesine **katılıyorum** olarak yanıt verdikleri, geleneksel yemekler ve geleneksel pişirme yöntemlerini araştırır, öğrendiklerimi mutfağımda kullanırım, sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim, sağlıklı yemekleri lezzetli hale getiririm, uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler yapabilme becerisine sahibim, yeni gıdalarla karşılaştığımda bilgi edinir, mutfağımda kullanırım, gıda ilişkin öğrendiğim yeni bilgileri analiz edebilir, bu bilgileri davranışa dönüştürürüm, gıda alışverişi yaparken kalitesi ve fiyatı arasındaki dengeyi kolaylıkla kurarım, besinlerin içeriğinde yer alan protein, su, yağ, demir, karbonhidrat, fosfor vb. bilerek vücudumun ihtiyacına göre satın alırım, yeterli ve dengeli beslenmek için metabolizmanın ihtiyacı olan öğün sayısı ve kalori miktarını belirlerim maddelerine **kararsızım** olarak yanıt verdikleri sonucuna ulaşılmıştır.

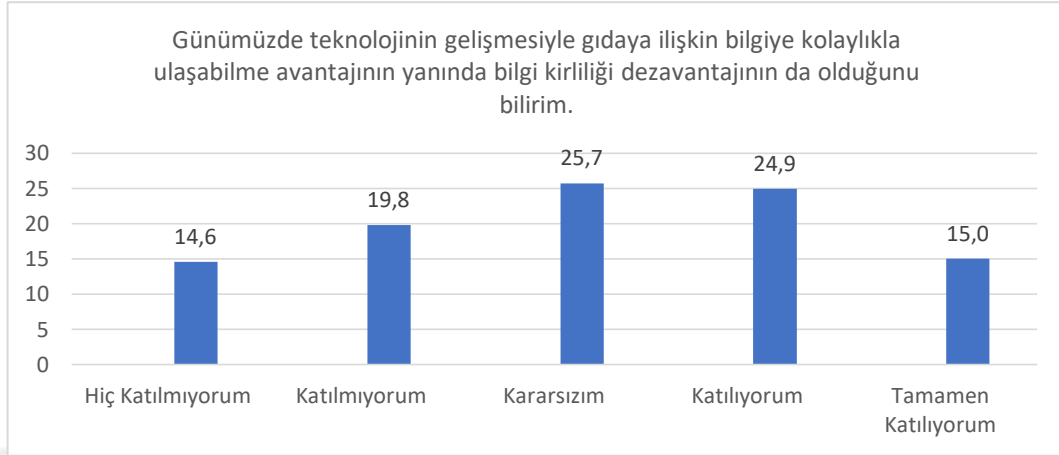
4.2.7.3. Tutum Boyutu



Şekil 4.30 Katılımcıların Sağlıklı Beslenme Sürecini Arttırmak İçin Bireye, Aileye ve Topluma Yönelik Düzenlemeleri Takip Ederek Kitlelere Yayılmasına Katkıda Bulunurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

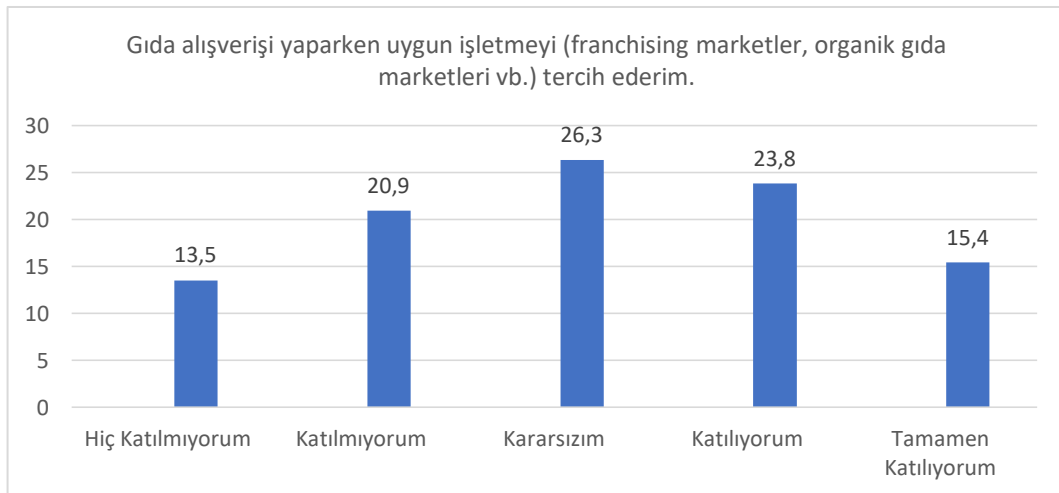
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun sağlıklı beslenme sürecini arttırmak için bireye, aileye ve topluma

yönelik düzenlemelerini takip ederek yayılmasına katkıda bulunurum sorusuna katılıyorum (%29.1) dediği belirlenmiştir.



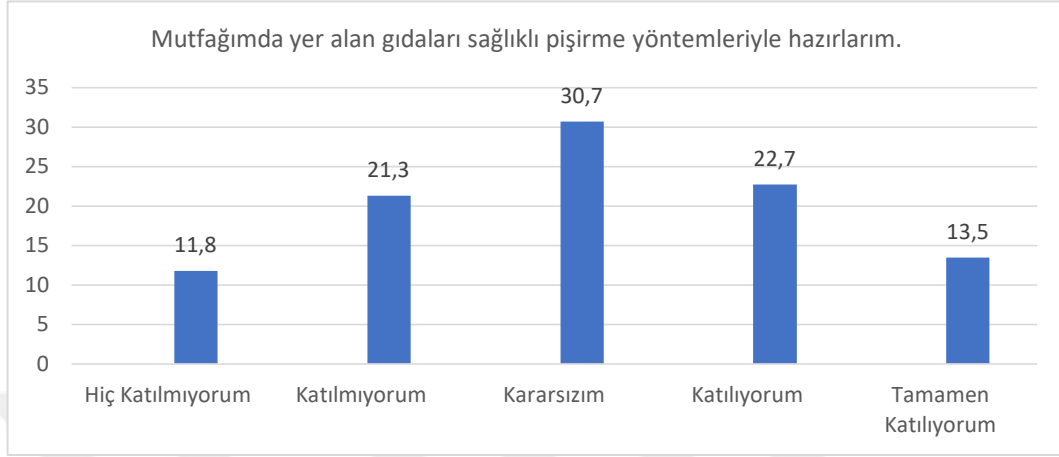
Şekil 4.31 Katılımcıların Günümüzde Teknolojinin Gelişmesiyle Gıdaya İlişkin Bilgiye Kolaylıkla Ulaşabilme Avantajının Yanında Bilgi Kirliliği Dezavantajının da Olduğunu Bilirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun günümüzde teknolojinin gelişmesiyle gıdaya ilişkin bilgiye kolaylıkla ulaşabilme avantajının yanında bilgi kirliliği dezavantajının da olduğunu bilirim sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.



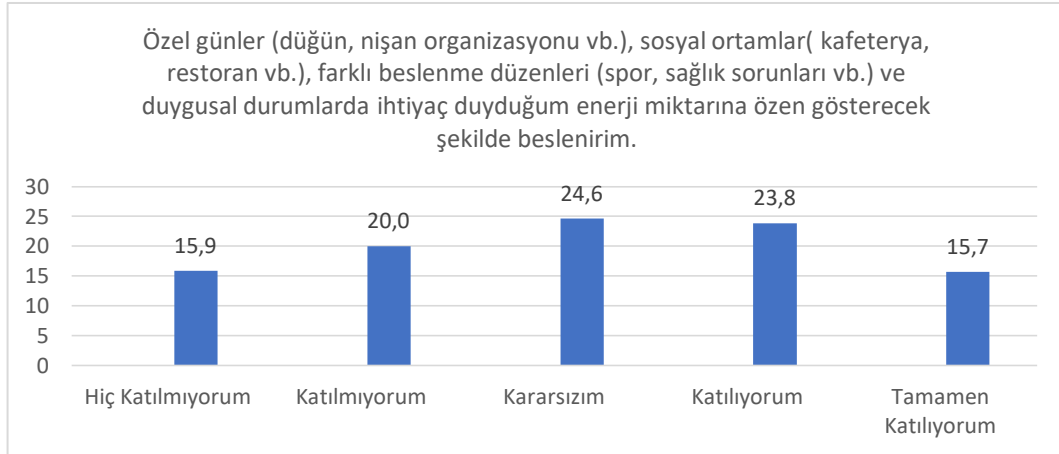
Şekil 4.32 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Uygun İşletmeyi (Franchising Marketler, Organik Gıda Marketleri vb.) Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişi yaparken uygun işletmeyi (franchising marketler, organik gıda marketleri vb.) tercih ederim sorusuna kararsızım (%26.3) dediği belirlenmiştir.



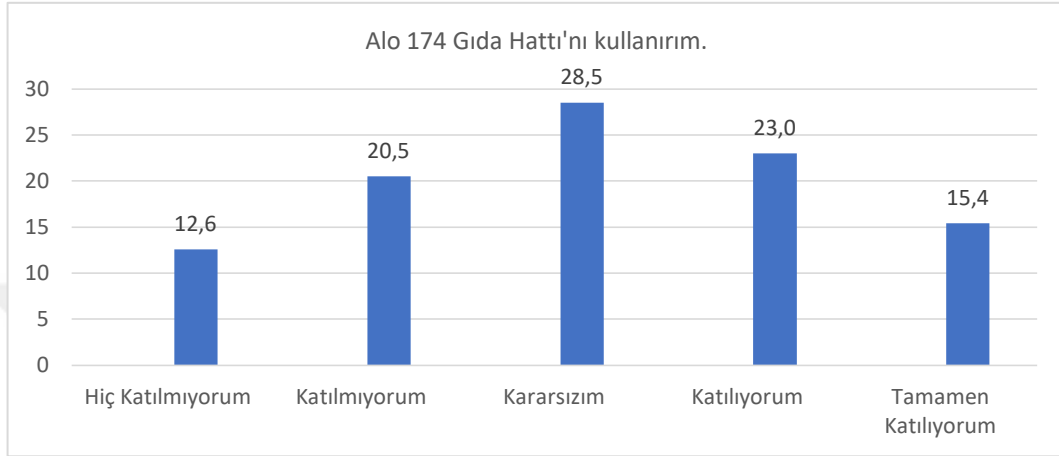
Şekil 4.33 Katılımcıların Mutfağımda Yer Alan Gıdaları Sağlıklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun mutfağımda yer alan gıdaları sağlıklı pişirme yöntemleriyle hazırlarım sorusuna kararsızım (%30.7) dediği belirlenmiştir.



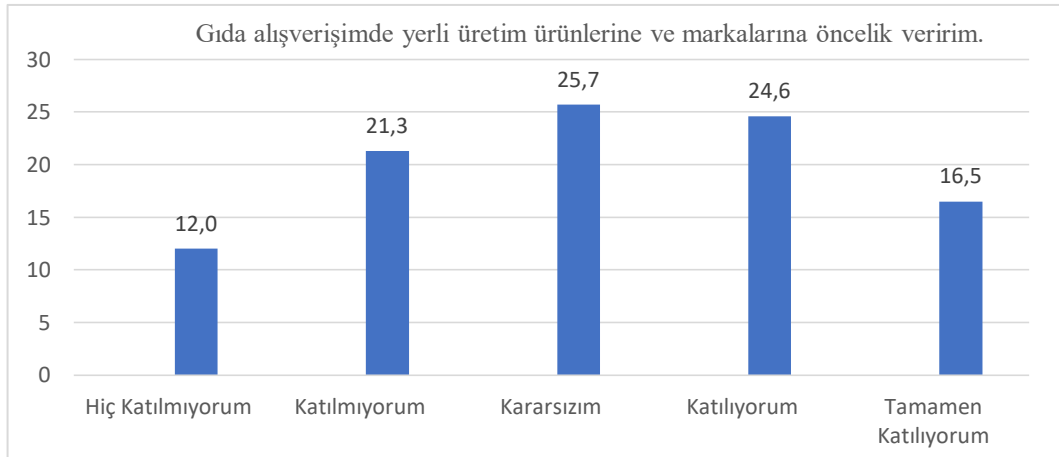
Şekil 4.34 Katılımcıların Özel Günler(Düğün, Nişan Organizasyonu vb.), Sosyal Ortamlar (Kafeterya, Restoran vb.) , Farklı Beslenme Düzenleri (Spor, Sağlık Sorunları vb.) ve Duygusal Durumlarda İhtiyaç Duyduğum Enerji Miktarına Özen Gösterecek Şekilde Beslenirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun özel günler (düğün, nişan organizasyonu vb.), sosyal ortamlar(kafeterya, restoran vb.), farklı beslenme düzenleri (spor, sağlık sorunları vb.) ve duygusal durumlarda ihtiyaç duyduğum enerji miktarına özen gösterecek şekilde beslenirim sorusuna kararsızım (%24.6) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.35 Katılımcıların Alo 174 Gıda Hattı'nı Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun Alo 174 Gıda Hattı'nı kullanırım sorusuna kararsızım (%28.5) dediği belirlenmiştir.

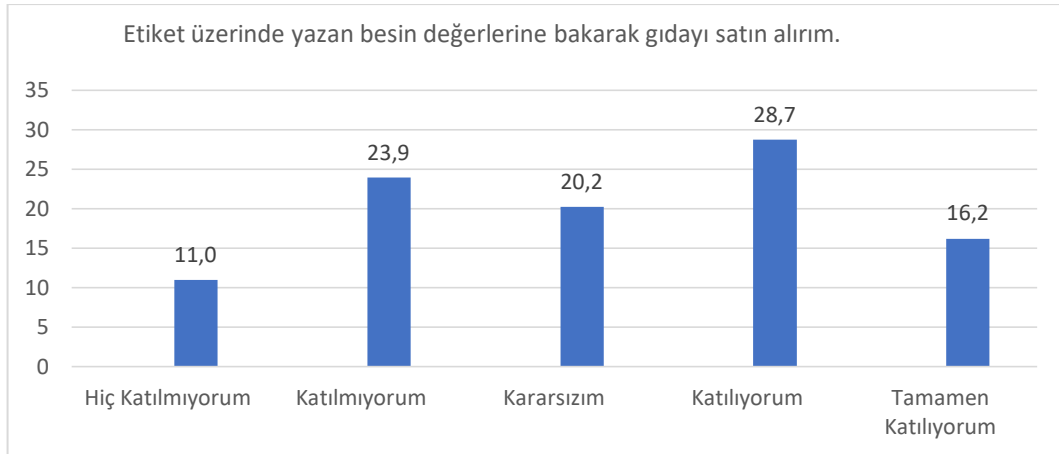


Şekil 4.36 Katılımcıların Gıda Alışverişimde Yerli Üretim Ürünlerine ve Markalarına Öncelik Veririm Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişimde yerli üretim ürünlerine ve markalarına öncelik veririm sorusuna kararsızım (%25.7) dediği belirlenmiştir.

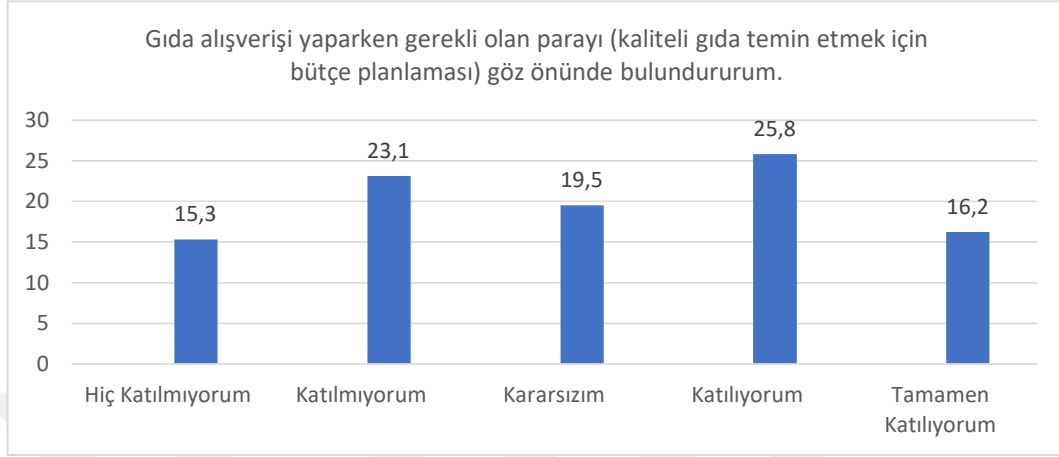
Gıda Okuryazarlığı Ölçeği tutum boyutu açısından incelendiğinde katılımcıların; sağlıklı beslenme sürecini arttırmak için bireye, aileye ve topluma yönelik düzenlemeleri takip ederek kitlelere yayılmasına katkıda bulunurum maddesine **katılıyorum** olarak yanıt verdikleri, günümüzde teknolojinin gelişmesiyle gıdaya ilişkin bilgiye kolaylıkla ulaşabilme avantajının yanında bilgi kirliliği dezavantajının da olduğunu bilirim, gıda alışverişi yaparken uygun işletmeyi (franchising marketler, organik gıda marketleri vb.) tercih ederim, mutfağında yer alan gıdaları sağlıklı pişirme yöntemleriyle hazırlarım, özel günler (düğün, nişan organizasyonu vb.), sosyal ortamlar (kafeterya, restoran vb.), farklı beslenme düzenleri (spor, sağlık sorunları vb.) ve duygusal durumlarda ihtiyaç duyduğum enerji miktarına özen gösterecek şekilde beslenirim, Alo 174 Gıda Hattı'nı kullanırım, gıda alışverişimde yerli üretim ürünlerine ve markalarına öncelik veririm maddelerine **kararsızım** olarak yanıt verdikleri sonucuna ulaşılmıştır.

4.2.7.4. Davranış Boyutu



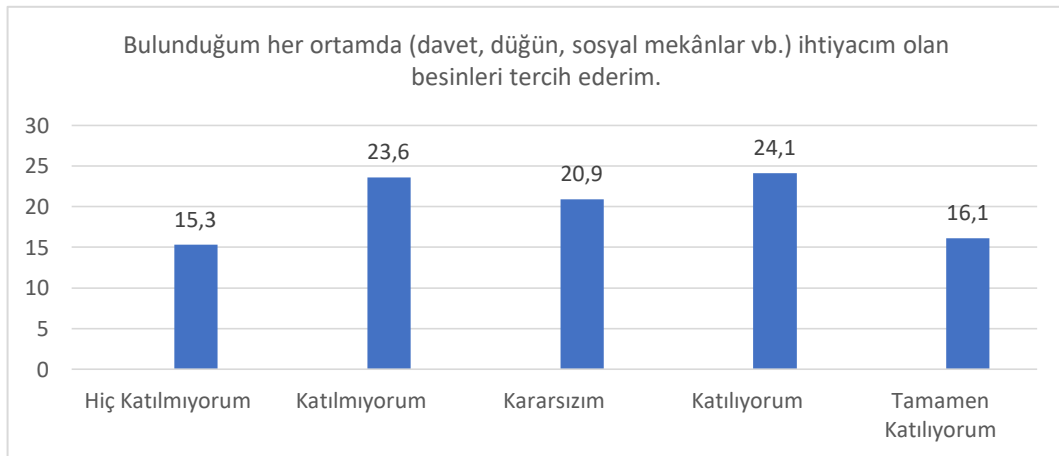
Şekil 4.37 Katılımcıların Etiket Üzerinde Yazan Besin Değerlerine Bakarak Gıdayı Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun etiket üzerinde yazan besin değerlerine bakarak gıdayı satın alırım sorusuna katılıyorum (%28.7) dediği belirlenmiştir.



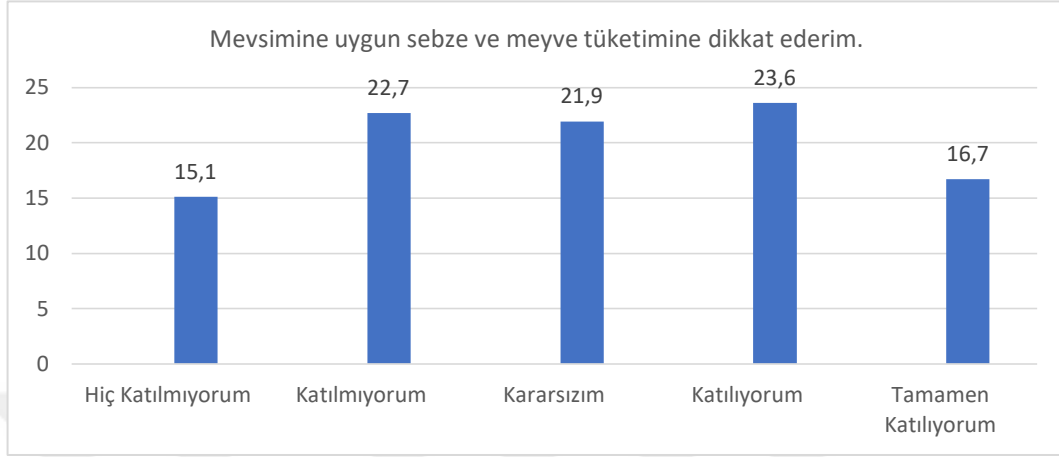
Şekil 4.38 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Gerekli Olan Parayı (Kaliteli Gıda Temin Etme Adına Bütçe Planlaması) Göz Önünde Bulundururum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişi yaparken gerekli olan parayı (kaliteli gıda temin etme adına bütçe planlaması) göz önünde bulundururum sorusuna katılıyorum (%25.8) dediği belirlenmiştir.



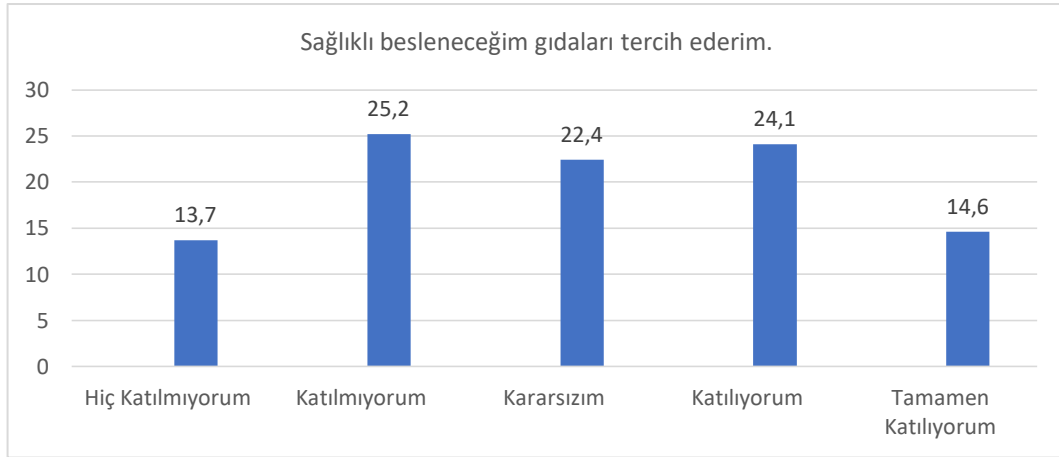
Şekil 4.39 Katılımcıların Bulunduğum Her Ortamda (Davet, Düğün, Sosyal Mekânlar vb.) İhtiyacım Olan Besinleri Tercih Ederim Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun bulunduğu her ortamda (davet, düğün, sosyal mekanlar vb.) ihtiyacım olan besinleri tercih ederim sorusuna katılıyorum (%24.1) dediği belirlenmiştir.



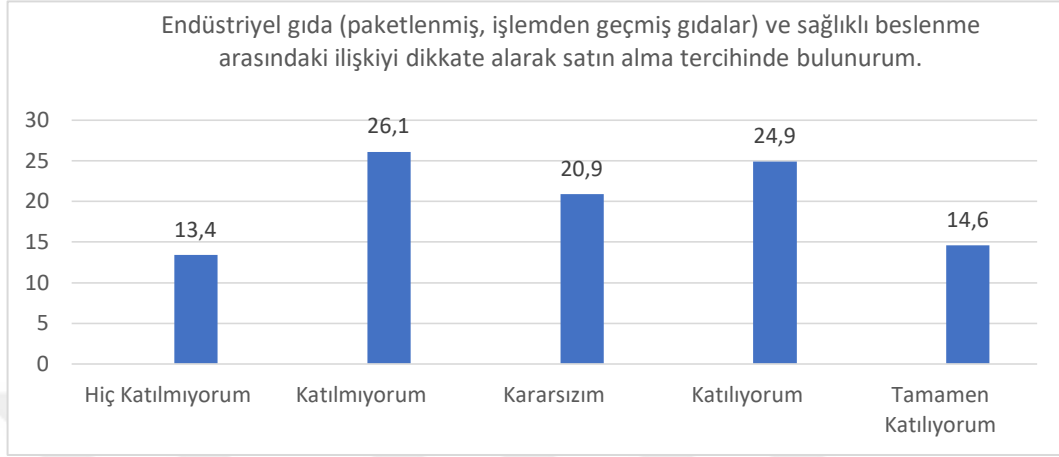
Şekil 4.40 Katılımcıların Mevsimine Uygun Sebze ve Meyve Tüketimine Dikkat Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun mevsimine uygun sebze ve meyve tüketimine dikkat ederim sorusuna katılıyorum (%23.6) dediği belirlenmiştir.



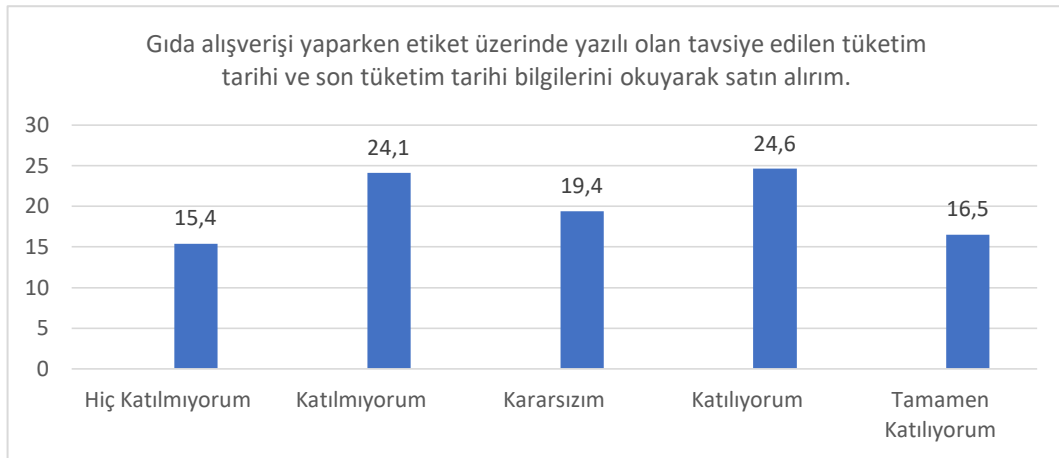
Şekil 4.41 Katılımcıların Sağlıklı Besleneceğim Gıdaları Tercih Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun sağlıklı besleneceğim gıdaları tercih ederim sorusuna katılmıyorum (%25.2) dediği belirlenmiştir.



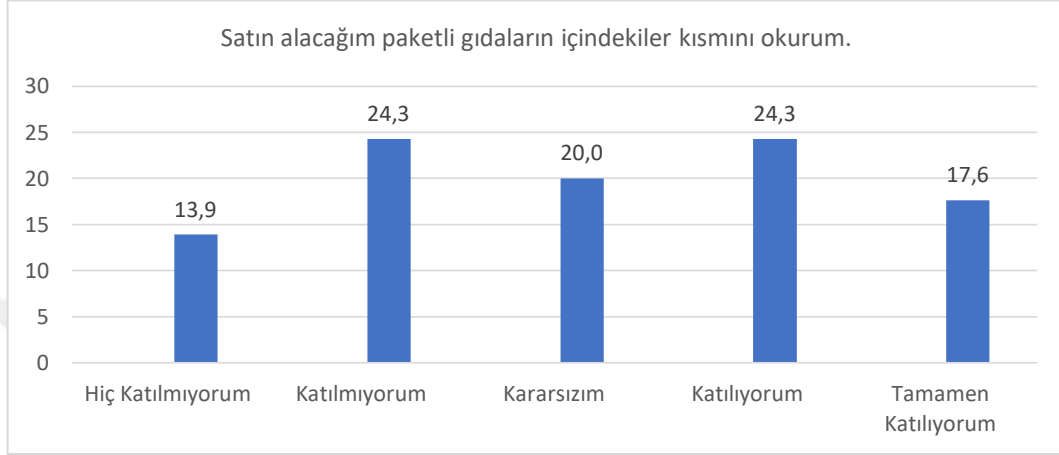
Şekil 4.42 Katılımcıların Endüstriyel Gıda (Paketlenmiş, İşlemden Geçmiş Gıdalar) ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkiyi Dikkate Alarak Satın Alma Tercihinde Bulunurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun endüstriyel gıda (paketlenmiş, işlemden geçmiş gıdalar) ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişkiyi dikkate alarak satın alma tercihinde bulunurum sorusuna katılmıyorum (%26.1) dediği belirlenmiştir.



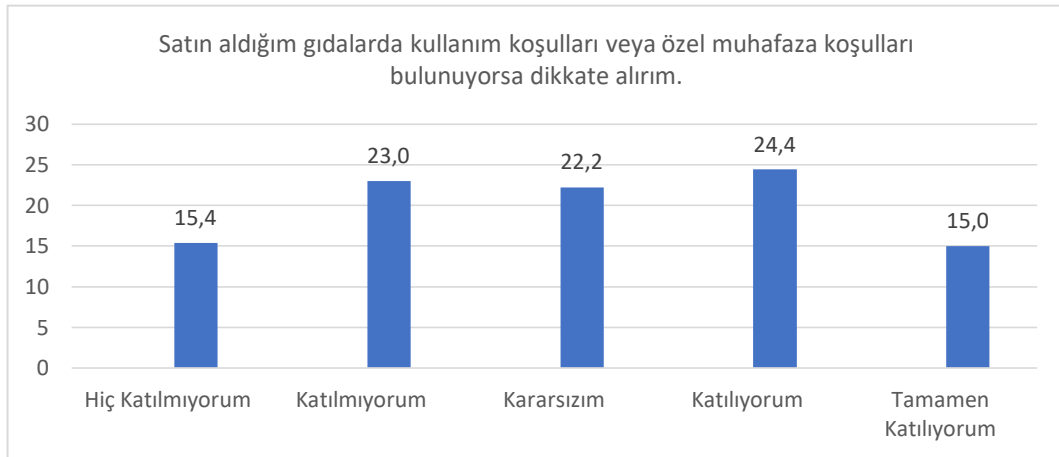
Şekil 4.43 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken Etiket Üzerinde Yazılı Olan Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Son Tüketim Tarihi Bilgilerini Okuyarak Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişi yaparken etiket üzerinde yazılı olan tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi bilgilerini okuyarak satın alırım sorusuna katılıyorum (%24.6) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.44 Katılımcıların Satın Alacağım Paketli Gıdaların İçindekiler Kısmını Okurum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun satın alacağım paketli gıdaların içindekiler kısmını okurum sorusuna katılıyorum ve katılmıyorum (%24.3) dediği belirlenmiştir.



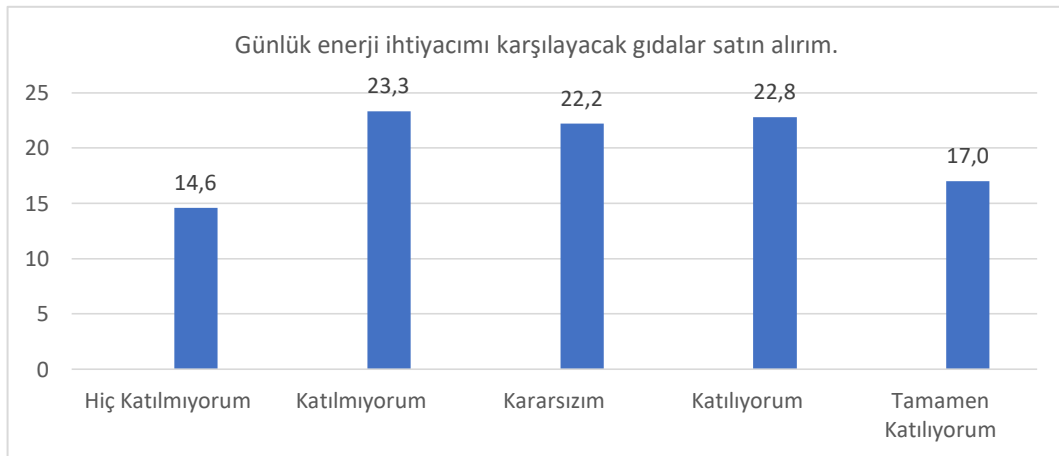
Şekil 4.45 Katılımcıların Satın Aldığım Gıdalarda Kullanım Koşulları veya Özel Kullanım Koşulları Bulunuyorsa Dikkate Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun satın aldığı gıdaların kullanım koşulları veya özel muhafaza koşulları bulunuyorsa dikkate alırım sorusuna katılıyorum (%24.4) dediği belirlenmiştir.



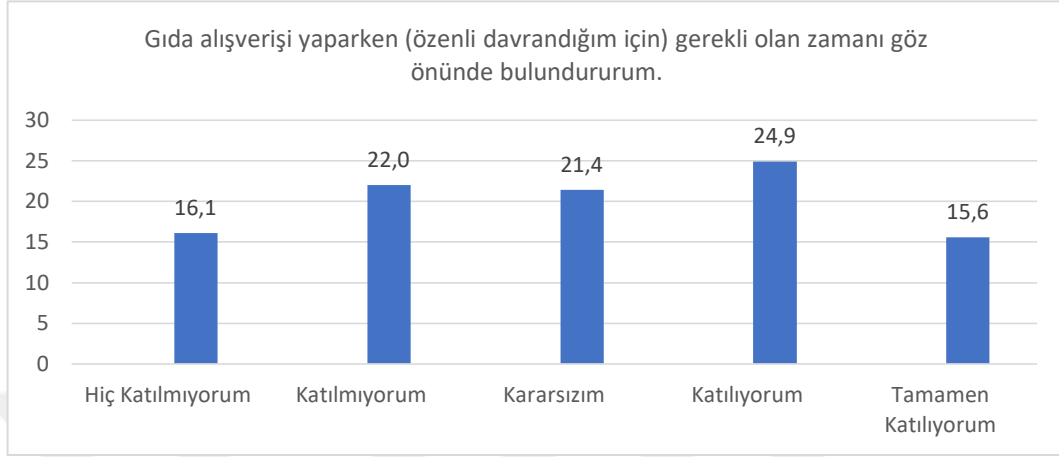
Şekil 4.46 Katılımcıların Alerjen Gıda İçeren Bir Yemek Yaptığımda Yemek Öncesinde Alerjen Gıda İçerdiği Bilgisini Misafirimle Paylaşırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun alerjen gıda içeren bir yemek yaptığında yemek öncesinde alerjen gıda içerdiği bilgisini misafirimle paylaşırım sorusuna katılmıyorum (%22.5) dediği belirlenmiştir.



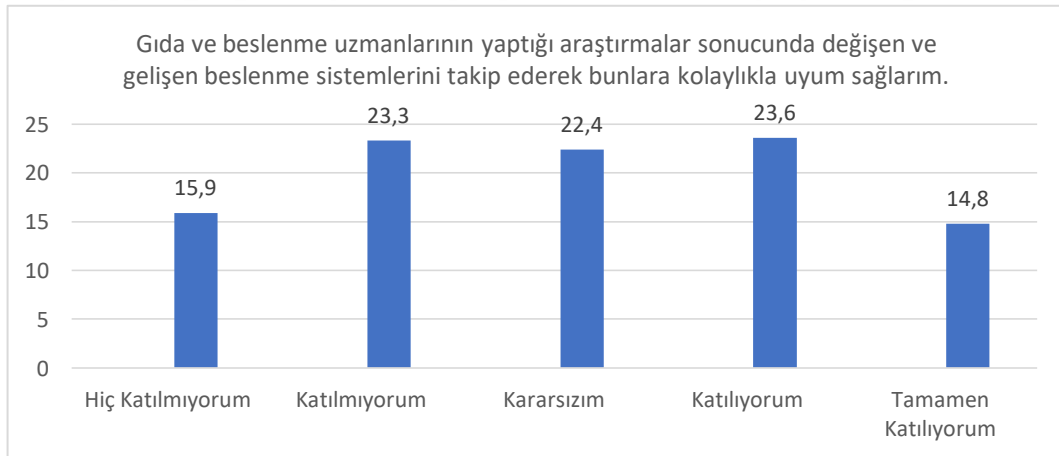
Şekil 4.47 Katılımcıların Günlük Enerji İhtiyacımı Karşılayacak Gıdalar Satın Alırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun günlük enerji ihtiyacını karşılayacak gıdalar satın alırım sorusuna katılmıyorum (%23.3) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.48 Katılımcıların Gıda Alışverişi Yaparken (Özenli Davrandığım İçin) Gerekli Olan Zamanı Göz Önünde Bulundururum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

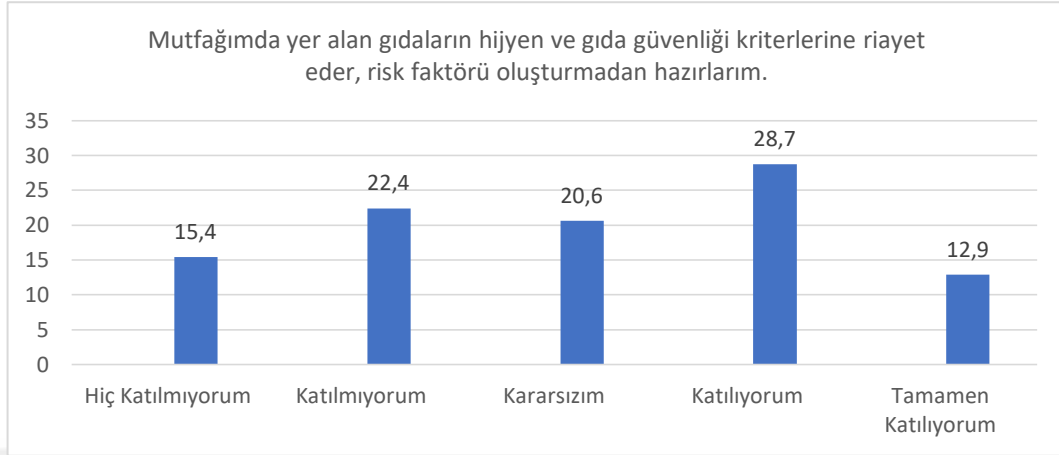
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda alışverişi yaparken (özenli davrandığım için) gerekli olan zamanı göz önünde bulundururum sorusuna katılıyorum (%24.9) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.49 Katılımcıların Gıda ve Beslenme Uzmanlarının Yaptığı Araştırmalar Sonucunda Değişen ve Gelişen Beslenme Sistemlerini Takip Ederek Bunlara Kolaylıkla Uyum Sağlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

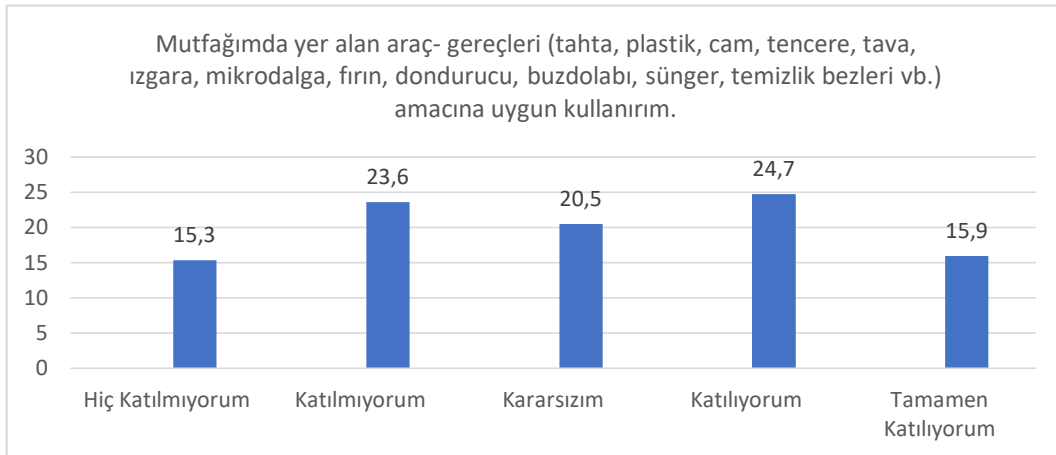
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda ve beslenme uzmanlarının yaptığı araştırmalar sonucunda değişen

ve gelişen beslenme sistemlerini takip ederek bunlara kolaylıkla uyum sağlarım sorusuna katılıyorum (%23.6) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.50 Katılımcıların Mutfağımda Yer Alan Gıdaların Hijyen ve Gıda Güvenliği Kriterlerine Riayet Eder, Risk Faktörü Oluşturmada n Hazırlarım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

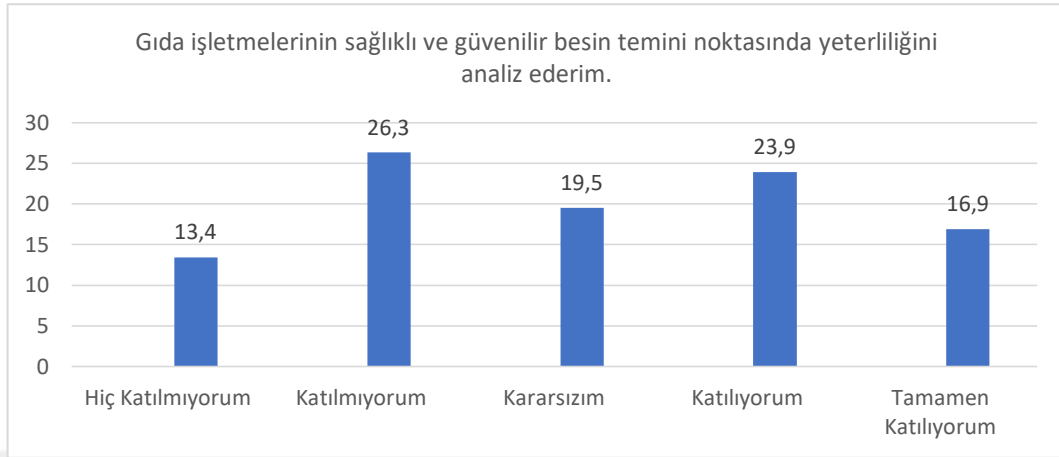
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun mutfağımda yer alan gıdaların hijyen ve gıda güvenliği kriterlerine riayet eder, risk faktörü oluşturmada n hazırlarım sorusuna katılıyorum (%28.7) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4. 51 Katılımcıların Mutfağımda Yer Alan Araç- Gereçleri (Tahta, Plastik, Cam, Tencere, Tava, Izgara, Mikrodalga Fırın, Dondurucu, Buzdolabı, Sünger, Temizlik Bezleri vb.) Amacına Uygun Kullanırım Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

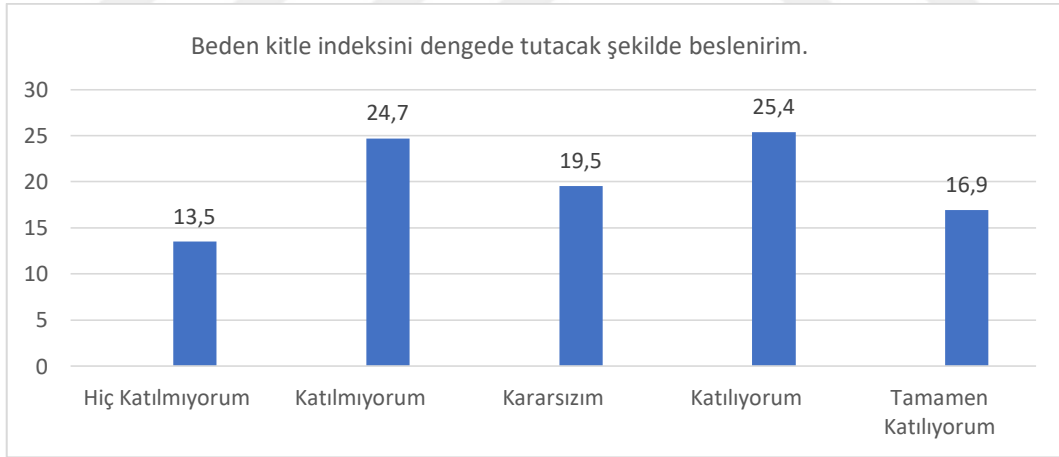
Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun mutfağımda yer alan araç- gereçleri (tahta, plastik, cam, tencere, tava,

ızgara, mikrodalga fırın, dondurucu, buzdolabı, sünger, temizlik bezleri vb.) amacına uygun kullanırım sorusuna katılıyorum (%24.7) dediği belirlenmiştir.



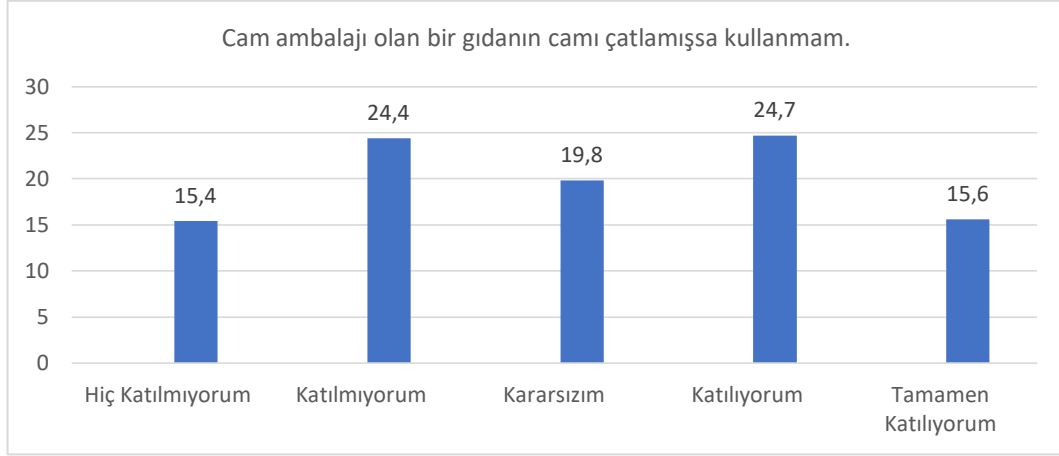
Şekil 4.52 Katılımcıların Gıda İşletmelerinin Sağlıklı ve Güvenilir Besin Temini Noktasında Yeterliliğini Analiz Ederim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda işletmelerinin sağlıklı ve güvenilir besin temini noktasında yeterliliğini analiz ederim sorusuna katılmıyorum (%26.3) dediği belirlenmiştir.



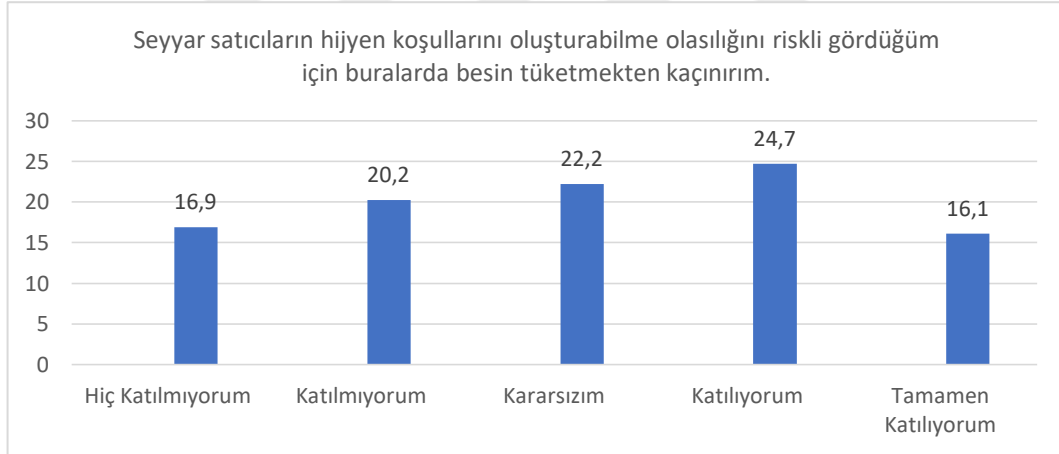
Şekil 4.53 Katılımcıların Beden Kitle İndeksini Dengede Tutacak Şekilde Beslenirim Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun beden kitle indeksini dengede tutacak şekilde beslenirim sorusuna katılıyorum (%25.4) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.54 Katılımcıların Cam Ambalaja Olan Bir Gıdanın Camı Çatlamışsa Kullanmam Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun cam ambalajlı olan bir gıdanın camı çatlamışsa kullanmam sorusuna katılıyorum (%24.7) dediği belirlenmiştir.



Şekil 4.55 Katılımcıların Seyyar Satıcıların Hijyen Koşullarını Oluşturabilme Olasılığı Riskli Gördüğüm İçin Buralarda Besin Tüketmekten Kaçınıyorum Sorusuna Katılım Düzeyleri Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 635 katılımcıya ulaşılmış olup katılımcıların büyük çoğunluğunun seyyar satıcıların hijyen koşullarını oluşturabilme olasılığı riskli gördüğüm için buralarda besin tüketmekten kaçınıyorum sorusuna katılıyorum (%24.7) dediği belirlenmiştir.

Gıda Okuryazarlığı Ölçeği davranış boyutu açısından incelendiğinde katılımcıların; etiketlerin üzerinde yazan besin değerlerine bakarak gıdayı satın alırım, gıda alışverişi

yaparken gerekli olan parayı (kaliteli gıda temin etme adına bütçe planlaması) göz önünde bulundururum, bulunduğum her ortamda (davet, düğün, sosyal mekanlar vb.) ihtiyacım olan besinleri tercih ederim, mevsimine uygun sebze ve meyve tüketimine dikkat ederim, gıda alışverişi yaparken etiket üzerinde yazılı olan tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihini okuyarak satın alırım, satın aldığım gıdalarda kullanım koşulları veya özel muhafaza koşulları bulunuyorsa dikkate alırım, gıda alışverişi yaparken (özenli davrandığım için) gerekli olan zamanı göz önünde bulundururum, gıda ve beslenme uzmanlarının yaptığı araştırmalar sonucunda değişen ve gelişen beslenme sistemlerini takip ederek bunlara kolaylıkla uyum sağlarım, mutfağımda yer alan gıdaların hijyen ve gıda güvenliği kriterlerine riayet eder, risk faktörü oluşturmada hazırlarım, mutfağımda yer alan araç- gereçleri (tahta, plastik, cam, tencere, tava, ızgara, mikrodalga fırın, dondurucu, buzdolabı, sünger, temizlik bezleri vb.) amacına uygun kullanırım, beden kitle indeksini dengede tutacak şekilde beslenirim, cam ambalajı olan bir gıdanın camı çatlamışsa kullanmam, seyyar satıcıların hijyen koşullarını oluşturabilme olasılığını riskli gördüğüm için buralarda besin tüketmekten kaçınırım maddelerine **katılıyorum** olarak yanıt verdikleri, sağlıklı besleneceğim gıdaları tercih ederim, endüstriyel gıda(paketlenmiş, işleminden geçmiş gıdalar) ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişkiyi dikkate alarak satın alma tercihimde bulunurum, alerjen gıda içeren bir yemek yaptığımda yemek öncesinde alerjen gıda içerdiği bilgisini misafirimle paylaşırım, günlük enerji ihtiyacımı karşılayacak gıdalar satın alırım, gıda işletmelerinin sağlıklı ve güvenilir besin temini noktasında yeterliliğini analiz ederim maddelerine **katılmıyorum** olarak yanıt verdikleri, satın alacağım paketli gıdaların içindekiler kısmını okurum maddesine hem **katılıyorum** hem de **katılmıyorum** olarak aynı oranda yanıt verdikleri sonucuna ulaşmıştır.

5. BÖLÜM: TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. TARTIŞMA ve SONUÇ

Bu araştırma gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi alan öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeylerini tespit etmeyi hedefleyen ve metodolojik bir tasarımla yapılan yeni bir ölçek geliştirme çalışmasıdır. Literatürde gıda okuryazarlığı, beslenme okuryazarlığı, gıda ve beslenme okuryazarlığı konularında ölçek geliştirme çalışmalarının bulunduğu görülmektedir. Ancak alan yazında gıda okuryazarlığı ile gıda ve beslenme okuryazarlığı kavramlarının tam olarak netlik kazanmadığı görülmektedir. Ayrıca yapılan araştırmalarda bu kavramların benzer anlamda kullanıldığı kimi çalışmalarda da farklı anlamlarda kullanıldığını görülmüştür. Dolayısıyla araştırmacılar bu alanda çalışmaların artırılması gerekliliğini defaatle belirtmişlerdir.

Dünyada gıda okuryazarlığı konusunda yapılan araştırmalar, eğitim programları ülkemize göre daha ilerlemiş olduğu ve gıda okuryazarlığı konusunun ülkemizde daha fazla ele alınmasına ihtiyacın olduğunu söylemek mümkündür. Bununla beraber gıda okuryazarlığını konu alan araştırmalar da genellikle yurt dışında geliştirilen gıda okuryazarlığı ölçeklerinin uyarlamalarıyla çalışıldığı ve bu araştırmaların birkaç uyarlanmış ölçeğin kullanımı dışına çıkmadan yapıldığı da bir gerçektir. Bu nedenlerle, bu tez çalışmasında gıda okuryazarlığı konusunda eğitim noktasını da içerisine alan yeni bir ölçek geliştirmenin uygun olacağı sonucuna varılmıştır.

Tez çalışmasının başlangıç aşamasında gıda okuryazarlığının boyutlarını oluşturmak ve kurumsal bir yapı kazandırmak maksadıyla kapsamlı bir şekilde literatür değerlendirilmiştir. Ayrıca, gıda okuryazarlığı konusuna hâkim ve ölçek geliştirme alanlarında uzman kişilerden görüş alınarak madde havuzunun oluşturulması ve boyutların ilgili soruları temsil edip etmediği araştırılmış ve yapılan aşamaların ölçeğin oluşturulması için literatüre uyumlu bir şekilde olduğu anlaşılmıştır. Geliştirilen ölçeğin bilimsel olarak kabul edilebilmesi ölçek geliştirme süreci için belirlenen aşamaların

tamamlanması gerekmektedir. Fakat ölçek geliştirme aşamaları konusunda farklı görüşler literatürde yer almaktadır (Edenborough, 1999). Bu çalışmada ölçek geliştirme aşamasında izlenen adımlar şunlardır; ölçülmek istenen yapının ve sınırlılıklarının tespit edilmesi, gıda okuryazarlığı konusunda tez danışmanlığı yapan akademisyenlerde görüş alınması, gastronomi lisans eğitimi alan/alınmış öğrencilerden görüş alınması, madde havuzunun hazırlanması, alan uzmanlarından görüş alınması, deneme ölçek aracının düzenlenmesi, pilot uygulama, ana çalışma grubuna uygulanması için taslak GDÖ'nin hazırlanması, ana çalışma grubuna uygulama, maddelerin analizleri, AFA ve DFA, güvenilirlik analizleri, GDÖ'ne en son haline getirilmesidir. Bu bölümde, gerçekleştirilen araştırma ile ulaşılan bulgulara dayalı olarak ulaşılan sonuçlara yer verilmiştir.

5.1.1 Ölçek Aracının Geçerlik ve Güvenirliğine İlişkin Bulguların Tartışma ve Sonuçları

Bu araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencileri için geçerli ve güvenilir bir Gıda Okuryazarlığı Ölçeği geliştirmektir. Bunun için literatür taraması, gıda okuryazarlığı konusunda tez danışmanlığı veren hocalardan görüş alınması, gastronomi lisans eğitimi gören öğrencilerden görüş toplanması, madde havuzunun oluşturulması, hazırlanan maddeler için uzman görüşü alınması, pilot uygulama ve ana çalışma aşamaları izlenmiştir.

GOÖ' nün geliştirilmesi kapsamında öncelikle literatür taraması yapılmış, gıda okuryazarlığı konusunda tez danışmanlığı yapan akademisyenlerden ve öğrencilerden görüş alınmış ve toplam 61 maddeden oluşan bir madde havuzu oluşturulmuştur. Alan uzmanlarından görüş alınması sonrasında madde sayısı 50'ye düşürülmüştür. Pilot uygulama aşamasına toplam 50 madde ile geçilmiştir.

Pilot uygulama aşamasında, uzman görüşü sonrasında kalan 50 maddelik ölçek, 305 katılımcıya uygulanmış ve elde edilen sonuçlar üzerinde geçerlik ve güvenirliliğin tespitine yönelik çeşitli analizler yapılmıştır. Bu aşama bitiminde ölçekten 5 madde daha çıkarılmış ve ölçekte toplam 45 madde kalmıştır. Elde edilen faktör 1, faktör 2, faktör 3 ve faktör 4 altında toplanan maddeler/ifadeler incelendiğinde faktörlere sırası ile “Davranış”, “Beceri”, “Bilgi” ve “Tutum” adları verilmiştir. Bu aşamada ölçeğin

genel olarak geçerliği %74.29 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca yapılan Cronbach Alpha güvenirlik analizi sonucunda ölçeğin güvenirliği $\alpha=0.954$ olarak bulunmuştur.

Pilot çalışma aşamasında ayrıca, AFA ve Cronbach Alpha güvenirlik analizlerinden sonra kalan 45 madde üzerinde ayırt edicilik testi (alt %27-üst %27 testi) uygulanmış ve kullanılan %27 alt ve üst değerlerinin tüm maddeler için anlamlı olduğu belirlenmiştir.

Ayrıca madde-toplam puan korelasyonu sonucunda, ölçek maddeleri ile ölçekten elde edilen ortalama puan arasındaki ilişkilerin $r=0.416-0.843$ arasında değişmekte olduğu ve ilişkilerin istatistiki açıdan anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$).

Ana çalışma aşamasında, pilot uygulama sonrasında kalan 45 maddelik ölçek 635 katılımcıya uygulanmış ve elde edilen sonuçlar üzerinde yine geçerlik ve güvenirliğin tespitine yönelik çeşitli analizler yapılmıştır. Bu aşamada DFA yapılarak ölçeğin faktör yapısı doğrulanmıştır. AFA’da tespit edilen faktör yapısına paralel biçimde 8 madde bilgi alt boyutunda, 11 madde beceri alt boyutunda, 19 madde davranış alt boyutunda ve 7 madde tutum alt boyutunda yer almıştır. Maddelere ait faktör yüklerinin 0.74–0.99 arasında olduğu belirlendiğinden bu değerlerin kabul edilebilir değerler olduğuna karar verilmiştir. Maddeler ile örtük değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel anlamlılık düzeyinin ifadesi olan t değerleri $p<0.01$ düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Elde edilen DFA uyum indekslerine ait bulguların tamamının iyi uyum gösterdiği görülmüştür. CR değeri eşik değer olan 0.70 değerinin üzerinde ve AVE değeri eşik değer olan 0.50 değerinin üzerinde belirlendiğinden ölçüm modelinin güvenilirliği ve yakınsama geçerliliğinin sağlandığı belirlenmiştir. Ayrıca, Cronbach Alpha sonucunda ölçeğin genel olarak güvenirliği $\alpha=0,961$ ile bu defa pilot çalışmadaki değerin de ($\alpha=0.954$) üzerine çıkmış ve yine mükemmel düzeyde değerlendirilmiştir (George ve Mallery, 2010).

Öte yandan, ölçeğin genel olarak test – tekrar test korelasyonu $r=0.965$ ile çok güçlü düzeyde ve anlamlı ($p<0.05$) bulunmuştur.

Sonuç olarak geliştirilen Gıda Okuryazarlığı Ölçeği’nin bu alanda kullanılabilecek geçerli ve güvenilir özellikte bir ölçek olduğu düşünülmektedir. Literatür içerisinde yer alan gıda okuryazarlığı ölçekleri mevcuttur. Fakat gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda okuryazarlığı konusunda bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını gastronomi lisans ders müfredatı kapsamında ölçmek için geliştiren ölçme araçları bulunmamaktadır. Dolayısıyla, yapılan çalışmanın özgün bir çalışma ile alanda yer

alacağı düşünülmektedir. Ayrıca geliştirilen ölçek gastronomi öğrencileri için yapılacak araştırmalara temel oluşturabilir niteliktedir.

5.1.2 Demografik Değişkenlere İlişkin Bulguların Tartışma ve Sonuçları

Bu araştırma, gıda okuryazarlığının önemini vurgulamak ve gastronomi mutfak sanatları lisans eğitim programının gıda okuryazarlığı üzerindeki etkilerini değerlendirmek için ölçek geliştirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde gıda okuryazarlığı davranışlarının arttırılması isteniyorsa önce bilgisinin artırılması daha iyi bir netice verecek fakat düşük düzeyde bir artış görülecektir. Bunun nedeni davranış ve bilgi boyutlarının arasındaki ilişkinin pozitif ve düşük düzeyde bir fark olmasıdır.

Araştırma kapsamında, gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin gıda okuryazarlığı düzeylerinin cinsiyet, sınıf, anne ve baba eğitim düzeyi vb. demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediği incelenmiştir. Araştırma sorularının cevaplarına yer verilmiş, bunlar öncelikle çalışma grubu öğrencilerden elde edilen bulgular üzerinde tartışılmış ardından literatürde yer alan benzer çalışmalarla benzeşen veya ayrışan yerlerine yer verilmiştir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin gıda okuryazarlığının alt boyutları olan bilgi, beceri, tutum ve davranış düzeylerinde cinsiyete göre farklılaşmadığı, kız öğrenciler ile erkek öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeylerinin birbirine benzer olduğu görülmüştür.

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesinde yapılan bir çalışmada gıda güvenliği kavramını bilmelerinin cinsiyet farklılığı arasında bir ilişki bulunamamıştır (Gözener ve Büyükbay, 2009). Sağlık (2003) çalışmasında cinsiyet ile etiket bilgilerini okuma arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Kadın katılımcıların erkek katılımcılara göre etiket bilgilerini daha çok okuduklarını belirtmiştir. Albayrak (2000) çalışmasında da kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre ambalajlı gıdaları satın almak istediklerinde etiket bilgilerini daha fazla okudukları saptanmıştır.

Gastronomi alan yazında kapsayıcı ve derin anlamların yüklendiği bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Öney (2016) ifadesiyle “gastronomi yiyecek ve yeme- içme bilimidir ve bu bağlamda sanat ve kültür felsefesiyle ilintidir” şeklinde bir tanım yapmıştır. Gastronomi eğitim müfredatı da benzer bir kapsayıcılıkla oluşturulmaya çalışılmıştır. Gastronomi eğitiminde uygulamalı bilimler altında dersler de bulunduğu için tercih eden öğrencilerin pek çoğunun mutfak konusunda bir pozitif bir eğilimin olabileceği düşünülmektedir. Her iki cinsiyet içinde gastronomi alanında eğitim alma eğiliminin yüksek olması yeterli olabileceği varsayıldığında ve aynı derslere maruz kaldıkları düşünüldüğünde gıda okuryazarlık düzeylerinde bir farklılık olmaması olağan kabul edilebilir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile lisede gastronomi eğitimi alma durumu arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Lisede gastronomi eğitimi alan Turizm Meslek Lisesi mezunu öğrenciler ile diğer lise programlardan gelen ve ilk defa gastronomi eğitimi alan öğrenciler karşılaştırılmıştır. Araştırmanın birkaç yerinde belirtilen verilerin anlamlı olması arzu edildiği için 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun öğrenciler araştırma grubuna dâhil edilmiştir. Buna rağmen lisede gastronomi eğitimi alanlar ile almayan öğrencilerin gıda okuryazarlığı gıda okuryazarlık düzeylerinin alt boyutlar olan bilgi, beceri, tutum ve davranış boyutları anlamlı ve daha yüksek düzeyde olduğu görülmüştür. Yani genel anlamda da lisede gastronomi eğitimi alan öğrenciler ile almayan öğrencilerin gıda okuryazarlığı düzeylerinin tüm alt boyutlarıyla daha yüksek olduğu söylenebilir. Burada elde edilen sonuçlar alınan eğitim süresinin olumlu katkılarını ifade ettiği söylenilebilir. Lise düzeyinde başlanan gastronomi eğitimi gıda okuryazarlığı konusunda bir bilinç edinebilme sürecine etki ettiği görülmektedir. Gökçe ve Yeşil (2022) çalışmasında lise öğrencilerine e-sağlık okuryazarlığı düzeyleri ile sağlıklı beslenme tutumlarının etkileri incelenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre lise öğrencilerinin sağlıklı beslenme ile e-sağlık okuryazarlığı arasında pozitif yönde istatistiksel olarak anlamlı ilişki olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile okul türü arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin lisans eğitimlerini aldıkları okul türü fark incelemesinde bilgi, beceri ve tutum alt boyutlarında anlamlı bir fark olmadığı görülmüştür. Gıda okuryazarlığının davranış boyutunda ise okul türü olarak bir fark olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi lisans eğitimini vakıf üniversitelerinde alan öğrencilerin gıda okuryazarlığının davranış boyutunun devlet üniversitelerinde gastronomi eğitimi alan öğrencilere daha yüksektir. Gastronomi lisans program incelemesinde görülebileceği üzere İstanbul, Ankara, İzmir illeri öğrencilere daha fazla üniversitede eğitim alabilme seçeneği sunmaktadır. Gastronomi lisans programı özellikle İstanbul ilinde 25 tane vakıf 1 tane devlet üniversitesinde bulunmaktadır. Vakıf üniversiteleri ile devlet üniversitelerinin gıda okuryazarlığının alt boyutları olan bilgi, beceri, tutum boyutlarında fark bulunmaması derslerin isimleri değişse dahi gastronomi içerisindeki verilmeye çalışılan eğitimin benzer olduğu düşünülebilir. Davranış boyutundaki farklılık ise vakıf üniversite incelemesinde görüldüğü üzere büyük şehir ve şehirlerde vakıf üniversitelerinin bulunması olabilir. Vakıf üniversitelerinde gastronomi eğitimi alan bir öğrenci olanakları daha iyi olduğu için edindikleri kazanımları kolaylıkla davranışa dönüştürüyor diye düşünülebilir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile sınıf arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin 3.sınıf, 4.sınıf veya mezun olan öğrencilerin gıda okuryazarlığının alt boyutları olan bilgi, tutum ve davranışlarında pozitif anlamlı bir fark görülmektedir. Beceri boyutunda ise sınıf düzeyinde farklılaşan anlamlı bir fark bulunmamaktadır. Gıda okuryazarlığı konusunda sınıf durumu ile ilgili artış sadece alt boyutlardan beceri düzeyinde bulunmamaktadır. Bunun birkaç nedeni olabilir. İlk olarak Covid-19 sürecinde öğrencilerin online eğitim almaları ve uygulama kısmında yaşanan aksamalar olabilir. İkincisi ilgili derslerin teorik anlamda kalması pratikleşmemesi olabilir. Üçüncüsü uygulama mutfakların öğrencinin beceri kazanabileceği nitelikte olmaması olabilir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile çocukluğun çoğunun geçirildiği yer arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin çocukluğunun büyük bir kısmını geçirdikleri yere göre gıda okuryazarlığının alt boyutları olan bilgi, beceri, tutum ve davranışlarında pozitif anlamlı bir fark görülmektedir. Öğrencilerin çocukluğunun büyük bir bölümünü büyük şehirde yaşayanların köy/kasaba/kırsal ve şehir de olanlara nazaran gıda okuryazarlığı düzeyleri daha yüksek olduğu görülmektedir.

Bu sonucun elde edilmesinde araştırmanın çalışma grubu olabilir. Çalışma grubunun %52.4'ü vakıf üniversitesinde eğitim görmektedir. Gastronomi lisans programı büyük şehir ve şehirlerde sadece vakıf üniversitesi seçeneği olduğu inceleme sonucunda tespit edilmiştir. Çalışma grubunun %47.6'sı ise devlet üniversitelerinde olduğu için seçilen örneklem grubu kısıdı nedeniyle bu sonuç elde edilmiş olabilir. Bir başka neden olarak hem büyük şehirde çocukluk dönemini geçirmeleri hem de vakıf üniversitelerinde eğitim görmeleri gıda okuryazarlığı düzeylerini artıracak ilgili derslerden sonra bilgi, beceri, tutum ve davranış boyutlarında pozitif bir farklılık oluşturmuş olduğu düşünülebilir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile anne eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin anne eğitim düzeylerine göre gıda okuryazarlık alt boyutları olan bilgi, beceri, tutum ve davranışlarında pozitif ve anlamlı bir fark görülmektedir. Öğrencilerin anne eğitimi doktora ve yüksek lisans olanların anne eğitimleri lisans, lise, ilkokul/ortaokul ve okuryazar olmayanlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile baba eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Gastronomi öğrencilerinin baba eğitim düzeylerine göre gıda okuryazarlık alt boyutları olan bilgi, beceri, tutum ve davranışlarında pozitif ve anlamlı bir fark görülmektedir. Öğrencilerin baba eğitimi doktora ve yüksek lisans olanların anne

eğitimleri lisans, lise, ilkokul/ortaokul ve okuryazar olmayanlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin anne ve baba eğitim düzeyleri arttıkça gıda okuryazarlığı düzeyleri de yüksek çıkmasının nedenlerinden birisi evde doğal olarak yaşantıya dahil edilen gıda hakkında bilinç düzeyinin yüksek olması etkisi olabilir. Anne ve baba eğitim düzeyi yükseldikçe evde analiz etme gücünün de arttığı elde edilen bulgu neticesinde düşünülebilir bu nedenle gıda sektöründeki gıda zamansal değişime maruz kalma dahi analiz etme gücü ile zamansal değişimlere kolay adapte oldukları şeklinde de ifade edilebilir.

Öğrencilerin genel olarak gıda okuryazarlıkları ve bu konudaki bilgi, beceri, davranış ve tutum düzeyleri ile yaş arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

Katılımcı öğrencilerin yaşları gruplandırılmamış yaşları sorularak yaşlarını kendileri belirtmesi istenmiş ve sürekli değişken olarak alınmıştır. Elde edilen analiz sonuçları değerlendirildiğinde öğrencilerin yaşları ile gıda okuryazarlığının bilgi, beceri ve davranış boyutları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığı fakat tutum boyutu ile pozitif yönlü, düşük düzeyde olan anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Yani yaş arttıkça gıda okuryazarlığı tutum boyutu da düşük düzeyde artmaktadır.

Ölçek sorularının oluşturulması aşamasında lisans ders müfredatları incelenmiş ve müfredatta yer alan ilgili derslerle paralel olan sorular tercih edilmiştir. Dolayısıyla gıda okuryazarlığı konusunda gıda okuryazarlık düzeyinde de yaş ile ilişkili doğru orantılı artış beklenmiştir. Fakat gıda okuryazarlığını kavrama noktasında derslerin içerisinde bir bütün olarak verilemediğinden genel düzeyde etkisinin az olduğu söylenilebilir. Aynı zamanda tutum boyutu düşüğe olsa bir artışın olması düşük düzeyde etkinin de bir delili olarak düşünülebilir. Elde edilen bulguların neticesinde gıda okuryazarlığının yaşla paralel şekilde gitmesi için ilgili derslerin içerisinde bir konu başlığı olarak işlenmesinin dahi katkısı olacağı düşünülmektedir.

5.2. ÖNERİLER

Araştırma sonuçları göz önünde bulundurulduğunda kişisel ve toplum sağlığı bakımında gıda okuryazarlığı bilgi, beceri ve tutum düzeylerinin artırılması ve sonuç

olarak davranışa dönüştürebilmesi için gastronomi eğitiminde gıda okuryazarlığı dersinin öğrencilere verilmesinin gerektiği önerilebilir.

Gıda okuryazarı olmak özellikle gastronomi alanında eğitim alan ve yiyecek- içecek sektöründe çalışacak yahut akademik düzeyde çalışmalarla gıda hakkında söz hakkına sahip olabilecek nitelikte olan öğrencilerin öğretim programlarında gıda okuryazarlığının ders müfredatına entegre edilmesi için farklı çalışmalar yapılabilir.

Gıda okuryazarlığı beceri düzeyinde yer alan geleneksel yemekler pişirme, sağlıklı pişirme yöntemleri, uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler hazırlama, gıda alışverişinde kalite ve fiyat dengesi, sağlıklı gıdaları lezzetli tabaklara dönüştürebilme gibi mutfak içerisinde alınan eğitimin geliştirilmesi ve çeşitlendirilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.

Araştırma gastronomi programında ders veren akademisyenlere yapılması önerilebilir.

Ölçeğin başka dillere uyarlaması yapılarak uluslararası alanda gastronomi eğitimi ve gıda okuryazarlığı karşılaştırmalarında kullanılması bilimsel alana katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nde gıda okuryazarlığının bilgi, beceri, tutum ve davranış alt boyutları çalışılmıştır. Gıda okuryazarlığı konusunda farklı boyutlar tercih edilerek çalışmalar yapılabilir.

Gıda okuryazarlığı eğitiminin yaygınlaştırılması ve geliştirilmesi için eğitim, gıda, medya, sağlık sistemi arasındaki ilişki kullanılabilir. Gıda okuryazarlığının sosyal, sağlık, çevresel ve ekonomik açısından faydaları hususunda bireysel ve toplumsal bilinç oluşturulmaya çalışılabilir.

Ülkemizde gıda okuryazarlığı alanında yapılan çalışmaların yetersiz olduğu görülmüştür. Gıda okuryazarlığı kavramının daha çok duyulması için yapılan çalışmaların artırılması gerektiği düşünülmektedir.

Öğretmen ve akademisyenlere gıda okuryazarlığı eğitimleri verilebilir.

Gıda okuryazarlığı eğitimlerinin güncel değişimlere göre revize edilmesi ve eğitimlerin standardize edilmesine önemli olacağı düşünülmektedir.

Gıda okuryazarlığı konusunda farklı örneklem grupları tercih edilerek çalışmaların artırılması toplumsal olarak sağlıklı gıda tercihlerini alışkanlık haline getirmesinde de katkıları olabilir.

KAYNAKLAR

- [1] Ahmet, K, (2010), *Öğrenmeye İlişkin Tutum Ölçeğinin geliştirilmesi*, Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 9(32), 49-62.
- [2] Akoğlu, A., Cansızoglu, S., Orhan, N., Yaman, Z. Ö, (2017), *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 146-159.
- [3] Aktaş, N., Özdoğan, Y, (2016), *Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı*, Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 20(2), 146-153.
- [4] Albayrak, A, (2022), *Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members*, International Journal of Gastronomy and Food Science, 28, 100498.
- [5] Alemdar, T, (2008), *Küresel değer zincirleri içerisinde Türk gıda sektörünün konumu*. University Library of Munich, Germany.
- [6] Altınöz, N, (2010), *Fen Bilgisi Öğretmen Adaylarının Çevre Okuryazarlık Düzeyleri*, Doktora Tezi, Sakarya Üniv, Sakarya, Türkiye.
- [7] Allee,V., (1997), *The Knowledge Evolution: Expanding Organizational Intelligence*, Routledge.
- [8] Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S, (2018), *Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi*, OPUS International Journal of Society Researches, 9(16), 823-852.
- [9] Amin, S. A., Panzarella, C., Lehnerd, M., Cash, S. B., Economos, C. D., Sacheck, J. M, (2018), *Identifying food literacy educational opportunities for youth*, Health Education Behavior, 45(6), 918-925.
- [10] Argyris, C., (1993), *Knowledge for Action: A Guide to Overcoming Barriers to Organizational Change*, Josses- Bass Inc., Publishers, 350 Sansome Street, San Francisco, CA, 94104.
- [11] Aydemir, D. A., Buyruk, L, (2018), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv., Nevşehir, Türkiye.
- [12] Aydın, M., Arslan Danacıoğlu, D., Türker, S, (2021), *Gıda teknolojisinde yenilikçi yaklaşımlar*, Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi/Journal of Halal and Ethical Research, 3(1), 19-36.

- [13] Aytaş, G., Kaplan, K, (2017), *Medya okuryazarlığı bağlamında yeni okuryazarlıklar*, Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi, 18(2), 291-310.
- [14] Bacanlı, H., (2014), *Sosyal Beceri Eğitimi*, Pegem Akademi, Ankara.
- [15] Bahar, M., Yılmaz, M, (2021), *Gıda okuryazarlığı: Bileşenlerin tespiti ve tanımlanması*, International Journal of Social Sciences and Education Research, 7(1), 38-62.
- [16] Bahar, M., Yılmaz, M, (2021), *Gıda Okuryazarlığı: Öğretim Programlarındaki Yeri*, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 21(2), 497-518.
- [17] Begley, A., Vidgen, H, (2016), *An overview of the use of the term food literacy*, Food Literacy, 33-50.
- [18] Begley, A., Paynter, E., Dhaliwal, S., *Evaluation Tool Development for Food Literacy Programs*, Nutrients, 2018, 10: 1617.
- [19] Belge_1 *Biliçli Gıda Tüketimi Bröşür*, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası.
- [20] Bengtsson, A., Firat, F, (2006), *Brand literacy: Consumers' sense-making of brand management*, ACR North American Advances.
- [21] Berktaş, S., Oraklıbel, R. D, (2021), *Sanayi devrimi ile gelen değişim: iş bölümü ve yabancılaşıma*, Atlas Sosyal Bilimler Dergisi, 1(6), 112-121.
- [22] Beşirli, H, (2012), *Yemek sosyolojisi. Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bir Bakış*, Phoenix, 1, 184.
- [23] Bilge, B., Kılcan, B, (2020), *Ortaokul öğrencilerinin e-okuryazarlığa ilişkin tutumlarının çeşitli değişkenler açısından incelenmesi*, Journal of Innovative Research in Social Studies, 3(2), 114-130.
- [24] Block, L.G., Grier, S.A., Childers, T.L., Davis, B., Ebert, J.E., Kumanyika, S., Lacznia, R.N., Machin, J.E., Motley, C.M., Peracchio, L., Pettigrew, S., Scott, M., Van Ginkel Bieshaar Cullen, T., Hatch, J., Martin, W., Higgins, J.W., Sheppard, R., (2015), *Food Literacy: Definiton and Framework for Action*, Can J Diet Pract Res, 76 (3):140-5,83.
- [25] Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. Soybalı, H. H, (2018), *Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği*, Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi, 6(4), 132-149.
- [26] Büyüköztürk, Ş, (2011), *Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı*, Pegem Akademi, Ankara.
- [27] Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F, (2008), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Pegem Yayınları, Ankara.
- [28] Cavicchi, A., Stancova, K. C, (2016), *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. Spain: European Commission, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies.

- [29] Cimbaro MA, (2008), *Nutrition literacy: Towards a New Conception for Home Economics Education*, Master of Arts, The University of British Columbia, Vancouver.
- [30] Colatruglio, S., Slater, J, (2014), *Food literacy: bridging the gap between food, nutrition and well-being*, Sustainable well-being: Concepts, issues, and educational practices, 37-55.
- [31] Colatruglio, S., Slater, J, (2016), *Challenges to acquiring and utilizing food literacy: Perceptions of young Canadian adults*, Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation, 3(1), 96-118.
- [32] Craft, S., Ashley, S., Maksl, A, (2017), *News media literacy and conspiracy theory endorsement*, Communication and the Public, 2(4), 388-401.
- [33] Cullen, T., Hatch, J., Martin, W., Higgins, J. W., Sheppard, R, (2015), *Food literacy: definition and framework for action*, Canadian Journal of Dietetic Practice and Research, 76(3), 140-145.
- [34] Çakır, B, (2021), *Balıkesir Kent Merkezinde Bir Bölgede Yaşayan Yetişkinlerde Algılanan Gıda Okuryazarlığı, İyilik Hali, Yeme Tutumu ve İlişki Faktörler*, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye.
- [35] Çelik, C., Türker, P. F., Koçak, D, (2023), *COVID-19 Pandemi Sürecinde Gıda Okuryazarlığı ve Sürdürülebilir Tüketim Davranışlarının Beslenme Durumu Üzerine Etkisi*, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi-BÜSBİD, 8(1).
- [36] Çelik, İ., Tümer, G, (2016), *Gıda ambalajlamada son gelişmeler*, Akademik Gıda, 14(2), 180-188.
- [37] Dal, S, (2015), *İlköğretim 5. Sınıf Türkçe Dersinde Eleştirel Okuryazarlık Uygulamaları: Bir Eylem Araştırması*, Doktora Tezi, Anadolu Üniv. Eskişehir, Türkiye.
- [38] Demir, S., Deniz, H, (2020), *Akademik Okuryazarlık Ölçeği'nin geliştirilmesi: geçerlik ve güvenirlik çalışması*, Kastamonu Eğitim Dergisi, 28(3), 1366-1379.
- [39] Demirci, Z. A., Çelik, B. *Gıda Okuryazarlığı ve Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları Arasındaki İlişki*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(1), 104-110.
- [40] Deniz, S, (2020), *Bireylerin e-sağlık okuryazarlığı ve siberkondri düzeylerinin incelenmesi*, İnsan ve İnsan, 7(24), 84-96.
- [41] Deveci, B., Deveci, B., Avcıkurt, C, (2017), *Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma*, Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 5(3), 118-134.
- [42] Durmus, H., Gökler, M. E., Havlioğlu, S, (2019), *Reliability and validity of the Turkish version of the short food literacy questionnaire among university students*, Prog. Nutr, 21, 333-338.

- [43] Durmuş, H., Balcı, E., Oral, B., Sonkaya, Z. İ, (2018), *Knowledge of food literacy and food safety among Turkish adults*, Erciyes Medical Journal, 40(2), 81-86.
- [44] Edenborough, R., (1999), *Using Psychometrics: A Practical Guide to Testing and Assessment*, London, Kogan Page Publishers.
- [45] Erdem, A. R., (2019), *Okuryazar Mısın(ız)? Okuryazarlık Kültürü*, Gece Akademi, Ankara.
- [46] Field, A, (2009), *Discovering Statistics Using SPSS*, SAGE, London.
- [47] Flanagan, J. C, (1952), Development of an objective form of the leaders reaction test (No. 930), American Institute for Research.
- [48] Formoso, G., Pipino, C., Baldassarre, M. P. A., Del Boccio, P., Zucchelli, M., D'Alessandro, N., ... Di Pietro, N, (2020), *An Italian innovative small-scale approach to promote the conscious consumption of healthy food*, Applied Sciences, 10(16), 5678.
- [49] Frick, M. J., Kahler, A. A., Miller, W. W, (1991), *A definition and the concepts of agricultural literacy*, Journal of Agricultural Education, 32(2), 49-57.
- [50] Gemici, N, (2010), *Ahilikten günümüze meslek eğitiminde model arayışları ve sonuçları*, Değerler Eğitimi Dergisi, 8(19), 71-105.
- [51] George, D., Mallery, P, (2010), *SPSS for Windows step by step. A simple study guide and reference (10. Baskı)*, GEN, Boston, MA: Pearson Education, Inc.
- [52] Ghasemi, A., Zahediasl, S, (2012), *Normality tests for statistical analysis: a guide for non-statisticians*, International journal of endocrinology and metabolism, 10(2), 486.
- [53] Gilster, P., Glister, P, (1997), *Digital literacy (p. 1)*, New York, Wiley Computer Pub..
- [54] Gökçe, D., & Yeşil, E, (2023), *Lise Öğrencilerinin Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Tutumlarıyla E-sağlık Okuryazarlığı Düzeyleri Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi*, Abant Sağlık Bilimleri ve Teknolojileri Dergisi, 3(1), 17-27.
- [55] Gökırmaklı, Ç., Bayram, M, (2018), *Gıda için gelecek öngörülleri: Yıl 2050*, Akademik Gıda, 16(3), 351-360.
- [56] Görkem, O., Sevim, B, (2011), *Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, Konya: Selçuk Üniversitesi, 73-83.
- [57] Görkem, O., Sevim, B, (2016), *Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?*, Electronic Journal of Social Sciences, 15(58),
- [58] Grubb, M., Vogl, C. R, (2019), *Understanding food literacy in urban gardeners: A case study of the twin cities, Minnesota*. Sustainability, 11(13), 3617.
- [59] Guilford, J. P, (1954), *Psychometric Methods (2. Baskı)*, McGraw-Hill, New York.

- [60] Güdek, M., Boylu, Y, (2017), *Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(4), 489-503.
- [61] Güneş, F, (2000), *Okuma-Yazma Öğretimi ve Beyin Teknolojisi*, Ocak Yayınları, Ankara.
- [62] Güneş, F, (2019), *Okuryazarlık yaklaşımları*, The Journal of Limitless Education and Research, 4(3), 224-246.
- [63] Hair, J. F., Black, W. C., Tatham, R. L. ve Anderson, R. E, (2010), *Multivariate data analysis*. Upper Saddle River, Prentice Hall, NJ.
- [64] Harrison, A. F, (2008) The study of gastronomy.
- [65] Horng, J. S., Lee, Y. C, (2009), *What environmental factors influence creative culinary studies?*. International journal of Contemporary Hospitality Management.
- [66] İncedal-Sonkaya, Z., Balcı, E., Ayar, A, (2018), *Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği*, Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 75(1), 53-64.
- [67] Kan, A., Akbaş, A, (2005), *A study of developing an attitude scale towards chemistry*, Mersin University Journal of the Faculty of Education, 1(2), 227-237.
- [68] Karaca, E, (2018), *Dünya Genelindeki Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırılmalı Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, Türkiye.
- [69] Karaduman, S, (2019), *Yeni medya okuryazarlığı: Yeni beceriler/olanaklar/riskler*, Erciyes İletişim Dergisi, 6(1), 683-700.
- [70] Karasar, N, (2016), *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar, İlkeler, Teknikler*, Nobel Yayıncılık, Ankara.
- [71] Kardeş, Ş., (2020), *Digital Literacy in Early Childhood*, Inonu University Journal of the Faculty of Education, INUJFE, 21 (2),
- [72] Kartal, M., Bardakçı, S., (2019), *Tutum Ölçekleri*, Akademisyen Kitapevi.
- [73] Kavram, T., (2012), *Tutum, Tutum Değişimi ve İkna*.
- [74] Kaya, Ö. M. E., Türkkent, E., Özer, M., Ertan, N. C., Özer, O., Aykanat, Y. B. Y, (2020), *Okul Öncesi Eğitim Ortamları Standartlarının Karşılaştırılması: Türkiye, Singapur, Avustralya, Yeni Zelanda ve İsviçre Örneği*, Kastamonu Eğitim Dergisi, 28(6), 2227-2242.
- [75] Kemer, A. K, (2011), *Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniv. Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, Türkiye.
- [76] Kılcan, B., Çepni, O, (2017), *E-Okuryazarlık ve Sosyal Bilgiler*.
- [77] Kılıç, B., Gökler, M. E., Maimaiti, N., Öztaş, D., Mollahaliloğlu, S, (2019, September), *Tıp Fakültesi Öğrencilerinin Etiket Okuma ve Anlama Durumuna*

Göre Gıda Okuryazarlığı Düzeyleri. In 3. International 21. National Public Health Congress.

- [78] Kılınç, M, (2012), *Türkiye’de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik lonca, Enderun Mektebi’nin tarihi gelişimleri*, EJournal of New World Sciences Academy, 7(4), 63-73.
- [79] Kızgın, Y. ve Tuncer, B, (2020), *Türk gıda kodeksine göre gıda etiketi okuryazarlığının belirlenmesi: genç tüketiciler üzerinde bir araştırma*, Business and Management Studies: An International Journal, 2(8).
- [80] Kickbusch I, Pelikan JM, Apfel F, Tsouros AD, (2013), *Health literacy the solid facts*, WHO Regional Office for Europe, (7), 12-22.
- [81] Koçaslan, Y, (2021), *Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı ve Akdeniz Diyeti Kalite İndeksine Uyum Durumlarının Belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniv. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, Türkiye.
- [82] Kolasa, K. M., Peery, A., Harris, N. G., Shovelin, K, (2001), *Food literacy partners program: a strategy to increase community food literacy*, Topics in Clinical Nutrition, 16(4), 1-10.
- [83] Krause.C; Sommerhalder, K., Beer- Borst, S., Abel, T., Just a Subtle Difference? Findings from A Systematic Review on Definitions of Nutrition Literacy and Food Literacy, (2018), Health Promot Int., 33 (3):378-89.
- [84] Krause C.G; Beer- Borst, S., Sommerhalder, K., Hayoz, S., Abel, T.A., (2018), *A Short Food Literacy Questionnaire (SFLQ) for Adults: Findings from A Swiss Validation Study*, Appetite, 120: 275-80.
- [85] Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H. ve Kılıç, B, (2014), *Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (32), 41-61.
- [86] Kurt, S., Yildirim, N., Sandıkç, B. A, (2022), *Facilitating 7th Grade Students' Food Literacy through Science Activities: A Qualitative Study*, Journal of Science Learning, 5(1), 55-68.
- [87] MacCallum, R. C., Widaman, K. F., Zhang, S., Hong, S, (1999), *Sample size in factor analysis*, Psychological Methods, 4(1), 84.
- [88] Macdiarmid, J. I., Douglas, F., Campbell, J, (2016), *Eating like there's no tomorrow: Public awareness of the environmental impact of food and reluctance to eat less meat as part of a sustainable diet*, Appetite, 96, 487-493.
- [89] Moosbrugger, H., Schermelleh-Engel, K., Kelava, A., Klein, A. G, (2009), *Testing multiple nonlinear effects in structural equation modeling: A comparison of alternative estimation approaches*, Structural Equation Modeling in Educational Research: Concepts and Applications, 103-136.
- [90] Murimi, M. W, (2013), *Healthy literacy, nutrition education, and food literacy*, Journal of nutrition education and behavior, 45(3), 195.
- [91] Nanayakkara, J., Margerison, C., Worsley, A, (2017), *Importance of food literacy education for senior secondary school students: Food system*

- professionals' opinions*, International Journal of Health Promotion and Education, 55(5-6), 284-295.
- [92] Nanayakkara, J., Margerison, C., Worsley, A, (2018), *Senior secondary school food literacy education: importance, challenges, and ways of improving*, Nutrients, 10(9), 1316.
- [93] Nonaka, I., Takeuchi, H., (1995), *The Knowledge Creating*, New York.
- [94] O'Brien, S. R. M, (2007), *Indications of Environmental Literacy: Using A New Survey Instrument to Measure Awareness, Knowledge, And Attitudes of University-Aged Students*. Iowa State University.
- [95] Önal, İ, (2010), *Tarihsel değişim sürecinde yaşam boyu öğrenme ve okuryazarlık: Türkiye deneyimi*, Bilgi dünyası, 11(1), 101-121.
- [96] Önder, R, (2014), *Sağlık Arama Davranışı ve Etki Eden Etkenler*, Uzmanlık Tezi, Adnan Menderes Üniv. Tıp Fakültesi, Aydın, Türkiye.
- [97] Öney, H, (2016), *Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35: 193-203.
- [98] Özkalp, E., (1993), *Davranış Bilimlerine Giriş*, (Vol.1955), Anadolu Üniversitesi.
- [99] Öztürk, E. E., Özgen, L, (2023), *Evaluation of The Relationship Between Nutrition Knowledge and Sustainable Food Literacy*, Journal of Contemporary Medicine, 13(1), 66-71.
- [100] Palamutoğlu, M. İ., Palamutoğlu, R., Kasnak, C. *Gıda Okuryazarlığı ve Gıda Güvenliği Konusunda Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğrencilerinin Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi*. International Congress on Scientific Advances (ICONSAD'21),
- [101] Palumbo, R., (2016), *Sustainability of Well- Being Through Literacy: The Effect Food Literacy on Sustainability of Well- Being, Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8(1):99-66.
- [102] 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 Food Sci Technol, 67: 173-82.
- [103] Pekcan, G., (2017), *Türkiye'nin Beslenme ve Sağlık Profili*, In: Can, G.Ü., editör, 1. Gıda ve Beslenme Konferansı, 06.06.2020, Elazığ Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği.
- [104] Pendergast, D., Garvis, S., Kanasa, H., (2011), *Insight from the Public on Home Economics and Formal Food Literacy*, Fam Consum Sci Res J., 39(4):415-30, 81.
- [105] Poelman, M.P., Dijkstra, S.C., Sponselee, H., Kamphuis, C.B.M., Battjes- Fries, M.C.E., Gillebaart, M., Seidell, J.C., (2015), *Towards The Measurement of Food Literacy With Respect to Healthy Eating: The Development and Validation of The Self Perceived Food Literacy Scale Among an Adult Sample in The Netherlands*, Int J Behav Nutr. Phys. Act., 15(1):54.

- [106] Potur, Ö, (2014), *Türkçe derslerinde eleştirel okuryazarlık*, Ana Dili Eğitimi Dergisi, 2(4), 32-49.
- [107] Ranaweera, P, (2008), Importance of information literacy skills for an information literate society, http://eprints.rclis.org/11956/1/Microsoft_Word_-_Prasanna_2.pdf, 22.05.2023.
- [108] Rintaningrum, R, (2009), *Literacy: Its importance and changes in the concept and definition*, Teflin, 20(1), 1-7.
- [109] Sağun, H. G, (2022), *Tüketici Gıda Okuryazarlığı ile Fonksiyonel Gıda Tercih Seviyelerinin Tespiti ve Sağlık Durumlarıyla İlişkisinin Araştırılması*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, Türkiye.
- [110] Sakallı, H, (2015), *Sınıf Öğretmeni Adaylarının Dijital Vatandaşlık Düzeyleri ile Siber Zorbalık Eğilimleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, Türkiye.
- [111] Sarışık, M., Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer.
- [112] Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., Müller, H, (2003), *Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of-fit measures*, Methods of Psychological Research Online, 8(2), 23-74.
- [113] Selçuk, K.T., Çevik, C., Baydur, H., Meseri, R., (2019), Algılanan Gıda Okuryazarlığı Ölçeği Türkçe Versiyonun Geçerlilik ve Güvenirlilik Çalışması, In. 3, International 21, National Public Health Congress.
- [114] Selçuk, K. T., Çevik, C., Baydur, H., Meseri, R, (2020), *Validity and reliability of the Turkish version of the self-perceived food literacy scale*, Progress in Nutrition, 22(2), 671-677.
- [115] Sezen, T. S, (2018), *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye.
- [116] Sezgin, A. C., Ayyıldız, S., Durmaz, N. E, (2020), *Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda etiketlerini okuma düzeyleri*, Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, 16(29 Ekim Özel Sayısı), 3321-3343.
- [117] Silik, Y., Aydın, F, (2021), *Dijital okuryazarlık ve teknoloji okuryazarlığı: karşılaştırmalı bir inceleme*, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19(4), 17-34.
- [118] Slater, J. J, (2013), *Is cooking dead? the state of home economics food and nutrition education in a Canadian province*, International Journal of Consumer Studies 37, 617-624.
- [119] Sonkaya, Z. İ., Balcı, E. Ayar, A, (2018), *Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği*, Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 75(1), 53-64.
- [120] Stinson, E, (2010), *Eating the world: Food literacy and its place in secondary school classrooms*.

- [121] Sumner, J, (2013), *Food literacy and adult education: Learning to read the world by eating*, Canadian Journal for the Study of Adult Education, 25(2), 79-92.
- [122] Şanlısoy, S, (1999), *Bilgi Toplumunda Ortaya Çıkabilecek Sorunlar*, Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 14(2),
- [123] Şengül, S, (2021), *Gastronomi Bilimi*, Detay yayıncılık.
- [124] Şimşek, A., Eroğlu, Ö., (2013), *Davranış Bilimleri*, Eğitim Yayınevi.
- [125] Tabachnick, B.G., Fidell, L.S, (2014), *Using multivariate statistics* (6th ed.), Boston, Pearson Education Limited.
- [126] Talas, M, (2010), *Küreselleşme sürecinde Türkiye’de tarım ve gıda güvenliği*, Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, (08), 17-24.
- [127] Tavşancıl, E., Keser, H, (2002), *Development of a Likert Type Attitude Scale towards Internet Usage*, Journal of Educational Sciences Practices, 1(1),
- [128] Tenmas, M. A, (2022), *Biyoloji ve Biyoteknoloji Bölümü Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı*, Yüksek Lisans Tezi, Niğde Ömer Halisdemir Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü, Niğde, Türkiye.
- [129] Truman, E., Lane, D., Elliott, C, (2017), *Defining food literacy: A scoping review*, Appetite, 116, 365-371.
- [130] Truman, E., Raine, K., Mrklas, K., Prowse, R., Den Hoed, R.C., Watson- Jarvin, K., Loewen, J., Gorham, M., Ricciardi, C., Tyminski, S., Elliott, C., (2017), *Promoting Children’s Health: Toward A Consensus Statement on Food Literacy*, Can J. Public Health, 108 (2): e211-e3.
- [131] Tuna, F, (2016), *Sosyal Bilimler İçin İstatistik*, Pegem Akademi, Ankara.
- [132] Tütüncü, Ö, (2019), *Lisans eğitiminde mutfak zanaatları ve gastronomi*, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 30(1), 93-97.
- [133] UNESCO (2004), *La pluralité de l’alphabétisation et ses implications en termes de politiques et programmes*, Paris, UNESCO.
- [134] UNICEF, (1990), *Herkes için eğitim dünya beyannamesi ve temel öğrenme ihtiyaçlarının karşılanması için hareket çerçevesi*, Ankara, UNICEF.
- [135] Vaitkeviciute, R., Ball, L. E., Harris, N, (2015), *The relationship between food literacy and dietary intake in adolescents: a systematic review*, Public Health Nutrition, 18(4), 649-658.
- [136] Van der Vyver, R, (2013), *Development of a food knowledge test for first-year students at a University of Technology in the Western Cape, South Africa*, Doctoral Dissertation, Cape Peninsula University of Technology.
- [137] Velardo, S, (2015), *The nuances of health literacy, nutrition literacy, and food literacy*, Journal of Nutrition Education and Behavior, 47(4), 385-389.
- [138] Velioğlu, M. N., Çifci, S., Dölarslan, E. M., Kıyan, Ş. S., Karsu, S, (2013), *Tüketim bilinci ve bilinçli tüketici*, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayın No, 2912.

- [139] Velis, J-P, (1990), *Lettre d'Illettrie: Nouvelles d'une contrée récemment redécouverte dans les pays industrialisés*, Editions La Découverte, Paris:UNESCO
- [140] Vidgen, H.A., (2014), *Defining Food Literacy and Its Components*, *Appetite*, 76:50-9.
- [141] Vidgen, H, (2016), Introduction: Food literacy for contemporary food and eating. In *Food Literacy* (pp. 17-32), Routledge.
- [142] Vidgen, H. A., Gallegos, D, (2014), *Defining food literacy and its components*, *Appetite*, 76, 50-59.
- [143] WEB_1, <https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/1439/ALO-174-Gida-Hatti>, 10.01.2023.
- [144] WEB_1, <https://en.unesco.org/themes/literacy>, 10.11.2022
- [145] WEB_10, <https://www.firstnations.org/>, 10.01.2023.
- [146] WEB_11, <https://fnec.cornell.edu/>, 10.01.2023.
- [147] WEB_12, <https://foodcorps.org/>, 10.01.2023.
- [148] WEB_13, <https://www.theliteracycenter.com/>, 10.01.2023.
- [149] WEB_14, <https://freshroots.ca/>, 10.01.2023.
- [150] WEB_15, <https://will.illinois.edu/midamericangardener>, 10.01.2023.
- [151] WEB_16, <https://gitxaalanation.com/>, 10.01.2023.
- [152] WEB_17, <https://www.friendsgkf.org/>, 10.01.2023.
- [153] WEB_18, <https://www.kitchengardenfoundation.org.au/>, 10.01.2023.
- [154] WEB_19, <https://sustainontario.com/work/edible-education/>, 10.01.2023.
- [155] WEB_20, <https://www.ozharvest.org/>, 10.01.2023.
- [156] WEB_21, <https://rooftoprepublic.com/>, 10.01.2023.
- [157] WEB_22, <https://www.schoolfoodmatters.org/>, 10.01.2023.
- [158] WEB_23, <https://www.searca.org/>, 10.01.2023.
- [159] WEB_24, <https://www.slowfood.com/>, 10.01.2023.
- [160] WEB_25, <https://foodtank.com/news/2021/09/organizations-promoting-food-literacy-in-schools/>, 10.01.2023.
- [161] WEB_26, <https://eskisehir.meb.gov.tr/www/saglik-ve-gida-okuryazarligi-egitimi/icerik/6319>, 10.01.2023.
- [162] WEB_27, <https://cankiri.tarimorman.gov.tr/Belgeler/KutuMenu/YAYINLARIMIZ/g%C4%B1da%20ve%20beslenme%20okuryazarl%C4%B1%C4%9F%C4%B1.pdf>, 10.01.2023.
- [163] WEB_28, <https://www.pervinkaplan.com/detay/okul-oncesi-ve-ilkokul-ogrencilerine-gida-okuryazarligi-egitimi/15220>, 10.01.2023.

- [164] WEB_29, <https://foreks.com/haber/detay/63a5a5b9cff47e00016f1c72/FRKS/tr/fao-ve-tarim-ve-orman-bakanligi-gida-okuryazarligi-konusunda-kapasite-gelistirme-projesini-birlikte-uyguladi>, 10.01.2023.
- [165] WEB_3, <https://www.annesullivan.ie/>, 10.01.2023.
- [166] WEB_30, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, 15.11.2022.
- [167] WEB_31, <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-anasayfa.php>, 15.11.2022.
- [168] WEB_4, <https://brightbites.ca/badge/cooking-class/>, 10.01.2023.
- [169] WEB_5, <https://www.cidadessemfome.org/>, 10.01.2023.
- [170] WEB_6, <http://www.culticiudad.org/>, 10.01.2023.
- [171] WEB_7, <https://www.ediblegardencity.com/>, 10.01.2023.
- [172] WEB_8, <https://edibleschoolyard.org/>, 10.01.2023.
- [173] WEB_9, <https://www.farmtoschool.org/>, 10.01.2023.
- [174] WEB-2 <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm>, 10.01.2023.
- [175] Whiteman, M. F, (2013), *Writing: The nature, development, and teaching of written communication*, Routledge.
- [176] Wibowo, B. T, (2020), The Individual writing The Importance of Literacy, Department of Electrical Engineering English Class 54.
- [177] Wilson, R. T, (2016), *Literacy and its significance in modern life*, Colleagues, 13(1), 5.
- [178] Worsley, A, (2015), *From nutrients to food literacy*, Journal of the Home Economics Institute of Australia, 22(3), 13-21.
- [179] Yıldırım, M., Kızıltan, G., Ok, M.A., (2021), *Beslenme Okuryazarlığı Nedir?*, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi- BÜSBİD, 6.
- [180] Yılmaz, B, (1989), *Okuryazarlık ve okuma alışkanlığı üzerine*, Türk Kütüphaneciliği, 3(1), 48-53.
- [181] Yılmaz, G, (2019), *Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi*, Turizm Akademik Dergisi, 6(1), 229-248
- [182] Yılmaz, M, (2020), *Gıda Okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti, Tanımlanması ve Öğretim Programlarındaki Yeri*, Doktora Tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniv. Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Bolu, Türkiye.
- [183] Yüksel, A, (2019), *Gastronomi ne değildir?*, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 16(1), 186-190.
- [184] Zarcadoolas, C., Pleasant, A., Greer, D. S, (2005), *Understanding health literacy: an expanded model*, Health promotion international, 20(2), 195-203.
- [185] Zor, A, (2014), *Kültürel okuryazarlık açısından görsel sanatlar dersinin önemi*, Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi, 2(4), 1-13.

EKLER

EK 1 GIDA OKURYAZARLIĞI ÖLÇEĞİ (SON HALİ)

Aşağıda, gıda okuryazarlığı ile ilgili maddeler verilmiştir. Bu maddeleri okuyarak katılıp katılmadığınızı aşağıdaki ölçülere göre işaretleyiniz.

1: Kesinlikle katılmıyorum

2: Katılmıyorum

3: Kararsızım

4: Katılıyorum

5: Kesinlikle katılıyorum

No	Madde	1	2	3	4	5
1	Satın alacağım gıdanın kaynağını (menşe, üretim yeri vb.) incelerim.					
2	Gıda ürünlerinin kökeni, saklama koşulları ve tüketim şekilleri hakkında bilgi edinirim.					
3	Değişen koşullarda (ev dışı tüketim) sağlıklı ve dengeli bir öğün için hangi besinleri tüketmem gerektiğine kolaylıkla karar veririm.					
4	Bireylerin gıda seçimlerinde etkisi olan kültürel, coğrafi konum, dini inançlar vb. oluşabilecek farklılıkları araştırırım.					
5	Mutfağıma alacağım işlenmiş gıdanın maruz kaldığı süreçlerin avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi sahibi olurum.					
6	Paketli gıdaların etiketlerinde yazan E kodları hakkında bilgi sahibiyim.					
7	Gıda güvenliği ve hijyen (mikroorganizmalar, bozulmalar, çapraz bulaşma, fiziksel ve kimyasal tehlikeler vb.) hakkında bilgi sahibiyim.					
8	Kişisel yaşamımdaki fiziksel aktivitelere göre ihtiyacım olan metabolik enerji ve besin öğelerini dikkate alarak beslenmemi düzenlerim.					
9	Gıdaların (meyve, sebze, tahıl, et, süt vb.) hangi besin öğelerini içerdiğini bilirim.					
10	Geleneksel yemekler ve geleneksel pişirme yöntemlerini araştırır, öğrendiklerimi mutfağımda uygulayım.					
11	Sağlıklı besleneceğim pişirme uygulamalarını tercih ederim.					
12	Sağlıklı besleneceğim bilgi ve beceri düzeyine sahibim.					
13	Sağlıklı yemekleri lezzetli hale getiririm.					
14	Uygun fiyatlı ve sürdürülebilir yemekler yapabilme becerisine sahibim.					
15	Yeni gıdalarla karşılaştığımda bilgi edinir, mutfağımda kullanırım.					
16	Gıdaya ilişkin öğrendiğim yeni bilgileri analiz edebilir, bu bilgileri davranışa dönüştürürüm.					
17	Gıda alışverişi yaparken kalitesi ve fiyatı arasındaki dengeyi kolaylıkla kurarım.					
18	Besinlerin içeriğinde yer alan protein, su, yağ, demir, karbonhidrat,					

	fosfor vb bilerek vücudumun ihtiyacına göre satın alırım.					
19	Yeterli ve dengeli beslenmek için metabolizmamın ihtiyacı olan öğün sayısı ve kalori miktarını belirlerim.					
20	Etiket üzerinde yazan besin değerlerine bakarak gıdayı satın alırım.					
21	Gıda alışverişi yaparken gerekli olan parayı (kaliteli gıda temin etme adına bütçe planlaması) göz önünde bulundururum.					
22	Bulduğum her ortamda (davet, düğün, sosyal mekânlar vb.) ihtiyacım olan besinleri tercih ederim.					
23	Mevsimine uygun sebze ve meyve tüketimine dikkat ederim.					
24	Sağlıklı besleneceğim gıdaları tercih ederim.					
25	Endüstriyel gıda (paketlenmiş, işleminden geçmiş gıdalar) ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişkiyi dikkate alarak satın alma tercihimde bulunurum.					
26	Gıda alışverişi yaparken yazılı olan tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihini bilgilerini okuyarak satın alırım.					
27	Satın alacağım paketli gıdaların içindekiler kısmını okurum.					
28	Satın aldığım gıdalarda kullanım koşulları veya özel muhafaza koşulları bulunuyorsa dikkate alırım.					
29	Alerjen gıda içeren bir yemek yaptığımda yemek öncesinde alerjen gıda içerdiği bilgisini misafirimle paylaşıyorum.					
30	Günlük enerji ihtiyacımı karşılayacak gıdalar satın alırım.					
31	Gıda alışverişi yaparken (özenli davrandığım için) gerekli olan zamanı göz önünde bulundururum.					
32	Gıda ve beslenme uzmanlarının yaptığı araştırmalar sonucunda değişen ve gelişen beslenme sistemlerini takip ederek bunlara kolaylıkla uyum sağlarım.					
33	Mutfağımda yer alan gıdaların hijyen ve gıda güvenliği kriterlerine riayet eder, risk faktörü oluşturmadan hazırlarım.					
34	Mutfağımda yer alan araç- gereçleri (tahta, plastik, cam, tencere, tava, ızgara, mikrodalga fırın, dondurucu, buzdolabı, sünger, temizlik bezleri vb.) amacına uygun kullanırım.					
35	Gıda işletmelerinin sağlıklı ve güvenilir besin temini noktasında yeterliliğini analiz ederim.					
36	Beden kitle indeksini dengede tutacak şekilde beslenirim.					
37	Cam ambalajı olan bir gıdanın camı çatlamışsa kullanmam.					
38	Seyyar satıcıların hijyen koşullarını oluşturabilme olasılığını riskli gördüğüm için buralarda besin tüketmekten kaçınırım.					
39	Sağlıklı beslenme sürecini arttırmak için bireye, aileye veya topluma yönelik düzenlemeleri takip ederek kitlelere yayılmasına katkıda bulunurum.					
40	Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle gıdaya ilişkin bir bilgiye kolaylıkla ulaşabilme avantajının yanında bilgi kirliliği dezavantajının da olduğunu bilirim.					
41	Gıda alışverişi yaparken uygun işletmeyi (franchising marketler, organik gıda marketleri vb.) tercih ederim.					
42	Mutfağımda yer alan gıdaları sağlıklı pişirme yöntemleriyle hazırlarım.					
43	Özel günler (düğün, nişan organizasyonu vb.), sosyal ortamlar (kafeterya, restoran vb.), farklı beslenme düzenleri (spor, sağlık sorunları vb.) ve duygusal durumlarda ihtiyaç duyduğum enerji miktarına özen gösterecek şekilde beslenirim.					
44	Alo 174 Gıda Hattı'nı kullanırım.					
45	Gıda alışverişimde yerli üretim ürünlerine ve markalarına öncelik veririm.					

EK 2 ETİK KURUL KARARI

	İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ ETİK KURUL KARARI
---	---

Toplantı Tarihi: 29.03.2023

Toplantı Sayısı: 164

Toplantıya Katılanlar:

Prof. Dr. Mazhar Semih Başkan	(Başkan)
Prof. Dr. Ali İlker Gümüşeli	(Üye)
Prof. Dr. Fatma Çiğdem Çelik	(Üye)
Prof. Dr. Ayşe Demet Kaya	(Üye)
Prof. Dr. Tuğrul Erbaydar	(Üye) (Katılmadı)
Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Hale Aksuna	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Uğur Tanık Özkut	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Aylin Seylam Küşümler	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yazıcı	(Üye)

Okan Üniversitesi Etik Kurulu 29.03.2023 tarihinde toplandı.

Yapılan görüşmeler sonucunda;

Karar 3-Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü – Gastronomi Yüksek Lisans Programı’ndan **Ayşe Banu GEZEKER**’in **Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK** danışmanlığında “**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı Konusunda Bilgi, Beceri, Tutum ve Davranış Ölçeğinin Geliştirilmesi**” başlıklı çalışmasının etik açıdan uygun olduğuna oy birliğiyle karar verildi.

Bu bölümde, yukarıda ünvanları ve isimleri bulunan kurul üyelerinin imzaları
Bu bölümde, yukarıda ünvanları ve isimleri bulunan kurul üyelerinin imzaları
bulunmaktadır. Kişisel verilerin korunması gereği gizlenmiştir.