

Makale

Yazar Aysu Altaş

Gönderim Tarihi: 21-Ara-2017 10:22PM (UTC+0200)

Gönderim Numarası: 898858388

Dosya adı: turnitin_son.pdf (425.81K)

Kelime sayısı: 7385

Karakter sayısı: 40744

1. Giriş

“Dışarıda yemek yeme, bireylerin ev dışında bir işletme tarafından üretilen ve servis edilen yiyecek ve içecekleri ücret ödeyerek tüketmeleri” anlamına gelmektedir (Özdemir, 2010). Dışarıda yemek yeme olgusu sosyoloji, antropoloji, tarih, turizm, beslenme ve işletme gibi farklı birçok alanın ortak ilgi alanına giren bir konudur. Bu bağlamda insanların seçme şansı olduğunda hangi yiyeceği niçin seçtiği, nasıl yediği, kimle yediği ve nerede yediği gibi sorulara verilen her bir cevap, farklı bir bilim dalının inceleme alanına girmektedir.

Günümüzde, globalleşen dünyanın meydana getirdiği kitle kültürü, “küresel iradenin baskın gücüyle; toplumların yaşayış ve algılayış tarzlarını değişime uğratmış”, insanların tüketim alışkanlıklarını değiştirmiştir (Koz, 2009). Söz konusu bir örnekleşmiş toplum yapısında insanlar genellikle aynı tarz yemekleri yemeye başlamış ve giderek tencere yemeklerinden uzaklaşmışlardır. “Dünya mutfağı” olarak adlandırılan mönülere sahip işletmelerde yenilen yemeklerin ise genellikle birbirleriyle aynı içeriklere sahip olduğu ve müşteriler tarafından sürekli aynı tarz yemeklerin tercih edildiği gözlemlenmektedir (Altaş, 2016). Öte yandan günümüzde tencere yemekleri, kadının çalışma hayatına atılması, mutfaktan ayrılması ve işten arta kalan zamanının darlığı nedeniyle de unutulmaya başlanmıştır. Bilindiği üzere tencere yemekleri, çoğunlukla yapılması uzun süren ve mutlaka bir ön hazırlık gerektiren yiyeceklerdir. Bu sebeple çalışan kadınların da tencere yemeği pişirme sıklığı giderek azalmakta ve ev dışı tüketim yine gündeme gelmektedir. “Ayrıca günümüzde gıda endüstrisinde pek çok gelişme yaşanmış, gıda maddelerinin her yerde ve her zaman bulunması sağlanmış, mutfak yaşamı daha da kolaylaşmış ve hazır yiyeceklerin tüketimi de artmıştır. Çok fazla saklama ve depolama teknikleri gelişmiş ancak ürünün uzun süre saklanması sağlanabilmesi için yeni katkı maddeleri eklenmiş, bu durum ise insan sağlığını olumsuz etkilemeye başlamıştır” (Un, 2009). Öte yandan önceleri sadece öğle ve akşam yemekleri ev dışında tüketilirken, artık kahvaltı da dahil olmak üzere tüm öğünler ev dışında tüketilmektedir. Sonuç olarak burada sayılan gelişmeler ve daha pek çok gelişme insanların ev dışında yemek yemesine sebep olmaktadır. Sofra tüm toplumlarda olduğu gibi Türk kültüründe de oldukça önemlidir. Tüm ailenin bir sofraya toplanması, günlük gelişmeleri konuşması, çeşitli kararlar alması, kutlamalar yapması ve misafirlerini ağırlaması hep bir sofranın etrafında gerçekleşmektedir. Ancak günümüz ailelerinin bir sofranın etrafında geçirdiği zaman giderek azalmakta, kutlamalar ise ev dışı mekânlarda yapılmaktadır. Hatta hanımların bir arada zaman geçirerek sohbet ettikleri ve “gün” olarak adlandırdıkları misafirliklerde bile artık ikramlar ev dışı mekânlarda yapılmaktadır.

Literatürde insanların yemek tercihleri üzerine yapılan pek çok çalışma bulunmaktadır. Daha önce de vurgulandığı gibi, yemek tercihi konusunun multidisipliner yapısı, yapılan çalışmaların tür ve miktarını da arttırmıştır. Örneğin, Bekar ve Gümüş Dönmez 2016 yılında “Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme” isimli çalışmayı hazırlamış ve kolayda örnekleme yöntemi ile seçtikleri 392 kişiye soru formu uygulayarak, tüketicilerin neden dışarıda yemek yediklerini ortaya koymuşlardır. Çalışmada, tüketicilerin öncelikli olarak fiziksel bir ihtiyaç olan açlığı gidermekten ziyade, “sosyal, psikolojik ve ekonomik nedenlerden ve zorunluluktan dolayı dışarıda yemek yediği; kadın ve evli tüketicilerde psikolojik ve zorunluluk unsurlarının, erkek ve bekâr tüketicilerde ise sosyolojik ve ekonomik unsurların öncelikli dışarıda yemek yeme amacı olduğu” sonuçlarına ulaşmışlardır. Akarçay ve Suğur ise 2015 yılında yaptıkları “Dışarıda Yemek: Eskişehir’de Yeni Orta Sınıfın Fast-Food Yeme-İçme Örüntüleri” isimli çalışmalarında, Eskişehir’de 23 kişi ile yarı-yapılandırılmış mülakat gerçekleştirmişlerdir. “Yeni orta sınıfın (esnaf, zanaatkar, beyaz yakalılar vb.) fast food tüketimine yönelik tutum ve davranışlarını beslenme sosyolojisi bağlamında ele alan çalışmada, orta sınıfın vücut şekillerinin bozulacağına dair kaygıları nedeniyle fast food tüketimini nadiren gerçekleştirdiği, tüketimin genellikle zorunluluk ve çocukların isteği ile sınırlı düzeyde gerçekleştiği” sonuçları elde edilmiştir. Özdemir 2010 ise “Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi” isimli bir derleme çalışması hazırlamıştır. Kayışoğlu ve İçöz, 2012 yılında yaptıkları bir çalışmada “Tekirdağ ili merkez orta öğretim okulları (lise) ve Namık Kemal Üniversitesi öğrencilerini kapsayan 900 kişi ile fast-food tüketim alışkanlıklarını belirlemek için” anket çalışması

51 yapmıştır. “Eğitim Düzeyinin Fast- Food Tüketim Alışkanlığına Etkisi” isimli çalışmanın sonucunda
 52 ise “eğitim düzeyi arttıkça fast-food yemekleri tercih etme oranının düşmekte olduğu” görülmüştür.
 53 Yazıcıoğlu, Işın ve Koç’un 2013 yılında Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde okuyan fakülte
 54 öğrencilerine anket uygulamak suretiyle gerçekleştirdikleri “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food
 55 Ürünleri Tercih Etme Nedenleri” isimli çalışma da yine öğrencilere uygulanan bir çalışmadır.

56 Üniversite öğrencilerinin yemek tercihlerini belirlemeye yönelik hazırlanan bu çalışmada ise
 57 öğrencilerin ikamet ettikleri ev ya da yurtlarda yedikleri öğünler, öğle tatilinde kısıtlı süre içerisinde,
 58 seçme şanslarının çok olmadığı kampüs yemekhaneleri ve ders aralarında atıştırmalıkları alabilecekleri
 59 okul kantinleri dışında tutularak, öğrencinin kişisel tercihi ile gittiği yeme-içme mekânlarında, hangi
 60 yiyecek ve içecekleri tercih ettiği araştırılmıştır.

61 Çalışmada, “Aksaray Üniversitesi öğrencileri dışarıda hangi yiyecek ve içecekleri tercih
 62 etmektedir?”; “Aksaray Üniversitesi öğrencilerinin tercih ettiği yiyecek ve içecekler cinsiyet, gelir
 63 durumu, dışarıda yemek yeme sıklığı ve ikamet ettikleri yerlere göre nasıl farklılık göstermektedir?”
 64 çalışma sorularına yanıt aranmıştır.

65 Çalışma sadece Aksaray Üniversitesi merkez kampüste öğrenim gören üniversite öğrencileri ile
 66 sınırlı olsa da, elde edilen sonuçlardan yeme-içme konusunda nasıl bir toplumsal dönüşüm içerisinde
 67 bulunduğu, artık nelere daha az ya da çok önem verildiğini anlamak mümkün olmaktadır. Ayrıca bu
 68 çalışmada, üniversite öğrencilerinin yemek tercihlerinin de mevcut gelişmelere paralel olup olmadığı,
 69 dışarıda hangi yemekleri tükettikleri, tencere yemeklerini tercih edip etmedikleri irdelenmiştir.

70 2. Yöntem

71 Çalışmanın ana kütlesi (evreni) Aksaray Üniversitesi öğrencileridir. Çalışmanın örnekleme,
 72 merkez kampüste öğrenim gören 20 n sınıf öğrencileri arasından tabakalı örnekleme tekniğine göre
 73 seçilmiştir. Bilindiği üzere tabakalı örnekleme, “sınırları belirlenmiş bir evrende alt tabakalar veya alt
 74 birim gruplarının var olduğu durumlarda” kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

75 Aksaray Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı’ndan elde edilen bilgilere göre 2016-2017
 76 eğitim-öğretim yılı bahar döneminde son sınıfa kayıtlı toplam öğrenci sayısı 3660’tır. Bayram (2004)’e
 77 göre, %5 hata oranı ile 3000 kişilik bir evreni, evrenin yaklaşık %10’u olan 291 kişi temsil etmektedir.
 78 Tabakalı örnekleme tekniğine göre, her bölümde son sınıfa kayıtlı öğrenci sayısının %10’u çalışmaya
 79 dahil edilmiştir. Sekiz farklı fakültenin 31 farklı bölümünde öğrenim gören 387 son sınıf öğrencisine
 80 Şubat-Haziran 2017 tarihleri arasında anket uygulanmıştır. Öğrencilerin fakülteleere göre dağılımı
 81 Tablo 1’de gösterilmiştir.

82
 83

Tablo 1. Öğrencilerin öğrenim gördüğü fakülteleere göre dağılımı

Fakülte	Öğrenci Sayısı	%
Mühendislik Fakültesi	116	29,9
Fen-Edebiyat Fakültesi	94	24,2
İktisadi İdari Bilimler Fakültesi	74	19,1
Eğitim Fakültesi	65	16,7
Sağlık Fakültesi	22	5,6
Turizm Fakültesi	7	1,8
İslami İlimler Fakültesi	7	1,8
Veteriner Fakültesi	2	0,5
Toplam	387	100

84 Çalışmaya katılan öğrencilerin yaklaşık %30’u mühendislik fakültesi öğrencileridir. 116 kişi ile
 85 mühendislik fakültesi çalışmaya en fazla katılım sağlayan fakülte olmuştur. Mühendislik Fakültesini
 86 %24,2 ile Fen-Edebiyat Fakültesi öğrencileri takip etmektedir. Çalışmaya katılan öğrencilerin %19,1’i
 87 İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi öğrencisi, %16,7’si ise Eğitim Fakültesi öğrencisidir. Çalışmaya en

88 az katılım gösteren fakülte Veteriner Fakültesi olmuştur ve bu rakam fakültenin yakın zamanda
89 açılmış olmasıyla ve kontenjanının düşük olması ile ilişkilendirilebilir.

90 Yazarlar tarafından geliştirilen ve çalışmaya katılan öğrencilere uygulanan ankette çeşitli
91 demografik bilgilerini ve yeme-içme alışkanlıklarını belirlemek üzere 10 soru bulunmaktadır. Ankette
92 öğrencilerin yemek, tatlı ve içecek tercihlerini belirlemek üzere 3 adet açık uçlu soru bulunmaktadır.
93 Öğrencilere ait demografik veriler betimsel olarak yüzde ve frekans analizleri ile ortaya konulmuştur.
94 Öğrencilerin yemek, tatlı ve içecek tercihlerine yönelik veriler ile bu verilerin çeşitli değişkenlere göre
95 dağılımları da, frekans analizi ile betimsel olarak açıklanmıştır.

96 3. Bulgular

97 Aksaray Üniversitesi öğrencilerinin yemek tercihleri ve nedenlerinin belirlenmesinin
98 amaçlandığı çalışmadan elde edilen bulgular şu şekildedir:

99 Tablo 2'ye göre, çalışmaya kapsamında görüşüne başvurulmuş öğrencilerin %57,6'sının kız,
100 %42,3'ünün erkek olduğu anlaşılmaktadır.

101
102

15
Tablo 2. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre dağılımı

Cinsiyet	Öğrenci Sayısı	%
Kız	223	57,6
Erkek	164	42,3
Toplam	387	100

103 Yine çalışma kapsamında öğrencilere aileleri ile birlikte yaşadıkları yerin idari yapılanma şekli
104 sorulmuştur. Çünkü bu konunun dışarıda yemek yeme alışkanlığını etkileyen unsurlardan biri olduğu,
105 il merkezinde yaşayanların ilçe ve köylerde yaşayanlara oranla dışarıda yemek yeme alışkanlığına daha
106 fazla sahip olacağı düşünülmüştür.

107
108

Tablo 3. Öğrencilerin aileleriyle yaşadığı yerin idari yapılanma şekillerine göre dağılımı

İdari Yapılanma Şekli	Öğrenci Sayısı	%
İl Merkezi	205	52,9
İlçe Merkezi	116	29,9
Köy	66	17
Toplam	387	100

109

110 Bilindiği üzere yerleşim yerlerinin büyüklüğü ve nüfusun yoğunluğu arttıkça ev dışında yemek
111 yenilmek üzere kurulan işletmelerin sayısı da artmaktadır. Bu bağlamda çalışmaya katılan öğrencilerin
112 %52,9'unun il merkezinde, %29,9'unun ilçe merkezinde ve %17'sinin ise köyde yaşadığı
113 görülmektedir.

114

Tablo 4. Öğrencilerin Aksaray'da ikamet ettiği yerlere göre dağılımı

İkamet Ettiği Yer	Öğrenci Sayısı	%
Ev	215	55,5
Devlet Yurdu	118	30,4
Özel Yurt	54	13,9
Toplam	387	100

115 Tablo 4'te öğrencilerin Aksaray'da ikamet ettiği yerler ile ilgili bulgular yer almaktadır.
116 Öğrencilerin ikamet ettiği yerlerin, onların dışarıda yemek yeme oranlarını etkilediği düşünülmektedir.
117 Bu bağlamda çalışma kapsamındaki öğrencilerin %55,5'inin evde, %30,4'ünün devlet yurtlarında ve
118 %13,9'unun da özel yurtlarda kaldığı görülmektedir.

119

120

121

Tablo 5. Öğrencilerin aylık kişisel gelirlerine göre dağılımı

Gelir	Öğrenci Sayısı	%
400 TL'den az	89	22,9
401-700 TL	193	49,8
701-1000 TL	53	13,6
1001 TL+	52	13,4
Toplam	387	100

122

123

124

125

Ev dışında yemek yemek gelire doğrudan ilgili olduğundan, çalışmaya katılan öğrencilere aylık kişisel gelirlerinin ne kadar olduğu sorulmuştur. Soru hazırlanırken ise çalışmanın yapıldığı tarihte aylık devlet bursu miktarı olan 400 TL, taban olarak baz alınmıştır. Bu bağlamda çalışmaya katılan öğrencilerden 193'ü (%49,8) aylık kişisel gelirinin 401 ile 700 TL arasında olduğunu belirtmiştir.

126

127

128

129

130

131

132

Çalışma kapsamında öğrencilere hangi sıklıkla dışarıda yemek yedikleri sorulmuştur. Bu bağlamda çalışmaya katılan öğrencilerin %44,4'ünün haftada 1-2 kez, %31,7'sinin ayda 1-2 kez, %10,5'inin iki günde bir, %6,7'sinin her gün dışarıda yemek yediği, %6,4'ünün ise hiç dışarıda yemek yemediği sonuçlarına ulaşılmıştır. Öğrencilerin hangi sıklıkla dışarıda yemek yediklerine ilişkin bulgular Tablo 6'da yer almaktadır.

Tablo 6. Öğrencilerin dışarıda yemek yeme sıklıklarına göre dağılımı

Yemek Yeme Sıklığı	Öğrenci Sayısı	%
Her gün	26	6,7
İki günde bir	41	10,5
Haftada 1-2	172	44,4
Ayda 1-2	123	31,7
Hiç	25	6,4
Toplam	387	100

133

134

Tablo 6'ya göre her gün dışarıda yemek yiyen öğrencilerin oranı ile hiç yemek yemeyenlerin oranlarının oldukça yakın çıkması ise dikkat çekici olmuştur.

135

136

137

Çalışma kapsamında öğrencilere dışarıda en çok hangi yiyecek ve içecekleri tercih ettikleri sorulmuştur. Alınan cevaplar yemekler, tatlılar ve içecekler olarak gruplandırılmış ve her bir grup ayrı tabloda sunulmuştur.

138

139

140

Tablo 7. Öğrencilerin en çok tercih ettiği yemekler ile ilgili bulgular

Yemek Adı	f	Yemek Adı	f	Yemek Adı	f
Döner	78	Tantuni	10	Izgara Kanat	2
Hamburger	68	Kokoreç	9	Mantarlı Etlı Ekmek	2
Pizza	54	Kahvaltı	8	Tavuk Shnitsel	2
Etlı Ekmek	43	Köri Soslu Tavuk	8	Et Şiş	2
Çiğ Köfte	37	Tavuk Dürüm	8	Çiğer Şiş	2
Izgara Et Çeşitleri	30	Makarna	7	Poğaç	2
Pide	24	Balık	7	Pilav	2
Lahmacun	23	Börek	7	Etsiz Ürünler	1
Köfte	23	Kıymalı Kır Pidesi	6	Çökertme	1
Tavuk Döner	23	Tavuk Şiş	5	Tavuklu Mantar	1
Adana Kebap	22	Aperatifler	5	Paris Soslu Tavuk	1
Tavuklu Mönüleri	21	Tost	5	Fajita	1
İskender	19	King Chicken	5	Tavuk Haşlama	1
Gözleme	17	Mevlana	4	Pilav Üstü Döner	1
Fast Food	16	King Burger	4	İşkembe Çorbası	1
Çorba	16	Hatay Usulü Döner	3	Kelle-Paç	1
Tavuk Sote	15	Mantı	3	Tavuk Baget	1

Ev Yemekleri	15	Menemen	3	Sucuk Ekmek	1
Patates Kızartması	14	Chicken Royal	3	Mexican Burger	1
Simit	14	Et Çanak	3	Kayseri Yağlaması	1
Kumpir	12	Açma	2	Maraş Çöreği	1
Tavuk Çanak	11	Bıçak Arası	2	Saç Kavrma	1

141

142 Tablo 7'ye göre öğrencilerin en çok tercih ettiği yemek döner olmuştur. Döner kebabın
143 orijinalinin yatay olarak hazırlandığı, ilk olarak Osmanlılar tarafından dikey olarak pişirildiği
144 bilinmektedir. Günümüzdeki son halinin 1800'lü yıllara dayandığı vurgulanan döner kebab; dövülmüş
145 koyun ve kuzu etinin çeşitli baharatlarla terbiyelenmesinden sonra iç yağ ile birbirinin üzerine
146 geçirilerek, dik bir şekilde odun ateşinde pişirilen bir kebab türüdür (Oğuş, 2011). Yine günümüzde
147 döner kebab yurtdışında kendine en çok yer edinen Türk yemeği olma özelliğine sahiptir.

148 Döner, ekmek arasında hızlı bir şekilde servis edilerek günümüzde Türkiye'ye has en yaygın
149 fast food yiyeceği haline gelmiştir. Ancak bu geleneksel yemeğin fast food kelimesi ile birlikte anılması
150 oldukça yanlış olmakla birlikte, küreselleşmenin yol açtığı kaçınılmaz bir durum olmuştur. Dönerin
151 fast foodlaşmasını George Ritzer'in "Toplumun McDonalddlaştırılması" kavramıyla açıklamak
152 mümkündür. Ritzer (2014)'e göre McDonalddlaştırma, "fast food restoranlarının temelindeki ilkelerin,
153 Amerikan toplumunun ve dünyanın geri kalan kısmının gitgide daha fazla kısmına egemen olma
154 8reci"dir. McDonalddlaştırma sonucunda Türkiye'deki çok katlı alışveriş merkezlerinde yer alan
155 küresel fast food zincirlerinin yanı sıra, geleneksel lokanta yemeklerinin de "ayaküstü" formata
156 dönüştürüldüğü zincir restoranların yaygınlaştığını görmek mümkündür (Akarçay ve Suğur, 2015).
157 Döner de bunlardan sadece biridir.

158 "Türkiye'de döner ekmek satan büfe sayısının 30 bin civarında olduğu, bunların da cirosal
159 büyüklüğünün 1,5 milyar TL olduğu tahmin edilmektedir. Bu rakamlara iskender ve porsiyon döner
160 sunan restoranlar dahil değildir. İlaveten, Avrupa ülkelerinde yaklaşık 100 bin döner büfesi
161 bulunmaktadır ve bu büfelerin cirosu 9 milyar Euro civarındadır. Avrupa'da kurulan döner fast food
162 zincirlerinin bazıları 300 şubeye kadar ulaşabilmektedir" (Şaylan, 2012). Sonuç olarak, öğrencilerin en
163 çok tercih ettiği yemeğin döner olması aslında beklenen bir sonuçtur.

164 Tablo 7'ye göre üniversite öğrencilerinin en çok tercih ettiği ikinci yemek hamburgerdir.
165 Hamburger, sığır etinin yassı bir forma getirilip kızartılması veya ızgara edilmesi ve yuvarlak bir ekmek
166 üzerinde sunulması şeklinde hazırlanan bir Amerikan ayaküstü yiyeceğidir (Kunt, 2004). Günümüzde
167 hamburgeri uluslararası zincir fast food işletmelerde yemek mümkün olduğu gibi, ulusal kafe ve
168 restoranların mönülerinde de bulmak mümkündür. İçine konulan malzemelerin çeşitliliği, ekmeklerin
169 çeşit ve büyüklüğü, içindeki köftenin gramaj olarak farklılığı gibi unsurlar sayesinde hamburger farklı
170 isimler almakta ve öğrenciler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir.

171 Çalışma kapsamında görüşüne başvuru alan öğrencilerin en çok tercih ettiği üçüncü yemek
172 pizza olmuştur. Pizza, kökeni Napoli olan bir ekmek türüdür. Bu yemeği 19. yüzyıl sonunda
173 Amerikalılar ile tanıştıran İtalyan göçmenler olmuştur. Avrupa'da yoğun bir biçimde tüketilmesi ise
174 ancak 1970'lerden sonraya tarihlenmektedir (Fumey ve Etcheverria, 2007). Günümüzde ise çok çeşitli
175 malzemelerle her zevke uygun dizayn edilebilmesi, küçük, orta ve büyük olmak üzere çeşitli ebat
176 alternatifleri sunabilmesi ve yanında pek çok fast food ürünü ile paket haline getirilebilmesi, pizzayı
177 cazip hale getirmekte ve öğrencilerin de sıklıkla tercih etmesini sağlamaktadır.

178 Tablo 7'ye göre en çok tercih edilen dördüncü yemek etli ekmek olmuştur. Etli ekmek
179 Konya'ya has, eni dar, boyu uzun, üstü açık ve hamuru ince bir yemeğe verilen ad olmakla birlikte,
180 içindeki malzemeye göre adı değişebilmekte ve Türkiye'de yöreden yöreye farklı isimler
181 alabilmektedir. Benzer bir durum Tablo 8'de yer almaktadır. Etli ekmek ifadesi 43 kez tekrarlanmış
182 olmakla birlikte, Mevlana (4 kez), Bıçak Arası (2 kez) ve Mantarlı Etli Ekmek (2 kez) tekrar edilmiştir.
183 Bu durumda aslında etli ekmek ve çeşitlerini tercih eden öğrenci sayısı 51'dir.

184 Üniversite öğrencilerinin en çok tercih ettiği beşinci yemek ise çiğ köftedir. Çiğ köfte, başta
185 Güneydoğu Anadolu Bölgesi olmak üzere tüm Türkiye’de sevilerek tüketilen, yağsız kıymanın acı
186 biber ve bulgurla iyice ovulması ile yapılan bir yemek çeşididir. Ancak günümüzde etsiz hazırlanan
187 türü popülerdir ve artık hızlı tüketim gıda ürünleri arasında yer almaktadır. “Çiğ köfte dükkanları ilk
188 olarak 1998 yılında açılmaya başlamış ve 2000’li yıllarla birlikte gelişmiştir. Bugün Türkiye’de 12 tane
189 kurumsal çiğ köfte zinciri markası bulunmaktadır. Bunların satış noktası sayısı ise 2012 yılı itibariyle
190 1800 civarındadır. Nihai tüketici rakamlarıyla çiğ köfte perakendeciliğinin pazar büyüklüğü her yıl
191 katlanarak artmaktadır” (Şaylan, 2012). Günümüzde ise fast food sektörünün %65’i, 800 Milyon
192 TL’lik pay ile çiğköfte pazarından oluşmaktadır (Akıncı, 2017).

193 Çalışmaya katılan öğrencilerin en çok tercih ettikleri diğer yemekler ise Izgara Et Çeşitleri,
194 Pide, Lahmacun, Köfte, Tavuk Döner, Adana Kebap, Tavuklu Mönüler, İskender ve Gözleme
195 olmuştur. Tablo 7’de yer alan bazı veriler ise düşündürücüdür. Örneğin, ev yemekleri sadece 15 kez,
196 balık ise sadece 7 kez öğrenciler tarafından tekrar edilmiştir. Teoride ailelerinden uzakta yaşayan
197 öğrencilerin hem özlem duyması hem de daha sağlıklı olması bakımından, ev yemeklerini daha sık
198 tercih edeceği varsayılmıştır. Ancak çalışma bulguları bu varsayımın aksini işaret etmektedir. Yine
199 vücuda sağladığı yararlar bakımından üniversite son sınıf öğrencilerin daha bilinçli hareket ederek,
200 beslenmelerinde balığa daha sık yer vereceği varsayılmış ancak çalışma bulguları bunun tam tersi
201 olmuştur. Balık tüketimi Aksaray’ın denize olan mesafesinin uzaklığı ile açıklanmaya çalışılsa da,
202 şehirde birbirinden farklı lokasyonda pek çok balıkçı bulunması, balıkçıların hem pişmiş hem de çiğ
203 olarak balık satıyor olması bu savı çürütmektedir. Öte yandan Osmanlı İmparatorluğu zamanından
204 beri Türklerin balık tüketimi ile ilgili her zaman bir problem olduğu, Türklerin, Orta Asya beslenme
205 alışkanlıklarına tümüyle yabancı olan balık ve deniz ürünlerine alışmalarının zaman aldığı da
206 bilinmektedir (Yerasimos, 2005).

207
208

Tablo 8. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre yemek tercihleri

Yemek Çeşidi	Kız	Erkek	Yemek Çeşidi	Kız	Erkek	Yemek Çeşidi	Kız	Erkek
Döner	34	44	Tantuni	3	7	Izgara Kanat	-	2
Hamburger	50	18	Kokoreç	3	6	Mantarlı Etli Ekmek	2	-
Pizza	40	14	Kahvaltı	4	4	Tavuk Shnitsel	2	-
Etli Ekmek	19	24	Köri Soslu Tavuk	5	3	Et Şiş	-	2
Çiğ Köfte	17	20	Tavuk Dürüm	3	5	Çiğer Şiş	-	2
Izgara Et	10	20	Makarna	7	-	Poğaç	2	-
Çeşitleri								
Pide	9	15	Balık	5	2	Pilav	-	2
Lahmacun	13	10	Börek	6	1	Etsiz Ürünler	1	-
Köfte	8	15	Kıymalı Kır Pidesi	2	4	Çökertme	-	1
Tavuk Döner	7	16	Tavuk Şiş	-	5	Tavuklu Mantar	1	-
Adana Kebap	14	8	Aperatifler	4	1	Paris Soslu Tavuk	1	-
Tavuklu Mönüler	17	4	Tost	2	3	Fajita	1	-
İskender	12	7	King Chicken	4	1	Tavuk Haşlama	-	1
Gözleme	13	4	Mevlana	-	4	Pilav Üstü Döner	-	1
Fast Food	11	5	King Burger	3	1	İşkembe Çorbası	-	1
Çorba	3	13	Hatay Usulü Döner	-	3	Kelle-Paç	-	1
Tavuk Sote	9	6	Mantı	3	-	Tavuk Baget	-	1
Ev Yemekleri	5	10	Menemen	-	3	Sucuk Ekmek	1	-
Patates Kızartması	8	6	Chicken Royal	3	-	Mexican Burger	1	-
Simit	9	5	Et Çanak	-	3	Kayseri Yağlaması	-	1
Kumpir	9	3	Açma	2	-	Maraş Çöreği	-	1
Tavuk Çanak	4	7	Bıçak Arası	2	-	Saç Kavurma	-	1

209 Tablo 8 incelendiğinde dönerin erkek öğrenciler tarafından daha çok tercih edildiği,
210 hamburger ve pizzanın ise kız öğrenciler tarafından sıklıkla tercih edildiği görülmektedir. Yine etli
211 ekmeğe, çiğ köfte ve ızgara et çeşitlerinin de erkek öğrenciler tarafından daha fazla tercih edildiğini
212 söylemek mümkündür.

213

214

Tablo 9. Öğrencilerin ikamet ettikleri yerlere göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	Devlet yurdu			Yemek çeşidi	Devlet yurdu		
	Ev	Devlet yurdu	Özelyurt		Ev	Devlet yurdu	Özelyurt
Döner	42	23	13	Tost	3	1	1
Hamburger	35	28	5	King Chicken		2	3
Pizza	27	20	7	Mevlana	1		
Etlı Ekmeğe	24	17	2	King Burger			
Çiğ Köfte	13	24	-	Hatay Usulü Döner	3		
ızgara Et Çeşitleri	19	4	7	Mantı		3	
Pide	13	9	2	Menemen	3		
Lahmacun	6	13	4	Chicken Royal			3
Köfte	11	9	3	Et Çanak	3		
Tavuk Döner	15	4	4	Açma	2		
Adana Kebap	3	16	3	Bıçak Arası		2	
Tavuklu Mönüleri	6	12	3	ızgara Kanat		1	1
İskender	3	10	6	Mantarlı Etlı Ekmeğe	1	1	
Gözleme	9	8		Tavuk Shnitsel		2	
Fast Food	16			Et Şiş			2
Çorba	8	5	3	Çiğeri Şiş	2		
Tavuk Sote	3	7	5	Poğaçı	2		
Ev Yemekleri	2	8	5	Pilav		2	
Patates Kızartması	11	3	-	Etsiz Ürünler	1		
Simit	-	14	-	Çökertme	1		
Kumpir	4	8		Tavuklu Mantar			1
Tavuk Çanak	6		5	Paris Soslu Tavuk	1		
Tantuni	10			Fajita	1		
Kokoreç	9			Tavuk Haşlama		1	
Kahvaltı	4	2	2	Pilav Üstü Döner		1	
Köri Soslu Tavuk	1	3	4	İşkembe Çorbası		1	
Tavuk Dürüm	4	2	2	Kelle-Paçı		1	
Makarna	2	5		Tavuk Baget		1	
Balık	2	5		Sucuk Ekmeğe		1	
Börek	3	3	1	Mexican Burger	1		
Kıymalı Kır Pidesi	1	2	3	Kayseri Yağlaması	1		
Tavuk Şiş	5	-	-	Maraş Çöreği	1		
Aperatifler	1	2	2	Saç Kavurma	1		

215 Tablo 9'da öğrencilerin ikamet ettikleri yerlere göre yemek tercihleri yer almaktadır. Buna
216 göre evde kalan öğrencilerin dışarıda en çok döner yemeyi tercih ettiği görülmektedir. Bu durum
217 dönerin ev ortamında hazırlanmasının oldukça zor olması ile açıklanabilir. Öte yandan çiğ köfte ve
218 lahmacun devlet yurdunda kalan öğrencilerin sıklıkla tercih ettiği yiyecekler olarak öne çıkarken;
219 hamburger, pizza ve etli ekmeğe de evlerde kalan öğrenciler tarafından daha fazla tercih edilen
220 yiyecekler olmuştur.

221

222

Tablo 10. Öğrencilerin gelir düzeylerine göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	400 TL ve daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +	Yemek çeşidi	400 TL ve daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +
Döner	21	39	8	10	Tost	--	2	2	1
Hamburger	23	34	4	7	King Chicken	1	1	1	2
Pizza	5	16	13	20	Mevlana	-	4	-	-
Etlı Ekmek	6	21	7	9	King Burger	-	-	-	4
Çiğ Köfte	13	17	4	3	Hatay Usulü	-	-	3	-
Izgara Et	2	5	11	12	Döner	-	-	-	-
Çeşitleri					Mantı	-	3	-	-
Pide	7	7	5	5	Menemen	-	-	3	-
Lahmacun	10	7	4	2	Chicken Royal	-	-	3	-
Köfte	10	5	5	3	Et Çanak	-	3	-	-
Tavuk Döner	2	14	5	2	Açma	2	-	-	-
Adana Kebap	5	9	3	5	Bıçak Arası	2	-	-	-
Tavuklu	8	10	2	1	Izgara Kanat	-	-	-	2
Mönüler					Mantarlı Etlı	-	2	-	-
İskender	2	4	5	8	Ekmek	-	-	-	-
Gözleme	-	9	8	-	Tavuk Shnitsel	-	2	-	-
Fast Food	6	5	5	-	Et Şiş	-	-	-	2
Çorba	6	2	5	3	Çiğer Şiş	-	-	-	2
Tavuk Sote	4	8	2	1	Poğaç	-	-	-	2
Ev Yemekleri	8	5	1	1	Pilav	2	-	-	-
Patates	-	6	4	4	Etsiz Ürünler	-	1	-	-
Kızartması					Çökertme	-	-	-	1
Simit	12	2	-	-	Tavuklu Mantar	-	-	1	-
Kumpir	4	4	-	4	Paris Soslu	-	-	-	1
Tavuk Çanak	5	6	-	-	Tavuk	-	-	-	-
Tantuni	-	6	4	-	Fajita	-	-	-	1
Kokoreç	-	9	-	-	Tavuk Haşlama	-	1	-	-
Kahvaltı	2	2	2	2	Pilav Üstü	-	1	-	-
Köri Soslu	-	2	4	2	Döner	-	-	-	-
Tavuk					İşkembe Çorbası	-	-	1	-
Tavuk Dürüm	4	4	-	-	Kelle-Paça	-	-	1	-
Makarna	-	5	2	-	Tavuk Baget	-	-	1	-
Balık	3	4	-	-	Sucuk Ekmek	1	-	-	-
Börek	7	-	-	-	Mexican Burger	-	-	-	1
Kıymalı Kır	4	2	-	-	Kayseri	-	-	-	1
Pidesi					Yağlaması	-	-	-	-
Tavuk Şiş	-	-	5	-	Maraş Çöreği	-	-	-	1
Aperatifler	-	3	2	-	Saç Kavurma	-	1	-	-

223 Tablo 10'da öğrencilerin gelir düzeylerine göre yemek tercihleri yer almaktadır. Buna göre
224 aylık kişisel geliri 400 TL'den az olan öğrencilerin iskender ve ızgara et çeşitlerini daha az tükettikleri
225 görülürken, 1001 TL ve üzeri aylık gelire sahip olan öğrencilerinse en çok tükettiği yiyeceklerin
226 ızgara et çeşitleri, döner ve iskender olduğu görülmektedir. Yine Paris soslu tavuk ve Fajita gibi
227 dünya mutfaklarına ait yemeklerin de aylık 1001 TL ve üzeri gelire sahip olan öğrenciler tarafından
228 tercih edildiği görülmektedir.
229

230 **Tablo 11.** Öğrencilerin dışarıda yemek yeme sıklıklarına göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2	Yemek çeşidi	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2
Döner	5	13	40	19	Tost	3	-	-	2
Hamburger	9	9	27	23	King Chicken	-	-	5	-
Pizza	4	8	13	29	Mevlana	-	-	-	4
Etlı Ekmek	2	7	22	12	King Burger	-	-	4	-
Çiğ Köfte	3	10	3	20	Hatay Usulü	-	-	3	-
Izgara Et	4	8	4	14	Döner	-	-	-	-
Çeşitleri					Mantı	-	-	1	2
Pide	2	4	9	9	Menemen	3	-	-	-
Lahmacun	-	3	7	13	Chicken Royal	-	-	3	-
Köfte	-	-	14	9	Et Çanak	-	-	3	-
Tavuk Döner	-	8	10	5	Açma	-	-	2	-
Adana Kebap	-	3	11	8	Bıçak Arası	-	2	-	-
Tavuklu	2	9	4	6	Izgara Kanat	-	-	2	-
Mönüler					Mantarlı Etlı	-	-	2	-
İskender	-	-	11	8	Ekmek	-	-	-	-
Gözleme	4	4	9	-	Tavuk Shnitsel	2	-	-	-
Fast Food	-	-	16	-	Et Şiş	-	-	2	-
Çorba	3	5	8	-	Çiğer Şiş	-	-	-	2
Tavuk Sote	3	5	4	4	Poğaç	2	-	-	-
Ev Yemekleri	-	-	7	8	Pilav	-	2	-	-
Patates	1	3	5	5	Etsiz Ürünler	-	-	-	1
Kızartması					Çökertme	-	-	-	1
Simit	12	-	-	2	Tavuklu Mantar	-	-	1	-
Kumpir	6	-	-	6	Paris Soslu	1	-	-	-
Tavuk Çanak	-	-	6	5	Tavuk	-	-	-	-
Tantuni	-	-	10	-	Fajita	1	-	-	-
Kokoreç	-	-	3	6	Tavuk Haşlama	-	1	-	-
Kahvaltı	-	2	2	4	Pilav Üstü	-	1	-	-
Köri Soslu	-	4	4	-	Döner	-	-	-	-
Tavuk					İşkembe Çorbası	-	-	1	-
Tavuk Dürüm	3	4	1	-	Kelle-Paç	-	-	1	-
Makarna	2	2	2	1	Tavuk Baget	-	-	1	-
Balık	2	-	-	5	Sucuk Ekmek	-	-	1	-
Börek	-	4	3	-	Mexican Burger	1	-	-	-
Kıymalı Kır	2	3	-	1	Kayseri	-	1	-	-
Pidesi					Yağlaması	-	-	-	-
Tavuk Şiş	-	-	5	-	Maraş Çöreği	-	1	-	-
Aperatifler	-	5	-	-	Saç Kavurma	-	-	1	-

231 Tablo 11 incelendiğinde, çalışma kapsamında dışarıda en çok tüketilen yemek olan dönerin
232 her gün dışarıda yemek yiyen öğrenciler tarafından daha az tercih edildiği, dönerin en çok haftada 1-
233 2 kez dışarıda yemek yiyen öğrenciler tarafından tercih edildiği görülmektedir. Pizza ve ızgara et
234 çeşitleri ise ayda 1-2 kez tercih edilen bir yemek olarak tabloda yer almaktadır.

235

236

Tablo 12. Öğrencilerin en çok tercih ettiği tatlılar ile ilgili bulgular

Tatlı Adı	Tekrarlanma Sıklığı
Yaş Pasta	11
Tatlı Çeşitleri	11
Waffle	7
Dondurma	7
Künefe	4
Tiramisu	2
Sütlü Tatlılar	2
Fincan Kek	1
Fondü	1
Elmalı Turta	1
Profiterol	1

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

Çalışmaya katılan öğrencilerin en çok tercih ettikleri tatlılar Tablo 12’de yer almaktadır. Tabloya göre yaş pasta ve tatlı çeşitleri en çok tercih edilen tatlılar olmuştur. Burada öğrencilerin “tatlı çeşitleri” olarak ifade ettiği tatlıların baklava ve kadayıf gibi şerbetli tatlılar olduğu düşünülmektedir. Daha önce de vurgulanan toplumsal dönüşümün en net görülebildiği yerlerden biri de Tablo 12 olmuştur. Çünkü waffle, tiramisü ve fondü gibi tatlılar Türk kültüründe olmayan tatlılardır. Ancak insanların bilgiye her an her yerden ulaşmasının mümkün olduğu günümüzde artık söz konusu tatlılar Aksaray gibi Orta Anadolu’da yer alan küçük bir şehirde bile kolaylıkla servis edilmekte ve talep görmektedir. Bu bağlamda wafflenin bir Belçika tatlısı, tiramisunun bir İtalyan tatlısı ve fondünün de İsviçre ve Fransa orijinli bir tatlı olduğunu belirtmek yerinde olacaktır.

Tablo 13. Öğrencilerin cinsiyet, gelir durumu, ikamet ettikleri yer ve dışarıda yeme sıklıklarına göre tatlı tercihleri

Tatlı Adı	Cinsiyet		Gelir				İkamet			Yeme sıklığı			
	Kız	Erkek	400 TL ve daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +	Ev	Devlet yurdu	Özel Yurt	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2
Yaş Pasta	7	4	1	4	6	6	5		1	2	4	4	
Tatlı Çeşitleri	6	5		11		7	4			2	9		
Waffle	7			4	2	1	1	3	3			7	
Dondurma	4	3		7		7					4	3	
Künefe	4			4		2	2				2	2	
Tiramisu	4			2		2	2				2		
Sütlü Tatlılar	1	1			2	2	2				2		
Fincan Kek	1			1		1	1				1		
Fondü	1			1		1	1				1		
Elmalı Turta	1			1		1	1				1		
Profiterol	1				1			1			1		

250

251

252

253

254

255

256

257

Tablo 13 incelendiğinde, “kız öğrenciler erkek öğrencilerden daha fazla tatlı tüketmektedir” çıkarımı yapmak mümkün olmaktadır. Yine daha önce anılan ve Türk mutfak kültürüne ait tatlılardan olmayan waffle, fondü, tiramisü gibi tatlıları da sadece kız öğrencilerin tercih ettiği, erkek öğrencilerin ise tercih etmediği görülmektedir. Aylık kişisel geliri 401-700 TL arasında olan öğrencilerin tatlı tüketmeyi daha fazla tercih ettiği, aylık geliri 400 TL’den daha az olan öğrencilerin ise dışarıda neredeyse hiç tatlı tüketmediği görülmektedir. Öte yandan özel yurtlarda kalan öğrencilerin, evde ve devlet yurtlarında kalan öğrencilerden daha az dışarıda tatlı tükettiği de Tablo 11’den çıkarılabilecek bir sonuçtur.

Tablo 14. Öğrencilerin en çok tercih ettiği içecekler ile ilgili bulgular

İçecek Adı	Tekrarlanma Sıklığı	İçecek Adı	Tekrarlanma Sıklığı
Çay	162	Soda	3
Ayran	65	Limonata	3
Kahve	50	Çilekli Sorbe	2
Kola	32	Milkshake	2
Türk Kahvesi	18	Sıcak Çikolata	2
Buzlu Çay	8	Filtre Kahve	2
Su	6	Frozen	1
Sahlep	5	Frappe	1
Portakal Suyu	5	Soğuk Kahve (Ice Coffee)	1
Şalgam	3	Meyve Suyu	1

259 Tablo 14 incelendiğinde, öğrencilerin yeme-içme mekânlarında en çok içmeyi tercih ettikleri
260 içeceğin çay olduğu görülmektedir. Bu bağlamda çay 162 kez tekrar edilerek en çok talep edilen içecek
261 olmuştur. Çay, Türk toplumunda çok sevilen ve çok tüketilen bir içecektir. Vücuda sağladığı faydaların
262 yanında bir sohbet aracı olarak da kullanıldığından, Türk kültüründe önemli bir yeri vardır (Altaş,
263 2017). Ayrıca çayın diğer içecekler ile kıyaslandığında daha ekonomik bir içecek olması, öğrenciler
264 tarafından sıklıkla tercih edilmesinin bir diğer sebebidir. Bu sebeple çayın, çalışmada en çok tercih
265 edilen içecek olarak ilk sırada yer alması aslında beklenen bir durumdur. Ancak günümüzde bildiğimiz
266 şekliyle çayın 17. yüzyıla kadar Türklerin tükettiği içecekler arasında yer almadığı (Işın, 2010) ve
267 başlangıçta çayın günümüzdekinin aksine bardakta değil fincanda içildiği bilinmektedir (Kuzucu,
268 2008). Bu bilgilerin ışığında, bir toplumun bir içeceği -kısa sayılabilecek bir geçmişe dayanmasına
269 rağmen- nasıl kuvvetli bir biçimde benimsediği sonucu da ortaya çıkmaktadır.

270 Öğrencilerin en çok tercih ettiği içecekler arasında ikinci sırada ayran yer almaktadır. Ayran,
271 Türkiye’de genel olarak yoğurdun sulandırılmasıyla elde edilen geleneksel bir içecektir (Larousse
272 Gastronomique, 2005). Türkiye’de yoğurt ve ayran üretim miktarları her yıl, özellikle yaz aylarında
273 artış göstermektedir. Örneğin ayran 2012 yılında 508 bin ton, 2013 yılında ise 560 bin ton üretilmiştir
274 (Ulusal Süt Konseyi, Dünya ve Türkiye’de Süt Sektör İstatistikleri Raporu, 2013). Ayran, Türk
275 mutfağına ait olan en yaygın içeceklerdendir. Ferahlatıcı bir özelliğe sahip olan ayran, Türk
276 mutfağındaki pek çok yemek ile eşleşebildiği için tüketim alanı yaygındır (Altaş, 2017). Bu sebeple
277 öğrenciler tarafından da sıklıkla tercih edildiği düşünülmektedir.

278 Tablo 14’e göre öğrencilerin en çok tercih ettiği üçüncü içecek kahvedir. Ancak aslında kahve
279 içeceği, 50 öğrenci tarafından kahve, 18 öğrenci tarafından Türk kahvesi, 2 öğrenci tarafından filtre
280 kahve, 1 öğrenci tarafından soğuk kahve ve 1 öğrenci tarafından da Frappe olarak farklı şekillerle ifade
281 edildiğinden üçüncü sırada yer almıştır. Aslında kahve toplamda 72 kez tekrar edilmiştir.

282 Kahve, Sudan ve Etiyopya kökenli, kökboyasıgiller familyasından, küçük kırmızı kirazlar
283 formunda meyveleri olan bir bitkiden elde edilen, kahve çekirdeğidir (Larousse Gastronomique, 2005)
284 ve Güneybatı Etiyopya’nın yüksek ormanlarında en az bin yıldır yetişmekte olduğu bilinmektedir
285 (Bellows, 2011). Kahve, 16 yüzyıl başlarında Etiyopya Valisi tarafından Anadolu’ya getirilmiştir (Aktaş
286 ve Özdemir, 2005). Öğrenciler tarafından verilen ve Tablo 12’nin üçüncü satırında yer alan kahve
287 ifadesi, genel bir ifadedir ve pek çok kahve çeşidini içeriyor olabilir. Ancak öğrencilerin beşinci satırda
288 yer alan Türk Kahvesi ifadesini kullanmaları oldukça önemlidir. Türkiye’de kahve yetişmemesine
289 rağmen Türk kahvesi hazırlanışı, içimi ve kullanılan kahvenin öğütülme şekli ile diğer kahvelerden
290 farklıdır (Aktaş ve Özdemir, 2005). Türk kahvesi sıcak bir içecek olmasının yanı sıra, Türk kültüründe
291 iletişimin, konukseverliğin ve paylaşmanın (Bayazit ve diğ., 2009), evlilik ritüellerinin ve yemek
292 kültürüne olan etkisiyle günlük hayatın vazgeçilmez bir parçasıdır. Öte yandan Türk Kahvesi Kültürü
293 ve Geleneği 2013 yılından beri Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)
294 İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesinde yer almaktadır
295 (www.arem.kulturturizm.gov.tr). Bu sebeple öğrencilerin Türk kahvesini ismiyle anmaları ve tercih
296 etmeleri Türk kahvesi kültürünün devam ettirilebilmesi adına oldukça önemlidir.

297 Tablo 14'e göre öğrenciler tarafından en çok tercih edilen bir diğer içecek de koladır. Kola,
298 içine kola, karamel, fosforik asit ve kafein katılmış gazlı bir içecektir. Kolaya adını veren madde, kola
299 cevizinden elde edilen kola özüdür (Aktaş ve Özdemir, 2005). Kola, soğuk tüketilen ve pek çok yemek
300 ile rahatlıkla eşleşebilen alkolüz ve gazlı bir içecektir. Özellikle içeriğinde yoğurt olan yemeklerle
301 ayranın eşleşememesi, yemeklerin yanında kolanın tüketimini daha da çok arttırmaktadır.
302

303 **Tablo 15.** Öğrencilerin cinsiyet, gelir durumu, ikamet ettikleri yer ve dışarıda yeme sıklıklarına göre içecek
304 tercihleri

Tatlı Adı	Cinsiyet		Gelir				İkamet			Yeme sıklığı			
	Kız	Erkek	400 TL ve daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +	Ev	Devlet yurdu	Özel Yurt	Her gün ¹	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2
Çay	91	71	51	81	20	10	71	81	10	-	20	101	41
Ayran	20	45	12	36	13	4	41	8	16	4	-	41	20
Kahve	33	17	10	20	13	7	11	39	-	4	23	9	14
Kola	13	19	8	16	3	5	21	8	3			19	13
Türk Kahvesi	13	5	4	14			6	9	3	2		14	2
Buzlu Çay	6	2		3	5		5	3				8	
Su		6	6					6					6
Sahlep	3	2			5		5						5
Portakal Suyu	5		5					5				5	
Şalgam	1	2		3			1	2				3	
Soda	2	1			3		3			1	2		
Limonata		3			3		3					3	
Çilekli Sorbe	1	1		1	1		1	1		1		1	
Milkshake	2				2			2			2		
Sıcak Çikolata	2				2			2				2	
Filtre Kahve	2					2		2				2	
Frozen	1			1				1				1	
Frappe	1					1		1			1		
Soğuk Kahve (Ice Coffee)	1			1				1		1			
Meyve Suyu		1		1				1				1	

305 Tablo 15'e göre, çay, kafe ve Türk kahvesi kız öğrenciler tarafından daha fazla tercih
306 edilmektedir. Ayran ve kolanın ise erkek öğrenciler tarafından daha fazla tercih edildiği görülmektedir.
307 Çay en fazla, aylık geliri 401-700 TL olan öğrenciler tarafından tercih ediliyorken, çayı en az aylık geliri
308 1001 TL ve üzeri olan öğrencilerin tercih ettiği görülmektedir. Öte yandan filtre kahve içmeyi tercih
309 eden öğrencilerin söz konusu gelire sahip öğrenciler olduğu anlaşılmaktadır. Yine devlet yurdunda
310 kalan öğrencilerin, evde ve özel yurtlarda kalan öğrencilere oranla dışarıda daha fazla çay ve kahve
311 tercih ettiği de Tablo 15'te görülmektedir.
312

313 **Tablo 16.** Öğrencilerin mekânları tercih nedeni ile ilgili bulgular

Tercih Nedeni	Tekrarlanma Sıklığı	Tercih Nedeni	Tekrarlanma Sıklığı
Yemekler Güzel, Lezzetli ve Kaliteli	159	Keyif Aldığım İçin	11
Ekonomik/Ucuz	129	Alternatif Azlığından	7
Hijyenik	60	Çeşit Fazlalığı	6
Bana Hitap Ediyor Olması	36	Ortam	6
Servis Hızlı	25	Vakit Geçirmek	3
Çalışanlar Güler Yüzlü ve Kaliteli	20	Evde Yemek Yapılmıyor Olması	3

Doyurucu	18	Tazelik	3
Mekânın Sakin Olması	16	Zaman Kısıtlılığı	2
Yemeklerini Seviyorum	15	Alışkanlık	2
Ulaşım Kolay	14	Paket Servis Olanakları	1
Güvenilir	14	Helal gıda olduğunu düşündüğüm için	1
Popüler	12	Lüks	1

314 Tablo 16’da öğrencilerin yeme-içme mekânlarını tercih nedenleri yer almaktadır. Yemeklerin
 315 güzelliği, lezzeti ve kalitesi öğrencilerin bir yeme-içme mekânını tercih etmelerindeki ilk unsur
 316 olmuştur. Öğrenciler yemeğin lezzetine 159 kez vurgu yapmıştır. İkinci neden olarak da ekonomikliği
 317 yani fiyatların ucuz olmasını belirtmişlerdir (129 kez). Öğrencilerin kısıtlı bütçeleri olduğu ve yeme-
 318 içme faaliyetlerine de zaten kısıtlı olan bütçelerinden çok para harcamayacakları ve en çok ucuz yerleri
 319 tercih edecekleri varsayılsa da, öğrenciler lezzetli bir yemeği ekonomik bir yemeğe tercih ettiklerini
 320 belirtmişlerdir. Yine öğrencilerin mekanların temizliğine dikkat ettikleri ve hijyenik buldukları yeme-
 321 içme mekanlarını tercih ettiklerini tablodan anlamak mümkündür. 20 öğrenci çalışanların güler yüzlü
 322 olmasından dolayı mekânı tercih ettiğini belirtmiş ve emek-yoğun bir sektör olan yiyecek içecek
 323 sektöründe, insan faktörünün ne denli önemli olduğuna bir kez daha vurgu yapmışlardır. 14 öğrenci
 324 “ulaşım kolaylığı”nı dile getirerek yiyecek-içecek mekânlarının kuruluş aşamasında girişimcilerin
 325 lokasyona azami dikkat göstermesi gerektiğinin de altını çizmişlerdir. Yine 12 öğrenci yeme-içme
 326 mekânlarında popülerliğin önemli olduğuna vurgu yapmış ve popüler yerleri tercih ettiklerini
 327 belirtmiştir.

328 4. Sonuç ve Tartışma

329 Dışarıda yemek yemek; “dışarıda yemek yeme kararı, yemek seçimi kararı ve restoran seçimi
 330 kararı olmak üzere üç temel tüketici kararı ile oluşabilen” (Özdemir, 2010) karmaşık bir olgudur ve
 331 dışarıda yemek yemek pek çok farklı bilim dalının çalışma alanı içerisine girmektedir. Günümüzde
 332 insanlar ev dışı tüketime daha fazla rağbet göstermektedir ve genellikle dışarıda tükettikleri yiyecekler
 333 kısa sürede hazırlanan, hızla servis edilen, yüksek kalorili ve ucuz yiyecekler olmaktadır. Bu çalışmada
 334 üniversite öğrencilerinin yeme-içme tercihleri irdelenmiş ve günümüzdeki gelişmelerle bir paralellik
 335 olup olmadığı incelenmiş ve günümüzdeki gelişmeler ile öğrencilerin yemek tercihleri arasında pozitif
 336 yönlü bir ilişki tespit edilmiştir.

337 Çalışma sonucunda, çalışmaya katılan öğrencilerin yaklaşık %89’unun aileleriyle birlikte il veya
 338 ilçe merkezinde ikamet ettiği, Aksaray’da ise %55,5’inin evde, geri kalanların devlet ve özel yurtlarda
 339 ikamet ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Evlerde ikamet eden öğrencilerin de dışarıda yemek yeme
 340 faaliyetlerine sıklıkla katıldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmaya katılan öğrencilerin %44,4’ünün
 341 haftada 1-2 kez, %31,7’sinin ayda 1-2 kez, %10,5’inin iki günde bir, %6,7’sinin her gün dışarıda yemek
 342 yediği, %6,4’ünün ise hiç dışarıda yemek yemediği sonuçlarına ulaşılmıştır. Çalışma kapsamında
 343 öğrencilerden 193’ünün aylık kişisel gelirinin 401 ile 700 TL arasında olduğu ortaya çıkmıştır. Bu
 344 çalışmada öğrencilerin yemek yiyecekleri mekânda ilk önce lezzete, sonra ekonomikliğe ve hi¹⁸ne
 345 dikkat ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç, Yazıcıoğlu, Işın ve Koç’un 2013 yılında Gazi
 346 Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde okuyan öğrencilere anket uygulamak suretiyle gerçekleştirdikleri
 347 “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri” isimli çalışmanın sonuçları
 348 ile uyumludur. Söz konusu çalışmada da “gelirleri genel anlamda kısıtlı olan öğrencilerin ürünün fiyatı
 349 da dahil olmak üzere diğer faktörlerden önce yiyecek içecek ürününün tazelığı, lezzeti, ısısı ve
 350 çeşitliliğini göz önünde bulundurdıkları görülmektedir” ifadelerine yer verilmiştir. Öte yandan
 351 Kayışoğlu ve İçöz 2012 yılında “Tekirdağ ili merkez orta öğretim okulları ve Namık Kemal
 352 Üniversitesi öğrencilerini kapsayan ve 900 kişiye uyguladıkları anket çalışmasının sonuçlarında, eğitim
 353 düzeyi yükseldikçe fast-food yemekleri tercih etme oranının azaldığı” sonucunu elde etmişlerdir.
 354 Ancak söz konusu Aksaray Üniversitesinde öğrenim gören son sınıf öğrenciler olduğunda,
 355 öğrencilerin eğitim düzeyleri yüksek olmasına rağmen fast food tercihlerinin düşük olmadığı aksine
 356 yüksek olduğu sonucu elde edilmiştir.

357 Öğrencilerin gittikleri yeme-içme mekânlarında en çok döner, hamburger, pizza, etli ekme
 358 ve çiğ köfteyi tercih ettikleri; ev yemekleri, balık ve kahvaltıyı ise daha az tercih ettikleri ortaya
 359 çıkmıştır. Yine öğrenciler içecek olarak en çok çay, kahve, ayran ve kolayı tercih etmekte; taze sıkılmış
 360 meyve suyu ve soda gibi içecekleri daha az tercih etmektedirler. Tatlı olarak yaş pasta ve şerbetli tatlı
 361 çeşitlerine yakın bir oranda Waffle'ın tercih edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bir Belçika tatlısı olan
 362 Waffle'ın böyle talep görmesi küreselleşme ile açıklanabilir. Ayrıca tatlı talebindeki bu dönüşüm
 363 toplumun da içinde bulunduğu dönüşümün somut bir göstergesi olarak sayılabilir.

364 Üniversite öğrencilerinin yemek tercihlerinin öğrenilmeye çalışıldığı bu çalışma, Aksaray
 365 Üniversitesi merkez yerleşkinde öğrenim gören fakülte öğrencilerinden, sadece son sınıflar ile
 366 gerçekleştirilmiştir. Bu sebeple çalışmanın bir genelleme iddiası yoktur. Bu konuda yapılacak başka
 367 çalışmalar, genel durumun daha belirgin hâle gelmesine katkı sağlayacaktır. Öte yandan başta balık
 368 tüketimi olmak üzere öğrencilerin daha sağlıklı öğünler tüketebilmesi adına farkındalık yaratma ve
 369 bilgilendirme konusunda çalışmalar yürütülmesi önerilebilir. Ayrıca öğrencilerin fast food yiyeceklerin
 370 olası zararları, obezite, gıda katkı maddeleri hakkında bilinçlenmesini sağlamak adına kampüs
 371 yerleşkelerinde farklı periyotlarda çeşitli eğitimler düzenlenebilir. Yine öğrencilerin Akdeniz tarzı
 372 beslenme ve Türk Mutfağı üzerine eğitimler almasının da, tencere yemeklerinden uzaklaşmalarına
 373 adına faydalı olacağı düşünüldüğünden, bu tarz eğitim programlarının hazırlanması da önerilebilir.

374

Extended English abstract

375 Food consumption ¹³ is one of the biggest problems of today's people. ² Different countries
 376 around the world carry a variety of concerns about food consumption, although the reasons are
 377 different. For example, while a country is faced with problems in terms of access to quality and
 378 healthy food resources, another country is struggling with obesity and food waste from extreme
 379 consumption can be at the highest level. Again, many diseases, especially cancer types, can be related
 380 to the foods and beverages preferred by the people. When it comes to Turkey, the situation also does
 381 not change much; obesity, waste and cancer cases are seen in the society even though people can
 382 reach good quality and healthy food resources.

383 It is possible to explain these problems which are seen in Turkey by eating outside the home
 384 very often, eating fast food and moving away from homemade food. Prior to eating only lunch and
 385 dinner outside the home, now all meals including breakfast are consumed outside the home, and the
 386 number of days that people eat outside is increasing day by day. On the other hand, fast food
 387 businesses located on the upper floors of shopping malls built in the city centers are businesses that
 388 provide catering services with a limited menu which does not leave much time for thought. Fast food
 389 businesses are often preferred by people from all walks of life, especially students because they are
 390 fast and relatively cheap. However, using deep frying as a cooking method, using many additives,
 391 especially monosodium glutamate, in foods, and incentive for consuming large calorie and acidic
 392 beverages, these establishments are actually ones that should be avoided. Also, today homemade food
 393 is started to be forgotten, because of getting into working life and the separation from the kitchen of
 394 woman and the remaining time from the work is limited of them. Homemade food, as it is known,
 395 are foods that require long preparation and a preliminary preparation. For this reason, the frequency
 396 with which cooks are cooked by working women is gradually decreasing, and the consumption
 397 outside the home is again on the agenda. However, Turkish Cuisine has been formed as a result of
 398 becoming sedentary of nomadic tribes came from Central Asia who were fed on cereals and animal
 399 food, meeting with elements of Mediterranean Cuisine (fish, olive oil, various herbs and vegetables)
 400 and has been influenced from palace kitchens of the great empires which has a very healthy and
 401 nutritious homemade food. However, in today's world, which is called globalization, it is seen that
 402 gradually getting away from these foods.

403 ² This study was prepared by moving from the point of view. ² This study that was designed
 404 to determine the eating preferences of the students who are about to graduate from university, the
 405 students of the last grade university have been consulted because they are the new generation

406 educators. In this study, the meals which were taken by the university students in their homes or
407 dormitories, the campus dining halls where there is not much chance of choosing during the lunch
408 break and the school canteens where the snacks can be taken between the courses are kept outside
409 and has been researched the food and beverage preferences at food and beverage places where the
410 student went with his personal preference. Although the research is limited to university students
411 studying at Aksaray University central campus, it is possible to understand what kind of social
412 transformation is taking place in the eating and beverage habits from the outcomes and it is possible to
413 understand what is now more or less important. Also, in this study, it was examined whether the
414 preferences of university students were parallel to the existing developments mentioned above, which
415 foods they consumed outside, whether they preferred homemade food.

416 In this context, among the 3660 senior students enrolled in the spring semester of 2016-
417 2017 academic year, 387 senior students selected by stratified sampling technique are participated in
418 this study.

419 A questionnaire was applied to students who were educated in 31 different departments of
420 eight different faculties between February and June 2017. The questionnaire, which is applied to the
421 students participating in the survey, has 10 questions to determine the students' demographic
422 information and eating and beverage habits. There are also 3 open-ended questions in the
423 questionnaire to determine students' preferences for food, dessert and beverage. Demographic data
424 belonging to the students are described descriptively by percentage and frequency analysis. Data for
425 students' preferences for food, dessert and beverage and their distribution according to various
426 variables are also explained descriptively by frequency analysis.

427 As a result of the research, approximately 89% of the students who participated in the
428 survey were living in the province or district center together with their families and in Aksaray, 55.5%
429 of them were living at home and the rest were living in state and private dormitories. It has been
430 found out that the students who reside in the houses also frequently participate in eating out activities.
431 In addition, 44.4% of the students who participated in the research had 1-2 times a week, 31.7% of
432 them had 1-2 times a month, 10.5% of them had every two days, 6.7% of them had every day eating
433 outside and 6.4% of them have never eaten outside. Within the scope of the research, it was revealed
434 that monthly personal income of 193 students is between 401 and 700 TL. The first three meals that
435 students prefer to eat outside are döner, hamburger and pizza. Healthier foods such as homemade
436 food and fish are preferred by very few people. Moreover, in this research, firstly the taste, then
437 economics and hygiene were attained in the place where the students would like to eat. The results
438 of the study are in parallel with some studies in the literature.

Makale

ORIJINALLIK RAPORU

%**3**

BENZERLIK ENDEKSİ

%**2**

İNTERNET
KAYNAKLARI

%**1**

YAYINLAR

%**0**

ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

BİRİNCİL KAYNAKLAR

1

dergipark.ulakbim.gov.tr

İnternet Kaynağı

%**1**

2

"Abstracts", Public Health Nutrition, 2013.

Yayın

<%**1**

3

İŞİKOĞLU ERDOĞAN, Nesrin. "Erken Çocukluk Döneminde Çocuk-Ebeveyn Birlikte Okuma Etkinliklerinin İncelenmesi", Kastamonu Üniversitesi, 2016.

Yayın

<%**1**

4

www.artuklu.edu.tr

İnternet Kaynağı

<%**1**

5

MANSUROĞLU, Sibel. "Akdeniz Üniv. öğrencilerinin serbest zaman özellikleri ve dış mekan rekreasyon eğilimlerinin belirlenmesi", TUBITAK, 2002.

Yayın

<%**1**

6

arastirmax.com

İnternet Kaynağı

<%**1**

SAĞLAM, Cevdet, KUŞ, Zeynel Abidin and

7

YILMAZ, Serkan. "Orta Anadolu Süt Sığircılığı İşletmelerindeki Değişimin Sağım Tesis ve Makineleri Açısından Değerlendirilmesi", TST, 2015.

Yayın

<% 1

8

www.researchgate.net

İnternet Kaynağı

<% 1

9

www.mitosweb.com

İnternet Kaynağı

<% 1

10

epa.oszk.hu

İnternet Kaynağı

<% 1

11

syasin.hus.osaka-u.ac.jp

İnternet Kaynağı

<% 1

12

www.citu.tu.ac.th

İnternet Kaynağı

<% 1

13

www.grad.hr

İnternet Kaynağı

<% 1

14

seer.fclar.unesp.br

İnternet Kaynağı

<% 1

15

KIR, İbrahim. "Yüksek Öğretim gençliğinin Boş Zaman Etkinlikleri: KSÜ Örneği", Fırat Üniversitesi, 2007.

Yayın

<% 1

16

calismagruplari.itu.edu.tr

İnternet Kaynağı

<% 1

17

iticam.net

İnternet Kaynağı

<% 1

18

YAZICIOĞLU, İrfan, İŐIN, Alper and KOÇ, Burcu. "Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri", Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2013.

Yayın

<% 1

19

OLCAY, Atınç and DÜZGÜN, Mehmet. "Turizm Eğitimi Gören Öğrencilerin Meslek Seçimlerinin Kariyer Çapaları İle Uygunluđunun Değerlendirilmesi", Kastamonu Üniversitesi, 2016.

Yayın

<% 1

20

www.turkishstudies.net

İnternet Kaynağı

<% 1

Alıntılarını çıkart

üzerinde

Eşleşmeleri çıkar

< 5 words

Bibliyografyayı Çıkart

üzerinde