

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Etiket Okuma Alışkanlıkları: İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Örneği (Gastronomy and Culinary Arts Students' Label Reading Attitude: The Case of İzmir Kâtip Çelebi University)

Burak CANDAR^aPerihan KENDİRCİ^b^a İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Yüksek Lisans Öğrencisi, rburakcandar@gmail.com, ORCID: 0009-0002-7200-9795^b Dr. Öğr. Üyesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, perihan.kendirci@ikcu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2253-0064

MAKALENİN

Geliş Tarihi (Received):

21.02.2025

Kabul Tarihi (Accepted):

26.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Beslenme,
Gıda Etiketleri,
Etiket Okuma Tutumu,
Gıda Güvenliği,
Gastronomi

Keywords:

Gastronomy Tourism,
Food Safety,
Label Literacy,
Tourism Education,
Tourist Health

Makalenin Türü: Araştırma Makalesi

*Sorumlu Yazar: Burak CANDAR

Eposta: rburakcandar@gmail.com

Öz

Gıda güvenliği, tüketicilerin her geçen gün daha çok dikkat ettiği ve önem verdiği bir konu haline gelmektedir. Özellikle tüketiciler, gıdayı almadan önce ürünlerin etiketlerinde yer alan bilgileri inceleyerek satın alma kararlarını şekillendirmektedirler. Gastronomi turizminde destinasyon rekabetçiliği ve turist memnuniyeti, sunulan yiyecek-içecek hizmetlerinin güvenliği ve kalitesiyle doğrudan ilişkilidir. Turistlerin yerel lezzetleri deneyimleme motivasyonu, gıda güvenliği endişeleriyle yakından bağlantılıdır. Bu bağlamda, turizm sektörünün gelecekteki yönetici ve şef adayları olan gastronomi öğrencilerinin gıda etiketlerini doğru okuma yetkinliği, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ve hizmet kalitesi açısından kritik önem taşımaktadır. Bu araştırma; gıda güvenliği, hijyen, mutfak uygulamaları ile ilgili dersler alan İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin gıda etiketlerini okuma alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırmaya İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesinde öğrenim gören 164 gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi katılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, öğrenciler gıda etiketlerinde en çok son kullanma tarihi bilgisine odaklanmakta; Tarım ve Orman Bakanlığı izinleri ile üretici bilgilerini ise daha az önemsemektedirler. HACCP ve Alo174 kavramları öğrenciler tarafından bilinme düzeyi yüksekken, GMP ve GHP kavramları öğrenciler tarafından daha az bilinmektedir. Kadın katılımcıların son kullanma tarihi, lif içeriği ve alerjen madde içerme durumunu kontrol etme düzeylerinin erkek öğrencilere göre daha yüksek olduğu, erkek öğrencilerin ise ürünün net gramajını okuma düzeylerinin kadın öğrencilere göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın sonucunda öğrencilerin etiket okuma konusunda bilinçli olduğu fakat alışkanlıklarında eksiklikler bulunduğu, bu sebeple eğitim programlarının geliştirilmesi, öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dönüştürmede destek olunmasının yararlı olduğu düşünülmüştür.

Abstract

Destination competitiveness and tourist satisfaction in gastronomy tourism are directly related to the safety and quality of the food and beverage services provided. Tourists' motivation to experience local flavors is closely linked to food safety concerns. In this context, the competence of correctly reading food labels by gastronomy students, who are the future executive and chef candidates of the tourism sector, is of critical importance for the sustainability and service quality of gastronomy tourism. This research was conducted to determine the label reading habits of İzmir Katip Çelebi University Gastronomy and Culinary Arts Department students, which is one of the fundamental competencies in ensuring food safety standards in the tourism sector. 164 undergraduate students, constituting the potential workforce of the tourism sector, participated in the study. According to the findings obtained, future tourism professionals focus mostly on the expiry date information on food labels ($\bar{x} = 4.45$), but pay less attention to legal permits and manufacturer information. While the concepts of HACCP (70.7%) and Alo174, which are critical for sectoral quality standards, are known at a high level by the students, it was determined that operational hygiene standards such as GMP (34.8%) and GHP (42.1%) are less known. The research results reveal that there is a need for educational models that will transform students' theoretical knowledge into sectoral practice in order to increase service quality in gastronomy tourism.

1. Giriş

Günümüzde gıda çeşitlerinin ve üretim yöntemlerinin artması, tüketicilerin aklında gıdaların güvenliği ile ilgili sorular oluşturmaktadır. Tüketicilerin değişen ihtiyaçları ve tercihleri doğrultusunda, üreticilerin yüksek düzeyde tüketici tatmini sağlaması oldukça önemlidir (Aksulu, 2016). Bilinçli tüketiciler ürünlerini seçerken besinlerin içeriklerine, güvenilirliğine, muhafaza koşullarına dikkat etmektedirler. Üreticiler ise ürünlerini, sertifikalandırmaya ve etiketlemeye başlamışlardır (Cebeci & Güneş, 2017). Tüketiciler, etiketleri kendilerine yol gösterici olarak görmektedir ve kaliteli ve sağlıklı gıdaya ulaşmak için besin etiketlerinden faydalanmaktadırlar. Bu bağlamda, gıda etiketlerinin önemi ve bu etiketlerin tüketici davranışlarına etkisi gün geçtikçe daha fazla araştırılmaktadır. Gıda etiketleri, tüketicilere ürünlerin besin değerleri, içerikleri, alerjen bilgileri ve üretim tarihleri gibi önemli bilgileri sunarak, bilinçli seçimler yapmalarına yardımcı olmaktadır. Ayrıca, gıda etiketlerinin doğru ve anlaşılır olması, tüketici güvenliğini artırmakta ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yaygınlaşmasına katkıda bulunmaktadır. Bu araştırma, tüketicilerin gıda güvenliğine dair bilinç düzeylerinin artırılması açısından önem taşımaktadır. Özellikle üniversite öğrencileri gibi genç bireylerin, tüketim alışkanlıklarının şekillendiği bu dönemde, etiket okuma alışkanlıklarının kazanmaları ileride toplum sağlığı açısından önemli katkılar sağlayacaktır.

2. Kavramsal Çerçeve

Gastronomi turizmi, modern seyahat motivasyonları arasında belirleyici bir güç haline gelmiş ve destinasyonların rekabet avantajı elde etmesinde stratejik bir rol üstlenmiştir. Ancak gastronomik deneyimin sürdürülebilirliği, sunulan yiyeceklerin sadece lezzeti veya sunumuyla değil, aynı zamanda güvenilirliğiyle de doğrudan ilişkilidir. Turistlerin yerel lezzetleri tatma isteği, gıda kaynaklı hastalıklara dair endişelerle baskılandığında, destinasyon imajı ciddi zarar görebilmektedir. Bu noktada, turizm işletmelerinde görev yapan personelin yetkinliği hayati bir önem taşımaktadır. Ayaz ve Acar (2023), turizm çalışanlarının gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarının, turistlerin işletmeye ve destinasyona duyduğu güveni doğrudan şekillendirdiğini belirtmektedir.

Sektörde hizmet kalitesinin standartlaştırılması, fiziksel koşulların iyileştirilmesi kadar, insan kaynağının eğitimiyle de mümkündür. Özellikle mutfak ve servis personeli, gıda

güvenliği zincirinin en kritik halkasını oluşturmaktadır. Yapılan araştırmalar, gıda zehirlenmeleri ve hijyen ihlallerinin büyük bir kısmının, personelin bilgi eksikliği veya hatalı uygulamalarından (çapraz bulaşma, yetersiz el hijyeni vb.) kaynaklandığını göstermektedir (Ünlüöner & Cömert, 2013). Dolayısıyla, turizm sektörünün gelecekteki profesyonelleri olan gastronomi öğrencilerinin, henüz eğitim aşamasındayken HACCP, GMP ve hijyen standartları konusunda yetkinlik kazanmaları elzemdir. Cumhuriyet (2021) tarafından yapılan çalışmada, turizm ve gastronomi eğitimi alan öğrencilerin gıda güvenliği derslerinde edindikleri teorik bilgilerin, onların mesleki farkındalıklarını ve hijyen odaklı davranış geliştirme potansiyellerini önemli ölçüde artırdığı saptanmıştır. Bu bağlamda, gastronomi öğrencilerinin etiket okuryazarlığı ve hijyen bilgisi, sadece bireysel bir yetkinlik değil, aynı zamanda ülke turizminin marka değerini koruyan sektörel bir gereklilik olarak değerlendirilmelidir.

Sağlık açısından kabul edilmeyen durumların önlenmesi, bu durumlara sebep olan şartların ortadan kaldırılması, bulaşmanın artmasının veya yayılmasının kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için gerekli aktiviteleri içeren bir kavramdır (Demirağ & Yılmaz, 2014). HACCP sistemi gıda üretiminde hammaddeden başlayarak nakliye, depolama, ambalajlama, işleme, üretim aşamalarında tehlike analizleri yaparak problem oluşmadan sorunları önlemeyi hedefler (Cevizci & Önal, 2009). HACCP prensipleri, birbirlerini takip edecek şekilde, 7 basamaktan oluşmakta ve bu basamaklar kısaca; tehlike analizleri, kritik kontrol noktalarının tanımlanması, kritik limitler, izleme, düzeltici faaliyetler, kayıt sisteminin oluşturulması ve tetkik ve doğrulama olarak sıralanmaktadır (Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 2011).

Tüketicilerin gıda güvenilirliği ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetlerini ilgili mercilere kolay bir şekilde iletebilmelerini sağlamak amacıyla kurulmuştur. Bu hat, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketicilere en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibi amacıyla hizmet vermektedir. Süreç boyunca, gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik olarak Bakanlık tarafından yürütülen çalışmalara vatandaşların da katılımı hedeflenmiştir. Bu kapsamda, vatandaşlardan gelen ihbar ve şikâyetler, bu konuda Bakanlıkça düzenlenmiş eğitimleri almış operatörler tarafından kaydedilmektedir (Alo174, 2024)

İyi üretim uygulamaları anlamına gelen İngilizce “Good Manufacturing Practies” ifadesinin kısaltması olan GMP; gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketlenme, depolama, dağıtım aşamalarında uygulanır (Cevizci & Önal, 2009). GMP tarımsal üretimin çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyecek şekilde kontrol altına alınıp, ürünlerin sertifikalandırılarak tarımda izlenebilirlik, sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğini sağlayan üretim modelidir (Gözen, 2010).

İyi hijyen uygulamaları anlamına gelen İngilizce “Good Hygiene Practices” ifadesinin kısaltması olan GHP; üretim ve işletme süreçlerinde hijyen kurullarına uyulmasını sağlamak amacıyla geliştirilmiş bir sistemdir. Üretim tesislerinin hijyenik tasarımı ve yapılandırılmasını, temizleme ve dezenfeksiyon yöntemlerini, gıda işlemede pişmemiş gıdaların mikrobiyal kalitesini, her aşamanın hijyenik operasyonu ve personel hijyeni gibi uygulamaları içermektedir (Gülse Bal, Göktolga, & Karkacıer, 2006).

Gıda etiketleri, tüketicilere gıdalar ile ilgili önemli bilgileri sağlayan araçlardır. Etiket yönetmeliği ise; “algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dahil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunmasına ilişkin kuralları belirlemektedir” (TGK, 2017). Ülkemizde etiketlere ilişkin düzenlemeleri Tarım ve Orman Bakanlığı belirlemektedir. Söz konusu yönetmeliğe göre, etiketlerde belirtilmesi zorunlu bilgiler; “gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı ve veya ticari unvanı ve adresi, kayıt numarası veya tanımlama işareti, kullanma bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanma talimatı, menşe ülke, hacmen %1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi ve beslenme bildirimi olarak sıralanmaktadır” (TGK, 2017).

Yukarıda belirtilen zorunlu maddelerden yola çıkılarak hazırlanan ölçek ile öğrencilerin yönetmelikte belirtilen zorunlu bilgilere karşı alışkanlıkları araştırmanın konusunu oluşturmuştur.

3. Araştırma Yöntemi

3.1. Araştırmanın Tasarımı/Modeli, Hipotezleri

Bu çalışma İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin etiket okuma alışkanlıklarının incelenmesini amaçlamıştır. Çalışma kesitsel tarama modeli kullanılarak yürütülmüştür. Kesitsel tarama modeli, belirli bir zaman diliminde örneklem grubunun mevcut durumunu betimlemek amacıyla kullanılan bir araştırma desendir (Karasar,2013). Üniversite öğrencilerinin tercih edilmesinin nedeni, hem kolay ulaşılabilir olmaları hem de gelecekte gıda sektöründe çalışacak bireyler olmalarıdır. Bu nedenle, etiket okuma alışkanlıklarının değerlendirilmesi hem akademik hem de sektörel açıdan önemlidir. Çalışmaya İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde okuyan 1., 2., 3. ve 4.sınıf öğrencileri katılmıştır. Araştırmada test edilen hipotezler:

H₁: Öğrencilerin etiket okuma alışkanlığı cinsiyete göre farklılık oluşturmaktadır.

H₂: Etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olma durumu, öğrencilerin etiket okuma alışkanlığını etkilemektedir.

H₃: Öğrencilerin yaş grubu etiket okuma alışkanlığında farklılık oluşturmaktadır.

H₄: Öğrencilerin sınıf düzeyi etiket okuma alışkanlığında farklılık oluşturmaktadır.

H₅: Öğrencilerin ikamet yeri etiket okuma alışkanlıklarını etkilemektedir.

3.2 Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören tüm lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Bölümdeki toplam öğrenci sayısı bilinmemekle birlikte, araştırmaya 1., 2., 3. ve 4. sınıf öğrencilerinden toplam 164 öğrenci gönüllü katılım esasına göre dahil olmuştur. Bu nedenle, tam sayım yerine, kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

3.3 Verilerin Toplanması

Bu araştırmada nicel araştırma deseni benimsenmiş ve veriler yapılandırılmış bir anket formu aracılığıyla toplanmıştır. Anket formu, daha önce geliştirilmiş ve geçerlik-güvenirlilik analizleri yapılmış ölçeklerden yararlanılarak oluşturulmuştur. Bu kapsamda, Arslan, Özlü ve Garipoğlu (2022) tarafından geliştirilen ölçekten etiket üzerindeki besin

değeri okuma davranışlarına ilişkin maddeler, Sezgin, Ayyıldız ve Durmaz (2020) çalışmasından ise genel etiket bilgilerini okuma davranışlarına yönelik maddeler araştırmanın bağlamına uygun şekilde uyarlanarak kullanılmıştır. Veri toplama süreci öncesinde, gerekli etik izin İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'ndan alınmış olup, 10.07.2024 tarihli ve 2024/13-07 sayılı karar ile onaylanmıştır.

Kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm kişilerin demografik bilgilerini (yaş, cinsiyet, sınıf düzeyi, ikamet yeri.) ile ilgili ifadelerden oluşmaktadır. İkinci bölüm, öğrencilerin gıda etiketlerini okuma alışkanlıklarını ve etiket içeriğine yönelik bilgi düzeylerini ölçmeyi amaçlayan ifadeler içermektedir. Bu ifadeler, 5'li Likert tipi bir ölçek (1=Kesinlikle Katılmıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum) kullanılarak cevaplanmıştır.

3.4 Verilerin Analizi

Araştırma için toplanan verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin belirlemek için çarpıklık ve basıklık değerlerine bakılmıştır. Basıklık katsayısı -0,229 çarpıklık katsayısı ise -0,646 olarak bulunmuştur. Çarpıklık katsayılarının -1,5 ile +1,5 değerleri arasında olması normal dağılım olduğunu göstermektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Tablo 1. Basıklık ve Çarpıklık Analizi Sonucu

Çarpıklık (Skewness)	-0,646
Basıklık (Kurtosis)	-0,229

Veri toplama sürecinde yapılan sistematik, sabit ve tesadüfi hatalar araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini olumsuz yönde etkilemektedir (Ural & Kılıç, 2006). Sorulara yapılan güvenilirlik testi sonucuna göre Cronbach alfa katsayı değeri 0.898'dir, bu değer ölçeğin yüksek güvenilirliğe sahip olduğunu göstermektedir (Özdamar, 1999). Ölçeğin yapı geçerliliğini belirlemek amacıyla keşfedici faktör analizi uygulanmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi sonucu 0,864, Bartlett küresellik testi sonucu ise $p < 0.001$ olarak hesaplanmıştır. KMO testinin sonucu 0,50'nin üzerinde olduğu için veriler faktör analizine uygun olduğu görülmektedir (Özveren, 2010: 70-71).

Tablo 2. KMO ve Bartlett Testi Sonuçları

Analiz	Sonuç
Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Örneklem Yeterliliği	0,864
Bartlett Küresellik Testi - Ki-Kare	1838,960
Bartlett Küresellik Testi - Serbestlik Derecesi (df)	276
Bartlett Küresellik Testi - Anlamlılık (p)	$p < 0.001$

Tablo 3. Faktör Analizi Sonucu Maddelerin Faktör Yüğü

Madde	Faktör Yüğü
Ürün alışverişinde ürünün menşeyine bakırım	0,468
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı üretim iznine bakırım	0,451
Ürünün içindekiler listesini okurum	0,577
Ürünün karbonhidrat içeriğine dikkat ederim	0,850
Ürünün son kullanma tarihine dikkat ederim	0,466
Ürünün üreticisinin bilgilerinin tam olup olmadığına bakırım	0,421
Ürünün etiketindeki kalori değerlerini okurum	0,706
Ürün satın alırken lif içeriğine bakırım	0,695
Alkol içermeye durumuna bakırım	0,464
Ürünün yağ içeriğine dikkat ederim	0,809
Ürünün protein içeriğine dikkat ederim	0,823
Ürünün ilave şeker içeriğine dikkat ederim	0,814
Ürünün mineral içeriğine dikkat ederim	0,858
Ürünün vitamin içeriğine dikkat ederim	0,890
Ürünün içindeki alerjen maddelere dikkat ederim	0,594
Ürünün net gramajına bakırım	0,499
Ürünü alırken muhafaza koşullarına bakırım	0,476
Gıda güvence sistemlerini kontrol ederim	0,456

Yapılan faktör analizi sonucu ölçeğin tek faktörlü yapıya uygun olduğu tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler SPSS programına işlenmiş ve ardından veriler analiz edilerek değerlendirilmiştir. Analizlerde anlamlılık $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir.

Araştırma sonucunda elde edilen veriler SPSS programına işlenmiş ve ardından veriler analiz edilerek değerlendirilmiştir. Analizlerde anlamlılık $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir.

Verilerin analizinde mutlak ve yüzde değer, aritmetik ortalama, One Way Anova testi ve t-testi kullanılmıştır.

4. Bulgular

Katılımcıların demografik bilgileri tablo 4’de özetlenmiştir. Buna göre araştırmaya toplam 164 kişi katılmış olup, katılanların %43,3’ü erkek, %56,7’si kadındır. Araştırma katılan öğrencilerin yaş dağılımı incelendiğinde ise araştırmada en çok 18-21 yaş arası öğrenciler %50,6, en az ise 26-29 yaş arası öğrenciler %2,4 bulunmaktadır. Katılımcıların %25,6’sını 1.sınıf öğrencileri, %28’ini 4.sınıf öğrencileri oluşturmaktadır. Öğrencilerin %25,6’sının ailesinin yanında, %32,3’ünün yurttan, %42,1’inin ise kendi başlarına ya da öğrenci evinde kaldığı tespit edilmiştir.

Tablo 4. Araştırmaya Katılan Katılımcıların Demografik Bilgileri (n=164)

Demografik Bilgiler	n	%
Cinsiyet		
Erkek	71	43,3
Kadın	93	56,7
Yaş Grubu		
18-21	83	50,6
22-25	68	41,5
26-29	4	2,4
30 Yaş ve Üzeri	9	5,5
Okuduğu Sınıf		
1.Sınıf	42	25,6
2.Sınıf	33	20,1
3.Sınıf	43	26,2
4.Sınıf	46	28,0
İkamet Yeri		
Aile Evi	42	25,6
Yurt	53	32,3
Kendi Evi	69	42,1

Tablo 5. Öğrencilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Genel Bilgi Düzeyleri (n=164)

Gıda Güvenliği Dersi ve Genel Bilgiler	Evet		Hayır	
	n	%	n	%
Gıda güvenliği dersi alma durumu	164	100	0	0
Etiket yönetmeliği hakkında bilgi durumu	104	63,8	59	36,2
Gıda Güvenliğine İlişkin Kavramları Bilme Durumu				
ALO 174	96	58,5	68	41,5
HACCP	116	70,7	48	29,3
GMP (İyi Üretim Uygulamaları)	57	34,8	107	65,2
GHP (İyi Hijyen Uygulamaları)	69	42,1	95	57,9

Öğrencilerin gıda güvenliği ve etiket yönetmeliği hakkında bilgi düzeylerini değerlendiren analizin sonuçları Tablo 5'de sunulmuştur. Tabloya göre, öğrencilerin tümü (%100) gıda güvenliği dersi almış olup, etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olanların oranı %63,8 olarak belirlenmiştir.

Gıda güvenliği ile ilgili kavramlara dair bilgi durumları incelendiğinde ise, öğrencilerin %70,7'si HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) kavramını bilmektedir. ALO 174 gıda güvenliği hattını bilenlerin oranı %58,5, İyi Üretim Uygulamaları (GMP) kavramını bilenlerin oranı %34,8 ve İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) kavramını bilenlerin oranı ise %42,1 olarak tespit edilmiştir.

Bu veriler, öğrencilerin gıda güvenliği ve etiket yönetmeliği konusunda genel olarak bilgili olduklarını, ancak bazı spesifik kavramlarda bilgi düzeylerinin daha düşük olduğunu göstermektedir. Özellikle HACCP ve ALO 174 kavramları konusunda bilgi sahibi olan öğrenci sayısının diğer kavramlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu durum, eğitim programlarının HACCP ve ALO 174 konularına daha fazla odaklandığını veya bu konuların öğrenciler tarafından daha iyi anlaşıldığını göstermektedir.

Tablo 6. Öğrencilerin Gıda Etiketlerindeki Bilgileri Okuma Düzeyleri (n=164)

Gıda Etiketlerinde Yer Alan Bilgiler	Hiç %	Nadiren %	Ara Sıra %	Çoğunlukla %	Her Zaman %	Ort.
Ürünün içindekiler listesini okurum	2,4	10,4	35,4	40,9	11,0	3,4756
Ürünün son kullanma tarihine dikkat ederim	0	3,7	7,9	28,0	60,4	4,4512
Ürünün net gramajına bakarım	6,1	16,5	28,7	30,5	18,5	3,3841
Ürünü alırken muhafaza koşullarına bakarım	3,7	15,9	29,9	32,9	17,7	3,4512
Gıda güvence sistemlerini kontrol ederim	9,8	28,7	31,1	22,6	7,9	2,9024
Ürünün üreticisinin bilgilerinin tam olup olmadığına bakarım	23,2	26,8	29,9	16,5	3,7	2,5061
Tarım ve Orman Bakanlığı üretim iznine bakarım	18,9	32,9	24,4	18,3	5,5	2,5854
Ürün alışverişinde ürünün menşe yerine bakarım	10,4	19,5	31,1	25,0	14,0	3,1280
Ürünün etiketindeki kalori değerlerini okurum	7,9	13,4	25,0	29,9	23,8	3,4817
Ürünü satın alırken lif içeriğine bakarım	20,7	25,6	28,0	16,5	9,1	2,6768
Alkol içerme durumuna bakarım	26,2	20,7	22,0	13,4	17,7	2,7561
Ürünün yağ içeriğine dikkat ederim	10,4	18,3	27,4	26,8	17,1	3,2195

Ürünün karbonhidrat içeriğine dikkat ederim	7,3	17,1	32,3	28,7	14,6	3,2622
Ürünün protein içeriğine dikkat ederim	7,9	10,4	31,7	32,9	17,1	3,4085
Ürünün ilave şeker içeriğine dikkat ederim	9,1	14,6	25,0	34,1	17,1	3,3537
Ürünün mineral içeriğine dikkat ederim	11,0	18,9	34,1	25,0	11,0	3,0610
Ürünün vitamin içeriğine dikkat ederim	10,4	18,3	31,7	27,4	12,2	3,1280
Ürünün içindeki alerjen maddelere dikkat ederim	14,0	14,0	22,0	25,6	24,4	3,3232

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin etiket okuma alışkanlıklarını belirlemek için sorular sorulmuş ve elde edilen veriler Tablo 6'da verilmiştir. Öğrencilerin ürün alırken en çok dikkat ettikleri etiket ögesinin 4,4512 ortalama ile ürünün son kullanma tarihi olduğu tespit edilmiştir. Bu durum öğrencilerin büyük çoğunluğunun ürün satın alırken son kullanma tarihine bakma bilincinde olduğunu göstermektedir. Alpuğuz, Erkoç, Mutluer, & Selvi (2009) yaptığı çalışmada; üniversite öğrencilerinin en çok son kullanma tarihini dikkate aldığını belirtmiştir. Öğrencilerin ürün üreticisi bilgileri ve Tarım ve Orman Bakanlığı üretim iznine bakma eğilimlerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin içindekiler listesini okuma, ürünün net gramajına bakma ve muhafaza koşullarını kontrol etme oranlarının da yüksek olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin ürün etiketlerindeki bazı temel bilgilere dikkat ettikleri, ancak bazı kritik bilgilere olan ilgilerinin düşük olduğu görülmektedir.

Tablo 7. Öğrencilerin Etiket Okuma Alışkanlıklarının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması
(n=164)

Cinsiyet	n	$\bar{x}$	t	p
Erkek	65	3,1291	0,884	0,378
Kadın	88	3,2336		

Cinsiyetler arası anlamlı farklılıkların daha detaylı incelenmesi amacıyla, katılımcıların cinsiyetlerine göre etiket okuma düzeyleri arasında anlamlı bir fark olup olmadığı incelenmiştir. "Etiket ortalama okuma" puanları, kadın ve erkek katılımcılar arasında bağımsız örneklem t-testi ile karşılaştırılmıştır.

Elde edilen bulgulara göre, erkek katılımcıların ortalama puanı $\bar{x} = 3,1291$ ($n = 65$), kadın katılımcıların ortalama puanı ise $\bar{x} = 3,2336$ ($n = 88$) olarak hesaplanmıştır. Kadınların ortalama puanı erkeklere göre biraz daha yüksek görünmektedir. Ancak, bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığını test etmek amacıyla yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda $t = 0,884$, $p = 0,378$ olarak bulunmuştur.

Elde edilen p değeri (.378), 0.05 anlamlılık düzeyinin üzerinde olduğundan, bu fark istatistiksel olarak anlamlı kabul edilmemektedir. Başka bir ifadeyle, kadın ve erkek katılımcıların etiket okuma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık yoktur.

Bu sonuç, cinsiyetin etiket okuma davranışları üzerinde anlamlı bir etkisi olmadığını göstermektedir. Kadınların ortalama puanlarının erkeklere göre biraz daha yüksek olması dikkat çekici olsa da, bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olmaması, bu farklılığın örneklem kaynaklı doğal bir varyasyon olabileceğine işaret etmektedir. Bu nedenle, cinsiyet değişkeninin tek başına etiket okuma davranışlarını açıklamada belirleyici bir faktör olmadığı söylenebilir.

Tablo 8. Öğrencilerin Gıda Etiketlerindeki Bilgileri Okuma Düzeyinin Etiket Yönetmeliği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumuna Göre Karşılaştırılması ($n=164$)

Etiket Yönetmeliği Hakkında Bilgi Sahibiyim	n	$\bar{x}$	t	p
Evet	95	3,3520	3,718	<0,001
Hayır	58	2,9224		

Bu çalışmada katılımcıların etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olup olmamalarının, etiket okuma düzeylerine etkisi incelenmiştir. Analiz kapsamında, "etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibiyim" değişkenine göre gruplar "evet" ve "hayır" olarak ikiye ayrılmış, her iki grubun etiket okuma puan ortalamaları karşılaştırılmıştır.

Elde edilen bulgulara göre, etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olduğunu belirten bireylerin ($n=95$) ortalama etiket okuma puanı $\bar{x} = 3,3520$ olarak bulunmuştur. Buna karşın, bu konuda bilgi sahibi olmayan bireylerin ($n=58$) ortalama puanı $\bar{x} = 2,9224$ 'tür. Gruplar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığını belirlemek amacıyla bağımsız örneklem için t-testi uygulanmıştır.

Analiz sonucunda $t = 3,718$ değeri elde edilmiş ve bu farkın anlamlılık düzeyi $p < 0,001$ olarak bulunmuştur. Bu sonuç, gruplar arasındaki farkın tesadüfi olmadığını ve istatistiksel olarak anlamlı olduğunu göstermektedir. Diğer bir ifadeyle, etiket

yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olan bireylerin, bilgi sahibi olmayanlara kıyasla anlamlı düzeyde daha yüksek etiket okuma puanlarına sahip oldukları görülmektedir.

Bu bulgular, etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olmanın, bireylerin etiketleri okuma ve değerlendirme düzeylerini olumlu yönde etkilediğini ortaya koymaktadır. Etiket yönetmeliğine ilişkin bilgi, bireylerin ürün ambalajları üzerindeki bilgilere daha fazla dikkat etmelerine ve bu bilgileri daha etkin kullanmalarına katkı sağlıyor olabilir. Bu nedenle, etiket okuryazarlığını artırmaya yönelik farkındalık çalışmaları ve eğitim programlarının, tüketicilerin bilinçli tercih yapma becerilerini geliştirmede önemli bir araç olduğu söylenebilir.

5. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırmada İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin gıda etiketlerini okuma alışkanlıkları ve bu alışkanlıkların çeşitli demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediği incelenmiştir. Araştırma kapsamında test edilen hipotezlerin analiz sonuçlarına göre H₂ ve H₃ hipotezleri kabul edilmiş, diğer hipotezler (H₁, H₄, H₅) istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği için reddedilmiştir.

Etiket okuma alışkanlıklarına ilişkin genel bulgular incelendiğinde, öğrencilerin en çok dikkat ettikleri unsurun ürünlerin son kullanma tarihi olduğu ($\bar{x} = 4,4512$) tespit edilmiştir. Bu durum, geleceğin şef adaylarının gıda güvenliğinin en temel parametresi olan "tazelik ve raf ömrü" konusunda yerleşmiş bir bilince sahip olduklarını göstermektedir ve bu bulgu literatürdeki Arslan, Özlü ve Garipoğlu (2022) çalışmasıyla paralellik arz etmektedir. Ancak, öğrencilerin muhafaza koşulları ve besin değerleri gibi unsurlara orta düzeyde dikkat etmelerine karşın; profesyonel mutfak yönetimi ve tedarik zinciri güvenliği açısından hayati önem taşıyan "Tarım ve Orman Bakanlığı üretim izni" ve "üretici bilgileri" gibi yasal detayları daha az önemsedikleri tespit edilmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin henüz profesyonel bir "denetleyici" bakış açısından ziyade, standart bir "tüketici" refleksiyile hareket ettiklerine işaret etmektedir.

H₁ hipotezi kapsamında cinsiyet değişkenine göre etiket okuma alışkanlıklarının farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiş, elde edilen sonuçlara göre kadın öğrencilerin ortalama puanı erkeklere kıyasla biraz daha yüksek olsa da bu fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır ($p = 0.378$). Bu nedenle H₁ hipotezi reddedilmiştir. Bu sonuç,

etiket okuma alışkanlıklarında cinsiyetin tek başına belirleyici bir faktör olmadığını göstermektedir.

H₂ hipotezi doğrultusunda yapılan analizde ise, etiket yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olan öğrencilerin ($\bar{x} = 3,3520$), bilgi sahibi olmayanlara ($\bar{x} = 2,9224$) kıyasla anlamlı derecede daha yüksek etiket okuma puanlarına sahip olduğu tespit edilmiştir ($p < 0.001$). Bu bulgu H₂ hipotezini desteklemekte ve etiket yönetmeliği bilgisi ile bilinçli tüketici davranışları arasında pozitif bir ilişki olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, Sezgin (2020) araştırmasında da gıda bilimi dersleri alan öğrencilerin etiket okuma düzeylerinin daha yüksek olduğu belirtilmiştir.

H₃ hipotezi çerçevesinde öğrencilerin yaş gruplarına göre etiket okuma alışkanlıkları analiz edildiğinde anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Bu durum, yaştan bireylerin gıda etiketlerine yönelik dikkat düzeylerinde etkili olabileceğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle H₃ hipotezi kabul edilmiştir.

H₄ ve H₅ hipotezleri, sırasıyla öğrencilerin sınıf düzeyi ve ikamet ettikleri yere göre etiket okuma alışkanlıklarının farklılık gösterip göstermediğini test etmiştir. Ancak yapılan analizler sonucunda her iki değişken açısından da istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamıştır, bu nedenle H₄ ve H₅ hipotezleri reddedilmiştir.

Bulgular ayrıca, öğrencilerin gıda güvenliği terminolojisine hakimiyetleri incelendiğinde; HACCP (%70,7) ve ALO 174 (%58,5) gibi genel kavramlarda yüksek bir farkındalık düzeyi görülmektedir. Buna karşın, turizm işletmelerinin günlük operasyonel hijyen standartlarını oluşturan GMP (İyi Üretim Uygulamaları) (%34,8) ve GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) (%42,1) konularında ciddi bir bilgi eksikliği göze çarpmaktadır. Bu tablo, eğitim sürecinde teorik çerçeve ile sahadaki pratik uygulamalar arasında bir kopukluk olduğunu; öğrencilerin bazı kavramları içselleştirmede zorlandığını düşündürmektedir. Bu araştırmanın sonuçları, öğrencilerin son kullanma tarihi ve ürün muhafaza koşulları gibi bilgileri okuma alışkanlıklarının yüksek olduğunu, bu durumun gıda güvenliği konusunda belirli bir bilinç düzeyine sahip olduklarını göstermektedir. Ancak, öğrencilerin teorik bilgileri pratik uygulamalara dönüştürmede zorluklar yaşadıkları da görülmektedir. Özellikle GMP ve GHP gibi önemli gıda güvenliği kavramları konusunda bilgi eksiklikleri dikkat çekmektedir. Bu bulgular ışığında şu önerilerde bulunulabilir: Eğitim müfredatının geliştirilmesi, öğrencilerin dikkat etmedikleri veya hakkında bilgi

sahibi olmadığı kavramlar üzerinde derslerde daha detaylı anlatılacak şekilde güncellenmeli ve bu kavramlar örneklerle desteklenmelidir. Öğrencilerin gıda güvenliği ve etiket okuma konusundaki bilgi ve alışkanlıkları düzenli olarak ölçülmeli, eksik görülen alanlar için ek eğitim programları düzenlenmelidir. Öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dökebilecekleri sektör iş birlikleri ve staj programları geliştirilmelidir. Gıda güvenliği bilincine sahip işletmelere düzenli teknik geziler organize edilebilir. Öğrencilerde, gıda güvenliği ve etiket okuma bilincini artırmak amacıyla seminerler, atölye çalışmaları düzenlenebilir. Ayrıca öğrenciler gıda güvenliği konusundaki bilgilerini çevrelerine aktarması için teşvik edilmelidir. Bu sadece öğrencilerin değil toplum olarak da gıda güvenliği ve etiket okuma bilincinin artmasına katkıda bulunacaktır. Öğrencilerin gıda güvenliği konusunda bilinçli ve bilgili hale gelmesi uzun vadede, gıda sektöründe çalışan insanların daha güvenli ve sağlıklı gıda üretimine katkıda bulunurken, toplumun da güvenli gıdaya ulaşmasına katkı sağlayacaktır. Sonuç olarak, bu araştırma İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin etiket okuma alışkanlıkları konusunda önemli veriler sunmaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, farklı üniversitelerin gastronomi bölümlerinde okuyan öğrencilerin de dahil edildiği karşılaştırmalı çalışmalar yapılması, daha detaylı sonuçlar elde edilmesini sağlayacaktır. Etiket okuma alışkanlıklarının uzun vadeli etkileri, mezun olduktan sonra gastronomi sektöründe çalışan bireyler üzerinde takip edilerek değerlendirilebilir.

Kaynakça

- Aksulu, İ. (2016). Tüketicide sağlığını koruma bilinci ve satın alma noktasında tüketici tutumları: Ambalajlı gıda ürünleri üzerine bir araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16 (1).
- Alpuğuz, G., Erkoç, F., Mutluer, B., & Selvi, M. (2009). Gençlerin 14-24 yaş gıda hijyeni ve ambalajlı gıdaların tüketimi konusundaki bilgi ve davranışlarının incelenmesi. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 66 (3), 107-115.
- Arslan, E., Özlü, T., & Garipoğlu, G. (2022). Üniversite öğrencilerinde besin etiketi okuma davranışının incelenmesi. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 31 (1), 71-78.
<https://doi.org/10.34108/eujhs.915320>

- Ayaz, N., & Acar, A. (2023). A Research on Food Safety Knowledge and Practices of Tourism Employees. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 552–568.
- Cebeci, A., & Güneş, E. (2017). Türkiye ve Avrupa'daki tüketicilerin gıda etiketi okuma tutumlarını etkileyen faktörlerin değerlendirilmesi. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6 (4), 261-267.
- Cevizci, S., & Önal, A. (2009). Halk sağlığı açısından hijyen ve iyi üretim uygulamaları. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 66 (2), 73-82.
- Cumhur, Ö. (2021). The Effect of Food Safety and Hygiene Education on The Knowledge Levels of Tourism Students in Turkey. *Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 505-521.
- Demirağ, K., & Yılmaz, H. (2014). Gıda güvenliği, sürdürülebilirliği ve yerel yönetimler. *TMMOB İzmir Kent Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 655-670.
- Gözen, H. (2010). Seracılık üretimi faaliyetlerinde iyi tarım uygulamaları: Kıbrıs Magosa örneği (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Gülse Bal, H., Göktolga, Z., & Karkacier, O. (2006). Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi (Tokat ili örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12 (1-2), 9-18.
- Karasar, N. (2013). *Bilimsel araştırma yöntemi* (25. baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kurşun, Ö. (2004). Gıda işletmelerinde tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına göre gıda güvenliği. *Akademik Gıda*, 2 (5), 5-6.
- Özdamar, K. (1999). *Paket programları ile istatistiksel veri analizi-1*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.
- Özveren, Y. S. (2010). Müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesi ilişkileri: Mersin ilindeki dört ve beş yıldızlı oteller örneği (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Sezgin, A. C., Ayyıldız, S., & Durmaz, N. E. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda etiketlerini okuma düzeyleri. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16 (29 Özel Sayı), 1234-1245.
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L. S. (2013). *Using multivariate statistics* (6th ed.). Boston: Pearson Education.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Ünlüöner, K., & Cömert, M. (2013). Gastronomi Turizminde Hijyen ve Gıda Güvenliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 23-34.

İnternet Kaynakları:

Anonim. (2024). Alo174. 5 Temmuz 2024 tarihinde <https://www.alo174.gov.tr/faq.aspx> adresinden alınmıştır.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği. (2011). 5 Temmuz 2024 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15592&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5> adresinden alınmıştır.

Türk Gıda Kodeksi (TGK). (2017). Türk gıda kodeksi gıda etiketleme ve tüketicileri bilgilendirme yönetmeliği. 5 Temmuz 2024 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23282&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5> adresinden alınmıştır.

Etik Kurul İzni:

İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Araştırmalar Etik Kurulu tarafından 10.07.2024 tarih ve 2024/13-07 karar numarası ile etik açıdan uygun bulunmuştur.

Katkı Oranı Beyanı:

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

Çıkar Çatışması Beyanı:

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

Extensive Summary

Gastronomy and Culinary Arts Students' Label Reading Attitude: The Case of Izmir Kâtip Çelebi University

Burak CANDAR

Izmir Kâtip Celebi University

Perihan KENDİRCİ

Izmir Kâtip Celebi University

Gastronomy tourism has become a significant motivation for travel in the modern tourism industry, with destination competitiveness increasingly relying on the quality and safety of food and beverage services. For tourists, the desire to experience local cuisines is often accompanied by concerns regarding food safety and hygiene. Consequently, the competence of tourism personnel—specifically those in kitchen and service departments—plays a pivotal role in ensuring tourist satisfaction and health. Food label literacy is a fundamental skill in this regard, as it allows professionals to verify product safety, identify allergens, and ensure compliance with quality standards. This study focuses on gastronomy students, who represent the future workforce of the tourism sector, to evaluate their label reading habits and knowledge of food safety systems, thereby providing insights into the readiness of human resources in the tourism industry.

This research was designed as a cross-sectional study involving students from the Gastronomy and Culinary Arts Department at Izmir Katip Çelebi University. The sample consisted of 164 undergraduate students from various years of study, selected through convenience sampling. Data were collected using a structured questionnaire that included demographic items and scales adapted from previous studies to measure label reading behaviors and knowledge of food safety concepts such as HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practices), and GHP (Good Hygiene Practices). The data were analyzed using descriptive statistics, t-tests, and ANOVA to identify patterns in label reading habits and their relationship with demographic variables.

The findings of the study reveal that the participants demonstrate a high level of awareness regarding basic food safety indicators but lack a comprehensive professional perspective. Specifically, students pay the highest attention to the "expiry date" on food labels ($\bar{x} = 4.45$), reflecting a strong consumer-level reflex for freshness. However, attention to critical professional details, such as "production permits" from the Ministry of Agriculture and Forestry and "manufacturer information," was found to be significantly lower. This suggests that while students are conscious consumers, they have not yet fully adopted the "auditor" role expected of tourism professionals who manage supply chains and quality control.

Furthermore, the study highlighted a disparity between theoretical knowledge and operational familiarity. While a significant majority of students were familiar with general concepts like HACCP (70.7%) and the Alo174 food safety hotline (58.5%), awareness of specific operational standards such as GMP (34.8%) and GHP (42.1%) was notably lower. These systems are essential for the daily hygiene operations of hotel and restaurant kitchens. The analysis also showed that gender, class level, and place of residence did not create a statistically significant difference in label reading habits. However, students who possessed knowledge about label regulations demonstrated significantly higher label reading scores compared to those who did not, underscoring the positive impact of theoretical education on behavioral competence.