



International

Journal of Human Sciences

ISSN:2458-9489

Volume 14 Issue 4 Year: 2017

Food preferences of university students: A study on Aksaray University students¹

Üniversite öğrencilerinin yemek tercihleri: Aksaray Üniversitesi öğrencileri üzerine bir çalışma

Aysu Altaş²
Funda Varnacı Uzun³

Abstract

Recent changes in life style, income and consumption habits have affected Turkey just like the whole world and caused an important part of citizens to frequently eat out within the scope of their budgets. Fast life style of today's people, on the other hand, has steered individuals into foods that are generally prepared fast. This condition has caused restaurants that provide fast food and institutional catering service especially within the food service sector to develop rapidly. Increase of the interest in fast food enterprises that do not allow customers to think much and that provide a fast catering service with a limited menu has relatively detracted people who eat out from going to restaurants that provide pot food service and caused people to generally forget these foods, younger generations to know them less and catering enterprises to involve them less on their menu. Considering from these points of view; this study tries to examine the opinions of students studying in faculties of Aksaray University about this subject and investigates their food preferences and changes of these preferences according to gender, economic status, residing place and eating out frequencies. Within the scope of the study, questionnaires were applied to 387 people and the acquired data were analyzed and findings

Özet

Son yıllarda yaşam biçiminde, gelirden ve tüketim alışkanlıklarında görülen değişimler, tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de etkili olmuş ve ülke vatandaşlarının önemli bir kısmı bütçeleri çerçevesinde sıklıkla evleri dışında yemek yemeye başlamıştır. Günümüz insanının sahip olduğu hızlı yaşam biçimiyle, bireyleri genellikle kısa sürede hazırlanan yemeklere yönlendirmiştir. Bu durum, özellikle gıda servis sektörü içinde fast food ve toplu yemek servisi veren restoranların hızla gelişmesine neden olmuştur. Müşteriye fazla düşünme zamanı bırakmayan, kısıtlı bir münüyle, hızlı bir şekilde yiyecek-içecek hizmeti sunan fast food işletmelerine olan ilginin artması; dışarıda yemek yiyen kişileri sulu yemek hizmeti sunan mekânlardan nispeten uzaklaştırmış ve tencere yemeklerinin genellikle unutulmasına, yeni nesiller tarafından daha az tanınmasına, bu yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin münülerinde daha az yer bulmasına sebep olmuştur. Söz konusu bakış açılarından hareketle hazırlanan bu çalışmada Aksaray Üniversitesi'nde öğrenim gören fakülte öğrencilerinin konu hakkındaki bakış açıları irdelenmeye çalışılmış ve onların yemek tercihleri ile bu tercihlerin cinsiyet, gelir, ikamet yeri ve dışarıda yeme sıklığına göre değişimi araştırılmıştır. Çalışma kapsamında 387 kişiye

¹ The summary paper published in the International West Asia Congress of Tourism, 28th September-1st October 2017, Van-Turkey.

² Assist. Prof. Dr., Aksaray University, Faculty of Tourism,; aysuhatipoglu@gmail.com

³ Assist. Prof. Dr., Aksaray University, Faculty of Education, fundavarnaci@hotmail.com

were interpreted. According to the data acquired from the study, it might be suggested that majority of students eat out once a week and prefer cheap restaurants that provide fast food service. Some relevant suggestions are made at the end of the study.

Keywords: Aksaray; Student; Preference; Food; Fast Food.

(Extended English abstract is at the end of this document)

anket uygulanmış, elde edilen veriler analiz edilmiş ve bulgular yorumlanmıştır. Çalışmadan elde edilen veriler doğrultusunda öğrencilerin çoğunluğunun haftada bir kez dışarıda yemek yediği, hızlı servis yapan ve ucuz olan mekânları tercih ettiği söylenebilir. Çalışmanın sonunda ise konuyla ilgili bazı önerilere yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aksaray; Öğrenci; Tercih; Yemek; Hızlı Yemek.

1. Giriş

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

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

Literatürde insanların yemek tercihleri üzerine yapılan pek çok çalışma bulunmaktadır. Daha önce de vurgulandığı gibi, yemek tercihi konusunun multidisipliner yapısı, yapılan çalışmaların tür ve miktarını da arttırmıştır. Örneğin, Bekar ve Gümüş Dönmez 2016 yılında “Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme” isimli çalışmayı hazırlamış ve kolayda örnekleme yöntemi ile seçtikleri 392 kişiye soru formu uygulayarak, tüketicilerin neden dışarıda yemek yediklerini ortaya koymuşlardır. Çalışmada, tüketicilerin öncelikli olarak fiziksel bir ihtiyaç

olan açlığı gidermekten ziyade, “sosyal, psikolojik ve ekonomik nedenlerden ve zorunluluktan dolayı dışarıda yemek yediği; kadın ve evli tüketicilerde psikolojik ve zorunluluk unsurlarının, erkek ve bekâr tüketicilerde ise sosyolojik ve ekonomik unsurların öncelikli dışarıda yemek yeme amacı olduğu” sonuçlarına ulaşmışlardır. Akarçay ve Suğur ise 2015 yılında yaptıkları “Dışarıda Yemek: Eskişehir’de Yeni Orta Sınıfın Fast-Food Yeme-İçme Örüntüleri” isimli çalışmalarında, Eskişehir’de 23 kişi ile yarı-yapılandırılmış mülakat gerçekleştirmişlerdir. “Yeni orta sınıfın (esnaf, zanaatkâr, beyaz yakalılar vb.) fast food tüketimine yönelik tutum ve davranışlarını beslenme sosyolojisi bağlamında ele alan çalışmada, orta sınıfın vücut şekillerinin bozulacağına dair kaygıları nedeniyle fast food tüketimini nadiren gerçekleştirdiği, tüketimin genellikle zorunluluk ve çocukların isteği ile sınırlı düzeyde gerçekleştiği” sonuçları elde edilmiştir. Özdemir 2010 ise “Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi” isimli bir derleme çalışması hazırlamıştır. Kayışoğlu ve İçöz, 2012 yılında yaptıkları bir çalışmada “Tekirdağ ili merkez orta öğretim okulları (lise) ve Namık Kemal Üniversitesi öğrencilerini kapsayan 900 kişi ile fast-food tüketim alışkanlıklarını belirlemek için” anket çalışması yapmıştır. “Eğitim Düzeyinin Fast- Food Tüketim Alışkanlığına Etkisi” isimli çalışmanın sonucunda ise “eğitim düzeyi arttıkça fast-food yemekleri tercih etme oranının düşmekte olduğu” görülmüştür. Yazıcıoğlu, Işın ve Koç’un 2013 yılında Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde okuyan fakülte öğrencilerine anket uygulamak suretiyle gerçekleştirdikleri “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri” isimli çalışma da yine öğrencilere uygulanan bir çalışmadır.

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

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

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

2. Yöntem

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

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

Tablo 1. Öğrencilerin öğrenim gördüğü fakülterele göre dağılımı

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

Çalışmaya katılan öğrencilerin yaklaşık %30'u mühendislik fakültesi öğrencileridir. 116 kişi ile mühendislik fakültesi çalışmaya en fazla katılım sağlayan fakülte olmuştur. Mühendislik Fakültesini %24,2 ile Fen-Edebiyat Fakültesi öğrencileri takip etmektedir. Çalışmaya katılan öğrencilerin %19,1'i İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi öğrencisi, %16,7'si ise Eğitim Fakültesi öğrencisidir. Çalışmaya en az katılım gösteren fakülte Veteriner Fakültesi olmuştur ve bu rakam fakültenin yakın zamanda açılmış olmasıyla ve kontenjanının düşük olması ile ilişkilendirilebilir.

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

3. Bulgular

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

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

Tablo 2. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre dağılımı

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

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

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

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

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

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

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

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

Tablo 5. Öğrencilerin aylık kişisel gelirlerine göre dağılımı

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

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

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

Tablo 6. Öğrencilerin dışarıda yemek yeme sıklıklarına göre dağılımı

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

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

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

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

Yemek Adı	f	Yemek Adı	f	Yemek Adı	f
Döner	78	Tantuni	10	Izgara Kanat	2
Hamburger	68	Kokoreç	9	Mantarlı Etlı Ekmek	2
Pizza	54	Kahvaltı	8	Tavuk Shnitsel	2
Etlı Ekmek	43	Köri Soslu Tavuk	8	Et Şiş	2
Çiğ Köfte	37	Tavuk Dürüm	8	Çiğer Şiş	2
Izgara Et Çeşitleri	30	Makarna	7	Poğaç	2
Pide	24	Balık	7	Pilav	2
Lahmacun	23	Börek	7	Etsiz Ürünler	1
Köfte	23	Kıymalı Kır Pidesi	6	Çökertme	1
Tavuk Döner	23	Tavuk Şiş	5	Tavuklu Mantar	1
Adana Kebap	22	Aperatifler	5	Paris Soslu Tavuk	1
Tavuklu Mönüler	21	Tost	5	Fajita	1
İskender	19	King Chicken	5	Tavuk Haşlama	1
Gözleme	17	Mevlana	4	Pilav Üstü Döner	1
Fast Food	16	King Burger	4	İşkembe Çorbası	1
Çorba	16	Hatay Usulü Döner	3	Kelle-Paç	1
Tavuk Sote	15	Mantı	3	Tavuk Baget	1
Ev Yemekleri	15	Menemen	3	Sucuk Ekmek	1
Patates Kızartması	14	Chicken Royal	3	Mexican Burger	1
Simit	14	Et Çanak	3	Kayseri Yağlaması	1
Kumpir	12	Açma	2	Maraş Çöreği	1
Tavuk Çanak	11	Bıçak Arası	2	Saç Kavrurma	1

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

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

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

Tablo 7'ye göre üniversite öğrencilerinin en çok tercih ettiği ikinci yemek hamburgerdir. Hamburger, sığır etinin yassı bir forma getirilip kızartılması veya ızgara edilmesi ve yuvarlak bir ekmek üzerinde sunulması şeklinde hazırlanan bir Amerikan ayaküstü yiyeceğidir (Kunt, 2004). Günümüzde hamburgeri uluslararası zincir fast food işletmelerde yemek mümkün olduğu gibi,

ulusal kafe ve restoranların mönülerinde de bulmak mümkündür. İçine konulan malzemelerin çeşitliliği, ekmeklerin çeşit ve büyüklüğü, içindeki köftenin gramaj olarak farklılığı gibi unsurlar sayesinde hamburger farklı isimler almakta ve öğrenciler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir.

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

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

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

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

Tablo 8. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre yemek tercihleri

Yemek Çeşidi	Kız	Erkek	Yemek Çeşidi	Kız	Erkek	Yemek Çeşidi	Kız	Erkek
Döner	34	44	Tantuni	3	7	Izgara Kanat	-	2
Hamburger	50	18	Kokoreç	3	6	Mantarlı Etli Ekmek	2	-
Pizza	40	14	Kahvaltı	4	4	Tavuk Shnitsel	2	-
Etli Ekmek	19	24	Köri Soslu Tavuk	5	3	Et Şiş	-	2
Çiğ Köfte	17	20	Tavuk Dürüm	3	5	Çiğer Şiş	-	2
Izgara Et Çeşitleri	10	20	Makarna	7	-	Poğaç	2	-
Pide	9	15	Balık	5	2	Pilav	-	2
Lahmacun	13	10	Börek	6	1	Etsiz Ürünler	1	-

Köfte	8	15	Kıymalı Kır Pidesi	2	4	Çökertme	-	1
Tavuk Döner	7	16	Tavuk Şiş	-	5	Tavuklu Mantar	1	-
Adana Kebap	14	8	Aperatifler	4	1	Paris Soslu Tavuk	1	-
Tavuklu Mönüler	17	4	Tost	2	3	Fajita	1	-
İskender	12	7	King Chicken	4	1	Tavuk Haşlama	-	1
Gözleme	13	4	Mevlana	-	4	Pilav Üstü Döner	-	1
Fast Food	11	5	King Burger	3	1	İşkembe Çorbası	-	1
Çorba	3	13	Hatay Usulü Döner	-	3	Kelle-Paça	-	1
Tavuk Sote	9	6	Mantı	3	-	Tavuk Baget	-	1
Ev Yemekleri	5	10	Menemen	-	3	Sucuk Ekmek	1	-
Patates Kızartması	8	6	Chicken Royal	3	-	Mexican Burger	1	-
Simit	9	5	Et Çanak	-	3	Kayseri Yağlaması	-	1
Kumpir	9	3	Açma	2	-	Maraş Çöreği	-	1
Tavuk Çanak	4	7	Bıçak Arası	2	-	Saç Kavrma	-	1

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

Tablo 9. Öğrencilerin ikamet ettikleri yerlere göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	Devlet yurdu			Yemek çeşidi	Devlet yurdu		
	Ev	Devlet yurdu	Özel yurt		Ev	Devlet yurdu	Özel yurt
Döner	42	23	13	Tost	3	1	1
Hamburger	35	28	5	King Chicken		2	3
Pizza	27	20	7	Mevlana	1		
Etlı Ekmek	24	17	2	King Burger			
Çiğ Köfte	13	24	-	Hatay Usulü Döner	3		
Izgara Et Çeşitleri	19	4	7	Mantı		3	
Pide	13	9	2	Menemen	3		
Lahmacun	6	13	4	Chicken Royal			3
Köfte	11	9	3	Et Çanak	3		
Tavuk Döner	15	4	4	Açma	2		
Adana Kebap	3	16	3	Bıçak Arası		2	
Tavuklu Mönüler	6	12	3	Izgara Kanat		1	1
İskender	3	10	6	Mantarlı Etlı Ekmek	1	1	
Gözleme	9	8		Tavuk Shnitsel		2	
Fast Food	16			Et Şiş			2
Çorba	8	5	3	Çiğ Şiş	2		
Tavuk Sote	3	7	5	Poğaç	2		
Ev Yemekleri	2	8	5	Pilav		2	
Patates Kızartması	11	3	-	Etsiz Ürünler	1		
Simit	-	14	-	Çökertme	1		
Kumpir	4	8		Tavuklu Mantar			1
Tavuk Çanak	6		5	Paris Soslu Tavuk	1		
Tantuni	10			Fajita	1		
Kokoreç	9			Tavuk Haşlama		1	

Kahvaltı	4	2	2	Pilav Üstü Döner	1
Köri Soslu Tavuk	1	3	4	İşkembe Çorbası	1
Tavuk Dürüm	4	2	2	Kelle-Paça	1
Makarna	2	5		Tavuk Baget	1
Balık	2	5		Sucuk Ekmek	1
Börek	3	3	1	Mexican Burger	1
Kıymalı Kır Pidesi	1	2	3	Kayseri Yağlaması	1
Tavuk Şiş	5	-	-	Maraş Çöreği	1
Aperatifler	1	2	2	Saç Kavurma	1

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

Tablo 10. Öğrencilerin gelir düzeylerine göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	ve				Yemek çeşidi	ve			
	400 TL daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +		400 TL daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +
Döner	21	39	8	10	Tost	--	2	2	1
Hamburger	23	34	4	7	King Chicken	1	1	1	2
Pizza	5	16	13	20	Mevlana	-	4	-	-
Etli Ekmek	6	21	7	9	King Burger	-	-	-	4
Çiğ Köfte	13	17	4	3	Hatay Usulü Döner	-	-	3	-
Izgara Et	2	5	11	12	Mantı	-	3	-	-
Çeşitleri					Menemen	-	-	3	-
Pide	7	7	5	5	Chicken Royal	-	-	3	-
Lahmacun	10	7	4	2	Et Çanak	-	3	-	-
Köfte	10	5	5	3	Açma	2	-	-	-
Tavuk Döner	2	14	5	2	Bıçak Arası	2	-	-	-
Adana Kebap	5	9	3	5	Izgara Kanat	-	-	-	2
Tavuklu	8	10	2	1					
Mönüler					Mantarlı Etli Ekmek	-	2	-	-
İskender	2	4	5	8	Tavuk Shnitsel	-	2	-	-
Gözleme	-	9	8	-	Et Şiş	-	-	-	2
Fast Food	6	5	5	-	Çiğer Şiş	-	-	-	2
Çorba	6	2	5	3	Poğaç	-	-	-	2
Tavuk Sote	4	8	2	1	Pilav	2	-	-	-
Ev Yemekleri	8	5	1	1	Etsiz Ürünler	-	1	-	-
Patates	-	6	4	4					
Kızartması					Çökertme	-	-	-	1
Simit	12	2	-	-	Tavuklu Mantar	-	-	1	-
Kumpir	4	4	-	4	Paris Soslu Tavuk	-	-	-	1
Tavuk Çanak	5	6	-	-	Fajita	-	-	-	1
Tantuni	-	6	4	-	Tavuk Haşlama	-	1	-	-
Kokoreç	-	9	-	-					

Kahvaltı	2	2	2	2	Pilav	Üstü	-	1	-	-
Köri	Soslu	-	2	4	2	Döner				
Tavuk					İşkembe		-	-	1	-
Tavuk Dürüm		4	4	-	-	Çorbası				
Makarna		-	5	2	-	Kelle-Paça	-	-	1	-
Balık		3	4	-	-	Tavuk Baget	-	-	1	-
Börek		7	-	-	-	Sucuk Ekmek	1	-	-	-
Kıymalı	Kır	4	2	-	-	Mexican Burger	-	-	-	1
Pidesi						Kayseri	-	-	-	1
Tavuk Şiş		-	-	5	-	Yağlaması				
Aperatifler		-	3	2	-	Maraş Çöreği	-	-	-	1
						Saç Kavurma	-	1	-	-

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

Tablo 11. Öğrencilerin dışarıda yemek yeme sıklıklarına göre yemek tercihleri

Yemek çeşidi	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2	Yemek çeşidi	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2
Döner	5	13	40	19	Tost	3	-	-	2
Hamburger	9	9	27	23	King Chicken	-	-	5	-
Pizza	4	8	13	29	Mevlana	-	-	-	4
Etlı Ekmek	2	7	22	12	King Burger	-	-	4	-
Çiğ Köfte	3	10	3	20	Hatay Usulü	-	-	3	-
Izgara Et	4	8	4	14	Döner				
Çeşitleri					Mantı	-	-	1	2
Pide	2	4	9	9	Menemen	3	-	-	-
Lahmacun	-	3	7	13	Chicken Royal	-	-	3	-
Köfte	-	-	14	9	Et Çanak	-	-	3	-
Tavuk Döner	-	8	10	5	Açma			2	
Adana Kebap	-	3	11	8	Bıçak Arası		2		
Tavuklu	2	9	4	6	Izgara Kanat			2	
Mönüler					Mantarlı Etlı			2	
İskender	-	-	11	8	Ekmek				
Gözleme	4	4	9	-	Tavuk Shnitsel	2			
Fast Food	-	-	16	-	Et Şiş			2	
Çorba	3	5	8	-	Çiğer Şiş				2
Tavuk Sote	3	5	4	4	Pogaça	2			
Ev Yemekleri	-	-	7	8	Pilav		2		
Patates	1	3	5	5	Etsiz Ürünler				1
Kızartması					Çökertme				1
Simit	12	-	-	2	Tavuklu Mantar			1	
Kumpir	6	-	-	6	Paris Soslu	1			
Tavuk Çanak	-	-	6	5					

Tantuni	-	-	10	-	Tavuk		
Kokoreç	-	-	3	6	Fajita	1	
Kahvaltı	-	2	2	4	Tavuk Haşlama		1
Köri	Soslu	-	4	4	Pilav Üstü		1
Tavuk					Döner		
Tavuk Dürüm		3	4	1	İşkembe		1
Makarna		2	2	2	Çorbası		
Balık		2	-	-	Kelle-Paça		1
Börek		-	4	3	Tavuk Baget		1
Kıymalı	Kır	2	3	-	Sucuk Ekmek		1
Pidesi					Mexican Burger	1	
Tavuk Şiş		-	-	5	Kayseri		1
Aperatifler		-	5	-	Yağlaması		
					Maraş Çöreği		1
					Saç Kavurma		1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tablo 14 incelendiğinde, öğrencilerin yeme-içme mekânlarında en çok içmeyi tercih ettikleri içeceğin çay olduğu görülmektedir. Bu bağlamda çay 162 kez tekrar edilerek en çok talep edilen içecek olmuştur. Çay, Türk toplumunda çok sevilen ve çok tüketilen bir içecektir. Vücuda sağladığı faydaların yanında bir sohbet aracı olarak da kullanıldığından, Türk kültüründe önemli bir yeri vardır (Altaş, 2017). Ayrıca çayın diğer içecekler ile kıyaslandığında daha ekonomik bir içecek olması, öğrenciler tarafından sıklıkla tercih edilmesinin bir diğer sebebidir. Bu sebeple çayın, çalışmada en çok tercih edilen içecek olarak ilk sırada yer alması aslında beklenen bir durumdur. Ancak günümüzde bildiğimiz şekliyle çayın 17. yüzyıla kadar Türklerin tükettiği içecekler arasında yer almadığı (Işın, 2010) ve başlangıçta çayın günümüzdekinin aksine bardakta değil fincanda içildiği

bilinmektedir (Kuzucu, 2008). Bu bilgilerin ışığında, bir toplumun bir içeceği -kısa sayılabilecek bir geçmişe dayanmasına rağmen- nasıl kuvvetli bir biçimde benimsediği sonucu da ortaya çıkmaktadır.

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

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

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

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

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

Tatlı Adı	Cinsiyet		Gelir				İkamet			Yeme sıklığı			
	Kız	Erkek	400 TL ve daha az	401-700 TL	701-1000 TL	1.001 TL +	Ev	Devlet yurdu	Özel Yurt	Her gün	İki günde bir	Haftada 1-2	Ayda 1-2
Çay	91	71	51	81	20	10	71	81	10	-	20	101	41
Ayran	20	45	12	36	13	4	41	8	16	4	-	41	20
Kahve	33	17	10	20	13	7	11	39	-	4	23	9	14
Kola	13	19	8	16	3	5	21	8	3			19	13
Türk Kahvesi	13	5	4	14			6	9	3	2		14	2
Buzlu Çay	6	2		3	5		5	3				8	

Su	6	6		6		6
Sahlep	3	2	5	5		5
Portakal Suyu	5		5	5		5
Şalgam	1	2	3	1	2	3
Soda	2	1	3	3		1 2
Limonata		3	3	3		3
Çilekli Sorbe	1	1	1 1	1 1		1 1
Milkshake	2		2		2	2
Sıcak Çikolata	2		2		2	2
Filtre Kahve	2		2		2	2
Frozen	1		1		1	1
Frappe	1		1		1	1
Soğuk Kahve (Ice Coffee)	1		1		1	1
Meyve Suyu	1		1		1	1

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

Tablo 16. Öğrencilerin mekânları tercih nedeni ile ilgili bulgular

Tercih Nedeni	Tekrarlanma Sıklığı	Tercih Nedeni	Tekrarlanma Sıklığı
Yemekler Güzel, Lezzetli ve Kaliteli	159	Keyif Aldığım İçin	11
Ekonomik/Ucuz	129	Alternatif Azlığından	7
Hijyenik	60	Çeşit Fazlalığı	6
Bana Hitap Ediyor Olması	36	Ortam	6
Servis Hızlı	25	Vakit Geçirmek	3
Çalışanlar Güler Yüzlü ve Kaliteli	20	Evde Yemek Yapılmıyor Olması	3
Doyurucu	18	Tazelik	3
Mekânın Sakin Olması	16	Zaman Kısıtlılığı	2
Yemeklerini Seviyorum	15	Alışkanlık	2
Ulaşım Kolay	14	Paket Servis Olanakları	1
Güvenilir	14	Helal gıda olduğunu düşündüğüm için	1
Popüler	12	Lüks	1

Tablo 16'da öğrencilerin yeme-içme mekânlarını tercih nedenleri yer almaktadır. Yemeklerin güzelliği, lezzeti ve kalitesi öğrencilerin bir yeme-içme mekânını tercih etmelerindeki ilk unsur olmuştur. Öğrenciler yemeğin lezzetine 159 kez vurgu yapmıştır. İkinci neden olarak da ekonomikliği yani fiyatların ucuz olmasını belirtmişlerdir (129 kez). Öğrencilerin kısıtlı bütçeleri olduğu ve yeme-içme faaliyetlerine de zaten kısıtlı olan bütçelerinden çok para harcamayacakları ve en çok ucuz yerleri tercih edecekleri varsayılsa da, öğrenciler lezzetli bir yemeği ekonomik bir yemeğe tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Yine öğrencilerin mekânların temizliğine dikkat ettikleri ve hijyenik buldukları yeme-içme mekânlarını tercih ettiklerini tablodan anlamak mümkündür. 20 öğrenci çalışanların güler yüzlü olmasından dolayı mekânı tercih ettiğini belirtmiş ve emek-yoğun bir sektör olan yiyecek içecek sektöründe, insan faktörünün ne denli önemli olduğuna bir kez daha vurgu yapmışlardır. 14 öğrenci "ulaşım kolaylığı"ni dile getirerek yiyecek-içecek mekânlarının

kuruluş aşamasında girişimcilerin lokasyona azami dikkat göstermesi gerektiğinin de altını çizmişlerdir. Yine 12 öğrenci yeme-içme mekânlarında popülerliğin önemli olduğuna vurgu yapmış ve popüler yerleri tercih ettiklerini belirtmiştir.

4. Sonuç ve Tartışma

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

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

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

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

Referanslar

- Akıncı, V. (2017). 800 Milyonluk Çiğköfte Pazarı Sektöre Damga Vurdu. <https://www.cnnturk.com/ekonomi/sirketler/800-milyonluk-cigkofte-pazari-sektore-damga-vurdu>. Kaynaktan 30/10/2017 tarihinde alınmıştır.
- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akarçay, E. & Suğur, N. (2015) Dışarıda Yemek: Eskişehir’de Yeni Orta Sınıfın Fast-Food Yeme-İçme Örüntüleri, *Sosyoloji Çalışmaları Dergisi*, 18(1): 1-29.
- Altaş, A. (2017). Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Ögeler: “Home of Turkey” Kampanyası Afişleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2): 81-102.
- Altaş, A. (2016). Aksaray İlinin Tanıtımında Yöresel Yemeklerin Kullanılmaması Sorunu ve Muhtelif Çözüm Önerileri. I. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray: 55-66. Bayazit A. A., Özcan T., Ersan Y., L. & Şahin O. I. (2009). Türk Kahvesi’nin Tarihçesi ve Özellikleri. II. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van: 599-603.
- Bayram, N. (2004). *Sosyal Bilimlerde SPSS ile Veri Analizi*. Ezgi Kitabevi: Bursa.
- Bekar, A. & Gümüş Dönmez, F. (2016). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme, *Social Sciences (NWSASOS)*, 3C0134, 11(1): 1-15.
- Bellows, K. (2011). Dünya Mutfaklarına Seyahat Sıra Dışı 500 Gurme Adres. F. Kurt (Çev.). İstanbul: National Geographic / NTV Yayınları.
- Fumey, G. & O. Etcheverria. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitapevi Yayınları.
- Kayısoğlu, S. & İçöz, A. (2012). Eğitim Düzeyinin Fast- Food Tüketim Alışkanlığına Etkisi, *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9 (2), 16-19.
- Koz, G. F. (2009). Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi, Basılmamış Yüksek Lisans tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kunt, T. (2004). *Dünya Yiyecek, İçecek ve Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Kuzucu, K. (2008). Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Türk Mutfağı içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 243-259.
- Larousse Gastronomique. (2005). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Oğuş, Ö. (2011). *Evvel Taam Sonra Kelam- İmparatorluk Mutfağından Bugüne*. TB Yayıncılık: İstanbul.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi, *Anatolia: Turizm Çalışmaları Dergisi*, 21(2): 218-232.
- Ritzer, G. (2014). *Toplumun McDonaldlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme*. Ş. S. Kaya (Çev.). 3. Baskı. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Şaylan, M. (2012). Hazır Yemek Sektörü. <http://sektorlernerdurumda.blogspot.com.tr/search/label/Çiğköfte%20Sektörü>. Kaynaktan 29/10/2017 tarihinde alınmıştır.
- Ulusal Süt Konseyi, Dünya ve Türkiye’de Süt Sektör İstatistikleri Raporu (2013), http://www.ulusalsutkonseyi.org.tr/media/812014_05_22_905419.pdf. Kaynaktan 28/10/2017 tarihinde alınmıştır.
- Un, H. (2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. & Koç, B. (2013). Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(1): 36-41.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013), *Sosyal Bilimlerde Nitel Çalışma Yöntemleri*, 9. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,76265/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi-unesco-insanligin-somu-.html>, 08.12.2016. Kaynaktan 08/12/2016 tarihinde alınmıştır.

Extended English Abstract

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

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

This study was prepared by moving from the point of view. This study that was designed to determine the eating preferences of the students who are about to graduate from university, the students of the last grade university have been consulted because they are the new generation educators. In this study, the meals which were taken by the university students in their homes or dormitories, the campus dining halls where there is not much chance of choosing during the lunch break and the school canteens where the snacks can be taken between the courses are kept outside and has been researched the food and beverage preferences at food and beverage places where the student went with his personal preference. Although the research is limited to university students studying at Aksaray University central campus, it is possible to understand what kind of social transformation is taking place in the eating and beverage from the outcomes and it is possible to understand what is now more or less important. Also, in this study, it was examined whether the preferences of university students were parallel to the existing developments mentioned above, which foods they consumed outside, whether they preferred homemade food.

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

A questionnaire was applied to students who were educated in 31 different departments of eight different faculties between February and June 2017. The questionnaire, which is applied to the students participating in the survey, has 10 questions to determine the students' demographic information and eating and beverage habits. There are also 3 open-ended questions in the questionnaire to determine students' preferences for food, dessert and beverage. Demographic data

belonging to the students are described descriptively by percentage and frequency analysis. Data for students' preferences for food, dessert and beverage and their distribution according to various variables are also explained descriptively by frequency analysis.

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