

T. C
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
EV YÖNETİMİ VE BESLENME ANABİLİMDALİ

FARKLI EĞİTİM DÜZEYİNDEKİ ÖĞRENCİLERİN
HIZLI HAZIR YİYECEK (FAST FOOD) TÜKETİM DURUMLARININ
VE ALIŞKANLIKLARININ SAPTANMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

BİLİM UZMANLIK TEZİ

Hazırlayan
Leyla ÖZGEN

117924

T.C. YÜKSEKÖĞRETİM KURULU
DOKÜMANTASYON MERKEZİ
Tez Danışmanı
Yrd. Doç.Dr. Nevin ŞANLIER

ANKARA - 1998

T 117924

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne

Leyla ÖZGEN' e ait "Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek (Fast Food) Tüketim Durumlarının ve Alışkanlıklarının Saptanması" adlı çalışma, jürimiz tarafından Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitiminde BİLİM UZMANLIK TEZİ olarak kabul edilmiştir.

(imza)

Başkan.....*Suna Baykan*.....

Prof. Dr. Suna BAYKAN

(imza)

Üye.....*S. Bulduk*.....

Doç. Dr. Sıdika BULDUK

(imza)

Üye.....*N. Şanlıer*.....

Yrd. Doç. Dr. Nevin ŞANLIER (DANIŞMAN)

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
ÖNSÖZ	İV
KISALTMALAR LİSTESİ	VV
TABLolar DİZİNİ	İV
1. GİRİŞ	1
1. Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminin Tanımı	2
2. Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminin Tarihçesi ve Gelişimi	3
3. Türk Mutfağının Genel Özellikleri	7
3. 1. Saray Mutfağı	9
3. 2. Yöresel Türk Mutfağı	9
4. Türk Mutfağının Değişim Nedenleri	11
4. 1. Batı Kültürüne Açılma	11
4. 2. Hızlı Sanayileşme ve Kentleşme	12
4. 3. Kadının İş Hayatına Girmesi	12
4. 4. Okur Yazarlığın Artması	13
5. Hızlı Hazır Yiyeceklerdeki (Fast Food) Besin Öğeleri Değerleri ile Gençlerin Günlük Besin Öğesi Gereksinimleri	15
6. Hızlı Hazır Yiyeceklerin (Fast Food) Sağlık Açısından Değerlendirilmesi	20
7. Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminde Kullanılan Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri	22
7. 1. Hızlı hazır yiyeceklerin(Fast food) hazırlandığı teknoloji	23
7. 2. Hazırlık safhası	23
7. 3. Dondurma safhası	23
7. 4. Saklama safhası	24
8. Yağda Kızartma Yöntemi	25
8. 1. Az yağda kızartma	26
8. 2. Derin yağda kızartma	26

9. Hızlı Hazır Yiyeceklerin (Fast Food) İçinde Kullanılan Katkı Maddeleri	29
9. 1. Renklendiriciler	30
9. 2. Antioksidanlar	30
9. 3. Antimikrobiyaller	31
9. 4. Aroma arttırıcılar	31
9. 5. Tatlandırıcılar	32
9. 6. Kafein	32
II. KAYNAK ARAŞTIRMASI	33
III. AMAÇ	40
IV. ÖNEM	41
V. YÖNTEM	42
5. 1. Evren	42
5. 2. Sayıtlılar	43
5. 3. Sınırlılıklar	43
5 4. Veri Toplama Tekniği	44
VI. BULGULAR VE TARTIŞMA	46
VII. SONUÇ	98
VIII. ÖNERİLER	100
KAYNAKÇA	102
EKLER	130
IX. ÖZET	132
X. SUMMARY	134

ÖNSÖZ

Bu araştırma farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketim durumlarının saptanması amacını taşımaktadır.

Çalışmanın planlanması ve yürütülmesinde, öncelikle, araştırmanın her aşamasında yardım ve desteğini esirgemeyen danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Nevin Şanlıer'e ve istatistiksel analizlerde katkıları bulunan Dr. İlker Etikan'a teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca, araştırma kapsamına giren lise ve üniversite uygulamalarında kolaylıklar sağlayan okul yöneticilerine, öğretmenlere, öğretim üyelerine, sabır ve titizlikle sorularımı cevaplayan öğrencilere, çeşitli yardımlarını gördüğüm Pelin Garip'e teşekkür ederim.

Ankara 1997

Leyla Özgen

KISALTMALAR LİSTESİ

KÖÖ: Koleyde okuyan öğrenci

ÜÖÖ: Üniversitede okuyan öğrenci

H H Y: Hızlı hazır yiyecek



TABLolar DİZİNİ

Tablo No	Sayfa No
1. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Cinsiyet, Yaş, Yaşadıkları Yer ve Ailedeki Birey Sayılarının Dağılımı-----	46
2. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Annelerinin ve Babalarının Öğrenim Durumu ve Mesleklere Göre Dağılımı-----	48
3. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrenci Annelerinin ve Babalarının Yaşlarına Göre Dağılımları-----	48
4. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Dışarıda Yemek Yemelerini Ailelerinin İsteme Durumlarının Dağılımları-----	49
5. Öğrenci Ailelerinin Dışarıda Yemek Yemelerini Onaylama ve Onaylamama Nedenlerinin Dağılımı-----	51
6. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Ailelerinin Dışarıda Yemek Yemeleri İçin Harçlık Verme Durumlarının Dağılımı-----	52
7. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Yeme Durumlarının Dağılımları-----	53
8. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Ailelerinin Dışarıda Yemek Yemelerini İsteyip İstememe Nedenlerinin Dağılımı-----	54
9. Öğrencilerin Anne, Baba ve Kardeşlerinin Hızlı Hazır Yiyecek Hazırlayan Yerlere Gitme Sıklıklarının Dağılımı-----	56
10. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Hazırlayan Yerlere Gitme Sıklıklarının Dağılımları-----	57
11. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlere Kimler İle Gitmeyi Tercih Etme Dağılımları-----	58
12. Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketmeyi Tercih Etme Dağılımları-----	60

13.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyeceği Tercih Etme Nedenlerinin Önem Sırasına Göre Dağılımları-----	64
14.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tercih Etmeme Nedenlerinin Dağılımları-----	66
15.Öğrencilerin Hızlı Hazır Restoranları Tercih Etmelerinde Etkili Olan Nedenlerin Dağılımı-----	67
16.Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranlarda Sıcak ve Soğuk Yiyecekleri Tercih Etme Dağılımları-----	68
17.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerleri Tercih Etme Nedenlerinin Önem Sırasının Dağılımları-----	69
18.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Önem Sırasına Göre Tercih Etme Nedenleri-----	70
19.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranlara Gitmeyi Tercih Ettikleri Zaman Dağılımları-----	71
20.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranları Servis Türlerine Göre Tercih Etme Durumlarının Dağılımı-----	72
21.Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranlarda Paket Servisi Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı-----	74
22.Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranlarda Oturup Yemek Yemeyi Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı-----	77
23.Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Restoranlarda Karışık Servisi Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı-----	80
24.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Evlerinden Getirme Durumlarının Dağılımı-----	82
25.Öğrencilerin Evden Getirdikleri Yiyecek Türleri ve Tüketim Sıklıklarının Dağılımı-----	84

26.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Evlerinden Getirdikleri Yiyeceklerin Dağılımları-----	86
27.Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Olarak Evlerinden Yiyecek Getirmeme Nedenlerinin Dağılımı-----	87
28.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumlarının Dağılımları-----	89
29.Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumları-----	94



GİRİŞ

Sağlıklı büyümenin ve sağlıklı olmanın başında beslenme gelmektedir. Kemik ve kas dokularını, zihinsel işlevleri, duygusal ve sosyal gelişimleri sağlıklı şekilde devam ettirebilmek için yeterli ve dengeli beslenme gereklidir (Köksal 1986: 34, Ahsen 1994: 23).

Yaşam; bebeklik, gençlik, yetişkinlik ve yaşlılık gibi birçok evrelerden oluşan süreçtir. Çocuğun ruhsal yönden geliştiği ve cinsiyet karakterlerinin kazanıldığı ergenlik dönemine; kızlar 12, erkekler ise 14 yaşında girmektedir. Ergenlikten gençliğe geçişi sağlayan 18- 25 yaşları arasındaki bu dönemde beslenme, sağlıklı birey ve toplum oluşması açısından önemlidir (Sagun 1987: 56, Birer ve başk.1987: 45, Tekgül ve başk. 1992: 46).

Adölesan çağında, büyüme ve gelişme hızlı olduğundan besin öğeleri ile besin gruplarından yeterli miktarda alınmalıdır. Özellikle 16-19 yaş arası erkeklerin günlük olarak 2800 kal. enerji, 19 - 30 yaş arası 2700 kal. enerji, 16-18 yaş arası bayanların ise 2150 kal. enerji, 19 - 30 yaş arası ise, 2100 kal. enerji almaları gerekmektedir. Gençlerin yiyecekleri yeterli ve dengeli beslenmeyi karşılayacak şekilde almamaları durumunda büyüme ve zeka gelişiminde yavaşlama ve enfeksiyonlara karşı dirençlerinde ise azalma olmaktadır. Bu dönemde bireyin enerji harcaması fiziki faaliyetlerine bağlı olduğundan vücut için gerekli enerji, protein, vitamin ve mineral içeren yiyeceklerden alınmalıdır. İstenen gerekli enerjinin alınması ise evde hazırlanan ve evde yenen yemeklerden sağlanabilmektedir. Özellikle kızlarda dengesiz beslenme alışkanlığına bağlı demir yetersizliği anemisi sonucu menstruasyon döneminde sağlık sorunu olabilmektedir (Baysal 1996: 35, Sencer 1987: 37). Bu nedenle gençler yeterli ve dengeli beslenebilmek için üç ana öğün yemelidirler. Fakat teknolojinin ilerlemesiyle günümüzde gençler arasında üç öğün beslenme şekli yerine ayak üstü yenilebilen hızlı hazır yiyecekler tercih edilmektedir.

Hızlı hazır yiyecekler; pratik, çabuk hazırlanıp çabuk yenilebilen temiz ve standart ürün ihtiyacına cevap verebilmek için doğmuştur. Bugün hızlı hazır yiyeceklerin kentlerde giderek artan sayıda tüketiciye ulaşması, tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıklarının ve tüketim davranışlarının değiştiğinin göstergesidir.

Bu araştırma Farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının saptanması amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

1. HIZLI-HAZIR YEMEK (FAST-FOOD) SİSTEMİNİN TANIMI

Hızlı hazır yemek sistemi" sınırlı menü ile çalışan restoranların az zamanda çok sayıda müşteriye hizmet veren, standart yemeklerle hazırlanmış gıdaların servisinin yapıldığı sistemdir" (Yıldız 1992: 38). Ülkemizde beslenme ile uğraşanlar arasında hızlı hazır yemek terimi (Fast-Food) hem sokakta satılıp ayak üstü yenilen hem de hızlı hazır yemek sistemi anlamında kullanılmıştır (Bayraktar ve başk. 1995: 17). Hızlı Hazır yemek (Fast Food) sistemi çok pahalı olmayan restoranlarda belli sayıda ürünlerin hızlı bir şekilde pişirilip servisi yapılan sistemlere verilen isimdir (Merdol ve başk. 1997: 140).

Gelişmiş ülkelerde yaşamdan beklentilerin farklılaşması ve yaşlı nüfusun artması ile günde üç öğün yemeği zaman alıcı görmeleri, düzenli öğünlerden uzaklaşmalarına neden olmuş, böylece küçük porsiyonlu, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uygun olarak hazırlanan hızlı hazır yiyecekler ortaya çıkmıştır (Anon 1986: 34). Hızlı hazır yiyeceklerin tüketimi alışkanlığa dönüşmediği, günlük diyetle yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri korunduğu ve önemli bir beslenme sorunu olmadığı sürece bir sorun teşkil etmemektedir. Ancak aşırı tüketimi büyüme çağındaki çocuklar ve gençler için beslenme sorunu yaratabilmektedir (Yücecan 1991: 242).

Türkiye’de de son yıllarda halkımızın başta yemek tercihleri olmak üzere günlük yaşam şekli hızla değişmektedir. Eskiden tüketilen köfte- piyaz, lahmacun yerine şimdi pizza, hamburger, döner, patates kızartması türünden yiyecekler tüketildiği belirtilirken, büyük bir olasılıkla ileride öğlen yemeklerinin bir adet hamburger veya pizza ile geçiştirileceği vurgulanmaktadır (Sağlam 1991: 191).

Hızlı hazır restoranlar, uluslar ve uluslar arası zincir şeklinde organize olmakta ve patentle çalışmaktadırlar. Türkiye pazarınada girmiş bulunan hızlı hazır yemek sistemi insan hayatını kolaylaştırıcı özelliği olduğu belirtilmektedir (Akdağ 1993: 8).

2.HIZLI HAZIR YEMEK (FAST FOOD) SİSTEMİNİN TARİHÇESİ VE GELİŞİMİ

Yaygınlaşmakta olan hızlı hazır yiyecek sisteminin tarihçesi incelendiğinde ise 1950 yılında Mc Donald’s firmasının Chicago’ya ilk restoranın açılmasıyla başlamış, sistem zincir işletmeciliğe 1955’te Rey Kroc isimli girişimci sayesinde dönüşmüş, zincir işletmecilikte ürünler sunulan bölgeye göre farklılık göstermemiştir. Amerika’da hızlı hazır yiyecek ne şekilde yeniyorsa, Türkiyede de aynı tat, lezzet ve şekilde yapılmıştır. Sistem ilk olarak Drive in (arabalara servis) olarak başlamış, drive in restoranların seyahat eden kişiler için geliştirilmişken bayanlarında çalışma hayatına girmesi, insanların ev dışında yemek yeme oranını yükseltmiştir. Bu nedenle Drive in restoranlar şehir içinde de açılmıştır. 1985’ te Besin Tüketim çalışmasına göre kadınların % 57’ si, erkeklerin %69’u dışarıda yemek yediği, 1977-78’ de yapılan çalışmada ise bu oran %77’ye ulaştığı belirtilmiştir (Merdol 1993: 67).

Ülkemizde 1986’da Mc Donald’s tarafından ilk kez Taksim’de hızlı hazır yiyecek restoranları açılmış, sonraları hastaneler, hayvanat bahçeleri,

okul kampüsleri, yurtlar, müzeler, hava limanları, savaş gemileri, otobüs durakları, eğlence parkları vb. hemen hemen pek çok yerde rastlanmış ve sayılarında gün geçtikçe artış olmuştur (Pusat 1992: 37, William ve başk 1992: 48, Akdağ 1993: 45).

Hızlı hazır restoranların yaygınlaşmasında; kentleşme, iş yaşamının yoğunlaşması ve bayanların da çalışmaya başlaması etkili olmuştur. Günümüzde tüketiciler, dekor ve atmosfer bakımından geleneksel restoranlardan farklı olan hızlı hazır restoranları sosyal ve eğlence amaçlı olarak tercih etmektedirler (Kongar ve Berksoy 1990: 12). Amerika'da yapılan bir çalışmada, her on insandan dördü restoranlarda yemek yeme alışkanlıklarını geliştirmek için gittiklerini bildirilmiştir (Martin ve Franz 1990: 2).

Shields ve başk. (1990: 22), Bayraktar ve başk(1995 : 17) yaptıkları çalışmalarda ise gençler arasında geleneksel öğünlerin önemini yitirmesi, restoranlara kişilik arama ve geliştirme, bağımsızlıklarını kazanmak istemeleri için gittikleri, yalnız yaşayanlar ise tek başlarına yemek yapma isteklerinin azalması, restoranların rahatlığı ve zaman yetersizliğinde yardımcı olması nedeniyle hızlı hazır yiyecek restoranlarını daha çok tercih ettikleri bildirilmiştir.

Downey (1977: 12) tarafından yapılan bir başka çalışmada, hızlı hazır yiyecek restoranlarını gençlerin, yalnız yaşayanların ve öğrencilerin yemek için tercih ettikleri saptanmıştır. Yapılan bir diğer çalışmaya göre de, gençlerin ve yetişkinlerin sadece yemek için değil, sosyal ihtiyaçlarını karşılamak, modern çevre içinde olmak ve eğlenmek için gitmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir (Çam 1992: 21).

Hızlı hazır restoranlarda yemek yeme ile ilgili yapılan çalışmada; sınırlı seçme seçeneği olan, besin değeri yeterli ve dengeli olmayan fakat lezzet veren yiyecekler ile besinler hakkındaki inançlarında yüksek kalorili, yağlı ve pişirme gerektirmeyen yiyecekleri tercih edenler ve etmeyenler

arasında restoran yerinin fark etmediğini hatta duyuşal tavırların daha önemli olduğu belirtilmiştir (Shepherd 1992: 23).

Adölesan çağındaki kız ve erkek öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını tesbit etmek için yapılan bir başka çalışmada ise öğrencilerin yumurtayı yağda kızartılmış olarak yedikleri, sebze tüketiminin ise yaş ilerledikçe her iki cinsiyette arttığı, erkek öğrencilerde kırmızı et ve ürünleri, tavuk, sosis, vb. çikolata ve diğer şekerleme türlerinin tüketiminin yaş ilerledikçe düştüğü tespit edilmiştir (Yurttagöl ve Sağlam 1988: 20).

Ivanovic ve başk. (1992:9)'na göre lise öğrencilerine verilen beslenme eğitiminin, beslenme alışkanlıklarında % 24.4'ü ile % 16.6'sı arasında başarılı olunduğu bulunmuştur. Ayrıca beslenme eğitiminin etkisi sonucu et ürünlerinin, yumurta, sebze ve meyve tüketiminin de arttığı belirtilmiştir.

Tekgöl ve başk. (1992: 49) tarafından beslenme eğitimi alan ve beslenme eğitimi almayan öğrenciler üzerinde yaptıkları çalışmada, beslenme eğitimi alan öğrencilerin, beslenme eğitimi almayan öğrencilere göre daha düzenli ve dengeli beslendiklerini belirtmişlerdir. Bu sonuç beslenme eğitiminin yeterli ve dengeli beslenmeye olumlu katkısını vurgulamaktadır.

Ahsen (1994: 9) Beslenme eğitimi alan ve beslenme eğitimi almayan lise öğrencileri üzerinde yaptığı çalışmada, beslenme eğitimi almayan öğrencilerin, beslenme eğitimi alan öğrencilere göre hızlı hazır yiyeceklerden döner, hamburger, tost, simit, poğaç, çikolata ve gofret türü yiyecekleri daha sık tükettikleri, ayrıca yüksek sosyo ekonomik düzeyde hızlı hazır yiyecek tüketiminin çok olduğunu tespit etmiştir.

Işıksoluğu (1986: 65) ise beslenme eğitimi alan öğrencilerde temel besin tüketimini daha yüksek bulurken sabah, öğle ve akşam öğünlerinde beslenme eğitimi alan öğrencilerin %7.9'unun ve beslenme eğitimi almayan öğrencilerin %8.2'sinin çay, simit ve bisküvi tükettiklerini bulmuştur.

Adölesanların beslenme alışkanlıkları ile gelir düzeyleri arasında bağlantı olduğundan, sosyo ekonomik düzeyi yüksek adölesanların ana ve ara öğünlerde, her gün veya gün aşırı hızlı hazır yiyecek olarak hamburgeri, ambalajlı yiyecekleri, yoğurt, meyve ve meyve sularını sık tükettikleri, sosyo ekonomik düzeyi düşük adölesanların ise simit, bisküvi, çikolata, cips vb. atıştırma türü yiyecekleri sık tükettikleri tespit edilmiştir (Yıldız1992: 348, Agela ve başk. 1992: 234, Körtzinger ve başk. 1994:234).

Üniversite gençleri arasında da yetersiz ve dengesiz beslenme yaygın olduğundan özellikle ailelerinden uzakta yüksek öğrenim yapan öğrencilerin, beslenmelerinde çeşitli zorluklarla karşılaştıkları bilinmektedir. Yurt ve üniversite yemekhanelerinde hazırlanan yemekleri beğenmediklerinden; öğün atlama, öğünlerde ve öğün aralarında hızlı hazır yiyecekleri tüketmekte, sağlıkları için önemli olan besinleri yeterli ve dengeli alamadıkları belirtilmektedir (Ünver ve Sakarya 1986: 38).

Yurttagül ve Sağlam (1988: 188) yurttta ve evde kalan üniversite öğrencileri üzerinde yaptıkları bir başka çalışmada ise öğrencilerin öğün aralarında en çok çay ve meşrubat % 40.4'ü meyve, sebze % 20.4'ü ve bisküvi, simiti % 18.3'ü tükettikleri belirtilmiştir. Öğün aralarında çay ve simit tercih edilmesinin nedeni de % 51.6'sı okulda çıkan yemekleri beğenmediklerini, % 35.3'ü okulda çıkan yemekleri temiz ve % 26.2'si de menü planı uygun olmadığı için tercih etmediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca öğrenciler arasında gün geçtikçe alkol tüketiminin de yaygınlaştığı görülmüştür. Nicola ve başk (1992:345) tarafından yapılan araştırmada ise, 15- 18 yaş arasındaki öğrencilerin % 40'ı haftada bir veya üç kez, 20-25 yaş arasındakilerin ise % 16'sının her gün alkol aldıklarını, gençlerde yaş ilerledikçe alkol tüketiminin arttığını ve erkeklerin bayanlara göre daha fazla alkol tükettiklerini saptamışlardır. Truswell ve Hill (1981: 7) çalışmalarında da üniversitedeki erkek öğrencilerin %80'i alkolü ayda bir, % 6' dan çoğu ise her gün aldıklarını belirtmişlerdir. Gençlerin, yaşlılardan daha seyrek alkol kullanmalarına rağmen, daha çok alkol tüketme eğiliminde olduklarını

Özellikle 15- 24 yaş arası gençlerde alkole bağlantılı ölüm kazalarının %60 oranında olduğunu saptamışlardır. Bulduk ve başk.(1985: 199) Beden Eğitimi Bölümünde okuyan yüksek öğrenim gençleri arasında yaptıkları çalışmada ise sigara ve alkol kullanma alışkanlığının çok yaygın olmadığını bu durumu öğrenci olmaları ve gelirlerinin kısıtlı olması ile açıkladıklarını belirtmişlerdir.

Beslenme uzmanları gençlerin, hızlı hazır yiyecek (fast food) restoranlarına yoğun ilgi göstermelerini, kendi kişiliklerini aramak ve geliştirmek, bağımsızlıklarını kazanmak istemeleri ile açıklamaktadırlar (Bayraktar ve başk. 1995: 2), Truswell ve başk. (1981: 12) yaptıkları çalışmalarda, gençler arasında geleneksel aile öğünleri zaman geçtikçe önemini yitirmektedir. Böylece gençler, önceki neslin kurallarına karşı çıkarak öğünlerini diledikleri zaman alabileceklerini göstermektedirler.

3. TÜRK MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ

Beslenme, organik bir süreç olmasının yanı sıra aynı zamanda kültürel bir olgudur. Farklı toplumların kültürleri ve bu kültürün ögesi olan yemek yeme alışkanlığında farklılık olduğundan; Türkler yemek kültürü bakımından diğer kültürlerden ayrıcalık göstermiştir. Dünya mutfağı içinde Türk yemeklerinin özel bir yeri vardır. Yemek ve mutfakla ilgili ilk yazma eserler Türklere aittir. Dede Korkut Hikayeleri, Divan- ı Lugatı Türk, Kutadgu Bilig, Divanı Kebir, Evliya Çelebinin Seyahatnamesi, Türk mutfağı ve yemeklerini ele alan değerli örneklerdir. Bu nedenle Türk mutfağının lezzetli yemekleri, çeşitlilikleri ve yiyeceklerin hazırlanışında kullanılan araçları, gereçleri ve yemek töreleri ile dünyanın sayılı mutfakları arasında olduğu belirtilmiştir (Birer 1990: 251, Mangır 1987: 195, Arlı ve başk. 1992: 39).

Türk yemeklerinde gereğinden çok yağ ve un kullanılması, yağ ve şeker karışımı, tatlılara fazla yer verilmesi bireyin günlük enerji alımını

artıran faktörlerdendir. Besinlerin yağda kızartılması ya da kavrulması, et konmuş yemeklere yağ eklenmesi gibi durumlar yemeklerin lezzetini artırırken sağlık açısından da şişmanlık gibi kronik hastalıklar oluşturabilmektedir (Baysal 1993: 79).

Teknolojinin ilerlemesiyle geleneksel Türk mutfağı yerini hızlı hazır yiyecekler bıraktığı görülmüştür. Günlük yaşam şeklinin hızla değişmesiyle halkımız, köfte, piyaz, lahmacun yerine pizza, hamburger, döner, patates kızartması gibi hızlı hazır yiyecekleri tercih ederken, öncelikle akşam yemeğini sonra da öğle yemeğini dışarıda yemeye başladıkları belirtilmiştir (Sağlam 1991: 191, Martin ve Franz 1990: 2).

Değişik kültürlerin etkisinde kalan Türk mutfak kültürü geçmişten günümüze kadar geleneksel şeklini bozmadan devam ettirmekte olup, yiyeceklerin nasıl sağlandığı, pişirildiği, ne zaman ve nerede tüketildiği gibi durumlarda diğer kültürlerden oldukça farklılık gösterdiği saptanmıştır (Arlı ve başk. 1992: 39).

Türk yemeklerinin genel özellikleri şunlardır;

a- Göçebelik ve ekonomik yapı Türk yemeklerini etkilemiştir. Türkler gerek Orta Asya'da gerekse Anadolu'ya geldikten sonra geçimlerini tarım ve hayvancılıkta sağlamışlardır. Hayvancılık; Türklerin tarih başlangıcından beri dayandıkları en önemli ekonomik kazançlarıdır. Ekonominin ikinci temel besinini ise tahıllar oluşturmuştur. Ayrıca Türk yemekleri sınıflamaya tabii tutulduğunda çoğunluğu hayvansal kaynaklı ürünler oluşturduğu için Türk yemeklerinin lezzetini ve besin değerini artırmıştır (Birer 1990: 251).

Türk sofrasında süt yalnız başına bir besin olduğu kadar süt ve türevlerinden de çeşitli yiyecekler yapılmıştır. Ülkemizin ikliminden dolayı her çeşit sebze ve meyvenin yetişmesi nedeniyle; sebze ve meyve kurutularak, konservesi yapılarak da kullanılmıştır. Ayrıca sebze ve tahılların çoğu etli, soğanlı, salçalı ve sulu pişirildiği belirtilmiştir. Bunun yanında çorbalar yönünden zengin yemek kültürümüzde ekmek çok tüketilen besin maddesi

olarak belirtilmiştir. Türk mutfağının çok zengin çeşitleri arasında olan, yağlı ve etli olarak yapılan” mantı” en sevilen hamur işi yiyecekleri arasındadır (Birer 1990: 251, Mangır 1987: 195, Arlı ve başk. 1992: 39).

b-Yemekler halkımızın yaşadığı coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermiştir. Güney doğu illerinde baharatlı kebaplar, kısır, içli ve çiğ köfteler, fıstıklı hamur tatlıları, Ege yöresinin zeytinyağlı ile sebze yemekleri, sütlu tatlıları, Karadeniz ve Marmara yöresinin balık yemekleri, İç ve Doğu Anadolu yöresinin tahıl ve hamurdan yapılan yemekleri çok tüketilmektedir (Birer 1990: 251).

c- Türk yemeklerinin tarihi gelişim içerisinde sosyal yapıya göre değişiklik göstermesiyle: Türk mutfağı iki bölümden oluşmuştur. Birincisi Osmanlı başkentleri, kentler, saray, köşk ve konaklardan, komşu kültürlerden etkilenen “ Saray Mutfağı” ikincisi de “ Yöresel Türk Mutfağıdır” (Toygar 1993: 87).

3.1. Saray Mutfağı

Osmanlı imparatorluğunun gelişmesine paralel olarak Saray Mutfağı büyük ilerleme göstermiştir. Padişah ve soylular, konak ve yalılarda bir sofraya etrafında toplanmayı sosyal aktivite saydıkları için Osmanlı aile yapısının mutfak kültürü; günümüzdeki yiyecek ve içeceklerimize değişik etmenler kazandırmıştır (Birer 1990: 251, Toygar 1993 : 87).

3.2. Yöresel Türk Mutfağı

Yöresel Türk Mutfağında; yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, kendine özgü yemek hazırlama yöntemlerini içermiştir. Anadolu yemek geleneğinde bulunan hoşgörü ile Osmanlı mutfak yemekleri gelişmiş ve zenginleştirilmiştir. Bunun yanısıra Cumhuriyetin ilk

yıllarında İstanbul'da açılan Pera Palas ve Tokatlıyan Otellerinde çalışmaya başlayan Türk ve gayri Müslim aşçılar, Ankara' ya da Fransız Mutfağı yanında, Rus yemeklerininide getirerek Türk mutfağına eklemişlerdir (Kievski ve Bona çorbası vb), (Merdol 1993: 9, Toygar 1993: 87).

Birer (1990: 251) ve Mangır (1987: 195), son yıllarda hızlı kentleşme ve batı kültürü ile ayak üstü yenilebilen hızlı hazır yiyecek yerlerinin gelişme göstermesiyle, geleneksel mutfağın kentlerde unutulmaya başlandığını belirtmişlerdir.

d-Türkler çeşitli uygarlık aşamalarında hem komşu kültürleri etkilemişler hem de onlardan etkilenmişlerdir. Ayrıca Anadolu yemeklerinin günümüze değin gelişim göstermesiyle, bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına da etkisi olmuştur.

e- Türk kültüründe gelenek, görenek ve dini inançlarımız yemeklerimize etki ederek İslâmiyetin yasakladığı yiyecekler Müslüman halk arasında yenilmemiştir. Türklerde toplu yemek yeme geleneği yaygın olduğundan törenle, şölenle yemek yeme Türklerin tarihinde sık görülen geleneklerdendir. Eski Çağ Anadolu'sunda dinsel törenlerde toplu yemek yeme geleneği günümüze kadar geldiğinden düğünlerde, sünnetlerde, doğumlarda vb. törenlerde sevilen özel yemeklerin hazırlanarak sunulduğu belirtilmiştir (Birer 1990: 251).

Günümüzde tüketilen hızlı hazır yiyecekler; Batı mutfağının özellikleri ile Türk Mutfağına girdiğinden geleneksel yemeklerimizden daha çok tercih edilmeye başlanmıştır. Böylece geleneksel Türk mutfağındaki yiyecek çeşitlerinde değişimler görülmüştür (Birer 1990: 251, Mangır 1987: 195).

4. TÜRK MUTFAĞININ DEĞİŞİM NEDENLERİ

Türk kültür tarihi geçirdiği evreler sürecinde bir değişim ve gelişim yaşamaktadır. Bu süreç toplumun bütün kültürünü, etkilerken, Batı ile temasa başladıktan sonra Türk mutfak kültürü de belli bir değişimin içerisine girmiştir. Bunlar: Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme, kentleşme, kadının iş hayatına girmesi, okur yazarlığın artması, yalnız yaşam zorunlulukları, ailelerin küçülmesi, dergah sofralarının unutulması ya da ortadan kalkması vb. sebebler ilerleyen süreç içerisinde Türk mutfağında değişim etmenleri olmuştur (Birer 1990: 251).

4. 1. Batı Kültürüne Açılma

Batı ile ilişkilerin yoğunlaşmasıyla birlikte, günümüzde Türk mutfağında bazı değişikliklere rastlanmaktadır. İlk olarak büyük kentlerde yaşayan azınlık ve yabancıların bu değişime etkileri büyüktür. Önce İstanbul sonra İzmir ve Ankara'nın, yavaş yavaş da olsa batı kültürüne açılmaya başladığı belirtilmiştir. Hindistan'da yapılan bir çalışmada geleneksel yemeklerin yerini, hızlı hazır yiyeceklerin aldığı ve hızlı hazır yiyecekleri, kızların % 78'i okuldan sonra, akşam yemeğinden önce, % 58'i akşamları bir kez, % 13- 12'si okul zamanı bir kez atıştırdıkları tespit edilmiştir (Truswell ve Hill 1981: 23).

Yurt dışına giden diplomatlar, işadamları, öğrenciler ve işçi ailelerinin etkisi, yabancı kaynaklardan yararlanabilme, kitle iletişim araçlarının etkisi ile batı mutfağında ki çeşitlilik günlük hayatımıza girmiş bulunmaktadır (Birer 1990: 251, Toygar 1993: 87)

4. 2 Hızlı Sanayileşme ve Kentleşme

Türk mutfağında görülen değişimin bir nedeni de hızlı sanayileşme ve ona bağlı kentleşmedir. Yöresel mutfağımız sanayileşen kentlerimizde daha hızlı değişmiştir. Bu nedenle bazı yöresel yemeklerimiz ortadan kalkarken bazıları da kendi yerel coğrafyalarını aşır Ülkemizin hemen her tarafına yayılmıştır. Çukurova'ya özgü "kısır" Güneydoğu Anadolu'ya has çiğ, mercimekli ve içli köfte, baklava ile türleri, İç Anadolu bölgesinde yer alan Kayseri ilinde yaygınlığını sürdüren "mantı" sadece ev yemeyi olarak değil toplu beslenme mutfaklarına da girdiği gözlenmiştir (Birer 1990: 251, Mangır1987: 195). Yapılan bir çalışmada, teknolojinin ilerlemesiyle, nüfusun % 98' inin hızlı hazır yiyeceği ara ara yedikleri belirtilmiştir (Sloan 1996: 56).

4. 3. Kadının İş Hayatına Girmesi

Cumhuriyet döneminden bu yana kadının, iş hayatına girmesi ve özellikle büyük şehirlerde yaşam şartlarının zorlaşması nedeniyle, kadının evinde yemek hazırlayacak zamanın olmaması, günümüz insanını da hazır yiyecekleri tercih etmek zorunda bırakmıştır. Bu da geleneksel beslenme alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Hızlı hazır yiyecekler, bireylerin damak zevklerine ve zaman kayıplarına çözüm getirmektedir. Bunun yanı sıra beslenme ilkelerine uyulduğunda hızlı hazır yiyeceklerin bileşiminin ve sağlık yönünden güvenilirliğinin bilinmesi gereklidir. Ayrıca zamanın çoğunu evinden uzakta geçiren bireylerin % 40'ı yemeklerini hızlı hazır restoranlarda yedikleri belirtilmiştir (Yıldız 1991: 30, Baysal 1993: 92).

Yapılan bir başka çalışmada hızlı hazır restoranlarda yetişkinlerin %7.7'si kahvaltayı, % 18.9'u öğle ve % 31.6'sı akşam yemeğini, % 44.9'u haftada bir ile üç öğünü, % 11.4'ü ise haftada dörtten fazla öğünü yedikleri belirtilmiştir (Shields ve başk. 1990: 13). Amerika'da yapılan bir başka çalışmada ise ev dışında yemek yiyen 19-50 yaş arasında ki bayanların bir

günde dışarıda yemek yemeleri % 45' ten, % 57'ye yükselmiş, evde yemek yiyenlerde ise üç günlük sürede % 37'den % 14'e düştüğü belirtilmiştir. Fakat yemeklerini evde yiyen bayanların beslenmesinde doymuş yağ oranı en düşük, posalı yiyecekler, C vitamini, bakır ve folik asit bakımından yüksek olduğu bulunmuştur. Yemeklerini dışarıda yiyen bayanların beslenmesinde ise doymuş yağ oranı yüksek, posalı yiyecekler, C ve A vitamini, bakır ve folik asiti az tükettikleri tespit edilmiştir (Anon 1988: 23).

Dışarıda yemek yeme ihtiyacı, çalışma hayatının getirdiği zorunluluklar dışında da olmaktadır. Bu nedenle ailelerin % 25.4'ü değişiklik için % 48.9'u haftada birden fazla, % 68.1'i haftada birden az ve % 87.2'si ise haftada bir kez dışarıda yemek yemeyi tercih etmektedirler (Çam 1991: 2, Berksoy ve Kongar 1990:5).

Günümüzde gençlerin beslenme alışkanlıklarında ki farklılaşan lezzet anlayışı Türk yemek kültüründe bazı değişikliklere neden olmuştur

4. 4. Okur Yazarlığın Artması

Cumhuriyetin ilanından günümüze kadar okur yazarlık oranının artmasıyla kitap ve dergi sayılarında artış olmuştur. Özellikle kadınlara yönelik basın yayın organlarında beslenme eğitime yönelik programlar hazırlanmış, Kız Meslek Liselerinde ve Turizm Otelcilik Okullarında da Batı mutfağından yemek örnekleri verilmiştir (Birer 1990: 3, Mangır 1987: 4).

Sürücüoğlu ve Hasipek (1986: 23) bireylerin eğitim düzeyleri ile beslenme alışkanlıkları arasındaki ilişki üzerine yaptıkları çalışmada, bireylerin eğitim seviyesi düştükçe, yetersiz beslenme bilgisine sahip bireylerin sayısında artış olduğunu, eğitim seviyesi ve yaş yükseldikçe beslenme bilgilerinin arttığını tespit etmişlerdir.

Yıldız (1991: 13), Sürücüoğlu ve Hasipek (1986: 4) tarafından yapılan çalışmalarda ise beslenmenin önemi gün geçtikçe arttığından, aileler

gelirlerinin % 20-60'nı gıda ve beslenme ihtiyaçları için harcamaya başladıkları belirtilmiştir. Bazı ailelerin aylık geliri yükseldikçe yapılan harcamaların yetersiz beslenme bilgileri sunucunda düşüş görülmüş, yeterli beslenme bilgisine sahip olanlarda ise artış olduğu tespit edilmiştir. Güneyli ve Yücecan (1986: 23) tarafından yapılan bir başka çalışmada ise üniversite öğrencilerinin % 28'i harçlıklarının yarısını, % 5'i tamamını beslenmek için harcadıklarını ve büyük çoğunluğunun beslenmelerinde plansız para harcadıklarını tesbit etmişlerdir.

Adölesan çağındaki iki grup çinli gencin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir çalışmada, birinci gruptaki adölesanların geleneksel yemekleri tercih ettikleri, ikinci gruptaki adölesanların ise hızlı hazır yiyecekleri daha çok tercih ettikleri belirtilmiştir. Birinci gruptaki gençlerin hızlı hazır yiyecek ilanlarından daha az etkilendikleri ve Çin mutfağına özgü yemekler ile posalı yiyecekleri, daha az kırmızı et ve yağlı yiyecekleri tükettikleri ortaya konulmuştur. Bu nedenle birinci gruptaki gençler, ikinci gruptaki hızlı hazır yiyecekleri tercih eden gençlere göre daha sağlıklı beslendikleri vurgulanmıştır (Sun 1994: 3, Can 1994: 5).

5. HIZLI HAZIR YIYECEKLERDEKİ (FAST FOOD) BESİN ÖĞESİ DEĞERLERİ İLE GENÇLERİN GÜNLÜK ENERJİ VE BESİN ÖĞESİ GEREKSİNİMLERİ

5.1 Protein:

Hızlı hazır yiyecekler protein, vitamin ve mineral içermektedir. Fakat; Yetişkin bir kişinin sağlıklı beslenebilmesi için günlük alması gereken besin öğelerine bakıldığında; günlük protein ihtiyacı kilo başına erkekler için 0.95 gr., kadınlar için de 0. 87 gr. dır. Ancak hızlı hazır yiyecekler ile gençler protein ihtiyacının %50'sini almaktadır.Küçük boydaki bir hamburgerden, günlük protein ihtiyacının yetişkin bir erkek % 20' sini ve kadın içinde % 25' ini sağladığı belirtilmiştir (Baysal 1996: 34, Martin ve Franz 1990: 39).

Yurttagül ve Sağlam (1988: 185), evde ve yurttaki kalan üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yaptığı çalışmada, evde ve yurttaki kalan öğrencilerin protein dışındaki besin öğeleri ve enerji tüketimleri arasında fark görülmediği bulunurken; evde kalan öğrencilerde protein tüketimleri arasında fark anlamlı bulunmuştur.(Merdol 1985: 16) ise yaptığı çalışmada, 16-19 yaş arası öğrencilerin % 24.79' unun protein yönünden yetersiz beslendiğini belirtmiştir.

5. 2. Yağlar:

Yağlar, vücuda en çok enerji veren besin öğelerindendir. Yetişkinlerin vücut ağırlığının kilosu başına ortalama günde bir gr. yağ almaları yeterli olurken, hızlı hazır yiyeceklerdeki enerjinin % 40- 60'ı yağlardan gelmektedir. Özellikle peynir, mayonez türü yiyecekler ile yağda kızartma yönteminin zengin yağ kaynakları olduğu belirtilmektedir (Baysal 1996: 34).

Martin ve Franz (1990:46) tarafından yapılan çalışmalarda restoranların çoğu hızlı hazır yiyecekleri yüksek seviyede kolesterole sahip dondurulmuş sığır eti yağı ile kızarttıklarını tespit etmişlerdir.

5.3. Karbonhidratlar:

Bitkisel besinlerde yaygın olan ve vücuda enerji sağlayan besin öğelerindendir. Günlük olarak enerjinin % 55-60' ı karbonhidratlardan sağlanmaktadır. Yapılan çalışmalarda, günde alınacak en az 50 gr karbonhidratın ketozisi önlediği belirtilmiştir. Kişisel ayrıcalıklar göz önüne alındığında en az günlük diyetle 100- 125 gr. karbonhidrat bulunmalıdır. Bu da 400- 500 kalorilik enerji vermektedir (Işıksoluğu 1989: 45, Baysal 1996: 36).

Martin ve Franz (1990: 3)' a göre, hızlı hazır yiyeceklerin yüksek seviyede enerji içerdikleri belirtilmiştir. Normal bir öğün 400-500 kcal enerji verirken hızlı hazır yiyeceklerde 1400-1500 kcal enerjiye kadar değişebilmektedir. Hızlı hazır yiyeceklerden tost ekmeğinin üçte biri ile kibrit kutusu kadar peynir, patates kızartması ve ayran tüketilmesi sonucunda bir öğünde 1217 kcal enerji alındığı belirtilmiştir

5.4. Mineraller:

İnsan vücudunun % 4'ü minerallerden oluşmuştur. Mineraller kemik ve dişlerin normal büyümesi, asit baz dengesinin korunması, vücut sıvılarının dengelenmesi, sinir sistemi, kasların ve organların düzenli çalışması, enzimlerin etkinliği ve bazı maddelerin sentezi gibi değişik yaşamsal olaylarda önemli rol oynamaktadır. Türkiye için önerilen günlük enerji ve besin öğeleri tüketim standardına göre 16- 18 yaş arası kızlar ve erkekler için kalsiyum sırasıyla 500 mg, 700mg , demir sırasıyla 22 mg, 15 mg ve 19- 30 yaş arası kızlara ve erkeklere önerilen ise, kalsiyum sırasıyla 600 mg, 500 mg ve

demir sırasıyla 22 mg, 10 mg alınması tavsiye edilmiştir (Işıksoluğu 1989: 46, Baysal : 1996: 36).

Hızlı hazır yiyeceklerdeki süt ve sütlü nescafe, ayran ve meyvalı yoğurt türü besinler yüksek kalsiyum ve fosfor içermektedir. Hızlı hazır yiyeceklerde kullanılan kırmızı etler ise demir ve çinko için çok iyi kaynak olduğu tespit edilmiştir (Baysal 1996: 36, Martin ve Franz 1990: 2).

5.5. Sodyum:

Sodyum, vücut sıvılarının ozmatik basıncı ve asit baz dengesi için gereklidir. Günlük sodyum ihtiyacı 2.4 gr'dır. Hızlı hazır yiyecekler ile bir günde alınması gereken sodyumun 10- 60 katı alınmaktadır. Baysal (1996: 36, Martin ve Franz 1990: 2). Besinlerin tuzlanması, tutsülenmesi, nitrit, nitrat gibi diğer kimyasal maddeler eklenerek işlenmelerinde bazı kanser yapıcılar oluşmaktadır. Kanser yapıcı maddeler tutsülenme esnasında besinler tarafından emilerek yağlı kısımlarda birirmektedir. Besinlerin tuzlanmasıyla da kanser yapıcı maddeler oluşabilmektedir. Nitrit ve nitrat katılmış besinler yendikten sonra nitrozaminlere dönüşürler, nitrozaminler güçlü kimyasal kanserojendirler. Ayrıca tuzlanmış ve tutsülenmiş besinleri çok tüketenlerde de mide kanserinin olduğu belirtilmiştir (Criss ve Baysal 1994: 18). Amerikada yapılan bir çalışmada, restoranlarda yemek yiyen bireylerin %23'ü daha az tuz kullandıkları ifade edilmiştir (Martin ve Franz 1990: 2).

5.6. Vitaminler:

Vitaminler daha önce bilinen besin öğelerinden ayrı yapıda olup, normal büyüme ve yaşamın sürdürülmesi için gerekli organik öğelerdir. Ergenlik çağında enerji gereksinimine karşın vitamin gereksinimi de artmaktadır Bu nedenle Türkiye için önerilen günlük enerji ve besin öğeleri

tüketim standardına göre; 16- 18 yaş arası kızlar için vitamin miktarı ortalama 5000 I U A vitamini, enerjiye göre değişen 0.9 mg Tiamin, 1.3 mg Riboflavin, 15.2 mg Niasin, 60 mg C vitamini; 19-30 yaş arası bayanlara ortalama 5000 I U A vitamini, enerjiye göre değişen 0.9 mg Tiamin, 1.2 mg Riboflavin, 14.0 mg Niasin ve 75 mg C vitamini; 16- 18 yaş arası erkekler için ortalama 5000 I U A vitamini, enerjiye göre değişen 1.3 mg Tiamin, 1.6 mg Riboflavin, 19.8 mg Niasin, 50 mg C vitamini; 19- 30 yaş arası erkekler ise ortalama 5000 I U A vitamini, enerjiye göre değişen 1.2 mg Tiamin, 1.6 mg Riboflavin, 19.8 mg Niasin, 60 mg C vitamini almaları gerektiği önerilmiştir. Günümüzde gençler ve yetişkinler tarafından sık tüketilen hızlı hazır yiyeceklerde; bazı B grubu vitaminleri ile çok az miktarda C vitamini bulunduğu tespit edilmiştir (Baysal 1996: 36, Martin ve Franz 1990: 23).

5.7.Posa:

Hızlı hazır yiyecekler salata dışında daha az posa içermektedirler. Meyve ve sebze gibi posalı yiyecek kaynakları, hızlı hazır yiyeceklerin dışındadır (Martin ve Franz 1990 : 2, Anon 1989: 23).

Baysal (1996: 36) çalışmasında, yüksek posalı diyetlerde enerji, protein ve mineral kaybı olduğu ve bazı vitaminlerin emilimi azalttığı için günlük posa alımının 25 gr. olmasını önermiştir. Ancak çok posalı diyetle beslenen toplumlarda ateroskerozisin (koroner ve aortik hastalıklar), serum kolesterol düzeyleri ile iskemik kalp hastalıklarının az görüldüğü ve ölümlerin düşük olduğu belirtilmiştir. Ayrıca kan şekerinin denetiminde insüline bağımlı olmayan şeker hastalarının diyetlerinde posalı besinleri artırmalarını önermiştir. (Martin ve Franz 1990: 22) Ulusal Restoranlar Derneğinin yapmış olduğu çalışmaya göre, Amerika' lıların hızlı hazır yiyecekleri yerken, yağdan gelen kalorisinin %30' unu ve sodyumun 3.300 miligramdan daha fazlasını yememeleri, fazla posalı ve az şekerli yiyecekleri yemeleri gerektiği belirtilmiştir.

5. 8 Tahıllar

Tahıllar en ucuz enerji kaynağıdır. Günlük kaloringin % 70 kadarı tahıllardan sağlanmaktadır. Tahıllarda B vitaminlerinin çoğunluğu ve madensel maddeler bulunmaktadır. Tahıllarda B vitaminleri, çoğunlukla tanelerin çekirdeğinde ve dış kısımlarındadır. Tanelerin dış kısımları orta kısımlarına nazaran protein bakımından da zengin olduğu belirtilmektedir.

Tahıl tüketimi en çok un şeklindedir. Tahıl unlar içerisinde, ekmek yapma özelliği olan buğday ve çavdar unudur. Çorbalarda, tatlılarda ve böreklerde çok kullanılmaktadır.

Tahıllar hızlı hazır yiyeceklerin yapımında kullanılan börekler, hamburger ekmeği, pizza hamuru vb. besinler bazı B grubu vitaminleri bakımından zengindirler (Baysal 1991:83).

6. HIZLI HAZIR YEMEK (FAST FOOD) SİSTEMİNİN SAĞLIK AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Hızlı hazır yiyeceklerin tüketici açısından avantajı “zamandan tasarruf ve “pratikliktir” en önemli dezavantaj ise, % 26.7’ sinin sağlıksız olması, %18.9’ unun yetersiz beslenmeye neden olması, % 62.3’ ünün besin değerinin az olduğunu ve % 6.7’ sinin de şişmanlığa yol açan katkı maddeleri içermesi olarak yaptıkları çalışmada belirtmişlerdir. Yücecan (1991: 242), Çam(1991: 23).

Hızlı hazır yiyeceklerin bilinçsizce çok tüketilmesi, sodyum, kolesterol ve yağ alımını yükseltmekte, demir, kalsiyum gibi minerallerin vitaminlerin ve posanın yetersiz alınmasını artırmaktadır. Bu durum, hızlı hazır yiyecek tüketim alışkanlığı ile daha da yaygınlaşarak insan sağlığını ve beslenmesini olumsuz yönde etkilemektedir (Khan ve Martin 1983: 78, Erdem ve başk 1986:175). Yapılan başka bir çalışmada, hızlı hazır yiyeceklerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uymadan hazırlanması, tüketicilere, besinlerden sarılık virüsü (hepatit A), salmonella, mantar, ve küflerden kaynaklanan hastalıklar ve parazitlerin geçebileceği tespit edilmiştir (Çelik 1996: 6). Bu nedenle hızlı hazır yiyecek tüketimi alışkanlığa dönüştürüldüğünde günlük diyetle yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uyulmadığında; çocuklar ve gençler için beslenme sorunu olabilmektedir (Baysal 1993: 92). Ayrıca yapılan çalışmalarda da hızlı hazır yiyeceklerin insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek hastalıklara da neden olduğu belirtilmiştir.

Bell ve başk. (1994: 345) yapmış oldukları çalışmada, hızlı hazır yiyecek olarak hamburger ve jambon tüketen kişilerde ete yanlış işlemlerin uygulanmasından ve pişirilmesinden dolayı kanlı ishal (bloody diarrhea) ve Esherichia coli 0157; H7 hastalığının oluşabileceği belirtilmiştir. Bir başka çalışmada ise sabah kahvaltılarında, salatalarda, sığır eti veya tavukla yapılmış özel sandviçlerde, parçalanmış marul tüketimi ile“ Shigellosisin”

ortaya çıktığı *Escherichia coli* 0157: H7' nin neden olduğu, hemorrhagic colitis hastalığının önceden pişirilen et ve türevleriyle, taze etlerin ve yeşil soğan, marul, lahana salatasının karışımı sonucu "Salmonella Enteritidis" hastalığına sebep olduğu saptanmıştır (Hedberg ve White 1992: 342).

Brand ve Fouser (1994: 432) ise hızlı hazır yiyecek restoranlarında yenen hamburgerlerden geçen hastalıklar üzerine yaptıkları çalışmada, içerikli hamburgerlerden (hamburgerlerin içerisinde kullanılan köfte, marul, ketçap, mayonez, sos vb. garnitürün çeşitli olması), hemolitik uremic sendromu ile birleşmiş *Escherichia coli* 0157: H7 taşıyan 37 çocuk tespit edilmiş ve çocukların % 95' inde önce şiddetli hemorrhagic colitis, %51' inde pankreas, kolit kangren, glikoz intoleransı, koma kalp kasının görevini yapamaması ve erişkinlerde solunum yetersizliği gibi hastalıkların oluştuğunu tespit etmişlerdir.

Amerikan Ziraat, Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bölümü tarafından yapılan çalışmada, sağlıklı yaşamak için bireyin ideal kilosunu koruması, fazla miktarda yağ, şeker, sodyum ve alkolden kaçınılması, yeterli nişasta ve posa içeren yiyecekleri yemeleri önerilmiştir. Bilinçsizce yenilen yiyeceklerden vücutta oluşan kolesterolün kandaki seviyesinin yükselmesi ile ateroskleroz, kalp krizi ve felçler oluşabileceği belirtilmiştir. Ancak A ve C vitaminlerinin ve posalı yiyeceklerin sık yenilmesi durumunda ise kolon ve rektum kanserinin oluşumunu azaltabileceği tespit edilmiştir (Anon 1993: 5). Yapılan bir çalışmada posalı yiyeceklerin kronik kalp hastalıkları, şeker hastalığı, kanser, bazı mide ve barsaklarla ilgili hastalıkları önleyebileceği belirtilmiştir (Sobal ve Cassidy 1991: 303). Diğer bir araştırmada ise diyetle belirli miktarda posa ilave edilmesiyle, serum kolesterol seviyelerinde anlamlı düşüşler olduğu görülmüştür. Ancak çözünebilen bitkisel posanın hiperkolesterolemiyi önlemede etkili olduğu gösterilmiş olsa da diyetle posa ilavesinin, kolesterol seviyelerine etkili olmadığı da ileri sürülmüştür (Alphan ve Büyükdevrim 1990: 102).

7. Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminde Kullanılan Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri

Sağlıklı yaşamın sürdürülmesinde, tüketilen besinler kadar besinlere uygulanan hazırlama ve pişirme yöntemleri de önem taşımaktadır (Mangır 1987: 23). Doğru seçilmiş besine yanlış hazırlama ve pişirme işlemi uygulanması besin öğelerinden yeterince yararlanılamamasına neden olmaktadır. Hatta besini, organizma için zararlı hale getirmenin bile mümkün olduğu belirtilmiştir (Rakıcıoğlu 1993: 25).

7. 1. Hızlı Hazır Yiyeceklerin (Fast Food) Hazırlandığı Teknoloji

7. 2 Merkezi Hammadde Hazırlama Tesisleri

Hamburgerlerin uygun spesifikasyonlarda hazırlanması

Kızartmaya hazır dondurulmuş patateslerin hazırlanması

Hamburger ekmeğinin hazırlanması

Kızartmaya hazır parça tavukların ve etlerin hazırlanması

Pizzaların hazırlanması (pizza sosu, baharatı ve peyniri özel olarak hazırlanması).

7.3. Pişirmeye Hazır Yiyeceklerin Soğukta ve Dondurularak Depolanması ve Servis Merkezlerine de Periyodik Dağılımı

7. 4 Servis Restoranlarındaki Pişirme ve Hazırlama Teknolojisi

Elektrikli veya gazlı metal yüzeylerde kontrollü hamburger pişirme

Derin yağda kızartma yöntemleri

Mikrodalga ve infrared (kızılötesi) ışın ile pişirme fırınları

Özel pizza pişirme fırınlarıdır

Hızlı hazır yiyecek sisteminde hazırlanan besinlere önce dondurma işlemi uygulanmaktadır. Bunlar; hazırlık, dondurma ve saklama olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır (Yıldız 1991: 20, Rakıcıoğlu 1993: 27).

7. 4. 1. Hazırlık Safhası

Hızlı hazır yiyecek sisteminde kullanılmakta olan sebzelerin, yıkama, soyma, kesme, doğrama sırasında ağartma suları ve kimyasal oksidasyonlar ile kayıplar oluşabilir. Özellikle ağartma yapılan patates kısa süre için kaynar sudan veya buhardan geçirilir. Böylece havanın dışarı çıkması sağlanarak enzim faaliyetleri önlenmiş olur. Ancak ağartma işlemi sırasında protein ve şeker kaybı da oluşur. Sebzeler ve meyveler proteinden zengin besin olmadıklarından protein kaybı önemsizdir. Tiamin, riboflavin, nikotinik asit ve C vitamini değerlerinde de kayıplar oluşmaktadır (Rakıcıoğlu 1993:26).

7. 4. 2 Dondurma Safhası

Derin dondurulmuş besin, hızlı dondurulmuş besin demektir. Besinin -18° C veya altındaki bir sıcaklığa kadar kısa bir süre içinde dondurulması ve bu sıcaklıklarda fazla bir sıcaklık değişimi olmadan depolanması gerektiği belirtilmektedir(Kızıltan 1994: 283).

Dondurma ve depolama işlemlerinde, gıda maddesinde fiziksel, biyokimyasal ve mikrobiyel yönden değişiklikler olmaktadır. Dondurma aşamalarında besinlerin yapısındaki suyun çoğunluğu donar. Besinlerdeki donma ısısı -3° C ile başlar, -30° C ile tamamlanır (Merdol 1994: 17, Kızıltan 1994: 283).

Tüm gıdalar, dondurulma öncesinde son tüketimleri için en uygun olacak şekilde hazırlanırlar. Yıkama, kabuk soyma, ayıklama, etlerde fazla yağların uzaklaştırılması vb.'dir. Esas amaç; besinin daha kolay dondurulmasını sağlamak, depolama ömrünü uzatmak ve yemek pişirmede harcanan süreyi kısaltmaktır (Kızıltan 1994: 283).

Dondurulmuş gıdalarda; uygun ambalajlama dondurulma öncesi yapılmaktadır. Gaz ve nem geçirgenliği uygun olmayan bir ambalaj, besin yüzeyinden su kaybına, renkte, lezette ve besinin yapısında da bozulmalara neden olmaktadır

7. 4. 3. Saklama Safhası

Saklama aşaması; besinlerin depolama, nakil, dağıtım aşamalarını içerir. Bu durumda besinlerin ısı derecesi önem taşımaktadır. Yapılan çalışmada bazı sebzeler -40°C ' de 2,5 ay saklandığında C vitamini kaybı oluşmakta, -28°C ' de ise çok az kayıp oluşmaktadır. -18°C ' de uzun süre saklanan sebzelerde ise B₁ vitamini kaybının % 2-3'ü kadar olmaktadır. A vitamini ve karoten kaybı da az olmaktadır. Dondurulmuş elmalar -5°C ' de muhafaza edildiğinde C vitamini kaybı oldukça az iken, 0°C 'de yok denecek kadar az olmaktadır. Ancak hızlı hazır yemek sisteminde kızarmış elma tatlısı da tüketilmektedir (Sağlam 1991: 191).

Sebzelerin soğukta saklanması esnasında, B₂ vitamini önemli kayıplara uğramakta, düşük sıcaklık derecelerinde ise folik asit tahribatı yavaşlamakta, D ve E vitaminlerinin de stabilizeleri korunmaktadır (Rakıcıoğlu 1993: 25). Sebzelerin soğukta saklanma ısısı; -18°C ' de 12-24 ay arasında, -25°C 'de 18-24 ay arasında ve -30°C 'de 24 ay süre ile depo edilmektedir (Kızıltan 1994: 283).

Hızlı hazır yiyeceklerde kullanılan, hayvansal kaynaklı besinlerde, depolama ve çözündürme sırasında vitamin ve protein kayıpları görülmektedir. Etler, özellikle balıklar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaması gerekir.

Depolama süresi uzadıkça daha çok B₁ , B₂ vitamini ve pantotenik asit kayıpları oluşmaktadır (Rakıcıoğlu 1993: 26, Kızıltan 1994: 284).

Dondurma teknolojisinde hazırlanmış hızlı hazır yiyecekler restoranlara ulaşınca kadar soğuk zincir aşamasında uygun ısı derecelerinde muhafaza edilmesi, yiyeceğin kalitesini ve besleyici değerini etkilemektedir. Soğuk zincir halkalarında aksaklık varsa bu durum hızlı hazır yiyecek sistemindeki besinleri olumsuz yönde etkilemektedir. Dondurularak kullanıma hazır hale getirilen besinler ev ve restoranlarda ; sulu, kuru ısıda (ızgara, fırın vb.) ve yağda kızartılarak (az yağda, derin yağda) pişirilmektedir. Hızlı hazır yiyecek teknolojisinde; haşlama, ızgara, fırınlama vb. pişirme yöntemlerine göre derin yağda kızartma yöntemi daha hızlı olması nedeniyle daha çok kullanılmaktadır (Rakıcıoğlu 1993: 27). Hızlı hazır yiyecek restoranlarında yiyeceğin dış yüzeyinin gevrek, içinin yumuşak, lezzetli olması ve hızlı pişmesinden, derin yağda kızartma yöntemi tercih edilmektedir. Yağda kızartma sıcaklığı ise 182° - 250° C olması fırın ısısı ya da suda pişirme ısısından yüksektir (Baysal 1996: 348, Rakıcıoğlu 1993: 27).

8. Yağda Kızartma Yöntemi

Yağ, en yoğun enerji kaynağıdır. Yiyeceklerdeki yağ oranı arttıkça enerji değerleri de yükselir. Yağ,lezzet oluşturan öğeleri emme ve biriktirme ile yapı düzeltici özellikleri bulunmaktadır. Ancak, yağı az besinlerden hazırlanan yemeklerin yenebilirliklerini artırdığı tespit edilmiştir (Baysal 1992: 5).

Ülkemizde beslenme alışkanlıkları arasında, özellikle hızlı hazır yiyeceklerde yağda kızartma yöntemi oldukça yaygındır. Kızartılmış besinlerde, kalite ve besin değeri yönünden istenilmeyen değişiklikler olurken, uzun süre yüksek ısıda kalmış yağlarda, yağ asidi moleküllerinde parçalanma

sonucu sağlığa zararlı öğeler olabilmektedir. Besinlerin ısıtılmış yağ içinde pişirilme şekline " kızartma "denmektedir. Kızartma az yağda ve derin yağda olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır (Rakıcıoğlu 1993: 27).

8.1. Az Yağda Kızartma

Az yağda kızartma da , yiyeceğin yüzeyi yağ ile temas ettiğinden yiyecek uzun sürede pişer. Yağ az konulduğunda ise yiyecek kolayca yanmaktadır. Bunu önlemek için besin kısık ateşte pişirildiğinde pişirme işlemi yavaş olduğundan yiyecek fazla yağ emmektedir (Rakıcıoğlu 1988: 121).

8. 2. Derin Yağda Kızartma

Son yıllarda modern fritözler sayesinde bu tip kızartmalara daha çok rastlanmaktadır. Bu yöntemde kızartma yapılacak tava veya fritöz içine bol yağ konarak, gereken ısı derecesine geldiğinde hazırlanmış yiyecek pişirilmektedir (Rakıcıoğlu 1988: 121).

Kızartma yağları, yüksek sıcaklıkta günde 10-12 saat süre kullanımlarıyla daha çok bozulmaktadır (Rakıcıoğlu 1993: 27). Hızlı hazır yiyecek restoranları derin yağda kızartma için bitkisel yağ kullanmaktadır. Ancak bu yağlar uzun süre yüksek ısı derecelerine maruz kalmaları ve pişirme sırasında yiyecek parçaları birikmesi nedeniyle doymuş yağ haline gelmektedir (Sağlam 1991: 191). Bu sebeple E vitamini kaybı oluşmaktadır. Ayrıca kolon, karaciğer, mide, pankreas gibi çeşitli gastro intestinal sistem kanserlerine neden olabilmektedir. Yapılan bir çalışmada, basınç altında, derin yağda kızartma yöntemi ile sıcaklık derecesi düşük olduğu için kızartma yağındaki bozulmanın daha az olduğu belirtilmiştir (Baysal 1992:5.).

Shields ve başk.(1990: 13), tarafından yapılan çalışmada ise hızlı hazır restoranların % 75' inde; % 57'si kızartma için nebati ya da bitkisel yağ, % 32' si tamamen bitkisel yağ, % 21' i sürekli nebati yağ ve % 4'ü de

her iki çeşit yağı kullandıkları tespit edilmiştir. Yapılan bir başka çalışmada, hızlı hazır restoranların tüketicilere % 100'ü kolesterolsüz bitkisel yağda hazırlanmış yiyecekleri tavsiye ettikleri ve yiyecek ilanlarında ise yiyeceğin kolesterolsüz bitkisel yağda kızartıldığını yiyecek paketinde ya da mënüsünde gösterdikleri belirtilmiştir Annon (1994: 25), Lyon ve Mhone (1988: 345) tarafından yapılan çalışmada kolon kanserine yakalanmış kadınlar ve erkekler daha sık kızarmış ve ızgara et yedikleri belirtilmiştir. 40-45 yaş arasındaki kadınlarda ise kanser risk bulunmamasına rağmen 60- 65 yaş arasındaki kadınlarda daha çok risk ortaya çıktığı, 60-70 yaş arasındaki erkeklerde ise daha az risk bulunduğu belirtilmiştir.

Ulusal Restoranlar Derneğinin hızlı hazır yiyeceklerin içindeki doymuş yağ miktarını azaltma ile ilgili çalışmasında DDM, EPG , TATCA, Olestra, Simplex, Matrin ve N-Oil'li örnek vermiştir. Bu ürünlerin enerji ve kolesterol içermediklerini belirtmişlerdir (Shields ve başk. 1990: 13).

Olestra: (sükroz polyesterlerinin uzantısıdır) vücut tarafından emilemeyen veya sindirilemeyen kalorisiz, kolesterolsüz yağdır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri kalorili yağlara benzemektedir. Olestra sıcak ve soğuk yiyeceklerde yağların yerine kullanılma amacıyla formüle edildiğinden fırında veya kızartmalarda kullanılabilir (Shields ve başk. 1990: 13).

Simplex: Süt ve / veya yumurtadan yapılan kalorisiz yağ ürünleridir. MPP yağ gibi tat ve yağın kaymağımsı yapısını vermektedir. Vücut tarafından sindirilebilen ve hidre edilmiş proteindir 1gr. yağ 9 kalori verirken 1gr MPP 2 kalori vermektedir. Yağ ve kalori açısından hafif fakat protein yükü bir üründür. Dondurulmuş tatlılarda, günlük ve yağ kaynaklı ürünlerde (salata sosu, mayonez ve margarin vb. yiyeceklerde) kullanılabileceklerini tespit etmişlerdir (Shields ve başk.1990: 13).

N-Oil: Az kalorili yağ ürünüdür.

Maltrin: Yağın yerini alabilecek az kalorili yağ ürünüdür. az şekerli tatlılarda ve az yağlı salata soslarında kullanılabileceklerdir. Amerika'da

yapılan bir çalışmada; hızlı hazır yemeklerde kullanılan yağ miktarını azaltmak için m n lerinde; salata, ızgara tavuk sandviçi, fırında patates ve geleneksel yemekler sundukları belirtilmiştir (Shields ve başk. 1990: 13).



9. Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminde Kullanılan Katkı Maddeleri

Gıda Katkı Maddeleri (GKM): gıdanın temel bileşim öğeleri dışında, gıdaları; üretim işleme, depolama ve ambalajlamanın getirdiği nedenlerle bilinçli olarak katılan madde ve maddeler karışımıdır. Gıda teknolojisinde GKM'nin kullanımı kaçınılmazdır. Yiyeceklerin besin değerini artırma, mikrobiyolojik bozulmaları önleme, fiziksel yapıyı düzeltme, işlemi kolaylaştırma, kaliteyi geliştirme gibi pek çok işlevinin yanı sıra, GKM yasaların öngördüğü miktarlarda kullanıldığı taktirde sağlığa zararlı değildir. Bu nedenle her katkı maddesi Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından denetlenirken Ülkemizde Tarım Bakanlığına bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından denetlenmektedir, Annon (1995: 337), Yurttagül (1993: 23).

Yapılan bir çalışmada hızlı hazır yiyeceklerin dayanıklılık ömrünü uzatmak için kullanılan kimyasal maddelerin sağlık için risk oluşturduğu bulunmuştur. Ayrıca hızlı hazır yiyeceklerin sanitasyon ve hijyen kurallarına uymadan hazırlanması tüketicilere, gıdalardan sarılık virüsü (hepatit A), salmonella, vibrio, mantar ve küflerden kaynaklanan hastalıklar ve parazitlerin geçebileceği tespit edilmiştir (Çelik 1996: 13).

Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde on sekiz başlık altında toplanmış olan 250 adet katkı maddesinden birçoğu hızlı hazır yiyeceklerle kullanılmakla birlikte en çok kullanılanlar da şunlardır:

9. 1. -Renklendiriciler
9. 2. -Antioksidanlar(BHA- BHT)
9. 3. -Antimikrobiyaller(Nitrit- Nitrat)
9. 4. -Aroma arttırıcılar (Monosodyum glutamat)
9. 5. -Tatlandırıcılar (sakarın, aspartam)
9. 6. -Kafein

9. 1. Renklendiriciler

Yiyecekleri işleme veya depolama sırasında kaybolan doğal gıda rengini yeniden kazandırmak, yetersiz olan doğal gıda rengini kuvvetlendirmek, renksiz yiyeceğe renk vermek, düşük kaliteyi gizleyerek tüketici beğenisini kazandırmak amacıyla katılmaktadır. Renklendiricilerin bir bölümü toksik ve karsinogenik olarak değerlendirilmiş ve kullanımı yasaklanmıştır. Örneğin şekerlemede karamel (E 150) boya olarak kullanılırken etilvanilin, yapay aroma katkısı olarak eklenmiştir. Renklendiriciler şeker gibi besinlerde renk verici olarak kullanılan Sarı No: 5 adlı maddenin 10 000 kişiden birinde kurdeşene neden olduğu saptanmıştır. Ancak bu boyanın kullanılmasına, ürün etiketinde belirtilmesi kaydıyla izin verilmiştir. Öte yandan sülfidler astımlı kişilerde ender de olsa nefes tıkanmasına ya da ölümcül şoklara yol açabilmektedir. Bu nedenle ABD Gıda ve İlaç İdaresi, 1986 yılında taze sebze ve meyvelerde (patates dışında) sülfid kullanımını yasaklamıştır . Ancak renk ve lezzet kontrolünün sağlanması için de PH derecesinin önemli olduğunu, meyveli jölede kullanılan tripotasyum sitrat (E 332) ve sitrik asit (E 330) asit düzenleyici olduğunu tespit etmiştir, Annon (1995 : 35), Yurttagül (1993: 60).

9. 2. Antioksidanlar

Antioksidanlar arzu edilmeyen, koku, aroma değişikliklerini, enzimatik karamayı veya oksidasyona bağlı renk kayıplarını önlemek ya da yağlı besinlerde acımayı engellemek ve geciktirmek amacıyla kullanılmıştır.

Katkı maddeleri yönetmeliğinde yer alan BHA, kızartma yağına sıklıkla katıldığında kanser riskini artırması nedeniyle dikkatli kullanılması önerilmiştir. Özellikle margarindeki su fazlalığının bir arada kalması için kullanılan soya lesitini (E 322) veya bitkisel mono ve digliserid (E 471) emülgatördür. Eritme peynirinde bulunan guar zımkı (E 412), reçelde

kullanılan pektin (E 440) ve şekerlemelerde kullanılan sığır jelatini kıvam artırıcı olarak kullanılan antioksidanlardan birer örnek teşkil ettiği belirtilmiştir (Yurttagül 1993: 60, Anon 1995: 35).

9.3. Antimikrobiyal Maddeler

Yiyecekleri; bakteri, küf, maya etkisinden korumak, yiyeceklerin raf ömrünü uzatmak, doğal renk ve aromasını korumak amacıyla kullanılmaktadır.

Hızlı hazır yiyecek maddelerinin içinde kullanılan nitrit ve nitraminlerin. Sucuk, sosis, salam gibi et ürünlerinde göze hoş görünen parlak kırmızı pembe rengin oluşması, kendine özgü tat ve aroma kazanması, yağ oksidasyonu ile oluşan dansiditeyi önlemesi, tuz ile birlikte Clostridium Botulinum çoğalmasını ve toksin oluşumunu önlemesi gibi önemli fonksiyonları vardır (Kavas ve Sakarya 1985: 35). Nitritsiz üretilen et ürünlerinde dayanma süresinin azalması, lezzetsiz ve kötü renkli olması bu nedenle de kokuşma, acılaşma ve gıda zehirlenmeleri olmasıyla sağlık sorunları oluşmaktadır (Yurttagül 1993: 60).

9. 4. Aroma Artırıcılar

Aromayı daha çok cazip hale getirmek, doğal aromayı korumak veya artırmak amacıyla katılmıştır. MSG'tin akut toksitesi düşüktür. Bireylerin MSG'ta karşı gösterdikleri alerjik reaksiyonlar B₆ eksikliği, fazla miktarda sodyum alınması ve yemek borusuna ait reseptörlerin belirtisidir (Yurttagül 1993: 60).

9. 5. Tatlandırıcılar

Tatlı tadı vermek amacıyla kullanılırlar. Hızlı hazır yiyecek sisteminde daha çok aspartam üzerinde durulmaktadır. Aspartam kişinin beyin fonksiyonlarını değiştirebilmekte ve davranışlarda değişiklikler yapabilmektedir. Tüketicilerde aspartamli yiyecek ve içecek tükettikten sonra baş dönmesi ve ağrısı, epilepsi belirtileri ve menstrual problemler gibi sağlık şikayetleri olduğu belirtilmiştir (Yurttagül 1993: 60).

9. 6. Kafein

Hızlı hazır yiyecek tüketimine eşlik eden, çay ve kahvenin doğal yapısında bulunan, kolalı içeceklere eklenen; kafein aşırı tüketildiğinde özellikle çocuklarda, gebe kadın ve fibrokistik meme hastalığı olan kadınlarda sağlık riskleri oluşturmuştur (Yurttagül 1993: 60). Ancak hızlı hazır yiyeceklerle birlikte alınan çay, kahve ve kolalı içecekler yerine kalsiyum ve vitamin içerikleri yüksek süt ve türevleri ile taze meyve suları tercih edilmelidir.

II. KAYNAK ARAŞTIRMASI

Bu bölümde konu ile ilgili çalışmalar yayın tarihine göre özetlenerek verilmiştir:

Downey (1977) Indianada, hızlı hazır yiyecek (fast food) restoranların ürün ve hizmetleriyle ilişkili tüketici tutumlarını etkileyen etmenleri belirlemek amacıyla 510 tüketici üzerinde yapmıştır. Katılan tüketicilerin hızlı hazır restoranlara (fast food restoranlara) haftada dört kez, genellikle öğle saatlerinde ve Cumartesi günleri gittikleri, en çok tercih edilen fast food restoranın Mc Donald's olduğu ve en çok hamburgerin tüketildiği tespit edilmiştir.

Truswel ve Dranton (1981) Sidney'de 12 ayrı lisede okuyan, 16-17 yaşlarında 290 lise öğrencisinin dört günlük besin tüketim durumunu inceleyen çalışmalarında gençlerin % 31'inin haftada bir akşam yemeklerini fast food restoranlarda yediklerini, gençlerin beslenme alışkanlıklarında ise geleneksel aile yemeklerini yemek istemediklerini, arkadaşlarıyla sosyal ilişkilere ve görünüşe daha çok önem verdikleri tespit edilmiştir.

Capps (1985) Amerika'da, ailelerin hazır ve hazır olmayan yiyecekleri tüketim durumlarını saptamak amacıyla 35 yaşın altında çalışan 13.136 aile üzerinde yaptığı çalışmada gençlerin ve küçük ailelerin yemek yapmaya daha az zaman ayırdıklarını onun yerine hazır yiyeceği tercih ettiklerini, büyük ailelerin ise yemek yapmada uzmanlaşmaya karşı eğilim olduğunu, küçük aileler ile karşılaştırıldığında aile büyüklüğü ile hazır yiyeceklerle karşı eğilimin ters orantılı olduğunu saptamıştır.

Akat ve Bozkurt (1986) aile yanında, bekar evinde ve yurttaki toplam 156 üniversite öğrencisi üzerinde yaptıkları çalışmada, süt ve türevleri ile pirinç, makarna türü yiyecekleri yurttaki ve bekar evinde kalan öğrencilerin daha çok tükettiklerini bulmuşlardır.

Bulduk ve Ersoy. (1986), Gazi Üniversitesi Beden Eğitimi Bölümünde okuyan, 17-23 yaş arası 284 erkek, 127 kız toplam 411 öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada öğrencilerin %89'unun günde üç öğün yemek yedikleri, öğün aralarında kuruyemiş, çikolata, kek-pasta hamur işi tatlılar ile çay, kolalı ve kolasız içecekleri tercih ettiklerini saptamışlardır.

Aslan ve Pekcan (1986) yüksek öğrenime devam edip yurttan kalan, toplam 100 kız öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada, öğrencilerin sosyo-ekonomik düzeylerinin ve beslenme bilgilerinin yetersizliği nedeniyle, beslenme alışkanlıklarının yeterli ve dengeli olmadığını belirtmişlerdir.

Güneyli ve Yücecan (1986) farklı sosyo-ekonomik bölgedeki lise öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını saptamak amacıyla toplam 778 öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin genelde üç ana öğün yeme alışkanlıkları olduğunu ve ara öğünlerde de simit, bisküvi ve şekerli besinlerden sıkça tükettiklerini tespit etmişlerdir.

Sagun (1987) farklı sosyo-kültürel çevrede yaşayan ve lise son sınıfa devam eden 17-18 yaş arasında olan toplam 600 öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada öğrencilerin öğün aralarında simit, sandviç, çikolata, gofret, v.b. türü besinleri çok sık tükettiklerini saptamıştır.

Yurttagül ve Sağlam (1988) yükseköğrenime devam eden kız öğrencilerin fiziksel aktivitelerinin beslenme ve sağlık durumlarının saptanması üzerine yaptıkları çalışmada, öğrencilerin ağırlık durumları ile aktivite türleri arasında ilişkiyi önemli bulurken, beslenme alışkanlıklarını ise düzensiz bulmuşlardır. Özellikle öğün aralarında simit, poğaç, çikolata v.b. yiyecekleri tüketim sıklıklarının çok olduğunu tespit etmişlerdir.

Beşer (1988) üniversitede okuyan öğrenciler üzerinde yaptığı çalışmada, öğrencilerin içtikleri çay miktarı ile hemoglobin düzeyleri arasındaki ilişkiye bakılmış, kız ve erkek öğrencilerin günde 5.9 çay bardağı çay içtikleri ve içilen çay miktarı ile hemoglobin düzeylerinin düştüğünü saptamıştır.

Erdem ve Aslan (1989) sosyo-ekonomik düzeyleri farklı iki lisede okuyan yaşları 15-18 arasında toplam 200 lise öğrencisinin hazır et ürünleri tüketim durumları üzerinde yaptıkları çalışmada her iki grupta da sucuğun en çok tüketilen ürün olduğu ve tüketimde reklamların etkisi ön sırada geldiği bu tür besinlerin her yerde satılması, kısa sürede yenmesi ve besin değerinin yüksek olması düşüncesinin de tüketimi etkilediğini belirtmişlerdir.

Shields (1990) hızlı hazır yiyeceklerdeki yağda yapılan değişiklikler üzerine yaptığı çalışmada toplam ve doymuş yağ oranını azaltmak için yağ yerine geçebilecek ürünlerin geliştirilmesinden faydalandıklarını ayrıca tüketiciye hızlı hazır yiyeceklerle birlikte salata, patates ve geleneksel yemekleri münüde sunmaya başladıklarını belirtmişlerdir.

Sağlam (1991) Ankara'da 16-18 yaş arasında 600 lise öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada, öğrencilerin öğle yemeklerini; % 23.5' inin hızlı-hazır yiyeceklerin bulunduğu kafeterya ve okul kantininde (kızların % 24.3'ü, erkeklerin % 22.7'si) yediklerini tesbit etmiştir. Öğrencilerin ev dışında en sık tükettikleri hızlı hazır yiyeceklerin hamburger, döner, sandviç, patates kızartması, lahmacun, pide, tost, yaş pasta, tatlı, çikolata ve gofret türü yiyecekler olduğu saptanmıştır.

Crag ve başk. (1991) tarafından yapılan bir çalışmada restoranlarda sabah kahvaltısında sunulan salata, sığır veya tavuk eti ile hazırlanmış sandviç tüketimleri ile "Shigellosis" ortaya çıktığını bunun da Esherichia coli 0157: H7'nin neden olduğu, hemorrhagic colitis hastalığının restorana gelmeden önce çiğ sığır veya tavuk etine salmonellanın bulaşmış olabileceği şeklinde ifade edilmiştir.

Şimşek (1991) Ankara'nın düşük sosyo-ekonomik düzeydeki semtlerinden üç ayrı ortaokulda, ev ekonomisi eğitimi alan 1. grup (98), beslenme eğitimi alan 2. grup (120) ve beslenme eğitimi almayan 3. grup (180) öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada, beslenme eğitimi alan 2. grup öğrencilerin öğün aralarında simit, poğaça, v.b. yiyecekleri 3. gruba göre daha az tükettiklerini tespit etmiştir.

Hedberg (1991) Avrupa'da hızlı hazır yiyecek restoranlarında hazırlanan hazır yiyeceklerin ve hamburgerlerin yenilmesinden sonra 14 tüketicide Salmonella enteritisin olduğu bulunurken, nedeninin ise yiyecekleri hazırlayan üreticinin ellerinin kirli olması nedeniyle geçtiğini saptamıştır.

Çam (1991) İstanbul'da 13-51 yaş arasında toplam 90 tüketici üzerinde yaptığı çalışmada, hızlı hazır restoranlara (fast food restoranlara) tüketicilerin % 48.9'unun haftada birkaç kez ve % 39.8'inin hafta sonları gitmeyi tercih ettiklerini; tüketicilerin hızlı hazır (fast food) restoranların "zaman tasarrufu sağlamasını" avantaj olarak, hızlı hazır yiyeceklerin "sağlıksız olmasını" da dezavantaj olarak değerlendirdiklerini, ayrıca restoranlara % 72.2'si grup olarak, % 27.8'inin ise yalnız gitmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir.

Sherherd (1992) gıda seçiminde besinsel ve duyuşsal inançlar üzerine yaptığı çalışmada, hızlı hazır yiyecekler ile yüksek kolesterol içeren yiyeceklerin tüketiminde duyuşsal tavırların daha önemli olduğunu belirtmiştir.

Felix (1992) yaşları 9-15 arasında olan adölesanların hızlı hazır yiyecek tüketimleri ile sağlık durumları üzerine yaptığı çalışmada adölesanların öğün zamanlarında daha çok hamburger, biftek, patates kızartması v.b. yiyecekleri sık tükettiklerini; sebze ve sulu yemekleri yemek istemediklerini, ayrıca hızlı hazır yiyeceklerin sağlıklarını etkileyebileceğini, şişmanlık, hipertansiyon, v.b. durumlar gibi yetersiz ve dengesiz beslenmeden oluşan hastalıkların olabileceğini tespit etmiştir.

Roberts (1992) hızlı hazır yiyecek satılan yerlerin gün geçtikçe genişlediği, bu tür yiyecek yerlerinin çoğalması ile ürünlerin içindeki yağların sağlıksız olduğunu, bunların yerine bitkisel yağ kullanmaya başladıkları diğer hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara da uyarılarda bulunduklarını bildirmiştir.

Bull (1992) Amerika'da 15-25 yaş arası adölesanların ve yetişkinlerin beslenme alışkanlıkları üzerine yaptığı çalışmada adölesanların yağlı ve karbonhidratlı besinleri sık tükettikleri, üç ana öğünü yemek istememeleri, yetişkinlerin ise sebze tüketiminde artış, çikolata ve şekerli besin tüketiminde de azalmalar olduğunu, alkol tüketiminde ise her iki yaşta artış olduğunu saptamıştır.

Tekgöl ve başk. (1992) Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesinde okuyan beslenme eğitimi alan (30) ve beslenme eğitimi almayan (30) öğrencinin beslenme ve sağlık durumlarını incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada beslenme eğitimi alan öğrencilerin beslenme eğitimi almayan öğrencilere göre daha düzenli ve dengeli beslendiğini tesbit etmişlerdir.

Ivanovic ve başk. (1992) Şili'de, farklı sosyo ekonomik düzeyde bulunan ilkokul ve lise öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ile eğitim başarıları arasında bağlantı kurmak için 500 öğrenci üzerinde yapmış oldukları çalışmada, günlük tüketilen ürünlerin et, yumurta, meyve ve sebze tüketim sıklığı arasındaki ilişkinin eğitim başarılarıyla önemli olduğunu belirtmişlerdir. Beslenme alışkanlığının, ilkokul ve lise seviyelerinde eğitim başarısının % 24.4'ü ile % 16.6'sı olduğunu bulmuşlardır.

Ostbye ve Pomerleau (1993) Kanada'da en fazla izlenen beş Televizyon kanalının bir haftalık "prime-time" programlarında yiyecek reklamları kayıt edilerek yaptıkları çalışmada. televizyon reklamlarındaki diyetler yeterli ve dengeli beslenme ile karşılaştırıldığında "prime-time"de verilen yiyecek reklamlarında çoğunlukla meşrubatların ilk sırada, soslu makarna, dondurulmuş yiyecekler, hamburger, pizza ve çorba gibi yiyeceklerin ikinci sırada ve meyve suları ile sebzelerin üçüncü sırada yer aldığı saptanmıştır.

Ahsen (1994) sosyo ekonomik düzeyleri farklı Kız Meslek Liselerinde beslenme eğitimi alan ve beslenme eğitimi almayan öğrenciler üzerinde yaptığı çalışmada; beslenme eğitimi almayan öğrencilerin, beslenme eğitimi

alan öğrencilere göre; hamburger, döner, sandviç, v.b. yiyecekleri daha çok tükettiklerini belirtmiştir.

Sun ve Chen (1994) Amerika'da yaşayan Çin'li adölesan çağındaki öğrenciler üzerinde yaptıkları çalışmada Çin'li öğrencilerin kendi kültür ve gelenekleri sebebiyle aileleri ile birlikte yemek yemeyi tercih ettiklerini bu nedenle hızlı hazır yiyecekleri daha az tercih ettiklerini saptamışlardır.

Bell ve başk. (1994) hızlı hazır yiyecek restoranlarında yenen hamburgerlerden geçen hastalıklar üzerine yaptıkları çalışmada, içerikli hamburgerlerden(içerisinde kullanılan garnitürün bol olması) hemolitik uremic sendromu ile birleşmiş Escherichia coli 0157: H7 taşıyan 37 çocuk tespit edilmiş ve çocukların % 95' inde şiddetli hemorrhagic colitis, % 51'inde pankreas, kolit kangren, glikoz intoleransı, koma, kalp kasının görevini yapamaması ve erişkinlerde solunum yetersizliği gibi sağlık sorunlarının olduğu tespit edilmiştir.

Yücecan ve başk. (1994) Ankara'da beş ayrı yaz okuluna devam eden 10-18 yaş arasındaki gençlerin beslenme alışkanlıklarını saptamak amacıyla yaptıkları çalışmada gençlerin % 43.4'ü üç öğün besin tüketmesine karşın, % 38.7'si zaman yetersizliği, geç kalma korkusu ve iştahsızlık gibi nedenlerle öğün atladıklarını belirtmişlerdir. Bu çalışmada gençlerin özellikle süt ve türevlerini yetersiz tüketmesine karşın, kolalı içecekleri çok miktarda tükettiklerini bulmuşlardır.

Bayraktar ve başk. (1995) tüketicilerin fast food restoran tercihlerini etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada restoranlara 16-25 yaş arasındaki gençlerin % 93.6'sı arkadaşlarıyla birlikte gittiklerini, restoranlarda yemek yemeyi paket servise göre daha çok tercih ettiklerini, bayan tüketicilerin % 80.31' i sıcak yada soğuk içecekleri, erkeklerin ise % 87.71'ı yemek yemeyi tercih ettiklerini belirtirken, gençlerin restoranlara hem hafta içi hem de hafta sonu gittikleri ve ayrıca gittikleri yerin dekor ve atmosferine ve popüler olmasına önem verdiklerini belirtmişlerdir.

Penka (1996) Amerika'da 15-18 yaş arası lise öğrencilerinin okulda öğlen yemeklerini tercih etmeme nedenleri üzerine yaptığı çalışmada, öğrencilerin okul mönüsündeki yemekleri beğenmediklerini ve yemek sırasında çok bekledikleri için hazır yiyecekleri tercih ettiklerini tespit etmiştir.

Çelik (1996) Ortadoğu Teknik Üniversitesi Kafeteryasında servise sunulan yiyeceklerde tüketici tercihleri ve bunları etkileyen etmenler üzerine yapmış olduğu çalışmada 25-57 yaş arası tüketicilerin, öğlen yemeklerinde % 49.11'i her gün, % 36.61'i iki günde bir kez kafeteryaya geldiklerini, gelme nedenlerini ise % 42.86' sı çalışma yerine yakın olduğu, % 41.96'sı yiyeceklerin ucuz ve % 34.82' sinin karın doyurucu olduğu için tercih ettiklerini tespit etmiştir. Ayrıca yiyecekleri pişirme durumuna göre tercihlerinde ilk sırayı % 58.04' ünün ızgara, ikinci sırayı % 32.14'ü ile haşlamanın yer aldığını belirtmiştir.

Balcıoğlu (1997) yurttan kalan üniversite öğrencilerinin hızlı hazır yiyecek tüketim düzeyleri üzerine yaptığı araştırmada yurttan kalan üniversite öğrencilerinin, yurt yemeklerinden memnun olmadıkları için dışarıda hızlı hazır yiyecekleri yemeyi tercih ettiklerini, öğle yemeğinde ise zamandan kazandıkları için hızlı hazır yiyecek ve kolalı içecek tüketmeyi tercih ettiklerini saptamıştır.

III. AMAÇ

Bu Araştırma farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının saptanması amacıyla planlanmıştır. Bu amaçla ilgili olarak şu sorulara cevap aranmıştır.

A- Öğrencilerin kendisi ile ilgili genel bilgiler

- 1- Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketme tercihlerinde yaş, cinsiyet ve öğrenim durumlarına göre farklılık var mıdır ?
- 2- Hızlı Hazır yiyecek hazırlayan restoranlara kimlerle ne sıklıkla gittikleri? Bu restoranları tercih etmelerinde etkili olan sosyal faktörler nelerdir?
- 3- Öğrenciler hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranları tercih etmelerinde öğrenim durumuna göre farklılık var mıdır ?

B- Aileye yönelik genel bilgiler

- 1- Ailelerin ekonomik durumu ile hızlı hazır yiyecek tüketim durumları arasında anlamlı bir farklılık var mıdır ?
- 2- Aile bireylerinin eğitim, yaş ve mesleki durumlarına göre hızlı hazır yiyecek tüketimleri arasında farklılık var mıdır ?

C -Öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ile ilgili genel bilgiler

- 1- Öğrencilerin öğrenim durumuna göre hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlarda hangi yiyecek ve içecek, ne şekilde servisi tercih etmektedirler ?
- 2- Öğrencilerin öğrenim durumuna göre hızlı hazır yiyecekleri nerede ve ne zaman yemeği tercih ettikleri durumları arasında farklılık var mıdır ?
- 3- Öğrencilerin, öğrenim durumuna göre hızlı hazır yiyecek olarak evlerinden yiyecek getirme durumları arasında farklılık var mıdır ?
- 4- Öğrencilerin, öğrenim durumuna göre hızlı hazır yiyeceklerde ve içeceklerde tüketim sıklığı ve miktarı arasında farklılık var mıdır ?

IV. ÖNEM

Son günlerde hızlı hazır yiyecek tüketimi güncel konu olması nedeniyle dış ülkelerde birçok çalışma yapılmasına rağmen: Ülkemizde bu konu ile ilgili yeterli çalışmalara ulaşılamamıştır. Özellikle gençlerin yeterli ve dengeli beslenme bilgilerinin ya da ekonomik şartların elverişsizliği, zaman sınırlılığı gibi nedenlerle hızlı hazır yiyecek tüketiminin artış göstermesi beslenme alışkanlıklarının değişmesi bakımından önemli bir sorundur. Bu nedenle yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıklarının geliştirilmesi, sağlık açısından önemlidir. Teknolojinin ilerlemesi zaman kullanımının önemini artırmış ve zaman azlığı nedeniyle hızlı hazır yiyecek tüketiminin gençler ve aileler arasında artması ileriki yaşlarda sağlık problemleri oluşturabileceği yapılan araştırmalarla ortaya konmuştur. Bu nedenle beslenme derslerinin örgün ve yaygın eğitim kurumlarında uygulamalı işlenmesi; tüketicilerin bilinçlenmesinde kitle iletişim araçlarıyla beslenme eğitiminin verilmesi, halkın sağlıklı beslenme konusunda sürekli uyarılması, hatalı uygulamaların düzeltilmesi açısından önem taşımaktadır.

İşte bu gerekçe ile öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketim durumlarının ve beslenme alışkanlıklarının saptanması ve gerekli önlemlerin alınması için böyle bir araştırma planlanmış ve yürütülmüştür.

V. YÖNTEM

Farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin, hızlı hazır yiyecek tüketim durumları arasındaki ilişkiyi ortaya koymayı amaçlayan betimsel nitelikteki bu araştırmanın içeriğini oluşturan problemin çözümlenmesi için karşılaştırmalı araştırma modeli izlenmiştir.

Bu bölümde evren, örnekleme, veri toplama araçları, sayıtlar, sınırlılıklar ve verilerin analizi yer almıştır.

5.1 Evren

Bu araştırmanın evrenini Çankaya ilçesindeki TED ve Yükseliş Koleji Liseleri ile Bilkent Üniversitesinde okuyan öğrenciler oluşturmuştur.

Çankaya ilçesindeki lise son sınıf öğrencilerini temsil edebilmek için : Birinci aşamada ; liseler ve üniversite belirlenmiş, ikinci aşamada; liselerdeki öğrencilerin seçimi yapılmış ve son olarak ta üniversitedeki öğrencilerin seçim aşamasına gidilmiştir. Evreni temsil eden liselerin belirlenmesinde Milli Eğitim Bakanlığı (MEB), Özel Öğretim Genel Müdürlüğünden Çankaya ilçesine bağlı liselerin isimleri tespit edilmiştir.

Üniversite olarak özellikle; yüksek sosyo ekonomik düzeyi tanımlayıcı ve özel üniversite olması nedeniyle Bilkent Üniversitesi seçilmiştir.

Araştırmanın esas birimi olan örneklemede, öğrencilerin belirlenmesi tesadüfi örnekleme (random) yöntemi ile tespit edilmiştir. Bu örnekleme yöntemiyle liselerdeki son sınıf öğrencilerinin fen ve edebiyat bölümünün şubeleri saptanmıştır. Şubelerdeki belirlenen tüm öğrencilere anket uygulanmıştır.

Üniversitedeki Endüstri, Makina, İnşaat, Bilgisayar ve Elektrik Mühendisliği bölümündeki şubelerin sınıf listelerindeki sayıya göre saptanmış

ve mevcudu en yüksek olan sınıflar seçilerek örnekleme grubu oluşturulmuştur.

Örnekleme grubu TED Ankara Kolej Lisesindeki Edebiyat sınıfından 75, Matematik sınıfından 75, Yükseliş Kolej Lisesindeki Edebiyat sınıfından 75, Matematik sınıfından 75 öğrenci seçilmiştir. Bilkent Üniversitesinin Endüstri bölümünden 60, Makine bölümünden 60, İnşaat bölümünden 60, Bilgisayar bölümünden 60, Elektrik bölümünden 60 öğrenci olmak üzere toplam 600 öğrenci örnekleme grubuna alınmıştır.

Ancak yapılan çalışmalar sonunda araştırmaya katılmayan yedi öğrenci saptanmış ve toplam 600 öğrenci yerine sadece 593 öğrenci araştırmaya alınmıştır.

5.2. Sayıtlar

1-Örnekleme grubuna alınan lise ve üniversite son sınıf öğrencileri, evreni temsil edecek nitelikte olduğu kabul edilmiştir.

2-Öğrencilerin, anket sorularına verdikleri cevaplar doğru ve güvenilir olarak kabul edilmiştir.

3-Veri toplama araçları uzman görüşlerine göre geçerli kabul edilmiştir.

5. 3. Sınırlılıklar

1-Bu araştırma 1996- 97 öğretim yılının birinci ve ikinci dönemi ile sınırlıdır.

2- Araştırma anketle toplanan veriler ile sınırlıdır.

3- Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketimi ile ailesinin sosyo ekonomik, eğitim, yaş durumları ve beslenme davranışları ile sınırlıdır. Bunun dışındaki özellikler araştırma kapsamına alınmamıştır.

4-Araştırma okullara ulaşım kolaylığı ve rahat çalışma nedeniyle TED Koleji, Yükseliş Koleji ve Bilkent Üniversitesi ile sınırlanmıştır.

5. 4. Veri Toplama Tekniği

Araştırma anketi konu ile ilgili kaynaklardan daha önce yapılmış araştırmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır. Anket formları, araştırıcı tarafından hazırlanmış ve anket formları uygulanmadan önce uzman öğretmenlerle görüşülmüştür. Gerekli düzeltmeler yapılmış ve son şekliyle ders öğretmenlerine verilmiş daha sonra öğrencilere dağıtılmıştır. Örnekleme seçilen lise ve niversite son sınıf öğrencilerine araştırmanın amacı ve anket formlarının nasıl doldurulacağı açıklanmıştır. Öğrencilerin anket formunu dikkatli olarak cevaplamaları ve doğru bilgiler vermeleri istenmiştir. Cevaplama süresinin bir ders olduğu belirtilmiştir. Öğrenciler anketleri doldururken araştırmacı sınıfta beklemiş, doldurulan anketleri hiç fire vermeden toplamıştır.

Anket formu  bölümden oluşmuştur

- 1.**Bölümde:** ğrenciye yönelik genel bilgiler yer almaktadır.
- 2.**Bölümde:** Aileye yönelik genel bilgiler yer almaktadır.
- 3.**Bölümde:** ğrencilerin beslenme alışkanlıklarına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Araştırmada kullanılan veri toplama araçlarının uygulaması 1996- 97 ğretim yılının birinci ve ikinci döneminde gerçekleştirilmiştir. Uygulamadan önce, ilgili yerlerden gerekli izinler alınmıştır (Ek- 1). Okul yöneticilerine, öğretmenlere ve fakültedeki dekan, dekan yardımcılara ve ğretim elemanlarına, araştırma kısaca açıklanmış, hangi tarih ve saatte uygulamanın yapılacağı belirlenmiştir. Anket formu (Ek-2' de) ve zel Okulların belirlenmesi ise (Ek- 3' te) verilmiştir.

Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde khi (χ^2) nemlilik testi uygulanmıştır. Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketim durumlarına ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin veriler tablolaştırılıp istatistiksel değerlendirmeleri yapılmıştır. Anket soruları çoktan seçmeli

olduğundan tabloların istatistiksel değeriendirilmesinde birden fazla seçenek işaretlendiği için bazı tablolar sayı ve / veya yüzde olarak alınmıştır. Tablonun altında sayı veya yüzde olarak alınanlar ayrıca açıklanmıştır.

Bu araştırma, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünün: Lisansüstü eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre yazılmıştır (Anon: 1997).



VI. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde yapılan çalışma sonunda elde edilen öğrenciye ve aileye ait kişisel, bulgular ve tartışma yer almaktadır.

1. Öğrenciye Ait Genel Bilgiler

Öğrenciye ait; cinsiyet, yaş, birlikte kaldıkları kişiler ve ailedeki birey sayılarına ilişkin demografik bilgiler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo-1 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Cinsiyet, Yaş, Yaşadıkları Yer ve Ailedeki Birey Sayılarının Dağılımları

Genel özellikler	+ KOÖ (n : 294)		+ÜOÖ(n : 299)		Toplam(n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet^a						
Kız	110	37.4	96	32.1	206	34.7
Erkek	184	62.6	203	67.9	387	67.9
Yaş (Yıl)^b						
15-16	139	47.3	-	-	139	23.4
17-18	155	52.7	-	-	155	26.1
19-20	-	-	3	1.0	3	0.5
21-22	-	-	107	35.8	107	18.0
23-24	-	-	189	63.2	189	32.0
Yaşanılan yer						
Aile ile	294	100.0	167	55.9	461	77.7
Özel yurt	-	-	122	40.8	122	20.6
Devlet yurdu	-	-	10	3.3	10	1.7
Ailedeki birey sayısı (kişi)						
2	8	2.8	-	-	8	1.3
3	65	22.1	81	27.1	146	24.7
4	198	67.3	181	60.5	379	63.9
5	23	7.8	37	12.4	60	10.1

$\chi_a^2=1.842$ $\chi_b^2=593$ kolmogorov smirnov iki örnek testi + KOÖ: Kolejde okuyan öğrenciler

*p>0.05

** p<0.05

+ ÜOÖ: Üniversitede okuyan öğrenciler

Tablo-1 de görüldüğü gibi KOÖ (Kolejde okuyan öğrenciler)'in %37.4'ü kız, % 62.6'sı erkek olup % 47.3'ü 15-16 yaş, % 52.7'si 17-18 yaş arasında iken ÜOÖ (Üniversitede okuyan öğrenciler)' in % 32.1'i kız, %67.9'u erkek olup % 35.8 'i 21-22 yaş, % 63.2'si 23-24 yaş arasında olduğu saptanmıştır.

KOÖ'lerin hepsi ailesinin yanında kaldığı ve % 67.3'ünün ailesindeki birey sayısının 4 olduğu, ÜOÖ'lerin % 40. 8'i özel ve % 3.3'ü devlet yurdunda kaldığı, % 63.9'unun ailesinin yanında kaldığı ve aile birey sayısının 4 olduğu tespit edilmiştir. Çağlayan ve Koç (1984: 69) tarafından üniversite öğrencileri üzerinde yapılan çalışmada, öğrencilerin % 50'sinin evde kaldığını ve ailesindeki birey sayısının üç ya da dört kişiden oluştuğunu tesbit etmişlerdir. Yağmur (1995: 3) ise öğrencilerin % 17.4'ünün ailesinin yanında, % 33.3'ünün bekar evinde ve % 49.3' ünün de yurttta kaldığını saptamıştır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin annelerinin ve babalarının öğrenim durumu ve mesleklerine göre dağılımları Tablo-2'de verilmiştir.

KOÖ annelerinin %76.2'si ve babalarının %85.4'ü fakülte veya yüksek okul, annelerinin %18.7'si ve babalarının %9.5'i lise ve dengi okul; annelerinin %5.1'i ve babalarının % 3.4'ü ilkokul mezunu, ÜOÖ annelerinin %71.2'si ve babalarının % 80.9'ü fakülte ve yüksek okul, annelerinin %19.4'ü ve babalarının da %10.4'ü lise ve dengi okul mezunu, annelerinin ve babalarının % 1.0 'ının sadece okur yazar olduğu bulunmuştur.

Ayrıca KOÖ annelerinin % 40.5'i memur, % 1.7 'si işçi (sanayi, tarım), babalarının % 43.9'u nitelikli meslek sahibi, % 19.0'ı esnaf oldukları. ÜOÖ annelerinin ise % 40.1 'i ev hanımı, % 1.7'si esnaf, babalarının ise % 49.5'i nitelikli meslek sahibi, % 20.1'inin esnaf oldukları tespit edilmiştir. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdanda anlamsız olarak bulunmuştur ($p>0.05$, Tablo-2).

Tablo-2 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Annelerinin ve Babalarının Öğrenim Durumu ve Mesleklerine Göre Dağılımı

Değişkenler	KOÖ (n: 294)				ÜOÖ(n : 299)				Toplam. (n: 593)			
	Anne		Baba		Anne		Baba		Anne		Baba	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Öğrenim durumu												
Okur yazar	-	-	-	-	3	1.0	3	1.0	3	1.0	3	1.0
İlkokul mezunu	15	5.1	10	3.4	25	8.4	16	5.4	40	6.5	26	4.3
Ortaokul mezunu	-	-	5	1.7	-	-	7	2.3	-	-	12	2.0
Lise ve dengi okul mezunu	55	18.7	28	9.5	58	19.4	31	10.4	113	19.0	59	9.7
Yüksek okul veya üniversite mezunu	224	76.2	251	85.4	213	71.2	242	80.9	437	73.5	493	83.0
Meslekler												
İşçi (Sanayi ve tarım)	5	1.7	-	-	7	2.3	-	-	12	2.0	-	-
Ev hanımı	106	36.1	-	-	120	40.1	-	-	226	38.1	-	-
Esnaf	8	2.7	56	19.0	5	1.7	60	20.1	13	2.2	116	20.1
Memur	119	40.5	109	37.1	105	35.1	94	30.4	224	37.8	203	33.7
Diğer (Mühendis, Avukat, Doktor)	56	19.0	129	43.9	62	20.8	145	49.5	118	19.9	274	46.2

Öğrenci annelerinin ve babalarının yaş durumları Tablo-3'te verilmiştir.

Tablo-3 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrenci Annelerinin ve Babalarının Yaşlarına Göre Dağılımları

Yaş (Yıl)	KOÖ (n : 294)				ÜOÖ (n : 299)				Toplam (n : 593)			
	Anne		Baba		Anne		Baba		Anne		Baba	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
31-40	97	33.0	24	8.2	101	33.8	28	9.4	198	33.4	52	8.8
41-50	192	65.3	225	76.5	185	61.9	220	73.6	377	63.6	445	75.0
51-60	5	1.7	40	13.6	13	4.3	41	13.7	18	3.0	81	13.7
61 ve üstü	-	-	5	1.7	-	-	10	3.3	-	-	15	2.5
Toplam	294	100.0	294	100.0	299	100.0	299	100.0	593	100.0	593	100.0

$$\chi^2_{KOÖ}=3.724 \quad \chi^2_{ÜOÖ}=2.000 \quad p>0.05$$

KOÖ annelerinin % 65.3 'ü ve babalarının % 76.5 'i ÜOÖ annelerinin % 61.9'u ve babalarının % 73.6'sı 41-50 yaş arasında olduğu saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız olarak bulunmuştur ($p>0.05$, Tablo-3).

Öğrenci ailelerinin dışarıda yemek yemelerini isteyip istememe durumları Tablo-4'de verilmiştir.

Tablo-4 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Dışarıda Yemek Yemelerini Ailelerinin İsteyip İstememe Durumlarının Dağılımı

Ailelerinin dışarıda yemek yemelerini isteyip istememe durumu	KOÖ(n : 294)		ÜOÖ(n : 299)		Toplam(n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Her zaman istiyor	161	54.8	159	53.2	320	54.0
Hiç istemiyor	45	15.3	46	15.4	91	15.3
Bazen istiyor	88	29.9	94	31.4	182	30.7
Toplam	294	100.0	299	100.0	593	100.0

$\chi^2=0.179$ $p>0.05$

KOÖ ailerin % 54.8'i her zaman, %29.9'u bazen çocuklarının dışarıda yemek yemelerini isterken, %15.3'ü hiç istememektedir. ÜOÖ ailelerinin ise %53.2'si her zaman, % 31.4'ü bazen isterken, % 15.4'ü dışarıda yemelerini hiç istemediklerini saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$, Tablo-4). Çam (1991:8) yaşları 13-15 arasında olan bireyler üzerinde yapmış olduğu çalışmada hızlı hazır (fast food) yiyeceklerin % 26.7'sinin sağlıksız olduğu ve % 18.9'unun yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olduğu için ailelerin çocuklarının dışarıda yemek yemesini istemediklerini tesbit etmiştir. Ersoy (1989: 173)'un yapmış olduğu çalışmada ise çalışan annelerin çocuklarına daha hoş görülü davrandıklarını ve dışarıda yemek yemelerine izin verdiklerini saptamıştır. Çalışmalar bizim çalışmamızın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrenci ailelerinin dışarıda yemek yemelerini onaylama ve onaylamama nedenlerinin dağılımı Tablo-5'te verilmiştir. (Birden fazla seçenek işaretlenmiştir).

Tablo-5'te görüldüğü gibi KOÖ ve ÜOÖ ailelerinin (sırasıyla % 51.9'u, % 50.7'si) çocuklarının dışarıda yemek yemelerini isterken gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Ancak KOÖ ve ÜOÖ ailelerinin % 17.6'sı ve % 24.8'i mecburiyetten çocuklarının dışarıda yemek yemeleri gerektiğini belirtmişlerdir. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$). KOÖ ailelerinin % 100.0'ü ve ÜOÖ ailelerinin hiç biri dışarıda yemeklerini istemedikleri için dışarıda yemek yemelerini onaylamadıkları saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak saptanmıştır ($p<0.05$). Allisan ve başk (1985:22), öğrencilerin okul yemeklerini beğenmedikleri ve menüdeki çeşidin az olması nedeniyle aileler çocuklarının dışarıda yemek yemelerini onayladıkları belirtilmiştir. Arslan ve Pekcan (1986: 161) tarafından yapılan bir başka araştırmada da aileler sosyo ekonomik düzeylerinin yetersizliği nedeniyle çocuklarının dışarıda yemek yemelerini onaylamadıkları tesbit edilmiştir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına paralellik göstermektedir.

Öğrenci ailelerinin dışarıda yemek yemeleri için harçlık verme durumları Tablo 6'da verilmiştir.

Tablo-6 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Ailelerinin Dışarıda Yemek Yemeleri İçin Harçlık Verme Durumlarının Dağılımı

Harçlık Verilme Durumu	KOÖ(n : 294)		ÜOÖ(n : 299)		Toplam(n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Verilir	271	92.2	272	91.0	543	91.6
Verilmez	-	-	3	1.0	3	0.5
Bazen verilir	23	7.8	24	8.0	47	7.9
Toplam	294	100.0	299	100.0	593	100.0

KOÖ ve ÜOÖ aileleri çocuklarına dışarıda yemek yemeleri için harçlık verirken sırasıyla % 92.2 'si, % 91.0'ı, ÜOÖ ailelerinin % 1.0'nın harçlık vermedikleri görülmüştür (Tablo-6). Erdem ve Arslan (1989: 180) kolejde okuyan öğrenciler üzerinde yaptıkları araştırmada, sosyo ekonomik düzeyi yüksek ailelerin çocuklarına fazla harçlık verdiklerini ve bu harçlıkların yarısından çoğunun %50-60'ının öğrencilerin beslenmeleri için kullanıldığını tesbit etmişlerdir. Gönen, Kalıncara ve Vural (1988:39) üniversite öğrencilerinin tüketim harcamaları ile ilgili yaptıkları çalışmada ise ailesiyle oturan öğrencilerin % 41.27'sine harçlığı bittiğinde verilirken, yurttan kalan öğrencilerin % 75.00'ine aylık olarak harçlık verdikleri saptanmıştır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri yeme durumları Tablo-7'de verilmiştir.

Tablo -7 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Yeme Durumlarının Dağılımı

Hızlı hazır yiyecek yeme durumları	KOÖ(n : 294)		ÜOÖ(n : 299)		Toplam(n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Her zaman tüketilir	230	78.2	221	73.9	451	76.1
Hiç tüketilmez	-	-	3	1.0	3	0.5
Bazen tüketilir	64	21.8	75	25.1	139	23.4
Toplam	294	100.0	299	100.0	593	100.0

KOÖ'den % 78.2'si her zaman, % 21.8'i bazen hızlı hazır yiyecekleri yedikleri, ÜOÖ'den % 73.9'u her zaman yedikleri, % 1.0'ı ise hiç yemedikleri saptanmıştır (Tablo-7). Sağlam (1991: 191) öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketimleri üzerine yaptığı araştırmasında, öğrencilerin okul önlerinde satılan simit, poğaç, hamburger vb. yiyecekleri her zaman tükettiklerini belirtmiştir. Çam (1991: 3)'ün yaptığı bir çalışmada ise tüketicilerin % 48.9'unun hızlı hazır yiyecekleri haftada birkaç kez ve % 87.2'sinin ise, haftada bir kez tükettiklerini tesbit etmiştir. Ancak % 26.7' sinin sağlıksız olduğu için hiç tüketmediklerini saptamıştır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrenci ailelerinin dışarıda yemek yemelerini isteyip istememe nedenleri Tablo-8'de verilmiştir.

Tablo-8 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Ailelerinin Dışarıda Yemek Yemelerini İsteyip İstememe Nedenlerinin Dağılımı

Ailelerin , öğrencilerinin dışarıda yemelerini isteme nedenleri	KOÖ (n : 294)		ÜÖÖ (n : 299)		Toplam (n : 593)	
	S	%	S	%	S	p
Arkadaşlarından farklı davranmasını istememe ^a	25	10.3	13	5.3	38	7.8 **
Dışarıda aç kalmasını istememe ^b	145	59.4	146	59.3	291	59.4 *
Besin değerinin yüksek olması ^c	5	2.0	9	3.7	14	2.9 *
Mecburiyetten olması	69	28.3	78	31.7	147	30.0 *
Ailelerinin dışarıda yemek yemelerini istememe nedenleri						
Besin değerinin düşük olması ^e	19	29.7	21	30.0	40	29.9 *
Sağlıksız olması ^f	35	54.7	35	50.0	70	52.2 *
Temiz hazırlanmaması ^g	10	15.6	14	20.0	24	17.9 *
Yiyeceklerin pahalı olması ^h	5	7.8	7	10.0	12	9.0 *

$$\chi^2_g = 4.125 \quad \chi^2_b = 0.003 \quad \chi^2_c = 1.143 \quad \chi^2_e = 0.001 \quad \chi^2_f = 0.294 \quad \chi^2_g = 0.435$$

* P > 0.05 ** P < 0.05

KOÖ ve ÜOÖ aileleri çocuklarının aç kalmamaları için dışarıda yemek yemelerine razı olmaktadır, sırasıyla % 59.4'ü, % 59.3'ü. Buna rağmen yiyeceklerin sağlıksız, sırasıyla % 54.7'si, % 50.0'si ve pahalı olmasından dolayı, sırasıyla % 7.8'i, %10.0'ı çocuklarının dışarıda yemek yemelerini onaylamamaktadırlar. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$).

Ancak her iki gruptaki aileler çocuklarının arkadaşlarından farklı davranmalarını istemediklerinden dışarıda yemek yemelerine razı olmaktadır, sırasıyla % 10.3'ü, % 5.3'ü. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$, Tablo 8). Akat ve Bozkurt 1988: 177) yaşları 19- 23, 24-28 arası olan üniversite öğrencileri üzerinde yaptıkları çalışmada, öğrenciler okulda ve yurttaki hazırlanan yemeklerin lezzet ve çeşit yönünden yetersiz olduğunu ileri sürerken ailelerin bu konudaki görüşleri de çocuklarının dışarıda yemek yemelerini istemediklerini belirtmişlerdir. Tümerdem ve başk. (1985: 217) yaptıkları bir başka çalışmada ise aileler çocuklarının öğle ve ara öğünlerde sokak satıcılarından aldıkları sağlıksız yiyeceklerle karın doyurmamaları için dışarıda yemek yememelerini istedikleri bulunmuştur. Çalışmalar bizim çalışmamızın sonuçlarını desteklemektedir.

Anne, baba ve kardeşlerinin hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara gitme sıklıkları Tablo-9'da verilmiştir. (Kolejde ve üniversitede okuyan öğrencilerin anne- baba ve kardeş sayıları ile bağlantılı değildir, öğrenciler ile bağlantılıdır).

Tablo 9-Öğrenci Anne, Baba ve Kardeşlerinin Hızlı Hazır Yiyecek Hazırlayan Yerlere Giltme Sıklıklarının Dağılımı (Sayı olarak)

KOO (n : 294)															ÜÖÖ (n : 299)														
Restoranlara gitme sıklıkları	Anne ^a			Baba ^b			Kardeş ^c			Anne ^d			Baba ^e			Kardeş ^f													
	Gider	Hiç		Gider	Hiç		Gider	Hiç		Gider	Hiç		Gider	Hiç		Gider	Hiç												
	S	S		S	S		S	S		S	S		S	S		S	S												
Her gün	61	98		59	100		112	26		34	84		20	98		90	21	**											
Gün aşırı	41	19		41	19		31	5		49	27		40	36		32	7	**											
Haftada bir	5	28		10	23		8	20		13	36		20	29		6	33	**											
15 Günde bir	4	19		4	19		14	5		13	19		23	9		18	-	**											
Seyrek	10	9		15	4		9	-		-	3		-	3		-	3	**											

$$X_a^2 = 34.42 \quad X_b^2 = 36.04 \quad X_c^2 = 41.04 \quad X_d^2 = 44.82 \quad X_e^2 = 60.47 \quad X_f^2 = 78.27 \quad ** P < 0.05$$

Tablo-9' da görüldüğü gibi KOÖ annelerin restoranlara 61 kişinin her gün giderken, 98 kişinin ise her gün gitmedikleri, ÜOÖ annelerinin 49 kişinin gün aşırı giderken, 84 kişinin her gün gitmedikleri saptanmıştır. KOÖ babalarının restoranlara 59 kişisi her gün giderken, 100 kişisi de hiç gitmediği, ÜOÖ babalarının 20 kişisi her gün giderken 98 kişinin ise hiç gitmediği bulunmuştur. KOÖ kardeşlerinin 112 kişisi her gün giderken, 5 kişinin hiç gitmediği, ÜOÖ kardeşlerinin 90 kişisi her gün giderken, 7 kişinin gün aşırı restoranlara gitmedikleri tesbit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı görülmüştür ($p<0.05$). Çam (1991: 3) bir araştırmasında, kadınların erkeklere göre hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara sadece yemek için değil, eğlenmek içinde sık sık gittiklerini tesbit etmiştir. 19-50 yaş arası kadın ve erkekler üzerinde yapılan bir başka çalışmada ise kadınların % 88' inin, erkeklerin ise, % 69' unun haftada bir iki kez gittikleri saptanmıştır. (Annon 1988: 8). Yapılan bir diğer çalışmada ise gençlerin % 58.04' ünün hergün ve haftada bir iki kez hızlı hazır restoranlara gittiklerini bulmuşlardır (Bayraktar ve başk 1995: 17). Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek hazırlayan yerlere gitme sıklıkları Tablo-10'da verilmiştir.

Tablo-10 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Hazırlayan Yerlere Gitme Sıklıklarının Dağılımı

Öğrencilerin restoranlara gitme sıklıkları	KOÖ (n : 294)		ÜOÖ (n : 299)		Toplam (n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Her gün	159	54.1	118	39.5	277	46.7
Gün aşırı	60	20.4	76	25.4	136	22.9
Haftada bir	33	11.2	49	16.4	82	13.8
15 Günde bir	23	7.8	21	7.0	44	7.4
Seyrek	19	6.5	32	10.7	51	8.7
Hiç	-	-	3	1.0	3	0.5
Toplam	294	100.0	299	100.0	593	100.0

Tablo-10'da görüldüğü gibi hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara KOÖ'lerin % 54.1' i her gün, % 6.5' i seyrek, ÜOÖ' in % 39.5' i her gün, %7.0'i 15 günde bir gittikleri tesbit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$). Bayraktar ve başk (1995:17) 'ının 16-25 yaş arası gençler üzerinde yaptıkları çalışmada, gençlerin % 58. 04' ünün hergün veya haftada bir kaç kez hızlı hazır yiyecek restoranlarına gittikleri tesbit edilmiştir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek hazırlayan yerlere kimler ile gitmeyi tercih ettikleri Tablo -11'de verilmiştir.

Tablo-11 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlere Gitmeyi Tercih Ettikleri Kişilerin Dağılımları

Hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlere kim ile gidildiği	KOÖ (n : 294)		ÜOÖ (n : 299)		Toplam(n:593)		χ^2	p
	S	%	S	%	S	%		
Yalnız	5	1.0	5	1.8	10	1.7	3.529	*
Arkadaşlarıyla	270	95.0	275	91.9	545	91.9	0.253	*
Aile ile	19	4.0	10	3.3	29	4.9	0.074	*
Fark etmez	-	-	9	3.0	9	1.5	Fisher	**
Toplam	294	100.0	299	299	593	100.0		

* $P>0.05$ ** $P<0.05$

Tablo-11'de görüldüğü gibi hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara KOÖ'lerin %95.0'i arkadaşlarıyla, %1.0'i ise yalnız giderken, ÜOÖ'in de %91.9' unun arkadaşlarıyla gitmeyi tercih ettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$).Gençler üzerinde yapılan bir çalışmada hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranlara %93.36' sı arkadaşlarıyla, % 22' si yalnız ve % 19.23' ünün ailesiyle gitmeyi

tercih ettikleri tesbit edilmiştir (Bayraktar ve başk. 1995: 17). Çalışmalar bizim çalışmamızın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri yer ve zaman açısından tüketmeyi tercih etme nedenleri Tablo-12'de verilmiştir.



Tablo 12 - Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketmeyi Tercih Etmelerinin Dağılımı (Yüzde Olarak)

Yemek Yemek İçin Tercih Edilen Yerler	Sabah			Kuşluk Vakti		
	KOÖ (n : 294) %	ÜOÖ (n : 299) %	Toplam (n : 593) %	KOÖ (n : 294) %	ÜOÖ (n : 299) %	Toplam (n : 593) %
Evde	70.1	74.9	72.7	3.3	-	1.8
Okul kantini	9.1	3.9	6.8	71.1	78.8	74.5
Yurt kantini ve kafeteryası	-	6.7	3.3	-	-	-
Okul kantini ve kafeteryası	-	1.7	0.3	-	3.6	15.6
Kafeterya	2.1	-	1.1	14.1	14.6	7.5
Pastane	18.7	12.8	15.8	-	-	1.4
Restoran	-	-	-	-	-	21.8
Üniversite yemekhanesi	-	-	-	7.1	5.5	3.0

Tablo 12'Inin Devamı

	Öğle				İkindi			
	KOÖ (n : 294)	ÜOÖ (n : 299)	Toplam(n : 593)		KOÖ (n : 294)	ÜOÖ (n: 299)	Toplam (n : 593)	
	%	%	%	%	%	%	%	%
Evde	-	1.0	0.5	18	9.5	14.3		
Okul kantini	50.7	43.9	47.3	12.6	13.7	13.1		
Yurt kantini ve kafeteryası	-	-	-	2.3	3.6	2.9		
Okul kantini ve kafeteryası	15.6	25.3	20.5	10.9	16.1	13.4		
Kafeterya	7.5	4.7	6.1	22.9	20.2	21.6		
Pastane	1.4	-	0.7	21.0	20.2	20.7		
Restoran	21.8	22.7	22.2	11.4	16.7	14.0		
Üniversite yemekhanesi	3.0	2.4	2.7	-	-	-		

Tabla 12'Inin Devamı

	Akşam				Gece yatmadan önce			
	KOÖ(n: 294)	ÜOÖ (n : 299)	Toplam (n : 593)	KOÖ (n : 294)	ÜOÖ (n : 299)	Toplam (n : 593)		
	%	%	%	%	%	%	%	
Evde	56.2	68.1	62.3	90.9	92.7	91.8		
Okul kantini	1.7	0.4	1.0	3.5	5.1	4.3		
Yurt kantini ve kafeteryası	-	1.2	0.6	-	2.2	1.1		
Okul kantini ve kafeteryası	-	-	-	2.8	-	1.4		
Kafeterya	7.4	7.2	7.3	-	-	-		
Pastane	3.7	3.6	3.7	-	-	-		
Restoran	26.9	13.9	20.3	-	-	-		
Üniversite yemekhanesi	4.1	5.6	4.8	2.8	-	1.4		

Tablo-12'de görüldüğü gibi KOÖ'in % 70.1' inin sabah kahvaltısını evde yedikleri, % 71.1'inin kuşluk vaktini ve % 50.7'sinin öğle yemeğini okul kantininde yedikleri, %22.9'unun ikindi zamanında kafeteryada yedikleri, %56.2'sinin akşam yemeğini ve % 90.9' unun gece yatmadan önce evde hızlı hazır yiyecekleri yedikleri bulunmuştur. ÜOÖ' de ise %74.9'unun sabah kahvaltısını evde yedikleri, % 78.8' inin kuşluk vaktini ve %43.9'unun öğle yemeğini okul kantininde yedikleri, %20.2'sinin ikindi zamanında kafeteryada, % 68.1' inin akşam yemeğini evde ve % 5.6'sının üniversite yemekhanesinde akşam yemeğini yedikleri, %92.7'sinin gece yatmadan önce evde ve %2.2'sinin yurt kantini ve kafeteryasında yedikleri bulunmuştur. Penka ve başk.(1996: 5)'rı yaptıkları araştırmada erkek öğrencilerin kızlardan daha çok öğle yemeklerini okul kafeteryasında yediklerini, kızların ise evden getirdikleri yemekleri yediklerini tesbit etmişlerdir. Truswel ve Hill (1981: 74) tarafından yapılan bir başka araştırmada ise öğrencilerin %31.1' inin sadece akşam yemeğini haftada bir kez dışarıda yediklerini ancak erkek öğrencilerin ise haftada 6.4 kez gündüz, 2.5 kez akşam, kızların ise 7.7 kez gündüz, 3.8 kez de akşam atıştırdıklarını belirtmişlerdir. Sonuçlar bizim çalışmamıza benzerlik göstermektedir.

Tümerdem ve başk. (1986:157) tarafından üniversite öğrencileri üzerinde yapılan çalışmada, % 57.7'si sabah kahvaltısını evde, % 13.9'u yurt yemekhanesinde, %77.1'i ise öğle yemeklerini fakülte yemekhanesinde yediklerini saptamışlardır. Arslan ve başk. (1993: 204) ise, öğrencilerin öğle yemeğini %72.9'unun okul kantininde, akşam yemeğini erkeklerin % 97.4'ünün evde, %67.8'inin yurt kantini ve da lokantada, kızların ise % 64.7'sinin yurt kantini, %11.8'inin lokantada yediklerini ve % 23.5'inin de yemeklerini yurttaki kendilerinin yaptıklarını bulmuşlardır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyeceği tercih etme nedenlerinin önem sırasına göre dağılımı Tablo-13'te verilmiştir.

Tablo-13 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyeceği Tercih Etme Nedenlerinin Önem Sırasına Göre Dağılımları (Sayı Olarak)

Hızlı hazır yiyeceklerin tercih edilme nedenleri	KOO (n : 294)			Toplam (n: 294)		ÜOO (n : 299)			Toplam(n: 299)			
	1 ^o	2 ^o	3 ^o	S	x ²	p	1 ^o	2 ^o	3 ^o	S	x ²	p
Karnın doyurucu olduğu için												
Her zaman tüketir	34	29	67	130	30.94	**	41	35	73	149	66.85	**
Hiç tüketmez	19	9	8	36			20	9	-	29		
Lezzetli olduğu için												
Her zaman tüketir	106	36	13	155	32.43	**	84	54	7	145	61.89	**
Hiç tüketmez	27	13	10	50			20	17	14	51		
Yiyecekler birden fazla katkı maddesi içerdigi için												
Her zaman tüketir	-	5	13	18		**	-	17	7	24	0.518	*
Hiç tüketmez	8	-	5	13			-	9	10	19		

*p>0.05,**p<0.05

Tablo-13'te görüldüğü gibi KOÖ ve ÜOÖ hızlı hazır yiyeceği önem sırasına göre tercihlerinde lezzetli, sırasıyla 106 kişi, 84 kişi olduğu ve karın doyurucu olması sebebiyle, sırasıyla 67 kişi, 73 kişi her zaman tüketmelerine rağmen her iki gruptaki öğrenciler hızlı hazır yiyecekler birden fazla katkı maddesi içerdiği için sırasıyla 5 kişi ve 10 kişinin hiç tüketmedikleri tespit edilmiştir. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunurken ($p < 0.05$) ÜOÖ de sadece hızlı hazır yiyecekler birden fazla katkı maddesi içerdiği için tüketmedikleri durumda istatistiksel fark anlamsız bulunmuştur ($p > 0.05$). Shephard (1992: 8), bireylerin hızlı hazır yiyecek restoranlarında besin seçimini etkileyen etmenler üzerine yaptığı çalışmada, hızlı hazır yiyecekleri öncelikle lezzetli olduğu için tercih ettiklerini belirtmiştir. Heald (1992: 381) ise ilk sırada hızlı hazır yiyeceklerin içerisinde birden fazla garnitür kullanılması nedeniyle tercih ettiklerini tesbit etmiştir. Çelik (1996: 8) tarafından yapılan araştırmada ise, tüketicilerin öncelikle % 42.86'sı sevilen yiyecek olması, % 32.86'sı karın doyurması, % 22.32'si ucuz olması ve % 10.7'si de kilo aldırmmaması sebebiyle hızlı hazır yiyecekleri tercih ettiklerini saptamıştır. Çalışmalar bizim çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tercih etmeme nedenleri Tablo 14'te verilmiştir.

Tablo-14 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tercih Etmeme Dağılımları (Sayı olarak)

Hızlı hazır yiyecekleri tercih etmeme nedenleri	KOÖ (n : 294)			ÜOÖ (n : 299)			Toplam(n : 593)			x ²	p
	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o		
Yiyeceklerin içinde katkı maddesi olduğu için	8	5	18	-	16	17	8	21	35		*
Besin değeri düşük olduğu için	15	12	5	36	3	10	51	15	15	12.7	**
Doyurmadığı için	-	5	5	13	7	7	18	12	20		*
Yiyecekler pahalı olduğu için	12	5	-	6	10	-	18	15	-	3.74	*
Temiz hazırlanmadığı için	5	9	4	7	7	9	12	16	13	5.7	*

a: Birden fazla seçenek işaretlendiği için yüzdeleri alınamamıştır.

*P>0.05, **P<0.05

Tablo -14'te hızlı hazır yiyecek yerlerine ara sıra gidenler ile hiç gitmeyenler alınmıştır; görüldüğü gibi birinci derecede öğrencilerin 51 kişisi besin değeri düşük olduğundan, ikinci derecede 21 kişisi yiyeceklerin içinde birden fazla katkı malzemesi kullanıldığından ve üçüncü derecede ise 13 kişisi yiyecekler temiz hazırlanmadığından hızlı hazır yiyecekleri tercih etmedikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan incelendiğinde yiyeceklerin pahalı olması ve temiz hazırlanmaması durumunda fark anlamsızken ($p > 0.05$), yiyeceklerin besin değerinin düşük olmasında ise fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p < 0.05$). Balcıoğlu (1997: 54) yaşları 19-24 arası olan üniversite öğrencileri üzerinde yaptığı çalışmada, öğrencilerin %11.1' inin hızlı hazır yiyecekleri sağlıksız olduğu için, %4.4' ü hoşlanmadığı ve pahalı olduğu için tüketilmediği saptanmıştır.

Öğrencilerin hızlı hazır yerleri tercih etmelerinde etkili olan nedenler Tablo-15'te verilmiştir.

Tablo-15 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yerleri Tercih Etmelerinde Etkili Olan Nedenlerin Dağılımı (Sayı Olarak)

Hızlı hazır yerlerin tercih edilme nedenleri	KOÖ (n:294) S	ÜOÖ (n:299) S	Toplam (n: 593) S	χ^2	p
Yiyeceğin kalitesi	136	132	268	0.266	*
Dekor ve atmosfer	81	94	175	1.076	*
Servis hızı	145	150	295	0.042	*
Servis elemanlarının dostça ve kibarca davranmaları	51	52	103	0.000	*
Gidilen hızlı hazır restoranların tanınmış olması	43	49	92	0.351	*
Her zaman aynı kalitede hizmet vermesi	130	154	204	3.51	*
Yiyeceğin pratik olması	34	42	76	0.817	*

a: Birden fazla seçenek işaretlendiği için yüzde alınamamıştır.

* $P>0.05$

Tablo 15'te görüldüğü gibi KOÖ ve ÜOÖ hızlı hazır yiyecek hazırlayan restoranları, servis hızından, sırasıyla 145 kişi, 150 kişi dekor ve atmosferden, sırasıyla 81kişi, 94 kişi ve hızlı hazır yiyecek tüketiminin pratik olmasından sırasıyla 34 kişi, 42 kişi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Yapılan bir çalışmada gençlerin % 81.12' si hızlı hazır restoranları yiyeceğin kalitesine, % 80'inin dekor ve atmosfer ile gittikleri yerin popüler olması nedeniyle tercih ettiklerini saptamışlardır (Bayraktar ve başk 1995: 17).

Yapılan bir başka araştırmada ise genç tüketicilerin % 59.8' i zaman kazanmak için, % 28.3' ü yiyecekler pratik olduğu için ve % 17.28' i de her zaman aynı kalitede hizmet verdiği için hızlı hazır restoranları tercih ettikleri tesbit edilmiştir (Çam 1991:3). Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin restoranlarda sıcak ve soğuk yiyecekleri tüketmeyi tercih etme durumları Tablo-16'da verilmiştir.

Tablo-16 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlerde Sıcak ve Soğuk Yiyecekleri Tercih Etme Dağılımları (Yüzde Olarak)

Restoranlarda yiyeceklerin tercih edilme durumları	KOÖ(n : 294) %	ÜOÖ (n :299) %	Toplam(n : 593) %	p
Sadece sıcak yiyecekler	76.5	79.6	78.1	*
Sadece sıcak içecekler	37.1	36.8	36.9	*
Sadece sıcak yiyecekler ve sıcak içecekler	11.6	14.0	12.8	*
Sadece soğuk yiyecekler	47.6	44.1	45.9	*
Sadece soğuk içecekler	74.8	80.3	77.6	*
Sadece soğuk yiyecekler ve soğuk içecekler	6.5	6.7	6.6	*
Yemek	24.1	29.8	27.0	*
Tatlı ya da dondurma	74.1	66.6	70.3	*
Yenilen yiyeceğin fark etmemesi	1.4	-	0.7	**

a : Birden fazla seçenek işaretlendiği için satır yüzdeleri alınmıştır .

*p>0.05 **p<0.05

KOÖ ve ÜOÖ restoranlardaki soğuk yiyecekleri sırasıyla %74.8'i ve %80.3'ü, sıcak içecekleri sırasıyla % 37.1' i ve % 36.8' i, soğuk yiyecekleri yemeyi ve içecekler içmeyi sırasıyla % 6.5' i ve % 6.7' si tercih ettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız olarak bulunmuştur (p>0.05). Yine KOÖ'in % 1.4' ü restoranlardaki sıcak yada soğuk yiyecek ve içecek çeşitlerini tüketmenin hiç fark etmediğini

belirtmişlerdir. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$, Tablo 16). Sağlam (1991: 191) yaşları 16-18 arası olan gençler üzerinde yaptığı çalışmada, öğrencilerin % 48.8' inin sıcak, %13.9' unun soğuk içecekleri içmeyi, sulu ve sıcak yemeklere nazaran soğuk yiyecekleri daha sık yemeyi tercih ettiklerini tesbit etmiştir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketilen yerleri tercih etme nedenleri önem sırasına göre Tablo-17'de verilmiştir.

Tablo-17 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerleri Tercih Etme Nedenlerinin Önem Sırasının Dağılımı (Sayı Olarak)

Hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlere gitmede etkili nedenler	K OÖ (n : 294)			ÜOÖ(n : 299)			Toplam(n :5 93)		
	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o
Boş zamanlarını değerlendirme isteği	14	27	21	14	23	7	28	50	28
Eğlenme	19	66	76	21	48	76	40	114	152
Değişik bir ortamda bulunma isteği	37	49	59	41	53	49	78	102	108
Arkadaşlarıyla birlikte zaman geçirme	168	56	14	147	68	17	315	124	31
Aile ile birlikte zaman geçirme	-	22	-	-	14	-	-	36	-
Yeni arkadaşlıklar edinme	-	-	13	-	3	7	-	3	20
Özel günü kutlama (yıl sonu partileri,doğum günü)	9	5	27	10	10	33	19	15	60
Restoranda zaman geçirme	57	9	-	75	7	-	132	16	-

a: Birden fazla seçenek işaretlendiği için yüzdeler alınamamıştır.

Tablo-17'de görüldüğü gibi öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlere gitmeyi önem sırasına göre birinci derecede öğrencilerin 315' i arkadaşlarıyla birlikte zaman geçirme ve 28' i boş zamanlarını değerlendirme, ikinci derecede 114' ü eğlenme ve 3' ü yeni arkadaşlıklar edinme ve üçüncü derecede ise 152' si eğlenmek, 20' si yeni arkadaşlıklar edinme isteğinden dolayı tercih ettikleri bulunmuştur. Hertzler (1991: 368),

tarafından yapılan çalışmada ise öğrencilerin % 49' u arkadaşlarıyla olmak, % 39'u değişiklik için, % 23' ü alıştığı için, % 21' i eğlenmek için, 19' u yemek hazırlayamadığı için, %13' ü yeni ürünler denemek ve % 3' ü de hızlı hazır yiyecekler daha ucuz olduğu için hızlı hazır restoranlara gittikleri saptanmıştır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri önem sırasına göre tercih etme nedenleri Tablo-18'de verilmiştir.

Tablo-18 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Önem Sırasına Göre Tercih Etme Nedenleri

Hızlı hazır yiyecek tercih etme nedenleri	KOÖ (n : 294)			ÜOÖ (n : 299)			Toplam(n : 593)		
	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o
Servis hızlı olduğu için	80	61	46	87	51	40	167	112	86
Fiyat uygun olduğu için	-	34	24	-	41	37	-	75	61
Karın doyurucu olduğu için	53	38	75	61	44	73	114	82	148
Menü çeşitli olduğu için	9	65	63	22	35	55	31	100	118
Reklamların etkisi olduğu için	-	-	9	6	-	7	6	-	16
Lezzetli olduğu için	133	50	23	104	71	21	237	121	44
Besin değeri yüksek düşünülüyor için	-	5	-	-	7	-	-	12	-
Mecburiyetten dolayı	28	-	-	29	-	-	57	-	-

Tablo 18'de görüldüğü gibi öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tercih etmelerinde, önem sırasına göre; birinci derecede 237' si lezzetli olmasından ve 6' sı reklamların etkisinden, ikinci derecede 100' ü menü çeşitliliğinden ve 12' si besin değerinin yüksek olmasından ve üçüncü derecede 148' i karın doyurucu olduğundan tercih ettikleri saptanmıştır. Hollingsworth (1994: 135) yaptığı çalışmada, öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri fiyatların uygunluğu, karın doyurucu ve menünün çeşitli olması nedeniyle tercih ettiklerini belirtmiştir. Baysal (1981: 22) ise kitle iletişim araçlarının her yaştaki bireyin

tutum ve davranışlarını etkileyerek özellikle televizyon reklamlarının %56' sı ve radyo reklamlarını %35.2'sinin yiyecek satın almaya teşvik ettiğini vurgulamıştır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlere gitmeyi tercih ettikleri zaman Tablo-19'da verilmiştir.

Tablo-19 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlere Gitmeyi Tercih Ettikleri Zaman Dağılımları

Restorantlara gitmek için tercih edilen zaman	KOÖ(n :294)	ÜOÖ(n: 290)	Toplam(n: 593)		
	%	%	%	χ^2	p
Hafta içi gider	33.1	32.8	35.9	0.014	*
Hafta sonu gider	55.1	51.8	53.5	0.634	*
Ders aralarında gider	11.6	18.1	14.8	4.919	**
Okul kantini kapalı olduğunda gider	1.7	2.3	2.0	0.306	*
Kurs çıkışlarında gider	19.0	18.4	18.7	0.041	*
Fark etmez	15.0	13	14.0	.0.455	*

* $p>0.05$ ** $p<0.05$

Tablo 19 'da görüldüğü gibi KOÖ ve ÜOÖ hızlı hazır yiyecek tüketilen restoranlara hafta sonu, sırasıyla %55.1' i, %51.8' i ve okul kantini kapalı olduğunda, sırasıyla %1.7'si ve %2.3' ü gittikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Ancak KOÖ ve ÜOÖ hızlı hazır yiyecek tüketimini ders aralarında da yaptıkları saptanmıştır, sırasıyla %11.6' sı ve %18.1'i. Gruplar arasındaki fark ise istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Penka ve Ferris(1996: 3) tarafından yapılan çalışmada öğrencilerin okuldaki menü çeşidinin az olması ve okul yemeklerini beğenmemeleri nedeniyle öğle zamanlarında hızlı hazır yiyecek restoranlarına gittiklerini saptamışlardır. Başka bir araştırmada ise gençlerin Cumartesi günü restorana gitmelerinin hızlı hazır yiyecekleri eğlendirici bulmaları, ayrıca modern ve sosyal çevre içinde olmaları nedeniyle

daha çok hoşlandıkları belirtilmiştir (Çam 1991:3). Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde servis türlerine göre tercih etme dağılımları Tablo-20'de verilmiştir.

Tablo-20 Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlerde Servis Türlerine Göre Tercih Etme Durumlarının Dağılımları

Hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde servis türlerine göre tercih edilme durumları	KOÖ(n : 294) %	ÜOÖ(n : 299) %	Toplam (n : 593) %	χ^2	p
Paket servisi tercih etme					
Bazen tercih eder	90.5	94.2	92.2	1.191	*
Hiç tercih etmez	9.5	5.8	7.8		
Oturup yemeği tercih etme					
Her zaman tercih eder	70.6	69.6	70.1	0.095	*
Bazen tercih eder	29.4	30.4	29.9		
Karışık servisi tercih etme					
Her zaman tercih eder	32.5	31.7	32.1	2.987	*
Bazen tercih eder	50.3	43.2	46.9		
Hiç tercih etmez	17.2	25.1	21.0		

KOÖ'nün % 90.5' i bazen paket servisi, % 70.6' sı oturup yemeyi ve %32.5' i her zaman karışık servisi tercih ettikleri tespit edilmiştir. ÜOÖ ise %94.2' si bazen paket servisi, % 69.6' sı oturup yemeyi ve % 31.7' si her zaman karışık servisi tercih ettikleri bulunmuştur. Gruplar arasındaki farkın istatistiksel açıdan anlamsız olarak saptanmıştır ($p>0.05$, Tablo-20).Yapılan bir çalışmada öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri %70' i oturarak, %12.2' si paket servis şeklinde alıp yemeyi tercih ettikleri belirtilmiştir. (Balcıoğlu 1997:54). Yaşları 19-34 arası olan kadın ve erkekler üzerinde yapılan araştırmada ise genç tüketicilerin % 9' unun öğle yemeklerini dışarıda yemek

için paketlediklerini saptamıştır (Anon 1988:77). Çalışmalar bizim çalışmamızın sonuçlarını desteklemektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde paket servisi tercih etme nedenlerinin dağılımı Tablo-21’de verilmiştir.



Tablo-21 Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlerde Paket Servisli Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı (Sayı Olarak)

Paket servisi tercih etme nedenleri	Hızlı hazır yiyeceği tercih KOÖ(n: 294)					Hızlı hazır yiyeceği tercih ÜÖÖ(n: 299)				
	S	%	Eder	S	%	S	%	Eder	S	%
Yiyeceğin kalitesinden dolayı										
Bazen yer	59	47.6	65	52.4	124	90.5	34	30.1	79	69.9
Hiç yemez	5	38.5	8	61.5	13	9.5	7	100.0	-	-
Lükor ve atmosferden dolayı										
Bazen yer	90	72.6	34	27.4	124	90.5	68	60.2	45	39.8
Hiç yemez	13	100.0	-	-	13	9.5	7	100.0	-	-
Servis hızından dolayı										
Bazen yer	59	47.6	65	52.4	124	90.5	46	40.7	67	59.3
Hiç yemez	8	61.5	5	38.5	13	9.5	-	-	7	100.0
Servis elemanlarının dostça ve kibarca davranmalarından dolayı										
Bazen yer	110	88.5	14	11.3	124	90.5	96	85.0	17	15.0
Hiç yemez	13	100.0	-	-	13	9.5	7	100.0	-	-

Tablo-21'in Devamı

Restoranların tanınmış olmasından dolayı												
Bazen yer	109	87.9	15	12.1	124	90.5	92	81.4	21	18.6	113	94.2
Hiç yemez	13	100.0	-	-	13	9.5	7	100.0	-	-	7	5.8
Her zaman aynı kalitede hizmet vermesinden dolayı												
Bazen yer	72	58.1	52	41.9	124	90.5	39	34.5	74	65.5	113	94.2
Hiç yemez	9	69.2	4	30.8	13	9.5	7	100.0	-	-	7	5.8
Pratik ve kısa zamanda yenilmesinden dolayı												
Bazen yer	110	88.7	14	11.3	124	90.5	99	87.6	14	12.4	113	94.2
Hiç yemez	13	100.0	-	-	13	9.5	7	100.0	-	-	7	5.8

a : Birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

*p>0.05 **p<0.05

Tablo-21'de görüldüğü gibi hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde paket servisi yiyeceğin kalitesinden dolayı KÖÖ'den 65 kişisi bazen ve ÜÖÖ'den 79 kişisi her zaman tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan KÖÖ'de anlamsız ($p>0.05$), ÜÖÖ 'de ise fark anlamlı olarak saptanmıştır ($p<0.05$).Yine paket servisi dekor ve atmosferden dolayı KÖÖ'den 34 kişisi ile ÜÖÖ'den 45 kişisi bazen tercih ettikleri görülmüştür. Gruplar arasındaki fark ise istatistiksel açıdan anlamlıdır ($p<0.05$).

Ancak paket servisi servis hızının yavaşlığından dolayı KÖÖ'den sadece 8 kişisi ile ÜÖÖ'den hiçbirisi tercih etmedikleri saptanmıştır. İstatistiksel açıdan gruplar arasındaki fark KÖÖ'de anlamsız ($p>0.05$) ÜÖÖ'de ise anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$).

Öğrencilerin hızlı hazır yenilen yerlerde oturup yemeyi tercih etme nedenleri Tablo-22'de verilmiştir.

Tablo-22 Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlerde Oturup Yemek Yemeyi Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı (Sayı Olarak)

Oturup yemeyi tercih etme nedenleri	Hızlı hazır yiyeceği tercih KOÖ(n: 294)						Hızlı hazır yiyeceği tercih ÜÖÖ(n: 299)					
	S	%	S	%	Eder	Toplam	x ²	p	S	%	S	%
Yiyeceğin kalitesinden dolayı												
Her zaman yer	79	45.7	94	54.3	173	70.6			91	52.9	81	47.1
Bazen yer	43	59.7	29	40.3	72	29.4	4.02	**	31	41.3	44	58.7
Dekor ve atmosferden dolayı												
Her zaman yer	124	71.7	49	28.3	173	70.6			109	63.4	63	36.6
Bazen yer	53	73.6	19	26.4	72	29.4	0.94	*	54	72.0	21	28.0
Servis hızından dolayı												
Her zaman yer	99	57.2	74	42.8	173	70.6			93	54.1	79	45.9
Bazen yer	31	43.1	41	56.9	72	29.4	4.098	**	30	40.0	45	60.0
Servis elemanlarının dostça ve kıbarca davranmalarından dolayı												
Her zaman yer	149	86.1	24	13.9	173	70.6			141	81.9	31	18.1
Bazen yer	58	80.6	14	19.4	72	29.4	1.020	*	61	81.3	14	18.7

0.014 *

75 30.4

Tablo-22'nin Devamı

Restoranların tanınmış olmasından dolayı													
Her zaman yer	148	85.5	25	14.5	173	70.6	0.013 *	137	79.7	35	20.3	172	69.6
Bazen yer	62	86.1	10	13.9	72	29.4		61	81.3	14	18.7	75	30.4
Her zaman aynı kalitede hizmet vermesinden dolayı													
Her zaman yer	104	60.1	69	39.9	173	70.6	0.067 *	101	58.7	71	41.3	172	69.6
Bazen yer	42	58.3	30	41.7	72	29.4		24	32.0	51	68.0	75	30.4
Pratik ve kısa zamanda yenilmesinden dolayı													
Her zaman yer	158	91.3	15	8.7	173	70.6	5.655 **	151	87.8	21	12.2	172	69.6
Bazen yer	58	80.6	14	19.4	72	29.4		61	81.3	14	18.7	75	30.4

a : Birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

*p>0.05, **p<0.05

Tablo 22'de görüldüğü gibi hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde yiyeceğin kalitesinden dolayı oturup yemeği KOÖ'den 94 kişisi her zaman tercih ederken, ÜOÖ'den 91 kişisi hiç tercih etmediği saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan KOÖ'de anlamlı bulunurken ($p<0.05$), ÜOÖ'de anlamsız görülmüştür ($p>0.05$). Servis hızından dolayı KOÖ'den 31 kişisi ile ÜOÖ'den 30 kişisi bazen oturup yediklerini bildirmişlerdir. Her iki grup arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak saptanmıştır ($p<0.05$). Martin ve Franz (1990: 3) tarafından yapılan çalışmada, gençlerin yemek yeme alışkanlıklarını geliştirmek için restoranlara gittiklerini belirtirken % 23'ünün hiç veya daha az tuz, % 20'sinin daha az yağ ve % 5'inin de daha az kızartılmış yemek yediklerini saptamışlardır. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yemek yenilen yerlerde karışık servis şeklinde yemeyi tercih etme nedenleri Tablo-23'de verilmiştir.

Tablo-23 Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketilen Yerlerde Karışık Servisli Tercih Etme Nedenlerinin Dağılımı (Sayı Olarak)

Karışık servisi tercih etme nedenleri	Hızlı hazır yiyeceği tercih KOÖ(n: 294)						Hızlı hazır yiyeceği tercih ÜÖÖ(n: 299)					
	Etmeyen			Eder			Etmeyen			Eder		
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Yiyeceğin kalitesinden dolayı												
Her zaman yer	34	69.4	15	30.6	49	32.5	23	52.3	21	47.7	44	31.7
Bazen yer	27	35.5	49	64.5	76	50.3	23	38.3	37	61.7	60	43.2
Hiç yemeyiz	18	69.2	8	30.8	26	17.2	21	60.0	14	40.0	35	25.2
Dekor ve atmosferden dolayı												
Her zaman yer	29	59.2	20	40.8	49	32.5	16	36.4	28	63.6	44	31.7
Bazen yer	49	64.5	27	35.5	76	50.3	39	65.0	21	35.0	60	43.2
Hiç yemeyiz	26	100.0	-	-	26	17.2	35	100.0	-	-	35	25.2
Servis hızından dolayı												
Her zaman yer	9	18.4	40	81.6	49	32.5	10	22.7	34	77.3	44	31.7
Bazen yer	45	59.2	31	40.8	76	50.3	36	60.0	24	40.0	60	43.2
Hiç yemeyiz	12	46.2	14	53.8	26	17.2	20	57.1	15	42.9	35	25.2
Servis elemanlarının dostça ve kibarca davranmalarından dolayı												
Her zaman yer	39	79.6	10	20.4	49	32.5	30	68.2	14	31.8	44	31.7
Bazen yer	63	82.9	13	17.1	76	50.3	50	83.3	10	16.7	60	43.2
Hiç yemeyiz	26	100.0	-	-	26	17.2	35	100.0	-	-	35	25.2

Tablo-23'ün Devamı

Restoranların tanınmış olmasından dolayı													
Her zaman yer	39	79.6	10	20.4	49	32.5		30	68.2	14	31.8	44	31.7
Bazen yer	63	82.9	13	17.1	76	50.3	5.895 *	53	88.3	7	11.7	60	43.2 16.36 **
Hiç yemez	26	100.0	-	-	26	17.2		35	100.0	-	-	35	25.2
Her zaman aynı kalitede hizmet vermesinden dolayı													
Her zaman yer	26	53.1	23	46.9	49	32.5		14	31.8	30	68.2	44	31.7
Bazen yer	44	57.9	32	42.1	76	50.3	1.06 *	33	55.0	27	45.0	60	43.2 6.25 **
Hiç yemez	17	65.4	9	34.6	26	17.2		13	37.1	22	62.9	35	25.2
Pratik ve kısa zamanda yenilmesinden dolayı													
Her zaman yer	-	-	-	-	-	-		23	52.3	21	47.7	44	31.7
Bazen yer	-	-	-	-	-	-		60	100.0	-	-	60	43.2 53.42 **
Hiç yemez	-	-	-	-	-	-		35	100.0	-	-	35	25.2

* P>0.05

** P<0.05

Tablo-23' te görüldüğü gibi hızlı hazır yiyecek tüketilen yerlerde karışık servis, yiyeceğin kalitesinden dolayı KOÖ'den 18 kişisi hiç tercih etmezken, ÜOÖ'den 37 kişisi bazen tercih ettikleri belirlenmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan KOÖ'de anlamlı ($p<0.05$), ÜOÖ'de anlamsız olarak bulunmuştur ($p>0.05$). Dekor ve atmosferden dolayı karışık servisi KOÖ' den 20 kişisi ile ÜOÖ'den 28 kişisi her zaman tercih ederken; ancak KOÖ'den 26'sı ile ÜOÖ' den 35 kişisi dekor ve atmosferden dolayı karışık servisi hiç tercih etmedikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark ise istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$). Servis hızından dolayı karışık servisi KOÖ'den 40 kişisi ile ÜOÖ'in 34 kişisi her zaman tercih ettikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak saptanmıştır ($p<0.05$). Ancak restoranların her zaman aynı kalitede hizmet vermesinden dolayı KOÖ'in 17 kişisi ve ÜOÖ'in 13 kişisi karışık servisi hiç tercih etmediklerini bildirmişlerdir. İstatistiksel açıdan gruplar arasındaki fark KOÖ'de anlamsız ($p>0.05$) , ÜOÖ'de anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$).

Öğrencilerin evlerinden yiyecek getirme durumları Tablo-24'de verilmiştir. (Bazı zamanda evlerinden okula yiyecek getirirler).

Tablo-24 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Evlerinden Getirme Durumlarının Dağılımları

Öğrencilerin evlerinden yiyecek getirme durumları	KOÖ (n: 294)		ÜOÖ (n : 299)		Toplam(n : 593)	
	S	%	S	%	S	%
Getirir	14	4.8	14	4.7	28	4.7
Getirmez	242	82.3	225	75.3	467	78.8
Bazen getirir	38	12.9	60	20.0	98	16.5
Toplam	294	100.0	299	100.0	593	100.0

$$\chi^2:5.515, \quad **p<0.05$$

Tablo-24'de görüldüğü gibi KOÖ'nin % 12.9'u evden hızlı hazır yiyeceği bazen getirirken, % 82.3'ünün hiç getirmedikleri, ÜOÖ ise % 20'si bazen getirirken %75.3'ünün hiç getirmedikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Toksöz ve başk (1995:8), sosyo ekonomik düzeyleri farklı öğrenciler üzerinde yaptıkları çalışmada, sosyo ekonomik düzeyi düşük öğrencilerden % 25.9'unun, sosyo ekonomik düzeyi yüksek öğrencilerden % 0.36' sının evden yiyecek getirdiklerini saptamışlardır. Tümerdem ve başk (1985: 214)'nın yaptığı bir araştırmada, öğrencilerin % 15.2'sinin evden yiyecek getirdikleri tesbit edilmiştir. Penka ve başk (1996: 21) ise kızların erkeklerden daha çok evden yemek getirdiklerini saptamışlardır. Yapılan çalışmalar bizim çalışmamızın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin evlerinden getirdikleri yiyecek türleri ve tüketim sıklıkları Tablo-25'de verilmiştir.

Tablo-25 Öğrencilerin Evden Getirdikleri Yiyecek Türleri ve Tüketim Sıklıklarının Dağılımı (Yüzde Olarak)

Evden yiyecek getirip getirmeme durumu	KOÖ(n:294)				ÜOÖ(n: 299)			
	Getiren %	Getirmeyen %	Toplam %	p	Getiren % ^a	Getirmeyen %	Toplam %	p
KÖFTE								
Her zaman getirir	-	100.0	26.9	*	-	100.0	18.9	*
Bazen getirir	13.2	86.3	73.1		11.7	88.3	81.1	
MEYVE								
Her zaman getirir	28.6	71.4	26.9	*	-	100.0	18.9	**
Bazen getirir	26.3	73.7	73.1		43.3	56.7	81.1	
POĞACA,SİMİT								
Her zaman getirir	35.7	64.3	26.9	*	50.0	50.0	18.9	**
Bazen getirir	23.7	76.3	73.1		11.7	88.3	81.1	
BÖREK, ÇÖREK,KEK								
Her zaman getirir	71.4	28.6	26.9	**	100.0	-	18.9	**
Bazen getirir	23.7	76.3	73.1		26.7	73.3	81.1	

Tablo-25' te görüldüğü gibi KOÖ' in % 28.6' sı okula evden her zaman meyve getirirken % 71.4'ü hiç meyve getirmedikleri, % 35.7'sinin her zaman poğaça-simit getirirken % 64.3' ünün hiç poğaça veya simit getirmedikleri, % 26.3' ünün bazen hazır hamburger getirirken, % 73.7' sinin hiç hazır hamburger getirmedikleri tespit edilmiştir. ÜOÖ' in ise % 43.3' ünün okula evden bazen meyve getirirken, %56.7' sinin hiç meyve getirmedikleri, % 11.7' sinin bazen poğaça-simit getirirken, % 88.3' ünün hiç poğaça simit getirmedikleri % 100' ünün börek çörek-kek getirirken % 100' ünün ise her zaman hazır hamburger getirmedikleri belirlenmiştir. İstatistiksel açıdan arasındaki fark KOÖ'de anlamsız ($p>0.05$), ÜOÖ'de anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$). Sağlam (1991:190) yaşları 16-18 arası olan öğrenciler üzerinde yaptığı araştırmada, erkek öğrencilerin % 3.4' ünün, kızların ise %1.0' ının evden yiyecek getirdiklerini belirtirken Güneyli ve Yücecan (1985: 241) öğrencilerin sevmedikleri yemek olduğunda evden peynir ekmek, zeytin ekmek ve yumurta ekmek getirdiklerini tesbit etmişlerdir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin evlerinden getirdikleri yiyecekler Tablo-26' da verilmiştir.

Tablo-26 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Evlerinden Getirdikleri Yiyeceklerin Dağılımları

Evlerinden getirilen yiyecek çeşitleri	KOÖ (n : 294) %	ÜOÖ (n : 299) %	Toplam(n : 593) %	χ^2	p
Haşlanmış yumurta	7.1	-	3.1		**
Köfte	9.6	9.5	9.5		*
Meyve	26.9	35.1	31.7	0.950	*
Poğaça, simit	26.9	18.9	22.2	1.132	*
Börek, çörek, kek	36.5	40.5	38.9	0.205	*
Sandviç(yumurtalı, peynir vb.)	61.5	62.2	61.9	0.005	*
Ton balığı sandviçi	7.7	-	3.2		**
Peynir, zeytin	-	16.2	9.5		**
Hazır hamburger	26.9	18.9	22.2	1.132	*

* $P>0.05$, ** $P<0.05$

KOÖ ve ÜOÖ evlerinden peynirli, yumurtalı sandviç'i sırasıyla % 61.5'i, % 62.2'si ve köfte getirdikleri saptanmıştır, sırasıyla %9.6'sı, %9.5'i. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). KOÖ'in % 7.7'si ton balıklı sandviç getirirken, ÜOÖ' in ton balıklı sandviç ile KOÖ'in hiç biri peynir ve zeytini evden getirmedikleri, ÜOÖ %16.2'sinin getirdikleri tespit edilmiştir. KOÖ'in %7.1' inin haşlanmış yumurtayı evden getirdikleri, ÜOÖ' in ise hiç getirmedikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$, Tablo-26). Körtzinger ve başk (1994: 14) öğrenciler üzerinde yaptıkları araştırmada, sosyo ekonomik düzeyi yüksek öğrencilerden kızların % 66'sı, erkeklerin % 22'si okula ambalajlı yiyecek, sosyo ekonomik düzeyi düşük öğrencilerin ise çikolata, bisküvi, kek vb. yiyecek getirdikleri saptanmıştır. Baysal (1984: 83) yaşları 12- 18 arası değişen çıraklar üzerinde yapmış olduğu çalışmada ise evlerinden ekmek helva, ekmek peynir ya da yumurta getirdiklerini tesbit etmiştir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin evden yiyecek getirme nedenleri Tablo-27'de verilmiştir.

Tablo-27 Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek Olarak Evlerinden Yiyecek Getirmeme Nedenlerinin Dağılımı (Sayı Olarak)

Öğrencilerin evlerinden yiyecek getirmeme nedenleri	KOÖ (n:294)	ÜOÖ (n:299)	Toplam (n:593)	χ^2	p
	S	S	S		
Evde yiyecek hazırlayacak zaman olmaması	69	76	145	1.470	*
Eve gitmediğinden yiyecek getirmeme	35	52	87	5.705	**
Dışarıda yemek yemeden hoşlanma	97	72	169	3.423	*
Evden yiyecek taşımayı sevmeme	136	138	274	1.218	*
Arkadaşlarıyla birlikte olmaktan hoşlanma	41	44	85	0.515	*
Dışarıda yemenin pratik olması	14	17	31	0.577	*

* $P>0.05$, ** $P<0.05$

Tablo-27'de görüldüğü gibi KOÖ ve ÜÖÖ evlerinden hızlı hazır yiyecekleri eve gitmedikleri için getirmediklerini bildirmişlerdir, sırasıyla 35 kişisi, 52 kişisi. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız olarak bulunmuştur ($p>0.05$). Buna rağmen her iki gruptaki öğrenciler evden yiyecek taşımayı sevmediği, sırasıyla 136 kişisi, 138 kişisi ve dışarıda yemek yemenin pratik olduğu, sırasıyla 14 kişisi, 17 kişisi için evden yiyecek getirmeyi tercih etmedikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Truswell ve Hill (1981:73) yaptıkları çalışmada adölesanların evlerinden yemek getirmemelerini, kişiliklerini bulmak ve geliştirmek ayrıca reklamlarda çıkan yiyecekleri denemek isteme durumlarından kaynaklanabileceğini bildirmişlerdir. Başka bir araştırma sonucunda gençlerin evden yiyecek getirmemelerini, hızlı hazır restoranlara arkadaşlarıyla birlikte gitmekten hoşlandıkları şeklinde belirtilmiştir (Bayraktar ve başk 1995: 17). Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri hafta boyunca tüketimleri Tablo-28'de verilmiştir.

Tablo-28 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumlarının Dağılımları (Sayı Olarak)

Besinlerin türleri	KOÖ (n: 294)			ÜOÖ (n: 299)			Toplam (n: 593)			χ^2	p
	Hiç Tüketmez	Hiç Hafta içi	Hiç Hafta sonu	Hiç Tüketmez	Hiç Hafta içi	Hiç Hafta sonu	Hiç Tüketmez	Hiç Hafta içi	Hiç Hafta sonu		
YİYECEKLER	S	S	S	S	S	S	S	S	S		
Hamburger	37	166	91	47	162	90	84	328	181	1.202	*
Kumpir	151	109	34	190	69	40	341	178	74	1.000	*
Döner	95	158	41	111	141	47	206	299	88	18.894	**
Nugget	217	40	37	231	34	34	448	74	71	1.008	*
Pizza	133	53	108	142	65	92	275	118	200	2.752	*
Ekmele arası köfte	221	64	9	230	62	7	451	126	16	0.419	*
Lahmacun	201	61	32	205	66	28	405	127	60	0.460	*
Pide	190	55	49	214	49	36	404	104	85	3.718	*
Peynirli tost	156	121	17	183	106	10	339	227	27	4.914	*
Soğuk sandviç	204	72	18	207	73	19	411	145	37	0.013	*
Kanışık sandviç	254	26	14	262	23	14	516	49	28	0.265	*
Poğaç	171	104	19	172	106	21	343	210	40	0.079	*
Simit	211	73	10	207	78	14	418	151	24	0.828	*
Börek	248	24	22	254	31	14	502	55	36	2.698	*
Patates kızartması	137	118	39	159	111	29	296	229	68	3.277	*
Salata	191	55	48	205	66	28	396	121	76	6.716	**

Tablo-28'in Devamı

Soslu salata	268	9	17	285	7	7	553	16	24	4.897	*
Mayonezli salata	272	22	-	285	14	-	557	36	-	2.039	*
İÇECEKLER											
Coca cola	87	194	13	103	189	7	190	383	20	3.170	*
Diet cola	260	34	-	285	14	-	545	48	-	9.438	**
Meyve suyu	206	79	9	202	90	7	408	169	16	0.963	*
Ayran -süt	172	104	18	177	105	17	349	209	35	0.062	*
Çay	99	169	26	127	151	21	226	320	47	4.971	*
Buzlu çay (Ica tea)	259	26	9	279	14	6	583	40	15	4.901	*
Nescafe	151	117	26	164	120	15	315	237	41	3.483	*
Sıcak çikolata (Hot chocolate)	244	14	36	247	16	36	491	30	72	0.109	*
Su	79	206	9	93	198	8	172	404	17	1.314	*
Soda	248	29	17	256	35	8	504	64	25	3.887	*
Efes light	209	27	58	232	21	46	441	48	104	3.292	*
TATLILAR											
Yaş pasta (dilim)	166	56	72	202	56	72	368	112	113	11.984	**
Kek (dilim)	239	33	22	225	47	27	464	80	49	3.340	*
Dondurma (top)	125	97	72	123	107	69	248	204	141	0.528	*
Dondurmalı pasta(dilim)	272	10	12	285	14	-	557	24	12	12.929	**

Tablo-28'in Devamı

Vianetta (dilim)	236	28	30	250	34	15	486	62	45	5.942	**
Elmalı tart (dilim)	253	9	32	261	7	31	514	7	31	0.348	*
(Apple pie)											
Vişneli tart (Cherry pie)	271	23	-	279	20	-	550	43	-	0.283	*
Kup (kase)	247	15	32	251	20	28	498	35	60	0.970	*
Meyvalı kup (kase)	249	14	31	265	13	21	514	27	52	2.416	*
Sade kup (kase)	281	-	13	292	-	7	573	-	20	1.969	*

a : Birden fazla seçenek işaretlendiği için satır yüzdeleri alınamamıştır.

*p>0.05 **p<0.05

KOÖ'nin ve ÜOÖ'nin hızlı hazır yiyeceklerden sayılan hamburgerden 166 ile 162 kişisi, dönerden 158 ve 141 kişisi, poğaçadan 104 kişi ile 106 kişisi, simitten 73 kişi ile 78 kişisi, patates kızartmasından 118 kişi ve 111 kişisi hafta içi, pizzadan 108 kişi ve 92 kişisi hafta sonu tükettikleri bulunmuştur. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan hamburger, patates kızartması, pizza, simit ve poğaçaya tüketiminde anlamsız ($p>0.05$), döner tüketiminde anlamlı saptanmıştır ($p<0.05$).

KOÖ'nin ve ÜOÖ'nin içecek tüketimlerinde, coco colayı 194 kişi ile 189 kişisi, çayı 169 ve 151 kişisi, nescafe'yi 117 kişi ile 120 kişisi, suyu 206 kişi ve 198 kişisi hafta içi ve birayı 58 kişi ile 46 kişisi hafta sonu tükettikleri bulunmuştur. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız saptanmıştır ($p>0.05$).

Her iki gruptaki öğrencilerden yaş pastayı 72 kişisi hafta sonu, kekten 33 kişi ile 47 kişisi, dondurmali pastadan 10 kişi ve 14 kişisi ve vianettadan 28 kişi ile 34 kişisi hafta içi tükettikleri tesbit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan kek ve vianette anlamsız ($p>0.05$), yaş pasta, dondurmali pasta ve vianette anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$, Tablo-28).

Sağlam (1991:191) çalışmasında öğrenciler arasında hafta sonu en çok soslu hamburgeri; erkeklerin 51'i kızların 61'i tükettikleri fakat erkeklerin 140'ı, kızların 116'sı hiç tüketmediklerini, döner; erkeklerin 77' si, kızların 62'si tükettirirken erkeklerin 87' si ve kızların 168' i hiç tüketmediklerini, lahmacun ve pideyi erkeklerin 50' si kızların 33'ü tükettirirken; erkeklerin 166'sı, kızların 189'u hiç tüketmediklerini belirtmiştir. Arslan ve başk. (1993:205) ise öğrencilerin hergün % 72.92'u sandviç, poğaçaya ve tost tükettiklerini bulurken Yücecan ve başk. (1993:183)'da öğrencilerin % 87' sinin simit, gözleme ve sandviç tükettiklerini bulmuşlardır. Penka ve başk. (1996:23) ise öğrencilerin hergün % 55'i patates kızartmasını ve % 56'sı tacos tükettiklerini tesbit etmişlerdir.

Yücecan ve başk. (1993:183) öğrencilerin % 26.2' si şeker ve çikolatalı yiyecekleri tükettiklerini bulurken Penka ve Ferris (1996: 23) ise

%67' si şekerleme ve % 53' ü dondurmayı, Sağlam (1991: 191)'da erkek öğrencilerin % 10.6'sı, kızların % 17.2'si yaş pasta ve tatlı yine erkek öğrencilerin % 8.9'u, kızların % 10.0'u çikolata ve gofret tükettiklerini saptamıştır.

Yücecan ve başk. (1993 :183) öğrencilerin hafta içinde % 60.9' u kolalı-gazozlu içecekleri, erkek öğrencilerin % 49'u süt, % 45.4'ü taze meyve suları, kız öğrencilerin % 50.4'ü süt tükettiklerini bulurken, Sağlam (1991:191), erkeklerin % 29.2' sinin kızların % 29.1'inin kolalı içecekleri tükettiklerini, Arslan ve Pekcan(1985: 167) ise öğrencilerin % 37.7' sinin çay tükettiklerini bulmuşlardır. Tekgöl ve başk. (1992:46) ise beslenme eğitimi alan öğrencilerin % 40'ı sütü haftada 3- 4 kez, % 73.3'ü çayı hergün, % 30'u kahveyi, % 19'u kolalı içecekleri hiç tüketmediklerini beslenme eğitimi almayan öğrencilerin % 26.7' si sütü haftada 3-4 kez, % 20'si hiç tüketmediklerini, % 80'i çayı her gün, % 36.7'si kahveyi ve % 16.7'si hiç tüketmediklerini tesbit etmişlerdir. Ancak Bull ve Phil (1992: 22) yaptıkları çalışmada yaşları 15-18 arası olan gençlerin % 40'ı haftada bir veya üç kez, 22- 25 yaş arası olan gençlerin ise % 16' sı hergün alkol aldıklarını bulurken Mangır ve başk. (1992: 358) da, kızların % 41.7'sinin, erkeklerin % 46.3' ünün alkol kullandıklarını belirtmişlerdir. Sonuçlar bu araştırma sonuçlarını desteklemektedir

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tüketim miktarı (haftada) Tablo-29' da verilmiştir.

Tablo-29 Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumları (Sayı Olarak)

BESİNLER	KOÖ (n: 294)						ÜOÖ (n: 299)						Toplam (n:593)					
	Hiç	1	2	3 ve	Hiç	1	2	3 ve	Hiç	1	2	3 ve	Hiç	1	2	3 ve	Hiç	1
	Tüketmez	adet	adet	üzeri	Tüketmez	adet	adet	üzeri	Tüketmez	adet	adet	üzeri	Tüketmez	adet	adet	üzeri	Tüketmez	adet
	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
YİYECEKLER																		
Hamburger	37	188	59	5	47	186	52	7	84	374	111	12	2.267	*				
Nugget	217	36	12	9	231	33	-	7	448	69	12	16	14.110	**				
Döner	95	139	17	20	111	127	7	28	206	266	24	48	7.949	**				
Pizza	133	138	13	5	142	136	7	7	275	274	20	12	2.733	*				
Ekmek arası köfte	221	36	28	5	230	34	28	7	451	70	56	12	4.528	*				
Lahmacun	201	23	23	17	205	21	21	20	406	44	44	27	3.994	*				
Pide	190	68	21	-	214	57	7	-	404	125	28	-	10.352	**				
Peynirli tost	156	84	26	5	183	69	15	7	339	153	41	12	7.649	**				
Kaşarlı tost	224	30	21	14	253	18	7	14	477	48	28	28	12.055	**				
Poğaç	171	48	42	4	172	29	43	15	343	77	85	19	12.787	**				
Simit	211	42	14	9	207	44	23	6	418	86	37	15	4.191	*				
Börek	248	14	23	4	254	17	21	-	502	31	44	4	4.744	*				
Soğuk sandviç	268	21	5	-	285	7	7	-	553	28	12	-	7.814	**				
Patates kızartması (porsiyon)	137	122	15	15	159	92	20	21	296	214	35	36	7.846	**				
Mayonez (yemek kaşığı)	272	22	-	-	285	14	-	-	557	36	-	-	2.039	*				

Tablo 29'un Devamı

TATILAR

Yaş pasta (dilim)	166	96	27	5	202	69	21	7	368	165	48	12	8.981	**
Kek (dilim)	239	31	5	5	225	40	7	7	464	71	12	12	3.254	*
Elmalı tart (Apple pie)	253	31	10	-	261	24	14	-	514	55	24	-	1.640	*
Vişneli kek (Cherry pie)	271	23	-	-	279	20	-	-	550	43	-	-	0.283	*
Kup (kase)	447	37	10	-	251	34	14	-	498	71	24	-	0.783	*
Sade kup (kase)	281	13	-	-	292	7	-	-	573	20	-	-	1.969	*
Meyvalı kup (kase)	249	36	9	-	265	27	7	-	514	63	16	-	1.991	*
Dondurma (top)	125	126	14	29	123	127	14	35	248	253	28	64	0.940	*

İÇECEKLER (su bardağı)

Diet cola	260	16	-	13	285	-	-	7	545	16	-	20	19.239	**
Limonata	255	29	-	5	278	7	-	7	533	36	-	12	15.062	**
Meyva suyu	206	45	13	-	202	35	18	3	408	80	31	3	6.811	**
Ayrın - Süt	172	61	23	8	177	51	29	-	349	112	52	8	11.615	**
Çay	99	45	43	18	127	35	28	17	226	80	71	35	24.698	**
Kahve	151	38	25	13	164	30	13	9	315	68	38	22	8.866	**
Su	79	14	12	13	93	14	-	17	172	28	12	20	48.080	**
Sıcak çikolata(hot chocolate)	244	45	5	-	247	45	7	-	491	90	12	-	0.309	*
Soda	248	9	9	9	256	8	7	7	504	17	16	16	5.644	**
Efes light(bira)	209	17	45	-	232	7	34	7	441	24	79	16	7.884	**

a : Birden fazla seçenek işaretlendiği için satır yüzdeleri alınamamıştır .

*p>0.05, **p<0.05

KOÖ'in ve ÜOÖ'in hızlı hazır yiyecekleri tüketimlerinde nuggetten 69 kişi bir adet, 16 kişi üç ve üstünde, pideden 125 kişi bir adet ve 28 kişi iki adet, dönerden 226 kişi bir adet ve 48 kişi üç adet, patates kızartmasından 214 kişi bir adet ve 36 kişi üç ve üstünde porsiyon soğuk sandviçten 28 kişi bir adet ve 12 kişi iki adet yedikleri tespit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

KOÖ'den ve ÜOÖ'den tatlı olarak, 573 kişinin sade kuru kek hiç tüketmedikleri 20 kişinin ise bir kase tükettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Her iki gruptaki öğrencilerin 368 kişisi yaş pastayı hiç tüketmedikleri, 165 kişinin ise bir dilim ve 48 kişinin iki dilim tükettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Her iki gruptaki öğrencilerin içecek olarak 545 kişisi diet colayı, 441 kişisi efes light, 349 kişisi ayran ve sütü, 315 kişisi kahveyi hiç tüketmedikleri. Ancak, öğrencilerin 20 kişisi diet colayı üç ve üstünde, 79 kişisi efes lighti iki bardak, 112 kişisi ayran ve sütü bir bardak, 8 kişisi ise üç ve üstünde bardak içecek tükettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı tespit edilmiştir ($p<0.05$, Tablo-29).

Sağlam (1991:191) hızlı hazır yemek sistemi üzerine yaptığı çalışmada, öğrencilerin gün boyunca soslu hamburgerden erkeklerin % 10.3'ü, kızların % 12.9'u dönerden erkeklerin % 11.7'si, kızların % 7.8'i, sandviç ve poğaçadan erkeklerin % 10.3'ü, kızların % 15.2' sinin gün boyunca bir adet yediklerini tesbit etmiştir. Toksöz ve başk (1995: 8) tarafından yapılan çalışmada ise sosyo-ekonomik düzeyi yüksek öğrencilerde hergün veya gınaşırı hamburger, patates kızartması; pide ve lahmacun tüketiminin yüksek olduğunu saptamışlardır. Yapılan bir başka çalışmada ise hızlı hazır yiyecek olarak gözleminin de hamburger kadar çok tüketildiği bulunmuştur (Elmacıoğlu ve Dabak 1995: 16).

Toksöz ve başk (1995.8) yaptıkları çalışmada, sosyo ekonomik düzeyi yüksek hergün % 46.2'si süt ayran, % 40.1'i kolalı içecekleri çok tükettiklerini;

Elmacioğlu ve Dabak (1995:16) araştırmalarında, kola tüketme miktarının ayran tüketme miktarından üç kat daha fazla olduğunu saptamışlardır. Sağlam (1991:191) ise günlük süt ayran tüketim miktarında erkeklerin %24.7'sinin, kızların % 31.0'ının bir su bardağı tükettiklerini tesbit etmiştir. Beşer (1988:69) yaptığı araştırmada üniversite öğrencilerinin günlük içtikleri çay miktarı 6 çay bardağı olarak saptanmıştır. Yağmur (1995:4) üniversite öğrencilerinin alkol ve sigara kullanımları üzerine yaptığı çalışmasında ise kızların % 45'i, erkeklerin % 71.4'ü sert ve hafif alkollü içkileri karışık olarak içtiklerini, alkol tüketiminde çoğunluğun haftada, onbeş günde veya ayda bir kullandıklarını saptamışlardır.

Akal ve başk (1986:19 ve Elmacioğlu 1996:30) tarafından yapılan çalışmalarda tatlıların sevilen yiyecek olduğu ancak diğ çürüklerine neden olan boş kalori kaynağı olduğundan sütü tatlılar ile aşurenin besleyici değerin önemi vurgulanması gerektiği tesbit edilmiştir. Nicola ve Bull (1992:27)'un yaptıkları araştırmada ise bayanların % 26' sının çikolata, %15'inin tatlı, erkeklerin %10'unun çikolata tükettiklerini bir başka çalışmada da kız öğrencilerin dondurmayı günlük olarak % 19.44' ünün, erkeklerin %15.48' inin tükettikleri Sağlam (1991:191) yaş pastadan erkeklerin %5.2'sinin, kızların % 6.2' inin bir dilim yediklerini bildirmiştir. Sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

VII. SONUÇ

Bu araştırma yaşları 17-24 arası değişen farklı eğitim düzeyinde bulunan öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tüketme durumlarını tesbit etmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Araştırma kapsamına kolejde okuyan 300, üniversitede okuyan 300, toplam 600 öğrenci alınmıştır.

KOÖ'in %100'ü, ÜOÖ'in %55.9'u ailesi ile birlikte kaldığı ve ailelerindeki birey sayılarının ortalama 4 olduğu bulunmuştur.

KOÖ annelerinin %76.2'si ve babalarının %85.4'ü, ÜOÖ annelerinin %71.2'sinin ve babalarının % 80.9'unun fakülte veya yüksek okul mezunu olduğu saptanmıştır.

KOÖ'in ve ÜOÖ'in aileleri hızlı hazır yiyecekleri sağlıksız olması nedeniyle %54.7'si, %50.0'ı çocuklarının dışarıda yemek yemelerini onaylamamaktadır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$). Ancak her iki gruptaki aileler, çocuklarının arkadaşlarından farklı davranmasını istemediğinden %10.3'ü, %5.3'ü dışarıda yemek yemelerini onaylamaktadır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

KOÖ'in ve ÜOÖ'in hızlı hazır yiyecekleri (fast food) tercihlerinde lezzetli olduğundan 106 kişisi ve 84 kişisi ile karın doyurucu olmasının 67 kişisi ve 73 kişisi etkili olduğu saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Ancak öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri (fast food) birinci derecede besin değeri düşük olduğundan 51 kişisi, ikinci derecede yiyeceklerin içerisinde birden fazla katkı maddesi kullanıldığından 21 kişisi ve üçüncü derecede de yiyecekler temiz hazırlanmadığından 13 kişisi tercih etmedikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan yiyeceklerin temiz hazırlanmaması ve birden fazla katkı maddesi kullanılması durumunda anlamsızken ($p>0.05$), yiyeceklerin besin değerinin düşük olmasında ise anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketilen yerlere hafta sonu %55.1'i, %51.8'i, hafta içi %30.1'i, %32.8'i ve ders aralarında gittikleri %11.6'sı, %18.9'u tesbit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$).

KOÖ'in ve ÜÖÖ'in hızlı hazır yiyecek (fast food) yerlerinde, servis türlerine tercihlerinde öncelikle paket servisi %90.5'i, %94.2'si, oturup yemeyi %70.6'sı, %69.6'sı ve karışık servisi %32.5'i, %31.7'si tercih ettikleri saptanmıştır. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız bulunmuştur ($p>0.05$).

KOÖ'in ve ÜÖÖ 'in evden %12.9'u, %20'si yiyecek getirirken, %82.3'ü ve %75.3'ünün hiç getirmediği tesbit edilmiştir. Her iki grup arasında fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

KOÖ'in ve ÜÖÖ'in hızlı hazır yiyeceklerden hamburgeri 166 kişisi, 162 kişisi, döneri 158 kişisi, 141 kişisi, patates kızartmasından 118 kişisi, 111 kişisi hafta içi pizzadan 108 kişisi, 92 kişisi hafta sonu tükettikleri bulunmuştur. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan hamburger, patates kızartması, pizza tüketiminde anlamsız ($p>0.05$), döner tüketiminde anlamlı olarak saptanmıştır ($p<0.05$).

KOÖ'in ve ÜÖÖ'in içecek tüketimlerinde çayı 169 kişisi, 151 kişisi nescafe'yi 117 kişisi, 120 kişisi suyu 206 kişisi, 198 kişisi hafta içi ve birayı 58 kişisi, 46 kişisi hafta sonu tükettikleri bulunmuştur. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan anlamsız saptanmıştır ($p>0.05$).

Her iki gruptaki öğrencilerin tatlı tüketimlerinde ise yaş pastadan 72 kişisi hafta sonu, kekten 33 kişisi, 80 kişisi, dondurmali pastadan 10 kişisi, 14 kişisi ve vianettadan 28 kişisi, 34 kişisi hafta içi tükettikleri tesbit edilmiştir. Gruplar arasındaki fark istatistiksel açıdan kek'te anlamsız ($p<0.05$), yaş pasta, dondurmali pasta ve vianettada anlamlı olarak bulunmuştur ($p<0.05$).

VIII. ÖNERİLER

Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle öğrenciler beslenme alışkanlıklarını değiştirdikleri için tüketilen besinlerin mikrobiyolojik, mutojenik, toksikolojik ve besin öğeleri içeriğini bilmemektedirler. Bu nedenle hızlı hazır yiyecek tüketirken yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat edilmelidir ki hazır yiyecek işletmelerinin ilgisini çekmesi amacıyla tüketicilerin bilinçlendirilmesinin,

Okullarda, öğrencilerin ve okul mutfaklarında çalışan personelin eğitimi beslenme öğretmenleri ve uzmanları tarafından, hızlı hazır yiyecek restoranlarında ise üreticiler hizmet içi beslenme eğitimi programları ile bilinçlendirilmesinin ve tüketime sunulan ürünlerin beslenme ilkelerine uygun hazırlanmasının,

Hızlı hazır yiyecek restoranları yetersiz menü sunarken, servise sunulan yeni ürünlere meyve ve sebze çeşitlerine de yer vererek, yetersiz olan posa ve vitamin içeriklerinin artırılmasının,

Öğrenciler arasında patates kızartması tüketimi yaygın olduğu için yağda kızartılmış yiyeceklerden kaçınılmalı veya en aza indirgenilmelidir. Çünkü besinlerin kızartılması sırasında protein, vitamin ve mineral içeriklerinde kayıplar olduğundan ve kızartma yağının üçten fazla kullanılmamasının,

Yapılan çeşitli araştırmalarda hızlı hazır yiyeceklerin fazla miktarda sodyum (tuz) içerdiği bulunmuştur. Bu nedenle tüketicilere hizmet içi eğitimle veya kitle iletişim araçlarıyla fazla sodyum (tuz) tüketiminin zararları anlatılarak tüketicilerin bilinçlendirilmesinin,

Boş kalori kaynağı olan şekerli yiyecekler ile kolalı (coco cola) içecekler yerine kalsiyum ve vitamin içerikleri yüksek süt, ayran ve taze meyve suları da içecek olarak ürünlerle birlikte servise sunulmasının,

Hızlı hazır yiyecek sunan işletmeler, restoran, okul ve yurt mutfaklarında ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde sanitasyon kurallarına uygun hareket etmeye çalışılmasının,

Ancak hızlı hazır yiyecek sistemi geleneksel yemeklerimizi olumsuz yönde etkilediğinden, Türk mutfağına sahip çıkılmalıdır. Böylelikle hızlı hazır yiyeceklerde olduğu gibi Türk yemeklerinde de; fiat uygunluğu, damak zevkleri, dekor atmosfer ve ilgi çekici reklamlar ile tanıtılmasının,

Türk yemeklerinin gelecek nesillere aktarılması için çocukları ve gençleri daha sık tüketmeye teşvik edilmesinin,

Bu çalışmada ortaya konulan sonuçlar bundan sonraki araştırmalara da yol gösterici olması ve bu alanda tüketicilerin bilinçlendirilmesi için kitle iletişim araçları ile beslenme programları verilmeye çalışılmasının yararlı olacağının kanısındayız.

KAYNAKÇA

ARSLAN, Perihan

- 1993 "Hızlı Hazır Beslenme Sistemi Fast Food Konusunda Türkiye'de Yapılan Araştırma Örnekleri- 1", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food). Ankara: Sinem Kitabevi: 74-77. (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6)

AHSEN, Ümmühan

- 1994 Beslenme Öğrenimi Gören ve Görmeyen Kız Meslek Lisesi Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Durumu, Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı (Uzmanlık Tezi).

ANGELA, Donkin et. al.

- 1992 "Children's Food Preferences", British Food Journal. 9:7-9.

AKDAĞ, Fatma

- 1993 "Açılış Konuşması", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food) Ankara: Sinem Kitabevi, 8. (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını No:6)

ALPHAN, Emel ve S. A. BÜYÜKDEVRİM

- 1990 "Posanın (Fiber) Beslenmedeki Yeri", Beslenme ve Diyet Dergisi, XIX, 1: 102.

AKAT, Ümit ve N. BOZKURT

- 1988 "Aile Yanında, Yurtta ve Bekar Evinde Kalan Yükseköğretim Öğrencilerinin Beslenme ve Başarı Durumları", Diabet Yıllığı-5, İstanbul: 177-181.

AKAL, Emine,S. BİRER ve A. BAYSAL

- 1986 "3- 12 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Alışkanlıklarının Diş Sağlığı Üzerine Etkisi" Beslenme ve Diyet Dergisi, 15: 19-27.

ARSLAN, Perihan ve G. PEKCAN

- 1986 "Yurtta Kalan Yüksek Öğrenim Gençlerinin Beslenme Durumları ve Sorunları ", Diabet Yıllığı- 4, İstanbul: Temel Matbaası: 161-169.

ARSLAN, Perihan ve başk.

- 1993 "Yüksek Öğrenim Gençlerinin Beslenme Alışkanlıklarının Puanlandırma Yöntemi İle Değerlendirilmesi", Beslenme ve Diyet Dergisi,XXII, 2: 202- 205.

ANON

- 1990 Nüfusun Sosyal ve Ekonomik Nitelikleri "Genel Nüfus Sayımı". Ankara: D:İ:E Matbaası, 8 (D:İ:E: Yayınları).

ANON

- 1995 Milli Eğitim Müdürlüğü 1995- 1996 Eğitim İstatistikleri. Ankara: M:E:B: Matbaası. (Eğitim İstatistikleri Yayınları).

ANON

- 1994 "Foodservice in the Fast Lane", Food Technology,1: 133- 135.

ANON

- 1993 İmla Kılavuzu. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basım Evi, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 525

ANON

- 1986 "Getting Into The Snacking Habit", Food Processing, March,1: 27.

ANON

- 1993 Trends in Teen Nutrition, Reprinted from the International Food Information Council Foundation. February: 1. 1-4.

ANON

- 1997 Lisansüstü Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara. Türk Tarih Kurumu Basımevi. 1- 51.

ARLI, Mine, S. KÜÇÜKKÖMÜRLER ve M. YAMAN

- 1992 "Tanınmış Mutfaklara Genel Bakış" Dördüncü Milletler Yemek Kongresi, Konya: 37. (Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını).

BAYSAL, Ayşe

- 1993 "Hızlı Yemek Sisteminin (Fast Food) Sağlık Açısından Değerlendirilmesi ve Toplumun Bilinçlendirilmesi", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food), Ankara: Sinem Kitabevi: 93-95. (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6).

BERKSOY, Tümay ve E. KONGAR

- 1990 "İstanbul Halkının Günlük Yaşam Biçimi ve Tüketim Davranışları", İstanbul: Ofset Baskı: 23. (İstanbul Ticaret Odası Yayını No: 1990- 1919).

BULDUK, Sıdıka, G. ERSOY ve G. PEKCAN

- 1986 "Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Beden Eğitimi Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları, İstanbul: Diabet Yıllığı- 4: 185- 201.

BALCIOĞLU, Onur

- 1997 Yurtta Kalan Üniversite Öğrencilerinin Hızlı Hazır (Fast Food) Tüketimlerinin Saptanması, Ankara: Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi (Lisans Tezi).

BEŞER, Erdal

- 1988 "Üniversite Öğrencilerinde Çay İçme Alışkanlığı İle Hemogloblin Düzeyi İlişkisi", Beslenme ve Diyet Dergisi, XVII, 1: 69.

BAYSAL, Ayşe

- 1996 Beslenme, Ankara:Hatipoğlu Yayınevi, 6. Basım: 19-111-348.

BAYSAL, Ayşe

- 1993 "Türk Mutfağının Genel Özellikleri Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", Anayurttan Anayurda Dergisi, 1,2: 283- 285.

BAYSAL, Ayşe

- 1991 " Tahıllar",Genel Beslenme.Ankara: Hatipoğlu Yayınları.Vı. Basım: 83-86.

BİRER, Selma

- 1990 "Türk Mutfağının Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu", Beslenme ve Diyet Dergisi, XIX, 2: 251-260.

BRANDT, John et. al.

- 1994 "Esherichia coli 0157: H7-Associated Hemolytic- Uremic Syndrome After Ingestion Of Contaminated Hamburgers", The Journal of Pediatrics., CXXV, 4: 519- 526.

BİRER, Selma ve G. ERSOY

- 1987 "Metropolitan Bir Kentte Spor Yapan ve Yapmayan Üniversiteli Kız Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları", Beslenme ve Diyet Dergisi, X, 2: 153- 170.

BAYRAKTAR, Meltem, Y. BABEKOĞLU ve M. SALMAN

- 1995 "Tüketicilerin Fast Food Restoran Tercihlerini Etkileyen Faktörler", Ankara: 11-19. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 1600).

BAYSAL, Ayşe

- 1992 "Diyet Yağları ve Sağlığımız", Beslenme ve Diyet Dergisi, XXIII, 2: 5- 16.

CRİSS, Wayne. ve A. BAYSAL

- 1994 Kanserden Korunmak İçin Beslenme Rehberi. Ankara: Sinem Ofset: 23. (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayın: 5).

ÇAĞLAYAN, Şehvar ve Z. KOÇ

- 1984 "Florence Nightingale Hemşirelik Yüksekokul Öğrencilerinin Beslenme Durumları ile Subklinik Olgular Arasındaki İlişki", Beslenme ve Diyet Dergisi, XIII: 67- 69.

CAPPS, Oral, J.TEDFORD ve J.HAVLİCEK

- 1985 "Houshold Demand For Convenience and Nonconvenience Food", American Journal Agricultural Economics Association: 862-867.

ÇELİK, Nurtan

- 1996 "ODTÜ Kafeteryasında Servise Sunulan Yiyeceklerde Tüketici Tercihleri ve Bunu Etkileyen Faktörler", Seminer Basılımı, Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: 1-25.

ÇAM, Alparslan

- 1991 Analysis Of Fast Food-Service Industry in Turkey, İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi (Uzmanlık Tezi): 3-30.

DAĞ, Ayşe ve A. BAYSAL

- 1986 "Amatör Genç Sporcuların Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma", Diabet Yıllığı- 4, İstanbul: Temel Matbaası: 206-209.

DORUKOĞLU, Kamil

- 1986 "Evlerinde Aileleriyle Birlikte Kalan Öğrencilerin Sorunları", Diabet Yıllığı- 4. İstanbul: Temel Matbaası: 290- 292.

DOWNEY, J. Felix

- 1977 "Consumer Attitudes Relative to Product and Service Attributes of Fast Food Restaurants in the Greater Lafayette", Indiana Area, Purdue University.USA: 25- 80.

ERSOY, Gülgün

- 1989 "Beslenme Eğitimi Alan ve Almayan İlkokul Çocuklarının Yiyecek Seçiminde Televizyon Reklamlarından Etkilenme Durumu", Beslenme ve Diyet Dergisi, XVIII, 2: 172.

EMİNE , Gönen, V. KALINKARA ve H. VURAL

- 1988 "Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Öğrencilerinin Tüketim Harcamaları", Ankara: 36-39
(Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1042).

ERDEM, Canan ve P. ARSLAN

- 1989 "Adölesanlarda, Sosyo Ekonomik Düzeye Göre Et Ürünlerinin Tüketim Sıklığı Ürünlerin , Protein, Yağ ve Boya Maddesi Yönünden Analizleri", Beslenme ve Diyet Dergisi, X, 2: 177-184.

ELMACIOĞLU, Funda ve Ş. DABAK

- 1995 "Fast- Food Beslenmede Önceliklerin Belirlenmesi", Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sağlık Hizmetleri, Meslek Yüksek Okulu (II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi).

ELMACIOĞLU, Funda

- 1996 "Hızlı Hazır Yemek Sisteminde (Fast Food) Önceliklerin Belirlenmesi", Beslenme ve Diyet Dergisi, XXV, 1: 30- 34.

GÜNEYLİ, Ufuk ve S. YÜCECAN

- 1986 "Farklı Soyo Ekonomik Bölgelerdeki Lise Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Sorunları", Diabet Yıllığı- 4 , İstanbul: Temel Matbaası: 227- 241.

GÖKTEPELİ, Murat ve E. B. AKYILDIZ

- 1995 " Gıda Alerjisi", Bilim ve Teknik Dergisi, XXVIII, 337: 58- 61.

HERTZLER, Ann ve R. FRARY.

- 1992 " Dietary Status and Eating Out Practices Of College Students," Journal of The American Dietetic Association, London: XCII, 867- 868.

HEALD, Felix

- 1992 "Fast Food And Snack Food: Beneficial or Deleterious", Journal Of Adolescent Health, XIII,: 380- 383.

HASİPEK, Seniha ve M. S. SÜRÜCÜOĞLU

- 1986 "Çalışan Kadınların Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeyleri ve Bu Konuda Yararlandıkları Kaynaklar", Diabet Yıllığı- 4 İstanbul: 309- 314.

HEDBERG, Craig et. al.

- 1991 "An Outbreak Of Salmonella Enteritidis Infection at a Fast- Food Restaurant: İmplications For Foodhandler Associated Transmission", The Journal Of Infections Disease. CLXIV: 1135- 1140.

HASİPEK, Seniha ve başk.

- 1988 "Üniversite Gençliğinde Süt ve Süt Ürünlerinin Tüketim Sıklığı ve Bu Durumu Etkileyen Faktörler", Diabet ve Endokrinoloji Yıllığı- 6. İstanbul: Emek Matbaacılık: 90-95.

İŞİKSOLUĞU, K. Müberra

- 1986 "Yüksek Öğrenim Yapan Kız Öğrencilerin Beslenme Durumu ve Buna Beslenme Eğitiminin Etkisi", Beslenme ve Diyet Dergisi, XV: 55-70.

İŞİKSOLUĞU, K. Müberra

- 1994 Beslenme, İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, 8.Basım: 31, 33.

IVANOVİC, Daniza et. al.

- 1992 "Nutrition and Education III: Edicational Achievement and Food Habits Of Chilean Elementary and High School Graduets", Archivos Latino Americanos De Nutrcion XLII, 1: 9- 13.

KIZILTAN, Gül

- 1994 "Derin Dondurucular", Beslenme ve Diyet Dergisi, XXIII, 2: 283- 295.

KÖRTZİNGER, İnga, J. NEALE ve C. TİLSTON

- 1994 "Children's Snack Food Consumption Patterns İn Germany and England", British Food Journal, XCVI, 9: 10- 15.

KHAN, Mahmood ve J.MARTİN

- 1983 "Content Of Selected Snack Foods", Journal of Food Science, 48: 656- 657.

MERDOL,K. Türkan, S. BAŐOĐLU ve N. ÖRER

- 1997 "Beslenme ve Diyetetik, Açıklamalı Sözlük. Ankara: Şahin Matbaası: 140.

MERDOL,K. Türkan

- 1993 "Dünyada ve Türkiyede Fast Food Türleri", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food), Ankara: Sinem Kıtapevi: 9 (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6).

MERDOL, K. Türkan

- 1994 Standart Yemek Tarifeleri. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi : 17.

KÖKSAL, Orhan

- 1986 " niversite Gençliğinin Beslenme Konusu ve Sorunları",Diabet Yıllığı-4, İstanbul: Temel Matbaası: 283- 284.

LYON,Josep ve A.W.MAHONEY

- 1988 " Fried Food and The Risk Of Colon Canser", American Journal of Epidemiology: 1000- 1004.

MANGIR, Mine, N. ARAL ve G. BARAN

- 1992 "niversite Öğrencilerinin Alkol Kullanımlarının İncelenmesi", Gıda Dergisi, XVII, 5: 353- 359.

MANGIR, Mine

- 1987 "Türkiye'de Yiyecek Alışkanlıkları", Gıda Dergisi, XII, 3: 193- 194.

MARION, Allion et. al

- 1990 " Nutritive and Exchange Values for Fast Food Restaurants", Fast Food Fact, America: 3- 31.

NICOLA, Bull ve M. PHILP

- 1992 "Dietary Habits, Food Consumption and Nutrient Intake During Adolescence", Juornal of Adolescent Health, XIII, 7: 384- 388.

PENKA, Allison ve A. DENNIS

- 1996 A Survey of Student Food Preferences at a Midwestren High School", Rearch Review, XX, 1: 7- 10.

PUSAT, Ayten

- 1992 İş Tatminin Çalışma Yaşamı Üzerindeki Etkileri ve Türkiye'deki Uluslar Arası Fast Food Restoranlarda Çalışan Personelin İş Tatmini. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Bölümü Yönetim Organizasyonu Anabilim Dalı (Uzmanlık Tezi): 23.

QSTBYE,Truls et. al.

- 1993 "Food and Nutrition in Canadian " Prime Time " Television Commercials", Canadian Journal of Public Health, XLVIII, 6: 370- 373.

ROBERTS, William

- 1992 "More on Fast Foods and Quick Plagues", The American Journal Of Cardiology, XXXC, 1: 268- 270.

RAKICIOĞLU, Neslişah

- 1993 "Fast Food Sisteminde Kullanılan Pişirme ve Hazırlama Yöntemleri", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food). Ankara: Sinem Kitabevi: 25- 27.

RAKICIOĞLU, Neslişah ve A. BAYSAL

- 1988 "Yağda Kızartma Yöntemi ile Pişirmede Oluşan Fiziksel ve Kimyasal Değişiklikler ve Bunların İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi", Beslenme ve Diyet Dergisi, XVII, 1. 121- 130.

SÜMER, Hal dun., G. KOÇOĞLU ve N. VURAL

- 1993 "Ankara'da Yaz Okullarına Devam Eden Çocuk ve Gençlerin Beslenme Alışkanlıkları", Beslenme ve Diyet Dergisi, XXII, 2: 181.

SHEPHARD, Richard

- 1992 "Nutritional and Sensory beliefs in food Choice ", British Food Journal 3: 3-7.

SUN, Wie ve W. CHEN

- 1994 "A Preliminary Study of Potential Dietary Risk Factors For Coronary Heart Disease Among Chinese American Adolescent", Journal Of School Health LXIV, 9: 368-371.

SHIELDS, Ellen et. al.

- 1990 "Fat in Fast Foods- Evolving Changes", Nutrition Today, March-April: 32- 35.

SAĞLAM, Fatma

- 1991 "Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food) Üzerinde Bir Çalışma", Beslenme ve Diyet Dergisi, XX, 2:187- 199.

SAKARYA, Özgü ve B. ÜNVER

- 1985 "Ankara Üniversitesi Mediko Sosyal Merkezine Başvuran Öğrencilerin Beslenme Durumlar", Beslenme ve Diyet Dergisi,XIV, 1:51- 62.

SAGUN, Peyker

- 1987 Farklı Sosyo Kültürel Çevredeki Lise Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıklarının Ölçülmesi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi (Uzmanlık Tezi): 56, 57.

SENCER, Engin

- 1987 " Ergenlik Çağında Beslenme", Beslenme ve Diyet, İstanbul: 1. Baskı: 237.

SOBAL, Jeffery ve C. CASSIDY

- 1991 "Public Perceptions Of Fiber In Foods, Ecology of Food and Nutrition," Division of Nutritional Sciences, Cornell University, USA: 303.

SLOAN, A. Elizabeth

- 1996 "Taking A Chip Out Of Snack Food", Food Technologists: June, L, 6: 56, 57.

TÜMERDEM, Yıldız ve başk.

- 1986 "Metropolitan Bir Kentte Üniversite Gençliğinin Beslenme Durumu (Epidemiyolojik Bir Araştırma)", Diabet Yıllığı- 4, İstanbul: Temel Matbaası: 152-159.

TÜMERDEM, Yıldız ve başk.

- 1986 "Adölesan Döneminde Öğrenimdeki Gençlerin Beslenme Durumlarını Etkileyen Yöresel ve Sosyo ekonomik- Kültürel Etkinliklerin Araştırılması", Diabet Yıllığı- 4, İstanbul: Temel Matbaası: 178- 179.

TÜMERDEM, Yıldız ve başk.

- 1986 Metropolitan Bir Kentte Adölesan Dönemi Okul Çocuklarının Beslenmesi,I, (Epidemiyolojik Bir Çalışma), Diabet Yıllığı- 4, İstanbul: Temel Matbaası: 210- 216.

TEKGÜL, Nevin, G. PEKCAN ve N. TEKGÜL

- 1992 "Üniversitede Okuyan Beslenme Eğitimi Alan ve Almayan 18-22 Yaş Arası Kız Öğrencilerin Beslenme ve Sağlık Durumları", Beslenme ve Diyet Dergisi, XXI, 1: 46.

TOYGAR, Kamil

- 1993 "Hızlı Hazır Yemek Sisteminin Geleneksel Türk Mutfağına Etkisi", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food). Ankara: Sinem Kitabevi: 87- 91.(Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6).

TETTWEILER, Penka

- 1991 "Snack Food Worldwide", Food Technology. February:1. 58-62.

TOKSÖZ, Perran ve başk.

- 1995 "Lise Öğrencilerinin Fast Food Türü Yiyecek Tüketim Durumları", Dicle: Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı (II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi).

TRUSWELL, Stewart et.al

- 1981 "Food Habits Of Adolescents", Nutrition Reviews. XXLIX, 2: 73-85.

YAĞMUR, Cahide

- 1995 "Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumu Üzerine Bir Araştırma", Adana Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi): 15-18.

YAĞMUR, Cahide

- 1995 "Üniversite Öğrencilerinin Alkol ve Sigara Kullanımlarının İncelenmesi", Adana Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (II Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi): 10-15.

YURTTAGÜL, Mine

- 1991 Tüketicilerin Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Bilgi ve Uygulamaları", Beslenme ve Diyet Dergisi,XX, 2: 199- 205.

YILDIZ, Fatih

- 1991 "Fast Food " Sistemi ve Tüketici, Kimya Mühendisliği Dergisi, 140: 30- 35.

YÜCECAN, Sevinç

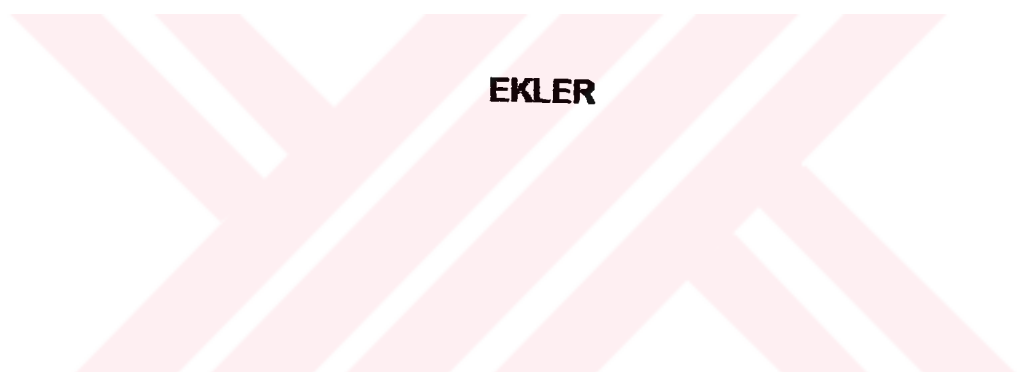
- 1991 "Gıda Tüketimi ve Yeni Yönelişleri", TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Gıda Sanayi Kongresi 13-15 Kasım, Ankara: San Matbaası: 240, 242.

YILDIZ, Birsen

- 1992 "Adölesanlarda Şişmanlık, Şişmanlık Çeşitli Hastalıklarla Etkileşimi ve Diyet Tedavisinde Bilimsel Uygulamalar", Ankara: Volkan Matbaacılık: 54- 55 (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını, No: 4).

YURTTAGÜL, Mine

- 1993 "Hızlı Hazır Yemek (Fast Food) Sisteminde Kullanılan Katkı Maddeleri", Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food) Hizmet İçi Eğitim Semineri, Ankara: Sinem Ofset: 60- 65.(Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6).



EK-1

Sevgili Öğrenciler

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yönetimi ve Beslenme Bölümü master öğrencisiyim.

Bu araştırmayı: Farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hızlı-hazır (fast-food) yiyecekleri tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının saptanması amacıyla yapmaktayım.

Araştırmada kullanılan anket, veri toplama amacıyla hazırlanmıştır. Anket sorularına vereceğiniz eksiksiz ve doğru cevaplar elde edilecek bilgilerin güvenilirliğini sağlayacaktır.

Ankete vereceğiniz cevaplar başka bir amaçla kullanılmayacak gizli tutulacaktır.

Anket soruları çoktan seçmeli olup uygun bulduğunuz seçeneklere (x) işareti koyunuz. Yardımlarınız için şimdiden teşekkürler.

Leyla ÖZGEN

EK-2

ANKET FORMU

Anket No:

Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı-Hazır Yiyecek (Fast Food) Tüketim Durumlarının ve Alışkanlıklarının Saptanması

Hızlı-Hazır Yiyecek (Fast-Food) Tüketimi: Yiyeceklerin kısa zamanda hazırlanması ve yenilmesi şeklidir. Örnek: Pizza, hamburger, tost, sandaviç vb.

Aşağıdaki anket soruları çoktan seçmelidir. Size uygun gelen seçeneklere çarpı (x) işareti koyunuz.

I- ÖĞRENCİLERE YÖNELİK GENEL BİLGİLER

1- Okulun Adı:

Sınıfı:

2- Öğrencinin Adı-Soyadı:

3- Cinsiyeti: Kız () Erkek ()

4- Öğrencinin yaşı:

a) 15-16 b) 17-18 c) 19-20 d) 21-22 e) 23-24

5- Oturduğu semt:

6- Şu an yaşadığınız yer neresidir? Belirtiniz...

- a- Ailemle birlikte evde
- b- Arkadaşlarımla birlikte evde
- c- Özel yurttta
- d- Devlet yurdunda
- e- Misafirhanede
- f- Diğer (belirtiniz)

II- AİLEYE YÖNELİK GENEL BİLGİLER

1- Ailedeki birey sayısını yazınız.

- 1) 1 2) 2 3) 3 4) 4 5) 5 ve üstü

2- Dışarıda yemek yemeni ailen istiyor mu belirtiniz ?

- 1) Evet istiyor 2) Bazen istiyor 3) Hayır istemiyor

Cevabınız "Evet" veya "Bazen" ise 3. soruya "Hayır" ise 4.soruya geçiniz.

3- Dışarıda ailen yemek yemeni neden istiyor belirtiniz ?.

- 1) Arkadaşlarımdan farklı davranmamı istemediği için
2) Ucuz olduğu için
3) Dışarıda aç kalmamı istemediği için
4) Besin değerinin yüksek olduğunu düşündüğü için
5) Besinlerin içerisinde bol çeşit kullanıldığını düşündüğü için
6) Diğer (belirtiniz).....

4- Dışarıda ailen yemek yemeni neden istemiyor belirtiniz ?

- 1) Besin değeri düşük olduğu için
2) Sağlıklı olmadığı için
3) Temiz hazırlanmadığı için
4) Doyurucu olmadığı için
5) Pahalı olduğu için
6) Diğer (belirtiniz)....

5- Dışarıda ailen yemek yemek için harçlık veriyor mu?

- 1- Evet 2- Bazen 3- Hayır

Cevabınız "Evet veya Bazen" ise 6.soruya, "Hayır" ise 7. soruya geçiniz.

6- Dışarıda yemek yemek için ailen harçlık veriyorsa nedenini belirtiniz ?.

- 1- Aylık gelirin yüksek olması
- 2- Dışarıda yemek yememi onaylaması
- 3- Evimizin okula uzak olması
- 4- Diğer (belirtiniz)

7- Dışarıda yemek yemek için ailen harçlık vermiyorsa nedenini belirtiniz.

- 1- Aylık gelirin düşük olması
- 2- Dışarıda yemek yememi onaylamaması
- 3- Evimizin okula yakın olması
- 4- Diğer (belirtiniz)....

8- Evde kaç kişi hızlı-hazır yemek (fast-food) yiyor ?

	Evet	Hayır
1. Anne	()	()
2. Baba	()	()
3. Abla	()	()
4. Kardeş	()	()
5. Diğer (belirtiniz)	()	()

9- Aile bireyleri hızlı- hazır yiyeceği (fast food) ne sıklıkla yiyor ?

	Anne	Baba	1.Kardeş	2.Kardeş	3.Kardeş	4.Kardeş	5.Diğer
1.Hergün							
2. Gūnaşırı							
3. Haftada							
4. 15.Gūnde							
5.Ayda bir							

10- Annenizin, Babanızın ve kardeşlerinizin eğitim durumu nedir işaretleyiniz ?

Eğitim durumları	Anne	Baba	1. Kardeş	2. Kardeş	3. Kardeş	4. Diğer
1-Okur yazar						
2- İlkokul mezunu						
3- Orta okul mezunu						
4-Lise ve dengi okul mezunu						
5- Üniversite veya Yüksek okul mezunu						

11- Annenizin, Babanızın ve kardeşlerinizin yaşları nedir işaretleyiniz ?

Yaş (yıl) durumları	Anne	Baba	1.Kardeş	2.Kardeş	3. Kardeş	4. Diğer
1- 0-10						
2- 11-20						
3- 21-30						
4-31- 40						
5- 41-50						
6- 51-60						
7- 61 ve üstü						

12- Annenizin, Babanızın ve Kardeşlerinizin mesleği nedir işaretleyiniz ?

Meslekler	Anne	Baba	1.Kardeş	2.Kardeş	3.Kardeş	Diğer
1- Memur						
2- Esnaf						
3- Çiftçi						
4- İşçi (sanayi, tarım)						
5- İşsiz , çalışmıyor						
6- Ev hanımı						
7- Öğrenci						
8- Diğer(belirtiniz)						

III- BESLENME ALIŞKANLIKLARI

13- Hızlı-hazır yiyecek (fast food) tüketiyor musunuz ?

- 1- Daima (sık sık) tüketiyorum
- 2- Bazen tüketiyorum
- 3- Hiç tüketmiyorum

14- Hızlı-hazır yiyecekleri (fast-food) daima veya bazen tüketiyorsanız niçin tercih ediyorsunuz önem sırasına göre numaralayıarak işaretleyiniz ?

- ()- Servisi hızlı olduğu için
- ()- Fiyatlar uygun olduğu için
- ()- Karın doyurucu olduğu için
- ()- Menü çeşitli olduğu için
- ()- Reklamların etkisi olduğu için
- ()- Lezzetli olduğu için
- ()- Besin değeri yüksek olduğu için
- ()- Diğer (belirtiniz)...

15- Hızlı-hazır yiyecekleri (fast food) bazen veya hiç tüketmiyorsanız niçin tercih etmiyorsunuz önem sırasına göre numaralayıarak işaretleyiniz ?

- ()- İçerisinde birden fazla katkı maddesi kullanıldığı için
- ()- Besin değeri düşük olduğu için
- ()- Beni doyurmadığı için
- ()- Fiyatlar yüksek olduğu için
- ()- Temiz hazırlanmadığı için
- ()- Diğer (belirtiniz)....

16- Hızlı-hazır yiyecek hazırlayan restoranlara ne kadar sıklıkla gidiyorsunuz?

- 1- Hergün
- 2- Gūnaşırı
- 3- Haftada bir
- 4- 15Günde bir
- 5- Ayda bir
- 6- Hiç

17- Hızlı- hazır yiyecek tūketilen yerlere kiminle gitmeyi tercih ediyorsunuz?

- 1- Yalnız
- 2- Arkadaşlarımla
- 3- Ailemle
- 4- Diğer (belirtiniz)

18- Hızlı- hazır yiyecek (fast food) tūketilen yerleri tercih etmenizde etkili olan sosyal nedenleri önem sırasına göre numaralayıarak sıralayınız ?.

- ()- Boş zamanlarımı değerlendirmek
- ()- Eğlenmek
- ()- Değişik bir ortamda bulunmak isteği
- ()- Arkadaşlarımla birlikte zaman geçirmek isteği
- ()- Ailemle birlikte zaman geçirmek isteği
- ()- Yeni arkadaşlıklar edinmek isteği
- ()- Özel bir gūnū kutlamak isteęi (yıl sonu partileri, doğum gūnū vb).
- ()- Diğer (belirtiniz)....

19- Hızlı- hazır yiyecekleri nerede ve ne zaman tüketmeyi tercih ediyorsunuz ?

	Yemeğin Zamanı					
Yemeğin Yenildiği Yer	Sabah	Kuşluk	Öğle	İkindi	Akşam	Gece yatmadan önce
1- Evde						
2-Okul kantini						
3- Yurt kantini ve kafeteryası						
4-Okul kantini ve kafeteryası						
5-Kafeterya						
6-Restoran						
7-Diğer (belirtiniz)						

20- Hızlı- hazır yiyecek (fast food) tüketilen restoranlarda hangi tür yiyecekleri ve içecekleri tercih ediyorsunuz ? Birden fazla seçenek işaretleyiniz.

- 1- Sadece sıcak yiyecekler (kumpir,pizza vb.)
- 2- Sadece soğuk yiyecekler (soğuk sandviç,simit vb.)
- 3- Sadece sıcak içecekler (çay, kahve vb.)
- 4- Sadece soğuk içecekler (coca-cola,meyva suyu vb.)
- 5- Sadece soğuk yiyecekler ve sıcak içecekler
- 6- Sadece soğuk içecekler ve sıcak yiyecekler
- 7- Sadece soğuk yiyecekler ve soğuk içecekler
- 8- Sadece sıcak yiyecekler ve sıcak içecekler
- 9- Yemek
- 10 -Tatlı ya da dondurma
- 11- Diğer (belirtiniz)....

21- Hızlı- hazır yiyecek (fast food) tüketilen restoranlarda ne tür ve ne şekilde servisi tercih ediyorsunuz işaretleyiniz ?

()- Paket servisi tercih ederim ()- Oturup yemeği tercih ederim

1- Her zaman tercih ederim 1- Her zaman tercih ederim

2- Bazen tercih ederim 2- Bazen tercih ederim

3- Hiç tercih etmem 3- Hiç tercih etmem

()- Karışık servisi (paket servis ve oturup yemeği) tercih ederim

1- Her zaman tercih ederim

2- Bazen tercih ederim

3- Hiç tercih etmem

22- Hızlı- hazır yiyecek (fast food) tüketilen restoranlarda karışık servisi tercih ediyorsanız nedenini belirtiniz

1- Arkadaşlarla birlikte oturup yemek hoşuma gittiği için

2- Restorant atmosferinden hoşlandığım için

3- Ailemle birlikte oturup yemek hoşuma gittiği için

4- Taşıma zorluğu olmadığı için

5- Oturup yemek az zaman aldığı için

6- Diğer (belirtiniz)....

23- Hızlı- hazır restoranlara ne zaman gitmeyi tercih ediyorsunuz?

1- Hafta içi

2- Hafta sonu

3- Ders aralarında

4- Okul kantini kapalı olduğu zaman

5- Kurs çıkışlarında

6- Diğer (belirtiniz)

24- Hızlı-hazır yiyecek (fast food) olarak evinizden yiyecek getiriyor musunuz?

1- Evet

2- Hayır

3- Bazen

Cevabınız "Evet" veya "Bazen"ise 25. soruya geçiniz "Hayır"ise 26. soruya geçiniz.

25- Hızlı- hazır yiyecek (fast food) tüketiminde evinizden aşağıdaki yiyeceklerin hangilerini getiriyorsunuz işaretleyiniz.

1- Haşlanmış yumurta

2- Köfte

3- Patetes kızartması

4- Haşlanmış patetes

5- Salatalık, domates

6- Meyve

7- Poğaç, simit

8- Börek, çörek, kek

9- Sandviç (yumurtalı, peynirli, domatesli, sucuklu, sosisli vb)

10- Ton balığı sandviçi

11- Peynir, zeytin vb.

12- Hazır hamburger (tavuk, et, balık)

13- Diğer (belirtiniz)

26- Hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketiminde yiyeceklerinizi evden getirmeyi niçin tercih etmiyorsunuz?

1- Evde hazırlamak zaman aldığı için

2- Eve gitmediğim için

3- Dışarıda yemek hoşuma gittiği için

4- Evden taşımak hoşuma gittmediği için

5- Arkadaşlarla birlikte olmak hoşuma gittiği için

6- Diğer (belirtiniz)

27- Hızlı-hazır restoranları tercih etmenizde etkili olan etmenler aşağıdakilerden hangisidir ?

- 1- Yiyeceğin kalitesi
- 2- Dekor ve atmosfer
- 3- Servis hızı
- 4- Servis elemanlarının dostça ve kibarca davranmaları
- 5- Gidilen hızlı-hazır restoranların tanınmış(popüler) olması
- 6- Her zaman aynı kalitede hizmet vermesi
- 7- Diğer (belirtiniz)....



28- Aşağıdaki, Hızlı hazır yiyecek (fast food) ve içeceklerin tüketim sıklığını, yenilen yiyeceklerin miktarını yazınız.

BESİNLER	BESİNLERİ TÜKETİM SIKLIĞI		
	Hafta içi	Hafta sonu	Adet (miktar)
1- Hamburger			
2- Double hamburger			
3- Maxi burger			
4- Kingsize			
5- Cheese burger			
6- Chicken burger			
7- Nugget (tavuk biftek)			
8- Kumpir			
9- Pizza			
10- Döner			
11- Ekmek arası köfte			
12- Lahmacun			
13- Pide			
14- Peynirli tost			
15- Sucuklu tost			
16- Karışık tost			
17- Soğuk sandviç			
18- Poğaç			
19- Simit			
20- Börek			
21- Patates kızartması			
22- Salata			
23- Soslu salata			
24- Mayonezli salata			
İÇEÇEKLER			
25- Coco- cola			

BESİNLER	BESİNLERİ TÜKETİM SIKLIĞI		
	Hafta içi	Hafta sonu	Adet (miktar)
26-.Diet- cola			
27-.Taze meyve suyu			
28-.Limonata			
29-.Ayran- süt			
30-.Çay			
31-.Ice- tea			
32-.Coffee			
33-.Hot chocolate			
34-.Su			
35-.Soda			
36-.Efes light			
TATLILAR			
37-.Yaş pasta			
38-.Kek			
39-.Dondurma			
40-.Dondurmalı pasta			
41-.Vianetta			
42-.Elmalı tart (apple-pie)			
43-.Vişneli tart (Cherry-pie)			
44-.Kup			
45-.Meyveli kup			
46-.Sade kup			
47-.Diğer (belirtiniz)			

EK-3

1995-1996 Milli Eğitim Müdürlüğü Eğitim İstatistiğine göre: Özel Öğretim ve Orta Öğretim Müdürlüğüne bağlı liselerin isimleri ve liselerdeki kız, erkek öğrencilerin sayıları belirtilmiştir (Annon 1995: 23)

İLÇE: ÇANKAYA

Özel Okulların Adları	Kız Sayısı	Erkek Sayısı
Aydın Lisesi	51	53
Arı Lisesi	498	451
Atılım Lisesi	50	89
Ayşe Abla Lisesi	57	55
Aykan Lisesi	21	29
Bilim Lisesi	22	12
Bilkent Lisesi	----	----
Büyük Lisesi	165	139
Evrensel Lisesi	44	66
Fatoş Abla Lisesi	45	50
İlkem Lisesi	21	25
Orta Doğu Teknik Üniversitesi Genel Müdürlüğü Vakıf Lisesi	172	204
Olgun Lisesi	9	32
Şafak Lisesi	22	25
TED Genel Vakıf Lisesi	913	965
Tevfik Fikret Lisesi	184	121
Yükseliş Koleji	482	447
Sevgi Lisesi	----	----
Toplam	2756	2763

KONU : Araştırma.

29/05/1996

VALLI ALTA

İLİ: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kuruluna 20.5.1994
tarih ve 1000 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tv Yürütme Bölümü - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına tez çalışmaları ile başvurmuş olan ÖZGEN'in "Farklı Eğitim Ağızlarındaki 15-24 yaş arası öğrencilerin aile ve okul ziyaretleri ile eğitim durumlarının ve alışkanlıklarının araştırılması" konulu tez çalışmasını ilimiz Yükseliş Lisesi, Yeni Lisesi, Şişli Lisesi ve Halide Edip Lisesinde yapabileceği için ilçe ve il düzeyinde araştırılmıştır.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, "Nispetiye" mahallesinde söz konusu çalışmaların yapılması "Güvenlik" hususunda uygun görülmektedir.

Makamlarınca da uygun görülürse, gerekli kararlarınca arzederim.

1970: 1970-1971
1971: 1971-1972

29.5.12

~~SECRET~~

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunun bildirilmesini rica ederim.

BİLKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜNE

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yönetimi ve Beslenme Bölümünde master yapmaktayım. "Lise ve Üniversite Son Sınıf Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketim Durumları ve Alışkanlıkları" konulu tezimle ilgili verileri toplamak için ek'te örneği verilen anket formunu Fakülteniz son sınıf öğrencilerine uygulayabilmem için gerekli iznin verilmesini saygılarımla arz ederim.

ADRES:

Gazi Üniversitesi
Mesleki Yaygın Eğitim Fakültesi
Çocuk Gelişimi ve Aile Ekonomisi
Yaygın Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi

7.10.1996

Leyla Özgen





8.10.96

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
MESLEKİ YAYGIN EĞİTİM FAKÜLTESİ
DEKANLIĞI

ÇOCUK GELİGİMİ VE AİLE EKONOMİSİ YAYGIN EĞİTİMİ BÖLİM BAŞKANLIĞI

Sayı : B.30.2.GÜN.0.43.00.00/ 8-26

Ankara, 20/10/1996

Konu :

MESLEKİ YAYGIN EĞİTİM FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA

İlgi dilekçeyle müracaat eden Bölümümüz araştırma görevlisi Leyla Üngem "Lise ve Üniversite Son Sınıf Öğrencilerinin Baslı Bazay Yıycek Tüketim Durumları ve Alışkanlıkları" konulu Yüksek Lisans Tez çalışması için 21.10.1996 - 22.12.1996 tarihleri arasında Pazartesi ve Salı günleri izini sayarak istemektedir.

Ekte valilik oluru ve anket örnekleri yer alan araştırma görevlisi Leyla Üngem'in belirtilen günlerde haftada 2 (iki) gün araştırma izini sayılması Bölümümüzce uygun görülmektedir.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

X. K. K.

Yrd. Doç. Dr. Murat Koçak

Çocuk Geligimi ve Aile Ekonomisi
Yaygın Eğitimi Bölüm Başkanı

Ek: 5

PARLAMA KATAGORISINDA
TIGR KULLI MÜHÜR MÜHÜRÜ

30 EYLÜL 1996

BÖLÜM : KİTAP

SAYI :

070 22994

.../.../1996

KONU :

Azərbaycan

QZEL...YUKSELI...15ES1...MÜHÜRÜ

Okunmuşla ilgili ...konusunda

29.05/1996 tarix ve ...sayla Valilik Oluru ekte

gönderilmektedir.

Valilik Oluru gereğince işin yapılmasına rica ederim.

Eki: 1

YAZAN BAYRAM
MÜHÜRÜ

T.C.
ANKARA VALİLİĞİ
Millî Eğitim Müdürlüğü

Ankara

29.5/1996

BÖLÜM : Kültür

SAYI : 3.08.4.ETI.4.06.00.11.070/1713

KONU : Araştırma.

VALİLİK MAKAMI

İlgi: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü 20.5.1996 tarih ve 1000 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tv Yürütme - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına tez "Halide Edip İsmet'in ÖZGEN'in "Farklı Eğitim Düzeyindeki 15-24 yaş arası öğrencilerin sosyal ve yiyecekleri tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının araştırması" konulu tez çalışmasını iliniz Yükseliş Lisesi, Yeni Lisesi, Alp Lisesi ve Halide Edip Lisesinde yapılması için ilgi yazı ile istenmiştir.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, özel tedbirlerle gerekli tedbirde söz konusu çalışmanın yapılması hususlarına uygun görülmüştür.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde, gerekli hususlara arzederim.

1/20
M. E. B. -
M. E. B. -

29.5.1996

M. E. B. -
M. E. B. -
M. E. B. -

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunu bildirilmesini rica ederim.

T.C.
ANKARA VALİLİĞİ
Yenimahalle İlçe Milli Eğitim
Müdürlüğü

30 EYLÜL 1988

SAYI : B.08.4.MEM.4.06.08.01.11.070/ 18004
KONU : Araştırma.

TED LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜNE

Gezi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yönetimi Beslenme Açabilim
Bala Yüksek Lisans Programının tez dönemine kayıtlı öğrencisi İlayda Ögen'in
Okulunuzda araştırma yapabilmesine ilişkin Valilik Oluru ilişkile gönderilmiştir.
Gereğini rica ederim.

Eki: 1 Valilik Oluru.

Mehmet YILDIRIM
Şube Müdürü
Müdür a.

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunun bildirilmesini rica ederim.

ANKARA VALİLİĞİ
Millî Eğitim Müdürlüğü

BÖLÜM : Kültür

SAYI : 3.03.4.11.4.06.00.11.070/1713

KONU : Araştırma.

Ankara

29.5/1996

VALİLİK KARARI

İLGİ: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü 20.5.1996 tarih ve 1800 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yabancı Dil - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına tez "Eğitimde Kalite" başlıklı ÖZGEN'in "Farklı Eğitim Düzeyindeki 15-24 yaş arası öğrencilerde dil-özellik yiyecikleri eğitim durumlarının ve etkileşimlerinin araştırması" konulu tez çalışmasını iliniz Yükseliş Lisesi, TED Lisesi, Kırılgan Lisesi ve Halide Edip Lisesinde yapılması için ilgililere tebliğ edilmiştir.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, okul idarelerinde gerekli tedbirlerde söz konusu çalışmanın yapılması hususunda uygun görülmüştür.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde, gereğini bilgilerinize arz ederim.

İmza
Millî Eğitim Müdürü

29.5.1996

İmza
Müdür Yardımcısı

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunu bildirilmesini rica ederim.

ANKARA VALİLİĞİ
Millî Eğitim Müdürlüğü

Ankara
29.5/1996

BÖLÜM : Kültür

SAYI : 3.03.4.171.4.06.00.11.070/1713

KONU : Araştırma.

VALİLİK YAZISI

İLGİ: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kurulunun 28.3.1996 tarih ve 1000 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yaetini Taslaması - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına tez "Eğitimde Yaetini Taslaması" konulu ÖZGEN'in "Farklı Eğitim düzeyindeki 15-24 yaş arası öğrencilerde dil- yazı yiycekleri Yaetini durumlarını ve alışkanlıklarını araştırması" konulu tez çalışmasını ilimiz Yükseliş Lisesi, Yeni Lisesi, Yükseliş Lisesi ve Halide Edip Lisesinde yapılması için ilgililerle görüşülmüştür.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, "Ev Yaetini Taslaması" konulu çalışmada söz konusu çalışmanın yapılması uygun görülmüştür.

Nakamalarıyla da uygun görülmüştür. Gereğini ilgililerimize arz ederim.

Yazı No: 3.03.4.171.4.06.00.11.070/1713
Tarih: 29.5.1996

29.5.1996

Yazı No: 3.03.4.171.4.06.00.11.070/1713
Tarih: 29.5.1996
Müdür: [İmza]

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunu bildirilmesini rica ederim.

BİLKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜNE

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yönetimi ve Beslenme Bölümünde master yapmaktayım. "Lise ve Üniversite Son Sınıf Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tüketim Durumları ve Alışkanlıkları" konulu tezimle ilgili verileri toplamak için ek'te örneği verilen anket formunu Fakülteniz son sınıf öğrencilerine uygulayabilmem için gerekli iznin verilmesini saygılarımla arz ederim.

ADRES:

Gazi Üniversitesi

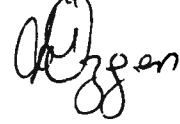
Mesleki Yaygın Eğitim Fakültesi

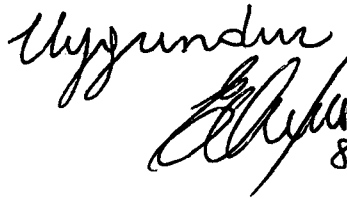
Çocuk Gelişimi ve Aile Ekonomisi

Yaygın Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi

7.10.1996

Leyla Özgen




8.10.96

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
MESLEKİ YAYGIN EĞİTİM FAKÜLTESİ
DEKANLIĞI

ÇOCUK GELİŞİMİ VE AİLE EKONOMİSİ YAYGIN EĞİTİMİ BÖLÜM BAŞKANLIĞI

Sayı : B.30.2.GÜN.0.43.00.00/ 08-26

Ankara, 08.10.1996

Konu :

MESLEKİ YAYGIN EĞİTİM FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA

İlgi dilekçeyle müracaat eden Bölümümüz araştırma görevlisi Leyla Üngem "Lise ve Üniversite Son Sınıf Öğrencilerinin Basın, Reklam, Tiyatro, Tüketim Durumları ve Alışkanlıkları" konulu Yüksek Lisans Tez çalışması için 21.10.1996 - 22.12.1996 tarihleri arasında Pasartesci ve Salı günleri izniyi sayılmak istemektedir.

Ekte valilik oluru ve anket örnekleri yer alan araştırma görevlisi Leyla Üngem'in belirtilen günlerde haftada 2 (iki) gün araştırma izniyi sayılması Bölümümüzce uygun görülmektedir.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

X. Koca

Yrd. Doç. Dr. Murat Koca
Çocuk Gelişimi ve Aile Ekonomisi
Yaygın Eğitimi Bölüm Başkanı

Ekt: 5

CARTELA KAMUĞERİ
İÇİŞİLERİ BAKANLIĞI

30 EYLÜL 1996

BÖLGE : KIZILIR

SAYI : 670 22994

000/000/1996

KONU : Argeçirme

02.04.1996 YÜKSELTİSİ 13281 MİLLİETÇİLER

Okunması için kenarında
02.04/1996 tarih ve sayılı Valilik Oluru ekte
Gönderilmektedir.

Valilik Oluru gereğince işlenip yapılmasını rica ederim.

Ek: 1

Yılmaz BAYRAK
Vali Yardımcısı

T.C.
ANKARA VALİLİĞİ
Millî Eğitim Müdürlüğü

Ankara

29.5/1996

BÖLÜM : Kültür

SAYI : 3.03.4.111.4.06.00.11.070/1713

KONU : Araştırma.

VALİLİK YAZISI

İLGİ: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kurulunun 10.5.1996 tarih ve 1002 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tv Yaratımı Bölümü - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına tez çalışması yapmak üzere ÖZGEN'in "Türkçe Eğitim Düzeyindeki 15-24 yaş arası öğrencilerin dil-yazı yitme durumlarının ve etkileşimlerinin araştırılması" konulu tez çalışmasını ilminiz Yükseliş Lisesi, Yeni Lisesi, Alp Lisesi ve Halide Edip Lisesinde yapılması için ilgililere yazılmıştır.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, okul idarelerinde gerekli tedbir-
timinde söz konusu çalışmanın yapılması hususunda uygun görülürse.

Makamlarınızca da uygun görülürse tabii ki, gerekli kararlarınızı arzederim.

İlgi Yazısı
Tarih: 29.5.1996

29.5.1996

M. E. B. Ankara
Millî Eğitim Müdürlüğü
Bilgi İçin

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunu bildirilmesini rica ederim.

T.C.
ANKARA VALİLİĞİ
Yenimahalle İlçe Milli Eğitim
Müdürlüğü

30 EYLÜL 1980

SAYI : B.08.4.MEM.4.06.08.01.11.070/ 18004
KONU : Araştırma.

TED LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜNE

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev Yönetimi Beslenme Arahilim
Dalı Yüksek Lisans Programının tez dönemiine kayıtlı öğrencisi İeyla Özen in
Okulunuzda araştırma yapabilmeksiñe ilişkin Valilik Oluru ilişkikte gönderilmiştir.
Gereğini rica ederim.

Eki: 1 Valilik Oluru.

Mehmet YILDIRIM
Şube Müdürü
Müdür a.

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunun bildirilmesini rica ederim.

T.C.
ANKARA VALİLİĞİ
Millî Eğitim Müdürlüğü

BÖLÜM : Kültür
SAYI : 3.08.4.121.4.06.06.11.070/1713
KONU : Araştırma.

Ankara
29.05/1996

VALERIE MARTIN

İLGi: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kurulunun 22.3.1981 tarih ve 1333 sayılı yazısı.

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tv Yürütme Bölümü - Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına hazırlanan "Okulda Öğrenci Yaşamı ve ÖZGEN'in "Farklı Eğitim Düzeyindeki 15-24 yaş arası öğrencilerde akademik başarıları, tutum ve davranışları ve akademik başarıları" konulu tez çalışmasını ilimiz Yükseliş Lisesi, TED Lisesi, Alp Ertem Lisesi ve Malide Nip Lisesinde yapabildiği için ilçe jüri başkanı olarak görev yapmıştır.

Eğitim-Öğretimi aksatmayacak şekilde, "Nüfus Müdürlüğü" bünyesinde söz konusu çalışmanın yapılması "Müdürlüğümüze uygun görülmüştür."

Makamlarınızca da uygun gördükçe tabii ki, gerekli olanların arzederim.

1. The first step is to identify the problem or question that needs to be answered. This involves understanding the context and the specific requirements of the task.

29.5.17

~~SECRET~~

Hangi bölüm gün ve sayılı yazısına karşılık olduğunun bildirilmesini rica ederim.

ÖZET

Günümüzde gençler arasında geleneksel aile öğünlerinin önemini yitirmesi ve kentleşme gibi etmenler hızlı hazır yiyecek denilen ucuz ve pratik yemek sistemini tercih etmelerine neden olmuştur. Hızlı hazır yemek sistemi sağlık açısından değerlendirildiğinde doymuş yağ içerikleri ve sodyum miktarları fazla, kalsiyum, A ve C vitamini, posa içeriği bakımından yetersizdir. Karsinojen yapıcı özelliği nedeniyle de toplum sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle araştırma, yaşları 17- 24 arası değişen farklı eğitim düzeyinde bulunan öğrencilerin hızlı hazır yiyecekleri tüketme durumlarını tesbit etmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Araştırma kapsamına kolejde okuyan 300, üniversitede okuyan 300, toplam 600 öğrenci alınmıştır.

Çalışmada öğrenciler tesadüfi örnekleme yöntemiyle tesbit edilmiş. Öğrencilere ve ailelerine yönelik genel bilgiler ile öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını tesbit etmek amacıyla hazırlanan soru formu araştırmacı tarafından öğrencilere uygulanmıştır.

Sonuçlar khi kare (χ^2) istatistiksel işlem ile değerlendirilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin annelerinin ve babalarının yaşları 41- 50 arasında olduğu, anne ve babalarının büyük bir kısmının fakülte veya yüksekokul mezunu olduğu, anne ve babalarının eğitim durumu yükseldikçe öğrencilerin hızlı hazır yiyecek tüketimleri azaldığı görülmüştür ($p < 0.05$).

KOÖ'in ve ÜOÖ'in aileleri hızlı hazır yiyecekler (fast food) sağlıksız olduğundan dışarıda yemelerin onaylamadıkları %54.7'si, %50.0'ı, ancak ailelerin bir kısmı çocuklarının arkadaşlarından farklı davranmasını istemediğinden dışarıda yemelerini onayladıkları %10.3'ü, %5.3'ü tesbit edilmiştir. Ailelerin öğrencilerin dışarıda yemelerini onaylama durumları arasındaki istatistiksel fark anlamlı bulunmuştur ($p < 0.05$).

KOÖ'in ve ÜOÖ'in hızlı hazır yiyecekleri önem derecelerine göre tercihlerinde birinci ve ikinci derecede lezzetli, üçüncü derecede ise karın doyurucu olduğundan tükettikleri tesbit edilmiştir. Hızlı hazır yiyeceklerin önem derecesi, arasındaki istatistiksel fark anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Ancak her iki gruptaki öğrencilerin bir kısmı hızlı hazır yiyecekleri tercih etmemelerini birinci derecede besin değeri düşük olduğundan 15 kişisi ile 36 kişisi, ikinci derecede ise KOÖ yiyecekler temiz hazırlanmadığından 9 kişisi, ÜOÖ ise ikinci dereceyi yiyeceklerin içerisinde birden fazla katkı malzemesi kullanıldığından 16 kişisi, üçüncü dereceyi de KOÖ'in ve ÜOÖ'in yiyeceklerin içerisinde birden fazla katkı malzemesi kullanıldığı için 18 kişi ile 17 kişinin tercih etmedikleri saptanmıştır. Her iki gruptaki öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) hazırlayan yerlere çoğunlukla hafta sonu ve hafta içi gittikleri bulunmuştur. Hızlı hazır yiyecek hazırlayan yerlere ise, arkadaşlarıyla zaman geçirmek için gittikleri %95.0'ı, %91.9'u tesbit edilmiştir.

Kolejde ve üniversitede okuyan öğrenciler arasında çoğunlukla hamburgeri 166 kişi ile 162 kişi, patates kızartmasını 118 kişi, 111 kişi hafta içi ve yaşı pastayı 72 kişi hafta sonu, dondurmali pastadan 10 kişi, 14 kişi hafta içi yemeyi, coco coladan 194 kişi, 190 kişi, nescafedan 117 kişi, 120 kişi hafta içi ve biradan 58 kişi ile 46 kişi hafta sonu içmeyi tercih ettikleri bulunmuştur.

SUMMARY

This study is conducted to determine the condition of Fast food consumption for students of different educational level aged between 17-24 years old.

The sample size of the subject selected is 600 students; 300 of them are college students and the other 300 are university students and the targets of the sample are selected randomly.

A questionnaire is designed by the researcher is utilized for collection of information regarding the students eating habits and their families and the data collected by the questionnaire is statistically analyzed using.

Eating out for college and university students family due to peer expectation and resemblance is found to be 10.3% and 5.3% for both group respectively and family permission for their children to eat out is found statistically significance ($p<0.05$). For college and university students food taste is the prior and second incentive while satisfaction retreat as a third reason for fast food consumption preference level and this found to be statistically ($p<0.05$).

Consumption of sandwiches(hamburger) and french fried during the weekdays are 166 and 162, 118 and 111 persons for college and university students for both item respectively. While drink preference of cocola is 194 for college students, it is 190 persons for university students. Coffee preference is 117 persons from the college group and 120 persons from the university group. In the both group 72 persons prefer cakes as a fast food item at the weekends.