Turizm ve İşletmecilik Dergisi
Journal of Tourism and Management, Vol.7 (2026), e10075
https://doi.org/10.29329/jtm.2026.1485.2
Copyright © 2026. This is an open access article under the CC BY

Original article

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri ve Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi

An Examination of Olive Oil Knowledge Levels and Consumption Habits of Gastronomy and Culinary Arts Students

Setenay Melek Yurttabir [a] & Mehmet Oğuzhan İlban [a,*]

[a] Department of Gastronomy and Culinary Arts, Burhaniye Faculty of Applied Sciences, Balıkesir University, Burhaniye, Balıkesir, Türkiye

Özet

Bu araştırmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini ve tüketim alışkanlıklarını belirlemek ve bilgi düzeylerinin çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığını incelemektir. Araştırma nicel araştırma yöntemlerinden ilişkisel tarama modeline göre tasarlanmıştır. Araştırmanın örneklemini Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde öğrenim gören 283 öğrenci oluşturmaktadır. Veriler anket yöntemiyle toplanmış, bilgi düzeyinin belirlenmesinde 28 maddeden oluşan bilgi testi kullanılmıştır. Verilerin analizinde frekans, yüzde, bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmıştır. Araştırma sonucunda öğrencilerin ortalama bilgi puanının 11,23 olduğu ve genel başarı düzeyinin %40,1 olarak gerçekleştiği belirlenmiştir. Öğrencilerin hasat, işleme süreci ve soğuk sıkım gibi temel konularda daha yüksek bilgi düzeyine sahip oldukları, buna karşılık depolama koşulları, kalite kriterleri ve sağlık bileşenleri gibi teknik konularda bilgi eksikliklerinin bulunduğu saptanmıştır. Ayrıca bilgi düzeyleri cinsiyet, sınıf düzeyi, staj durumu, fakülte ve tüketim sıklığına göre farklılaşmazken, zeytinyağı tüketen öğrencilerin bilgi düzeylerinin tüketmeyenlere göre anlamlı derecede daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Zeytinyağı, Gastronomi Eğitimi, Gastronomi Öğrencileri, Bilgi Düzeyi, Tüketim Alışkanlığı

Abstract

This study aims to determine the olive oil knowledge levels and consumption habits of Gastronomy and Culinary Arts students and to examine whether their knowledge levels differ according to various demographic variables. The study was designed using a relational survey model. The sample consisted of 283 students enrolled in the Gastronomy and Culinary Arts Departments of the Faculty of Applied Sciences in Burhaniye and the Faculty of Tourism at Balıkesir University. Data were collected through a questionnaire, and a 28-item knowledge test was used to measure olive oil knowledge. Frequency, percentage, independent samples t-test, and one-way analysis of variance (ANOVA) were employed for data analysis. The findings revealed that the mean knowledge score of the students was 11.23, corresponding to an overall success rate of 40.1%. Students demonstrated relatively higher knowledge regarding olive harvesting, processing practices, and cold extraction methods. However, notable deficiencies were identified in technical issues such as storage conditions, quality criteria, and health-related components of olive oil. While knowledge levels did not significantly differ according to gender, class level, internship experience, faculty, or consumption

* **Corresponding author:**

Mehmet Oğuzhan İlban, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Burhaniye Faculty of Applied Sciences, Balıkesir University, Burhaniye, Balıkesir, Türkiye.
Email: ilban@balikesir.edu.tr

frequency, students who consumed olive oil had significantly higher knowledge scores than non-consumers ($p<0.001$). The findings indicate the need to strengthen both theoretical and practical olive oil-related content within gastronomy education programs.

Keywords: Olive Oil, Gastronomy Education, Gastronomy Students, Knowledge Level, Consumption Habits

Received: 27 June 2026 * **Accepted:** 08 September 2026 * **Published:** 19 November 2026

GİRİŞ

Gastronomi ve mutfak sanatları, yalnızca yemek hazırlama ve sunma becerilerini değil, aynı zamanda kullanılan gıda ürünlerinin özelliklerini, üretim süreçlerini, kalite kriterlerini ve tüketici sağlığı üzerindeki etkilerini kapsayan disiplinler arası bir alandır. Bu nedenle gastronomi eğitimi alan bireylerin, mutfakta kullanılan temel ürünler hakkında bilimsel bilgiye sahip olmaları mesleki yeterliliklerinin önemli bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Özellikle Akdeniz mutfak kültürünün temel bileşenlerinden biri olan zeytin ve zeytinyağı, gastronomi eğitimi açısından özel bir öneme sahiptir.

Zeytin (Olea europaea L.), kökeni Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'ya dayandırılan, binlerce yıllık geçmişe sahip kültür bitkilerinden biridir. Zeytin ağacının meyvesinden mekanik yöntemlerle elde edilen zeytinyağı ise beslenme, sağlık ve gastronomi alanlarında önemli bir yere sahiptir (Eskiyörük, 2016; Özkaya ve ark., 2010). Zeytinyağı içerdiği tekli doymamış yağ asitleri, fenolik bileşenler, tokoferoller ve antioksidanlar sayesinde kalp-damar hastalıkları, hipertansiyon, bazı kanser türleri ve çeşitli kronik hastalıklara karşı koruyucu etkileri bulunan fonksiyonel bir gıda olarak değerlendirilmektedir (Boskou, 2009; Laleli, 2011; Karabulut, 2013). Bu özellikleri nedeniyle Akdeniz diyetinin temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmekte ve sağlıklı beslenme modellerinde önemli bir yer tutmaktadır.

Türk mutfak kültüründe de zeytin ve zeytinyağı tarihsel süreç boyunca önemli bir yere sahip olmuştur. Zeytinyağı; salatalar, mezeler, sebze yemekleri, et yemekleri, kızartmalar ve çeşitli hamur işlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Ardakoç, 2001; Yılmaz, 2000). Bunun yanında Türkiye, dünya zeytin ve zeytinyağı üretiminde önde gelen ülkeler arasında yer almakta olup özellikle Ege ve Marmara bölgeleri önemli üretim merkezleri olarak öne çıkmaktadır (Özkaya ve ark., 2010). Üretim miktarındaki artış ve tüketicilerin sağlıklı beslenmeye yönelik ilgisinin yükselmesi, zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyinin önemini daha da artırmaktadır.

Zeytinyağının kalitesini belirleyen unsurlar yalnızca üretim aşamasıyla sınırlı değildir. Hasat zamanı, taşıma koşulları, sıkım yöntemi, depolama sıcaklığı, ambalajlama şekli ve tüketim süreçleri ürün kalitesini doğrudan etkilemektedir (Tunalıoğlu ve ark., 2003; Durlu Özkaya ve Cömert 2011a; Özdoğan ve Tunalıoğlu, (2017). Buna rağmen toplumda ve hatta gıda alanında eğitim alan bireyler

arasında zeytinyağına ilişkin çeşitli yanlış inanışların bulunduğu bilinmektedir. Özellikle zeytinyağının rengi ile kalite arasındaki ilişki, depolama koşulları, kızartmalarda kullanım durumu ve kalite göstergeleri konusunda yanlış veya eksik bilgiler yaygın olarak görülebilmektedir.

Literatürde zeytinyağına yönelik çalışmaların önemli bir bölümü tüketici davranışları, satın alma tercihleri, sağlık etkileri ve üretim süreçleri üzerine yoğunlaşmaktadır (Bekdeşer, 2004; Cömert vd., 2012). Gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini inceleyen çalışmalar ise oldukça sınırlıdır. Bu konuda gerçekleştirilen öncü çalışmalardan biri olan Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya (2016), gastronomi öğrencilerinin zeytinyağı konusunda genel olarak bilgi sahibi olduklarını, ancak depolama sıcaklığı, depolama tanklarında azot kullanımı ve bazı kalite kriterleri gibi teknik konularda bilgi eksikliklerinin bulunduğunu ortaya koymuştur. Bununla birlikte söz konusu araştırma tek bir üniversitede yürütülmüş olup güncel koşullarda gastronomi öğrencilerinin bilgi düzeylerinin yeniden değerlendirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Günümüzde gastronomi eğitimi alan öğrenciler geleceğin şefleri, mutfak yöneticileri ve yiyecek-içecek profesyonelleri olarak ürün seçimi, satın alma kararları ve tüketici yönlendirme süreçlerinde önemli roller üstlenmektedir. Bu nedenle öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin belirlenmesi yalnızca bireysel bilgi düzeylerinin değerlendirilmesi açısından değil, aynı zamanda gastronomi eğitim programlarının etkinliğinin ortaya konulması açısından da önem taşımaktadır.

Bu araştırmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini ve tüketim alışkanlıklarını belirlemek, bilgi düzeylerinin çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığını incelemektir.

Zeytinyağının Tanımı ve Temel Özellikleri

Zeytinyağı, zeytin ağacının (Olea europaea L.) meyvelerinden yalnızca mekanik veya fiziksel yöntemlerle elde edilen, doğal yapısını koruyan ve doğrudan tüketime uygun bir yağ çeşididir. Kimyasal işlem görmeden üretilebilmesi, kendine özgü aroma ve duyusal özelliklere sahip olması ve yüksek besin değeri nedeniyle diğer bitkisel yağlardan ayrılmaktadır. Zeytinyağı, tarih boyunca Akdeniz havzasında beslenme kültürünün temel unsurlarından biri olmuş ve günümüzde de gastronomi alanında önemli bir yere sahip olmayı sürdürmektedir (Bozdoğan ve ark., 2003; Tunalıoğlu ve ark., 2003).

Zeytinyağının bileşimi büyük ölçüde trigliseritlerden oluşmakla birlikte oleik asit başta olmak üzere tekli doymamış yağ asitleri, tokoferoller, steroller, skualen, pigmentler ve fenolik bileşenler gibi insan sağlığı açısından önemli birçok biyoaktif madde içermektedir. Bu bileşenler zeytinyağının hem besleyici değerini hem de duyusal özelliklerini belirlemektedir (Boskou, 2009; Armutçu vd., 2013; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a).

Zeytinyağının kalitesi, zeytinin yetiştirilmesinden tüketiciye ulaşmasına kadar geçen tüm süreçlerden etkilenmektedir. Hasat zamanı, zeytinlerin toplama şekli, taşınma koşulları, işleme süresi ve kullanılan sıkım teknolojisi kalite üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Özellikle hasat edilen

zeytinlerin bekletilmeden işlenmesi ve uygun koşullarda taşınması, yağın kimyasal ve duyusal özelliklerinin korunması açısından önemlidir (Tunalıoğlu ve ark., 2003).

Zeytinlerin işlenmesinde kullanılan yöntemler de elde edilen ürünün kalitesini etkileyebilmektedir. Günümüzde özellikle soğuk sıkım yöntemi, yüksek sıcaklığın neden olabileceği kalite kayıplarını azaltması nedeniyle tercih edilmektedir. Bunun yanında kalite değerlendirmesi yalnızca asitlik değeri ile yapılmamakta; peroksit değeri, fenolik bileşen miktarı, duyusal özellikler ve çeşitli kimyasal analiz sonuçları birlikte değerlendirilmektedir (Özdoğan ve Tunalıoğlu, 2019; Özdemir ve ark. 2021, 2004; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a).

Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajlanması

Üretim sonrasında zeytinyağının kalitesinin korunabilmesi için uygun depolama koşullarının sağlanması gerekmektedir. Oksijen, ışık ve yüksek sıcaklık zeytinyağında oksidasyon süreçlerini hızlandırarak kalite kayıplarına neden olabilmektedir. Bu nedenle zeytinyağının paslanmaz çelik tanklarda, ışık almayan ortamlarda ve uygun sıcaklık koşullarında muhafaza edilmesi önerilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a; Boskou, 2009).

Ambalajlama da ürün kalitesinin korunmasında önemli bir faktördür. Koyu renkli cam şişeler ışığın olumsuz etkilerini azaltırken, uygun depolama koşulları raf ömrünün uzatılmasına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte uygun ambalajlama kalite kayıplarını tamamen ortadan kaldırmamakta, yalnızca bu süreci yavaşlatmaktadır. Bu nedenle depolama ve ambalajlama uygulamaları zeytinyağı kalite yönetiminin ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilmektedir (Boskou, 2009; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a).

Zeytinyağının Sağlık ve Gastronomi Açısından Önemi

Zeytinyağı, içerdiği tekli doymamış yağ asitleri ve fenolik bileşenler sayesinde sağlık açısından önemli bir fonksiyonel gıda olarak değerlendirilmektedir. Yapılan araştırmalar, düzenli zeytinyağı tüketiminin kardiyovasküler hastalıklar, hipertansiyon ve bazı kronik hastalıkların riskinin azaltılmasına katkı sağlayabileceğini göstermektedir. Ayrıca antioksidan özellikleri sayesinde hücresel hasarın azaltılmasında ve sağlıklı yaşlanma sürecinin desteklenmesinde önemli rol oynadığı belirtilmektedir (Boskou, 2009; Laleli, 2011; Karabulut, 2013; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a).

Türk mutfağında ise zeytinyağı yalnızca bir yağ çeşidi değil, aynı zamanda gastronomik kimliğin önemli bir unsurudur. Salatalar, mezeler, sebze yemekleri, et yemekleri ve çeşitli hamur işlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Kendine özgü aroma profili ve duyusal özellikleri nedeniyle birçok geleneksel yemeğin temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Ardakoç, 2001; Küçükkömürler ve Uluksar, 2018; Yılmaz, 2000; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011b).

Gastronomi Eğitiminde Zeytinyağı Bilgisi ve Mesleki Yeterlilik

Gastronomi eğitimi yalnızca yemek hazırlama ve sunma becerilerinin kazandırılmasını değil, aynı zamanda kullanılan hammaddelerin özelliklerinin, kalite kriterlerinin ve gastronomik kullanım alanlarının öğretilmesini de kapsamaktadır. Mesleki yeterlilik; teknik uygulama becerilerinin yanı sıra ürün bilgisi, gıda bilgisi ve doğru ürün seçebilme becerisini de içeren çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmektedir (Ko, 2010; Aycı, 2022).

Gastronomi alanında eğitim gören öğrencilerin ürünlerin kalite özelliklerini tanımaları, satın alma süreçlerinde doğru karar verebilmeleri, menü planlayabilmeleri ve tüketicileri doğru yönlendirebilmeleri beklenmektedir. Bu nedenle zeytinyağı gibi gastronomik açıdan önemli bir ürün hakkında yeterli bilgiye sahip olmaları mesleki gelişim açısından önem taşımaktadır. Son yıllarda yapılan çalışmalar, ürün bilgisi ve duyusal bilgi düzeyinin öğrencilerin mesleki becerileri ve profesyonel yeterlilikleri üzerinde olumlu etkiler oluşturduğunu ortaya koymaktadır (Damsbo-Svendsen ve ark., 2022; Alordiah ve ark., 2024).

Literatürde gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini doğrudan inceleyen çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmada öğrencilerin genel konularda bilgi sahibi oldukları, ancak depolama sıcaklığı, depolama tanklarında azot kullanımı ve kalite kriterleri gibi teknik konularda bilgi eksikliklerinin bulunduğu belirlenmiştir. Bu durum gastronomi eğitiminde zeytinyağına ilişkin teorik ve uygulamalı bilgi aktarımının önemini ortaya koymakta ve bu alandaki güncel araştırmaların gerekliliğini desteklemektedirlemek ve elde edilen bulgular doğrultusunda gastronomi eğitimine yönelik öneriler geliştirmektir.

Araştırma Hipotezleri

Literatürde gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini inceleyen çalışmalar sınırlı olmakla birlikte, öğrencilerin eğitim süreçleri, tüketim alışkanlıkları ve demografik özelliklerinin bilgi düzeyleri üzerinde etkili olabileceği belirtilmektedir (Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya, 2016). Ayrıca gastronomi eğitiminde ürün bilgisinin mesleki yeterliliklerin önemli bir bileşeni olduğu ve öğrencilerin ürünlere yönelik bilgi düzeylerinin eğitim süreçleri boyunca gelişebileceği ifade edilmektedir (Ko, 2010; Aycı, 2022).

Bu doğrultuda araştırmada aşağıdaki hipotezler test edilmiştir:

H1: Kadın ve erkek öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2: Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri sınıf düzeyine göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H3: Staj yapan ve staj yapmayan öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H4: Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri zeytinyağı tüketim sıklığına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H5: Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Turizm Fakültesi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H6: Zeytinyağı tüketen öğrenciler ile zeytinyağı tüketmeyen öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Bu hipotezler doğrultusunda öğrencilerin bilgi düzeyleri ile demografik özellikleri ve tüketim davranışları arasındaki ilişkiler istatistiksel analizler aracılığıyla değerlendirilmiştir.

YÖNTEM

Bu araştırma, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini ve tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla gerçekleştirilen nicel bir araştırmadır. Araştırmada öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığının incelenmesi amaçlandığından ilişkisel tarama modeli kullanılmıştır. İlişkisel tarama modeli, bireylerin belirli bir konuya ilişkin mevcut durumlarının ortaya konulmasına ve değişkenler arasındaki farklılıkların incelenmesine olanak sağlayan betimsel araştırma modellerinden biridir.

Araştırmanın evrenini Balıkesir Üniversitesi bünyesinde gastronomi eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören öğrencilere ulaşılmıştır.

Araştırmada olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Veri toplama sürecinde gönüllülük esas alınmış ve araştırmaya katılmayı kabul eden öğrenciler örnekleme dâhil edilmiştir. Veri temizleme sürecinin ardından analizlerde kullanılabilecek nitelikte toplam 283 anket elde edilmiştir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların cinsiyet, yaş, medeni durum, öğrenim gördüğü fakülte, sınıf düzeyi, gelir durumu, staj yapma durumu, zeytinyağı tüketim durumu ve zeytinyağı tüketim sıklığı gibi demografik özelliklerini ve tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır.

Anketin ikinci bölümünde öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini ölçmeye yönelik 28 ifade bulunmaktadır. Söz konusu ifadeler Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya (2016) tarafından gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla kullanılan anket formundan yararlanılarak oluşturulmuştur. Ölçekte yer alan ifadeler; hasat ve işleme süreçleri, depolama koşulları, ambalajlama, kalite unsurları, sağlık özellikleri ve kullanım alanları gibi zeytinyağına ilişkin temel bilgi

alanlarını kapsamaktadır. Katılımcılardan her ifadeyi "Katılmıyorum", "Fikrim Yok" ve "Katılıyorum" seçeneklerinden biri ile değerlendirmeleri istenmiştir.

Araştırmanın uygulanabilmesi için Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulundan gerekli etik kurul izni alınmıştır (Karar Tarihi: 23.05.2025; Karar No: 2025/05-65). Araştırma sürecinde gönüllülük ilkesi esas alınmış, katılımcılara araştırmanın amacı hakkında bilgi verilmiş ve elde edilen verilerin yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılacağı belirtilmiştir.

Bilgi Düzeyinin Hesaplanması ve Güvenirlik Analizi

Araştırmada öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla ölçekte yer alan 28 ifade için literatür ve uzman görüşleri doğrultusunda doğru cevap anahtarı oluşturulmuştur. Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğru cevaplarla karşılaştırılarak puanlanmıştır. Bu kapsamda doğru cevaplar "1", yanlış cevaplar ve "fikrim yok" yanıtları ise "0" olarak kodlanmıştır. Bilgi testlerinde doğru bilgiye sahip olmama durumu, yanlış bilgiye sahip olma durumu ile birlikte değerlendirildiğinden "fikrim yok" yanıtları da yanlış cevaplarla aynı şekilde puanlanmıştır. Böylece her katılımcı için 0 ile 28 arasında değişen toplam bilgi puanı elde edilmiştir. Toplam puanın yükselmesi öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin arttığını göstermektedir.

Bilgi testinin güvenirliğinin belirlenmesinde Kuder-Richardson 20 (KR-20) katsayısından yararlanılmıştır. KR-20, iki kategorili (0-1) olarak puanlanan bilgi testlerinde iç tutarlılığın belirlenmesinde kullanılan ve Cronbach Alpha katsayısının özel bir formu olarak kabul edilen bir güvenirlik katsayısıdır (Kuder ve Richardson, 1937; Tavakol ve Dennick, 2011). Araştırmada bilgi testi kapsamında yer alan 28 madde için hesaplanan KR-20 katsayısı 0,794 olarak bulunmuştur. Elde edilen bu değer, bilgi testinin iyi düzeyde iç tutarlılığa sahip olduğunu ve öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini güvenilir biçimde ölçtüğünü göstermektedir.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler IBM SPSS Statistics paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Öncelikle katılımcıların demografik özelliklerini ve zeytinyağı tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla frekans ve yüzde analizlerinden yararlanılmıştır.

Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini ortaya koymak amacıyla her bir ifadeye verilen doğru cevap oranları hesaplanmış ve katılımcıların toplam bilgi puanları belirlenmiştir. Araştırma hipotezlerinin test edilmesinde iki grup içeren değişkenlerde bağımsız örneklem t-testi, ikiden fazla grup içeren değişkenlerde ise tek yönlü varyans analizi (One-Way ANOVA) kullanılmıştır. Analizlerde istatistiksel anlamlılık düzeyi $p<0,05$ olarak kabul edilmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmaya toplam 283 öğrenci katılmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	**n**	**%**
Kadın	169	59,7
Erkek	113	39,9
Geçersiz/Cevapsız	1	0,4
Yaş		
18–20	131	46,3
21–23	136	48,1
24–26	8	2,8
30 ve üzeri	8	2,8
Medeni Durum		
Evli	12	4,2
Bekâr	270	95,4
Geçersiz/Cevapsız	1	0,4
Fakülte		
Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi	143	50,5
Turizm Fakültesi	140	49,5
Sınıf Düzeyi		
1. sınıf	107	37,8
2. sınıf	40	14,1
3. sınıf	73	25,8
4. sınıf	63	22,3
Staj Durumu		
Evet	129	45,6
Hayır	152	53,7
Geçersiz/Cevapsız	2	0,7
Toplam	283	100,0

Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların %59,7'sinin kadın, %39,9'unun erkek olduğu görülmektedir. Öğrencilerin büyük çoğunluğu (%94,4) 18–23 yaş aralığında yer almaktadır. Katılımcıların %95,4'ü bekâr olup örneklem ağırlıklı olarak genç üniversite öğrencilerinden oluşmaktadır. Fakülte dağılımı incelendiğinde öğrencilerin %50,5'inin Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesinde, %49,5'inin ise Turizm Fakültesinde öğrenim gördüğü belirlenmiştir. Sınıf düzeyleri açısından en yüksek katılımın birinci sınıf öğrencilerinden (%37,8) geldiği görülmektedir. Ayrıca öğrencilerin %45,6'sı daha önce staj yaptığını belirtmiştir.

Katılımcıların Gelir Durumu ve Zeytinyağı Tüketim Özellikleri

Katılımcıların gelir durumları ve zeytinyağı tüketim özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2. Katılımcıların Gelir Durumu ve Zeytinyağı Tüketim Özellikleri

Aylık Hane Geliri (TL)	**n**	**%**
28.000–35.000	90	31,8
35.001–40.000	83	29,3
40.001–45.000	22	7,8
45.001–50.000	38	13,4
Cevapsız	50	17,7
Zeytinyağı Tüketim Durumu		
Evet	171	60,4
Hayır	103	36,4
Geçersiz/Cevapsız	9	3,2
Zeytinyağı Tüketim Sıklığı		
Her gün	78	27,6
Haftada 2–3 kez	86	30,4
Haftada 1 kez	52	18,4
Ayda 2–3 kez	42	14,8
Ayda 1 kez	12	4,2
Hiç	9	3,2
Cevapsız	4	1,4
Toplam	283	100,0

Tablo 2 incelendiğinde öğrencilerin gelir düzeylerinin ağırlıklı olarak 28.000–40.000 TL aralığında yoğunlaştığı görülmektedir (%61,1). Katılımcıların %60,4'ü zeytinyağı tükettiğini belirtmiştir. Tüketim sıklıkları değerlendirildiğinde öğrencilerin %58,0'inin zeytinyağını her gün veya haftada 2–3 kez tükettiği belirlenmiştir. Bu durum zeytinyağının öğrencilerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir.

Öğrencilerin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri

Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla bilgi testinde yer alan 28 ifade doğru cevap anahtarı doğrultusunda yeniden kodlanmıştır. Doğru cevaplar 1 puan, yanlış cevaplar ve "fikrim yok" yanıtları ise 0 puan olarak değerlendirilmiştir. Bilgi testine ilişkin gerçekleştirilen güvenirlik analizi sonucunda KR-20 katsayısı 0,794 olarak bulunmuştur. Bu değer, bilgi testinin iyi düzeyde iç tutarlılığa sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 3. Öğrencilerin Zeytinyağı Bilgi Puanlarına İlişkin Tanımlayıcı İstatistikler

	Minimum	**Maksimum**	**Ortalama**	**SS**
Bilgi Puanı	0	23	11,23	5,14

Tablo 3'e göre öğrencilerin bilgi puanı ortalaması 11,23 olarak bulunmuştur. Bilgi testinden alınabilecek maksimum puanın 28 olduğu dikkate alındığında öğrencilerin ortalama başarı düzeyinin %40,1 olduğu görülmektedir. Bu sonuç, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin orta düzeyin altında olduğunu göstermektedir.

Tablo 4. Öğrencilerin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Maddelerine Verdikleri Doğru Yanıtların Dağılımı

İfade	**Doğru Yanıt (%)**
Zeytin hasadında dikkat edilmesi gereken özel durum yoktur.	71,0
Bahçede güneşten ve yağmurdan korunan kasadaki zeytin en kısa sürede fabrikaya ulaştırılmalıdır.	65,4
Zeytinyağının depolanması sırasında özel koşullara ihtiyaç yoktur.	55,1
Zeytinyağı sıkım aşamasında kalite açısından en uygun yöntem soğuk sıkımdır.	53,0
Sıkım öncesi yıkanan zeytinin yıkama suyu belli aralıklarla değiştirilmelidir.	51,6
Zeytinyağı kuru yerde depolanmalıdır.	51,6
Sıcaklık, zeytinyağının raf ömrünü belirleyen en önemli faktörlerden biridir.	49,8
Zeytinyağı kızartmalarda kullanılmaz.	48,4
Fabrikaya gelen zeytin 8–24 saat içinde işlenmelidir.	47,7
Zeytinin sıkımında kullanılan yöntemler sağlık bileşenleri bakımından farklılık göstermesine neden olur.	46,6
Zeytinyağı koyu renkli şişede depolanmalıdır.	45,2
Etli yemekler zeytinyağı ile pişirilmez.	45,2
Zeytinyağı ışıktan etkilenmez.	44,2
Zeytinler sıkılana kadar fabrika avlusunda bekletilmesinin yağ kalitesi üzerine olumsuz etkisi vardır.	43,1
Kaliteli ürün elde etmek için zeytinlerin mutlaka tanıdık üreticilerden satın alınması gerekir.	41,3
Zeytinyağı depolama tanklarının dip kısmı posa almaya uygun olmalıdır.	41,3
Unlu mamullerde zeytinyağı kullanılmaz.	39,6
Zeytinyağı mutlaka krom-nikel paslanmaz çelik tanklarda depolanmalıdır.	32,9
Zeytinyağı ağzı sıkı kapanmış plastik şişede depolanmalıdır.	31,8
Zeytinyağının rengi bir kalite göstergesidir.	31,8
Zeytin geç hasat edildiği zaman yağın sağlık bileşenleri üzerine olumlu etkisi vardır.	29,0
Zeytinyağının kalitesini belirlemek için asitlik derecesini bilmek yeterlidir.	28,6
Uygun ambalajlama ile rafta zeytinyağında oluşabilecek kusurlar tamamen engellenir.	26,9
Depolama odası yaz-kış 16–18°C sıcaklıkta olmalıdır.	26,5
Zeytinyağı dumanlanma noktası en yüksek yağdır.	24,0
Büyük miktarlarda depolanan zeytinyağı 1 litrelik cam şişelere bölünmelidir.	22,6
Zeytinyağı ile doldurulan depolama tanklarının boş kısımları azot gazı ile doldurulmalıdır.	16,3
Zeytinyağının önemli sağlık bileşenleri yağ asitleridir.	12,4

Ortalama Bilgi Düzeyi: %40,1

Tablo 4 incelendiğinde öğrencilerin en yüksek başarı gösterdikleri maddelerin zeytin hasadı (S1; %71,0), zeytinlerin fabrikaya ulaştırılması (S4; %65,4) ve sıkım sonrası depolama ile ilgili temel uygulamalar olduğu görülmektedir. Buna karşılık öğrencilerin en düşük başarı gösterdikleri maddeler zeytinyağının sağlık bileşenleri (S22; %12,4), depolama tanklarında azot kullanımı (S13; %16,3), büyük miktarlarda depolanan zeytinyağının cam şişelere bölünmesi (S16; %22,6) ve zeytinyağının dumanlanma noktası (S28; %24,0) ile ilgilidir.

Genel olarak değerlendirildiğinde öğrencilerin üretim süreci ve temel kullanım alanlarına ilişkin konularda görece daha yüksek bilgi düzeyine sahip oldukları, buna karşın depolama koşulları, kalite kriterleri ve sağlık bileşenleri gibi daha teknik konularda önemli bilgi eksikliklerinin bulunduğu görülmektedir. Bu bulgu, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin uygulamaya yönelik temel bilgilere sahip olmakla birlikte uzmanlık gerektiren teknik konularda ek eğitime ihtiyaç duyduklarını göstermektedir.

Hipotez Testlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında öğrencilerin zeytinyağı bilgi puanlarının çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek amacıyla bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmıştır.

H1: Kadın ve erkek öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Tablo 5. Cinsiyete Göre Bilgi Düzeyinin Karşılaştırılması

Cinsiyet	n	Ortalama	SS	t	p
Kadın	169	11,12	5,12		
Erkek	113	11,31	5,19	-0,292	0,771

Tablo 5 incelendiğinde kadın öğrencilerin bilgi puanı ortalamasının 11,12, erkek öğrencilerin bilgi puanı ortalamasının ise 11,31 olduğu görülmektedir. Yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır ($p>0,05$). Bu nedenle H1 hipotezi reddedilmiştir.

H2: Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri sınıf düzeyine göre anlamlı farklılık göstermektedir.

Tablo 6. Sınıf Düzeyine Göre Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması

Sınıf Düzeyi	n	Ortalama ($\bar{X}$)	SS
1. sınıf	107	11,32	5,21
2. sınıf	40	10,68	4,74
3. sınıf	73	10,93	5,08
4. sınıf	63	11,78	5,36
ANOVA		F=0,483	p=0,694

Öğrencilerin bilgi puanları sınıf düzeylerine göre incelendiğinde en yüksek ortalamanın dördüncü sınıf öğrencilerinde ($\bar{X}$=11,78), en düşük ortalamanın ise ikinci sınıf öğrencilerinde ($\bar{X}$=10,68) olduğu görülmektedir. Ancak yapılan tek yönlü varyans analizi sonucunda sınıf düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (F=0,483; p=0,694). Bu nedenle H2 hipotezi reddedilmiştir.

H3: Staj yapan ve staj yapmayan öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Tablo 7. Staj Durumuna Göre Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması

Staj Durumu	n	Ortalama	SS	t	p
Evet	129	11,23	5,03		
Hayır	152	11,27	5,23	-0,061	0,952

Yapılan t-testi sonucunda staj yapan ve yapmayan öğrencilerin bilgi puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (p>0,05). H3 hipotezi reddedilmiştir.

H4: Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri zeytinyağı tüketim sıklığına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

Tablo 8. Zeytinyağı Tüketim Sıklığına Göre Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması

Tüketim Sıklığı	n	Ortalama ($\bar{X}$)	SS
Her gün	78	11,88	4,91
Haftada 2–3 kez	86	11,67	5,04
Haftada 1 kez	52	9,75	5,36
Ayda 2–3 kez	42	11,45	4,82
Ayda 1 kez	12	9,58	5,17
Hiç	9	9,56	5,41
ANOVA		F=1,742	p=0,125

Zeytinyağı tüketim sıklığı arttıkça bilgi puanlarında kısmi bir artış eğilimi görülmekle birlikte, yapılan tek yönlü varyans analizi sonucunda gruplar arasındaki farklılığın istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlenmiştir (F=1,742; p=0,125). Dolayısıyla öğrencilerin bilgi düzeyleri tüketim sıklıklarına göre anlamlı biçimde farklılaşmamaktadır ve H4 hipotezi reddedilmiştir.

H5: Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Turizm Fakültesi öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Tablo 9. Fakülteye Göre Bilgi Düzeyinin Karşılaştırılması

Fakülte	n	Ortalama	SS	t	p
Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi	143	11,52	5,14		
Turizm Fakültesi	140	10,93	5,14	0,973	0,331

Tablo 9'a göre Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi öğrencilerinin bilgi puan ortalamaları daha yüksek görünmekle birlikte bu fark istatistiksel olarak anlamlı değildir (p>0,05). Dolayısıyla H5 hipotezi reddedilmiştir.

H6: Zeytinyağı tüketen öğrenciler ile zeytinyağı tüketmeyen öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Tablo 10. Zeytinyağı Tüketim Durumuna Göre Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması

Zeytinyağı Tüketim Durumu	n	Ortalama	SS	t	p
Tüketen	171	12,25	4,95		
Tüketmeyen	103	9,48	5,08	4,617	0,000

Tablo 10 incelendiğinde zeytinyağı tüketen öğrencilerin bilgi puanı ortalamalarının ($\bar{X}$=12,25), tüketmeyen öğrencilerin bilgi puanı ortalamalarından ($\bar{X}$=9,48) daha yüksek olduğu görülmektedir. Yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda bu farklılığın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0,001$). Bu sonuç doğrultusunda H6 hipotezi kabul edilmiştir.

Tartışma

Bu araştırmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri ve bu bilgi düzeylerinin çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiştir. Araştırma bulguları, öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin genel olarak istenilen düzeyin altında olduğunu ve özellikle teknik bilgi gerektiren konularda önemli eksiklikler bulunduğunu göstermektedir.

Araştırmada öğrencilerin ortalama bilgi puanının 11,23 olduğu ve bilgi testinden alınabilecek maksimum puanın 28 olduğu dikkate alındığında genel başarı düzeyinin %40,1 olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağı konusunda temel düzeyde bilgi sahibi olduklarını ancak mesleki yeterlilik açısından beklenen bilgi düzeyine ulaşamadıklarını göstermektedir. Gastronomi eğitiminin temel amaçlarından biri öğrencilerin yalnızca yemek hazırlama becerilerini değil, aynı zamanda kullanılan ürünlerin üretim süreçleri, kalite özellikleri ve kullanım alanları hakkında da kapsamlı bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır (Ko, 2010; Sezen, 2018). Bu açıdan değerlendirildiğinde elde edilen bulgular, zeytinyağı gibi Türk mutfağı açısından stratejik öneme sahip bir ürün konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin geliştirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Araştırma sonuçları öğrencilerin bazı temel konularda daha yüksek bilgi düzeyine sahip olduklarını göstermektedir. Özellikle zeytin hasadı, zeytinlerin uygun koşullarda fabrikaya ulaştırılması, soğuk sıkım yöntemi ve temel depolama uygulamalarına ilişkin maddelerde doğru cevap oranlarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, söz konusu konuların hem gastronomi eğitiminde hem de kamuoyunda sıkça vurgulanan temel bilgiler arasında yer almasından kaynaklandığı düşünülebilir. Son yıllarda tüketicilerin zeytinyağı kalitesine ilişkin farkındalıklarının artması ve özellikle soğuk sıkım, erken hasat ve uygun depolama gibi kavramların medya aracılığıyla daha görünür hâle gelmesi öğrencilerin bu konulardaki bilgi düzeylerini olumlu yönde etkilemiş olabilir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a; Özkaya vd., 2010).

Buna karşılık öğrencilerin özellikle teknik bilgi gerektiren konularda önemli eksikliklere sahip oldukları görülmektedir. Araştırmada en düşük doğru cevap oranlarının zeytinyağının sağlık bileşenleri, depolama tanklarında azot kullanımı, depolama sıcaklığı, dumanlanma noktası ve kalite değerlendirme kriterlerine ilişkin maddelerde ortaya çıktığı belirlenmiştir. Oysa bu konular zeytinyağının kalite özelliklerinin korunması ve profesyonel mutfaklarda doğru kullanımının sağlanması açısından kritik öneme sahiptir. Özellikle depolama sürecinde oksidasyonun önlenmesi amacıyla azot kullanımının ve uygun sıcaklık koşullarının sağlanmasının kaliteyi doğrudan etkilediği bilinmektedir (Boskou, 2009; Durlu Özkaya ve Cömert, 2011a). Benzer şekilde zeytinyağının kimyasal ve duyusal kalite kriterlerinin yalnızca asitlik değeriyle açıklanamayacağı da literatürde açık biçimde ortaya konulmuştur (Boskou, 2009). Bu sonuçlar, öğrencilerin teorik ve teknik bilgi gerektiren alanlarda yeterli düzeyde bilgi sahibi olmadıklarını göstermektedir.

Araştırmanın dikkat çekici bulgularından biri, öğrencilerin bilgi düzeylerinin cinsiyet, sınıf düzeyi, staj yapma durumu ve öğrenim görülen fakülteye göre anlamlı farklılık göstermemesidir. Özellikle sınıf düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın bulunmaması dikkat çekicidir. Gastronomi eğitiminin ilerleyen yıllarında öğrencilerin ürün bilgisi ve mesleki yeterliliklerinin artması beklenmektedir. Ancak bu araştırmada birinci sınıf ve dördüncü sınıf öğrencileri arasında anlamlı bir bilgi farkının ortaya çıkmaması, zeytinyağına ilişkin bilgi aktarımının eğitim sürecinde sistematik bir gelişim göstermediğine işaret etmektedir. Bu durum zeytinyağı ve benzeri yerel ürünlere yönelik teorik ve uygulamalı eğitim içeriklerinin gözden geçirilmesi gerektiğini düşündürmektedir. Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmada da öğrencilerin bazı teknik konularda yetersiz bilgiye sahip oldukları belirtilmiş olup, mevcut araştırma sonuçları bu bulguları desteklemektedir.

Araştırmanın en önemli bulgularından biri, zeytinyağı tüketen öğrencilerin bilgi düzeylerinin tüketmeyen öğrencilere göre anlamlı derecede daha yüksek olmasıdır. Bu sonuç, ürünle doğrudan temasın ve tüketim deneyiminin bilgi düzeyini artırabileceğini göstermektedir. Tüketim davranışları bireylerin ürün hakkında bilgi edinme motivasyonlarını artırmakta ve ürünün özelliklerine ilişkin farkındalıklarının gelişmesine katkı sağlamaktadır. Gastronomi eğitiminde deneyimsel öğrenmenin önemini vurgulayan çalışmalar da öğrencilerin ürünlerle doğrudan etkileşim kurmalarının bilgi ve beceri düzeylerini olumlu yönde etkilediğini ortaya koymaktadır (Damsbo-Svendsen vd., 2022). Bu bağlamda zeytinyağının yalnızca teorik olarak öğretilmesinin değil, tadım uygulamaları, üretim tesisi ziyaretleri ve duyusal analiz etkinlikleriyle desteklenmesinin öğrencilerin bilgi düzeylerini artırabileceği değerlendirilmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde araştırma bulguları, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağı konusunda temel düzeyde bilgi sahibi olduklarını ancak kalite değerlendirme, depolama teknolojileri, sağlık bileşenleri ve profesyonel kullanım alanları gibi uzmanlık gerektiren konularda önemli bilgi eksikliklerinin bulunduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar gastronomi eğitim programlarında

zeytinyağına yönelik teorik ve uygulamalı eğitim içeriklerinin güçlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Ayrıca öğrencilerin ürünle doğrudan temas kurabilecekleri uygulamalı eğitim faaliyetlerinin artırılması, bilgi düzeylerinin geliştirilmesine katkı sağlayabilir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuçlar

Bu araştırmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri ve tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Araştırma sonuçları, öğrencilerin zeytinyağına ilişkin genel bilgi düzeylerinin istenilen seviyede olmadığını ortaya koymuştur. Bilgi testinden elde edilen bulgular doğrultusunda öğrencilerin ortalama başarı düzeyinin %40,1 olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağı konusunda temel düzeyde bilgi sahibi olduklarını ancak mesleki uygulamalar açısından gerekli görülen teknik bilgi düzeyine ulaşamadıklarını göstermektedir.

Madde bazında elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin özellikle zeytin hasadı, zeytinlerin işleme tesislerine ulaştırılması ve soğuk sıkım yöntemi gibi temel konularda daha yüksek bilgi düzeyine sahip oldukları görülmüştür. Buna karşılık depolama tanklarında azot kullanımı, uygun depolama sıcaklığı, zeytinyağının sağlık bileşenleri, kalite kriterleri ve dumanlanma noktası gibi teknik konularda bilgi eksikliklerinin bulunduğu belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında test edilen hipotezlerden yalnızca zeytinyağı tüketim durumuna ilişkin hipotez desteklenmiştir. Zeytinyağı tüketen öğrencilerin bilgi düzeylerinin tüketmeyen öğrencilere göre anlamlı derecede daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Buna karşılık cinsiyet, sınıf düzeyi, staj yapma durumu, öğrenim görülen fakülte ve tüketim sıklığı değişkenlerine göre bilgi düzeylerinde anlamlı farklılık bulunmamıştır.

Özellikle sınıf düzeyleri arasında anlamlı farklılık bulunmaması dikkat çekici bir sonuçtur. Bu durum öğrencilerin eğitim süreçleri boyunca zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin sistematik biçimde artmadığını göstermektedir. Dolayısıyla zeytinyağı ve benzeri yerel ürünlere ilişkin eğitim içeriklerinin gözden geçirilmesi gerektiği söylenebilir.

Teorik Katkılar

Araştırma, gastronomi öğrencilerinin zeytinyağı bilgi düzeylerini güncel verilerle ortaya koyması bakımından literatüre katkı sağlamaktadır. Özellikle Güdek, Çetin ve Durlu Özkaya (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmadan yaklaşık on yıl sonra benzer bir örneklem üzerinde elde edilen sonuçlar, gastronomi öğrencilerinin teknik zeytinyağı bilgisi konusunda hâlen çeşitli eksikliklere sahip olduğunu göstermektedir.

Araştırma ayrıca zeytinyağı tüketimi ile bilgi düzeyi arasındaki ilişkiyi ortaya koyarak gastronomi eğitiminde deneyimsel öğrenmenin önemine ilişkin literatürü desteklemektedir. Öğrencilerin ürünle doğrudan temas kurmalarının bilgi düzeylerini artırabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Uygulamaya Yönelik Öneriler

Araştırma bulguları doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilebilir:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarında zeytinyağına ilişkin teorik içerikler artırılmalıdır.
- Zeytinyağı üretim süreçleri, kalite kriterleri, depolama koşulları ve duyusal değerlendirme konularını içeren uygulamalı eğitim faaliyetleri müfredata entegre edilmelidir.
- Öğrencilerin zeytinyağı üretim tesisleri, sıkım fabrikaları ve zeytinyağı işletmelerine teknik geziler düzenlenmelidir.
- Zeytinyağı tadımı ve duyusal analiz uygulamalarına ders içeriklerinde daha fazla yer verilmelidir.
- Özellikle zeytinyağı kalite kriterleri, sağlık bileşenleri ve profesyonel kullanım alanlarına yönelik eğitim materyalleri geliştirilmelidir.
- Zeytin ve zeytinyağı üretiminin yoğun olduğu bölgelerde faaliyet gösteren üniversiteler ile sektör temsilcileri arasında iş birlikleri artırılmalıdır.
- Gastronomi öğrencilerinin yerel ve coğrafi işaretli ürünlere yönelik bilgi düzeylerini geliştirecek uygulamalı eğitim modelleri oluşturulmalıdır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle araştırma yalnızca Balıkesir Üniversitesi bünyesinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerle gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle elde edilen sonuçlar Türkiye'deki tüm gastronomi öğrencilerine genellenemez.

Araştırmada kullanılan veriler katılımcıların belirli bir dönemde verdikleri yanıtlara dayanmaktadır. Ayrıca bilgi düzeyi yalnızca anket formunda yer alan ifadeler aracılığıyla ölçülmüş olup öğrencilerin uygulamalı becerileri değerlendirilmemiştir.

Bunun yanında araştırma kesitsel bir yapıda gerçekleştirildiğinden öğrencilerin bilgi düzeylerindeki değişim zaman içerisinde izlenememiştir.

Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

Gelecekte yapılacak araştırmalarda farklı üniversitelerde öğrenim gören gastronomi öğrencilerinin bilgi düzeyleri karşılaştırılabilir. Ayrıca gastronomi öğrencileri ile aşçılık programı öğrencileri, profesyonel aşçılar veya tüketiciler arasında karşılaştırmalı çalışmalar gerçekleştirilebilir.

Bunun yanı sıra öğrencilerin yalnızca bilgi düzeylerinin değil, duyusal analiz becerilerinin, satın alma davranışlarının ve zeytinyağına yönelik tutumlarının da birlikte değerlendirildiği araştırmalar literatüre önemli katkılar sağlayacaktır.

Son olarak, zeytinyağı eğitimine yönelik uygulamalı müdahale programlarının ön test-son test desenleri kullanılarak değerlendirilmesi, gastronomi eğitiminde hangi öğretim yöntemlerinin daha etkili olduğunu ortaya koyması açısından yararlı olacaktır.

Ek Beyan

Yazar Katkıları

Bu çalışmada yazarların katkısı eşittir; her iki yazar da araştırma fikrinin geliştirilmesi, veri analizi, yazım ve son okuma aşamalarına eşit düzeyde katkı sağlamıştır.

Finansman

Bu çalışma herhangi bir kurum veya kuruluş tarafından desteklenmemiştir.

Sorumlu Yapay Zeka Beyanı

Bu çalışmada yapay zekâ araçları, dil düzenleme aşamalarında kullanılmıştır. Yazarlar olarak, yapay zekâ tarafından üretilen içerikten doğabilecek tüm sorunların sorumluluğunu tamamen üstlendiğimizi beyan ederiz.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar, bu çalışmanın yayımlanmasıyla ilgili herhangi bir çıkar çatışmasının bulunmadığını beyan etmektedir.

Etik Onay

Bu çalışmanın tüm süreçlerinde Pen Academic Publishing Araştırma Etiği Politikası ilkelerine uyulmuştur. Araştırma için gerekli etik kurul onayı, Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu tarafından 23.05.2025 tarihli ve 2025/05-65 sayılı toplantıda alınmıştır.

KAYNAKÇA

Alordiah, C. O., Okafor, C. N., & Nwankwo, B. E. (2024). Insight into assessment tools for culinary competence and nutritional knowledge among culinary students. *Asian Journal of Agriculture, Food and Environment*, *1*(1), 1–12.

Ardakoç, B. (2001). *Türk sofrası*. Geçit Kitabevi.

Armutcu, F., Namuslu, M., Yüksel, R., & Kaya, M. (2013). Zeytinyağı ve sağlık: Biyoaktif bileşenleri, antioksidan özellikleri ve klinik etkileri. *Konuralp Medical Journal*, *5*(1), 60–68. https://izlik.org/JA79HT43WD

Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi* [Master's thesis, Balikesir University (Turkey)].

Bekdeşer, E. (2004). *Zeytinyağı kullanan ve kullanmayan bayan tüketicilerin zeytinyağına yönelik tutumları ile demografik ve sosyo-ekonomik faktörlerine göre karşılaştırılması ve bir pilot araştırma* [Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi]. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Boskou, D. (2009). *Olive oil: Minor constituents and health*. CRC Press.

Bozdoğan, D., Didin, M., & Keçeli, T. (2003, 2–3 Ekim). Hatay ili natural zeytinyağlarının kalitesinin belirlenmesi üzerine bir çalışma. *Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri*. İzmir.

Cömert, M., Adıyaman, S., & Özkaya, F. D. (2012). Yerel halkın zeytinyağı ile ilgili bilgi düzeyinin belirlenmesi: Gölbaşı, Ankara örneği. *Zeytin Bilimi*, *3*(1), 1–9.

Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B., Christensen, R. H. B., Brockhoff, P. B., & Olsen, A. (2022). Effects on skills and knowledge of a sensory teaching programme for culinary students. *International Journal of Food Design*, *7*(2), 191–214.

Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2011a). Farklı duyusal özellikteki zeytinyağlarıyla hazırlanan kek ve böreklerin gençler tarafından değerlendirilmesi. *Zeytin Bilimi*, *2*(1), 37–42.

Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2011b). Türk mutfağında yer alan yemek grupları ve zeytinyağının önemi. *International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit Bildiriler Kitabı* (ss. 434–448).

Eskiyörük, D. (2016). Antik çağda zeytin ve zeytinyağı: Kilikya Bölgesi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *4*(Special Issue 1), 228–243.

Güdek, M., Çetin, K., & Durlu Özkaya, F. (2016). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri. *Zeytin Bilimi*, *6*(2), 93–97.

Karabulut, C. (2013). *Zeytin ve zeytinyağı raporu*. Aydın Ticaret Borsası.

Ko, W. H. (2010). Evaluating culinary competence in food and beverage management students. *Journal of Culinary Science & Technology*, *8*(2–3), 136–146.

Kuder, G. F., & Richardson, M. W. (1937). The theory of the estimation of test reliability. *Psychometrika*, *2*(3), 151–160. https://doi.org/10.1007/BF02288391

Küçükkömürler, S., & Uluksar, F. Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe zeytinyağı kullanımı: Muğla örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *6*(2), 194–212.

Laleli, Y., Akçiçek, E., & Ötleş, S. (2011). *Zeytinyağı ve sağlık*. Akhisar Ticaret Borsası.

Özdemir, Y., Kayahan, S., & Keskinel, Ö. (2021). Türkiye'de 2000-2019 yıllarındaki zeytinyağı teknolojisi, kalitesi ve analizleri ile ilgili lisansüstü tezlerde çalışılan konuların analizi. *Bahçe*, *50*(2), 149–153. https://doi.org/10.53471/bahce.1022159

Özdoğan, D., & Tunalıoğlu, R. (2017). Zeytinyağında kalite. *Zeytin Bilimi*, *7*(1), 25–31.

Özdoğan, D., & Tunalıoğlu, R. (2019). Türkiye'de zeytinyağında kalite ve markalaşmanın incelenmesi. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *16*(1), 35–43.

Özkaya, M. T., Tunalıoğlu, R., Eken, S., Ulaş, M., Danacı, A., İnan, N., & Tibet, U. (2010). Türkiye zeytinciliğinin sorunları ve çözüm önerileri. *Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi*. Ankara.

Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma* [Master's thesis, Balikesir University (Turkey)].

Tavakol, M., & Dennick, R. (2011). Making sense of Cronbach's alpha. *International Journal of Medical Education*, *2*, 53–55. https://doi.org/10.5116/ijme.4dfb.8dfd

Tunalıoğlu, R., Tiryaki, Y. G., Tan, S., & Taşkaya, B. (2003, 2–3 Ekim). Dünya zeytinyağındaki gelişmeler ve Türkiye zeytinyağı tüketimindeki değişimler. *Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri*. İzmir.

Yılmaz, A. (2000). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. Boyut Matbaacılık.