Volume: 2, No: 2, 2025 ISSN: 3062-1569

APAMEIA JOURNAL

APAMEIA JOURNAL

Yıl (Year): 2025, Cilt (Volume): 2, Sayı (No): 2

Sorumluluk Reddi / Disclaimer

APAMEIA Journal'da yayımlanan makalelerin bilimsel ve etik sorumluluğu yazarlara aittir. Çalışmalarda yer alan görüş, bulgu ve değerlendirmeler yazarların düşüncelerini yansıtır. Derginin, editörlerinin veya yayıncısının resmi görüşünü temsil etmez. Yayımlanan içeriklerden doğabilecek yasal ve etik sorumluluk yazarlara aittir.

The scientific and ethical responsibility of the articles published in Apameia Journal belongs solely to the authors. The opinions, findings, and interpretations expressed in the articles are those of the authors and do not reflect the official views of the journal, its editors, or the publisher. The authors are solely responsible for any legal and ethical consequences arising from their work.

Açık Erişim ve Lisans Bilgisi / Open Access & Licensing

APAMEIA Journal açık erişimli (open access) bir dergidir. Dergide yayımlanan tüm içerikler, Creative Commons Attribution License (CC BY 4.0) kapsamında paylaşılabilir, dağıtılabilir ve yeniden kullanılabilir. Atıf verilmesi koşuluyla ticari veya ticari olmayan kullanım serbesttir.

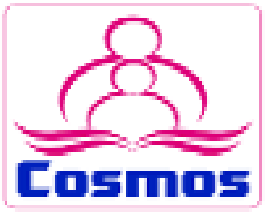
APAMEIA Journal is an open-access journal. All published content is available under the Creative Commons Attribution License (CC BY 4.0), which permits sharing, distribution and reproduction in any medium, provided that proper citation is given.

©Tüm hakları saklıdır.

©All rights reserved.

APAMEIA JOURNAL

DİZİN/INDEX



APAMEIA JOURNAL

EDİTÖR KURULU/EDITORIAL BOARD

İmtiyaz Sahibi/Publisher

Assoc. Prof. Dr. Oğuz DOĞAN - *Antalya Bilim University*

Baş Editör/Editor-in-Chief

Asst. Prof. Dr. Ebru BAĞÇI - *Balıkesir University*

Editörler/Editors

Asst. Prof. Dr. E. Evla MUTLU - *Antalya Bilim University*

Asst. Prof. Dr. Gerçek ÖZPARLAK - *İstanbul Beykent University*

Asst. Prof. Dr. Yenal YAĞMUR - *Siirt University*

DANIŞMA KURULU/ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ - *Alanya Alaaddin Keykubat University*

Prof. Dr. Hüseyin ÇEKEN - *Muğla Sıtkı Koçman University*

Prof. Dr. Muharrem TUNA - *Ankara Hacı Bayram Veli University*

Prof. Dr. Murat ÇUHADAR - *Süleyman Demirel University*

Prof. Dr. Nedim YÜZBAŞIOĞLU - *Akdeniz University*

Assoc. Prof. Dr. Aydın ÜNAL - *Sinop University*

Assoc. Prof. Dr. Cemali BUZLUKÇU - *Balıkesir University*

Assoc. Prof. Dr. Gökhan YILMAZ - *Applied Sciences University of Isparta*

Assoc. Prof. Dr. Mehmet BAHAR - *Kapadokya University*

Assoc. Prof. Dr. Mehmet Halit AKIN - *Erciyes University*

Assoc. Prof. Dr. Simge KÖMÜRCÜ SARIBAŞ - *İzmir Katip Çelebi University*

Asst. Prof. Dr. Kadir Faik KÜÇÜKTOPUZLU - *Siirt University*

Asst. Prof. Dr. Nihan SİDAR - *Alanya University*

Asst. Prof. Dr. Özgür SARIBAŞ - *İzmir Katip Çelebi University*

APAMEIA JOURNAL

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

Kuzey ve Güney Kıbrıs Basınında İdeolojik Söylemler Üzerine Nitel Bir Analiz: Ersin Tatar–Fidias Röportajı Örneği **36**

Emel Yılmaz

From Individual Development to Organizational Success: The Role of Mentoring Programs **44**

Meri Taksi Deveciyan, Burçin Ataseven Doğru, Osman Özkara

Gastronomi ve Aşçılık Öğrencilerinin "Yeşil Gurme" Kavramına İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) ile İncelenmesi **55**

Oğuz Doğan, Batuhan Gürs

A Study on Food Safety and Hygiene Behavioral Attitudes in University Practice Kitchens **76**

Cihan Yılmaz, Özlem Karataş, Muhammed Eren Masat

The Impact of Occupational Health and Safety Training on Risk Management in Genetic Disease Diagnostic Laboratories **92**

Vedat Caner

Kuzey ve Güney Kıbrıs Basınında İdeolojik Söylemler Üzerine Nitel Bir Analiz: Ersin Tatar–Fidias Röportajı Örneği

Araştırma Makalesi
Gönderim Tarihi: 28 Ekim 2025
Kabul Tarihi: 31 Ekim 2025

Emel Yılmaz[a*]

[a]*Kıbrıs Amerikan Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Görsel İletişim Tasarımı Bölümü, Lefkoşa, Girne*

Özet

Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Ersin Tatar ile Kıbrıslı Rum Avrupa Parlamentosu üyesi ve internet fenomeni Fidias Panayiotou arasında 2025 yılında gerçekleştirilen ve hem Kuzey hem de Güney Kıbrıs'ta yoğun tepkilere yol açan röportajı incelemektedir. Çalışma, siyasal iletişim çerçevesinde, ulusal söylemlerin farklı ideolojik konumlar üzerinden nasıl yeniden üretildiğini ve sosyal medyanın bu süreci nasıl pekiştirdiğini ele almaktadır. Niteliksel yöntemler arasında yer alan eleştirel söylem analizi ile yürütülen araştırmada, ideolojik olarak farklı çizgilere sahip dört gazete incelenmiştir: *Haravgi* (Güney Kıbrıs, sol), *Kathimerini Cyprus/Knews* (Güney Kıbrıs, sağ), *Kıbrıs Gazetesi* (Kuzey Kıbrıs/Türkiye, sağ) ve *Havadis* (Kuzey Kıbrıs, sol/merkez-sol). İnceleme, röportajın duyurulduğu ve yayımlandığı 1–8 Temmuz 2025 tarihleri arasında söz konusu gazetelerde çıkan toplam 15 haber üzerinden yapılmıştır. Ayrıca bu haberlerde kullanılan başlıklar ve görseller de analize dahil edilmiş; en az 5 görsel üzerinden söylemin görsel düzlemde nasıl kurulduğu tartışılmıştır. Bulgular, aynı olayın bu gazetelerde ideolojik eğilimlere göre farklı biçimlerde çerçevelendiğini ortaya koymaktadır. Sağ eğilimli yayınlar ulusal kimlik, meşruiyet ve karşıtlık vurgularına yoğunlaşırken; sol eğilimli yayınlar diyalog, barış, demokratik katılım ve kutuplaşma riskine dikkat çewkmiştir. Sonuç olarak, sağ ideolojiye sahip gazetelerin haberlerinde geliştirilen söylemler daha çok ulusal duruş ve meşruiyet çerçevesinde yansıtılırken; sol ideolojiye sahip gazetelerin haberlerinde ortaya çıkan söylemler barış, müzakere ve demokratik katılım vurgusu ile öne çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Siyasal iletişim, söylem analizi, medya, ideoloji, Kıbrıs, Ersin Tatar, Fidias Panayiotou

A Qualitative Analysis of Ideological Discourses in the Press of North and South Cyprus: The Case of the Ersin Tatar–Fidias Interview

Abstract

This study examines the 2025 interview between the President of the Turkish Republic of Northern Cyprus, Ersin Tatar, and Cypriot Greek Member of the European Parliament and internet personality Fidias Panayiotou, which sparked intense reactions in both the North and South of Cyprus. The study is framed within political communication, focusing on how nationalist discourses are reproduced through different ideological positions and how social media reinforces these processes. Using Critical Discourse Analysis as a qualitative method, the research analyzed four newspapers with distinct ideological orientations: *Haravgi* (left-wing, South Cyprus), *Kathimerini Cyprus/Knews* (right-wing, South Cyprus), *Kıbrıs Gazetesi* (right-wing, North Cyprus/Turkey), and *Havadis* (left/center-left, North Cyprus). The analysis covered a total of five news articles published between 1–8 July 2025, when the interview was announced and released. Headlines and visuals accompanying these reports were also examined, with at least fifteen visual examples included to discuss how discourses were constructed at the visual level. Findings show that the same event was framed differently depending on ideological orientation. Right-wing newspapers emphasized national identity, legitimacy, and confrontation, while left-wing newspapers highlighted dialogue, peace, democratic participation, and the risks of polarization. In conclusion, the discourses developed in right-wing newspapers were largely reflected through national stance and legitimacy, whereas the discourses in left-wing newspapers were shaped around peace, negotiation, and democratic participation.

Keywords: Political communication, discourse analysis, media, ideology, Cyprus, Ersin Tatar, Fidias Panayiotou

APAMEIA JOURNAL

Vol. 2, No. 2, 2025
36-43
©APAMEIA Journal
e-ISSN: 3062-1569
DOI: 10.5281/zenodo.17763718

*E-Posta: lefkelyd@gmail.com

©2025 The Author(s). Bu çalışma Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) koşulları altında yayınlanan açık erişimli bir makaledir.

GİRİŞ

Siyasal iletişim, demokratik toplumlarda kamusal tartışma ortamının oluşmasında ve seçmenlerin siyasal yönelimlerinin şekillenmesinde belirleyici bir role sahiptir. Medya, uzun yıllar boyunca bu sürecin ana mecrası olmuş; siyasal aktörlerin ideolojik konumlarını kitlelere aktardıkları başlıca araç işlevini görmüştür. Ancak iletişim teknolojilerindeki dönüşümle birlikte siyasal söylem yalnızca geleneksel medya aracılığıyla değil, aynı zamanda sosyal medya ve dijital platformlarda da yeniden üretilmeye başlanmıştır. Bu üretim süreci, yalnızca haber verme işleviyle sınırlı kalmayıp, kimliklerin ve ideolojilerin inşa edildiği söylemsel alanlar yaratmaktadır.

Hall'un (1997) temsil kuramında ortaya koyduğu gibi, dil ve görsel unsurlar yalnızca bilgi aktarmak için değil, aynı zamanda kimlikleri üretmek ve yeniden tanımlamak için de kullanılır. Van Dijk (2003) söylem ve ideoloji ilişkisini açıklarken, medyanın ürettiği haberlerin öteki üzerinden kurulan karşıtlıklarla ulusal kimlikleri yeniden şekillendirdiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda medya, yalnızca haber aktaran bir kanal değil; aynı zamanda ideolojik sınırların çizildiği ve meşruiyetin inşa edildiği bir kamusal alandır.

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Ersin Tatar ile Kıbrıslı Rum Avrupa Parlamentosu üyesi ve internet fenomeni Fidias Panayiotou arasında 2025 yılında gerçekleştirilen röportaj, bu çerçevede dikkat çekici bir örnek sunmaktadır. Röportaj, gerek Kuzey gerekse Güney Kıbrıs basınında geniş yankı uyandırmış; farklı ideolojik çizgilere sahip gazetelerde birbirinden oldukça farklı söylem stratejileriyle yansıtılmıştır. Sağ eğilimli gazeteler olayın ulusal kimlik ve meşruiyet boyutunu öne çıkarırken, sol eğilimli gazeteler diyalog, müzakere ve kutuplaşma riskine dikkat çeken bir söylem kurmuştur.

Bu bağlamda çalışma, Kuzey ve Güney Kıbrıs basınında ideolojik söylemlerin nasıl yeniden üretildiğini incelemektedir. Araştırmada, nitel yöntemler arasında yer alan eleştirel söylem analizi kullanılmış; Haravgi (sol), Kathimerini/Knews (sağ), Kıbrıs Gazetesi (sağ) ve Havadis (sol/merkez-sol) gazetelerinde 1–8 Temmuz 2025 tarihleri arasında yayımlanan haberler analiz edilmiştir. Çalışma, farklı ideolojik pozisyonların aynı olayı nasıl çerçevelediğini ortaya koyarak, medyanın söylem üretiminde oynadığı rolü ve kamusal müzakere ortamına katkısını tartışmayı amaçlamaktadır.

KURAMSAL ÇERÇEVE

Söylem ve İdeoloji

Post-yapısalcı yaklaşımlarda kimlik, sabit ve değişmez bir kategori olarak değil; söylemler aracılığıyla sürekli yeniden kurulan, temsil sistemleri içinde inşa edilen bir süreç olarak ele alınmaktadır (Hall, 1997: 15–64; Laclau ve Mouffe, 1985). Bu perspektif, kimlik, ideoloji ve söylem arasındaki dinamik ilişkiyi tartışmaya açar. Siyasal aktörlerin kullandıkları dil, semboller ve görseller yalnızca bilgi aktarma aracı değil, aynı zamanda ideolojik kimliklerin yeniden üretildiği alanlardır.

Foucault'ya göre söylem, belirli tarihsel bağlamlarda ortaya çıkan dilsel uygulamalar bütünüdür ve iktidar ilişkileriyle iç içe geçmiştir (Sözen, 1999: 66–67). Bu bağlamda söylem, hem bilgi üretiminin hem de iktidar mekanizmalarının yeniden üretiminde işlev görür. Fairclough (2015a: 121–134) söylemi, toplumsal ilişkilerin yeniden kurulmasında merkezi bir rol oynayan ideolojik bir pratik olarak tanımlar. Van Dijk (2003: 352–371) ise söylemin toplumsal gruplar arasında "biz–öteki" ayrımlarını kuran bir pratik olduğunu vurgular. Bu ayrımlar, özellikle ulusal kimlik söylemlerinin üretiminde belirleyici bir unsur haline gelir.

Laclau ve Mouffe'un (1992: 13–14) "eklemlenme" kavramsallaştırması, kimliklerin hegemonik siyasal söylemler aracılığıyla biçimlendiğini ileri sürer. Onlara göre hiçbir kimlik önceden verili değildir; kimlikler söylemler aracılığıyla kurulur ve değişen iktidar ilişkileri içinde sürekli yeniden inşa edilir. Anderson'ın (1995: 20–22) "hayali cemaatler" yaklaşımı da ulusları, kültürel temsil sistemleri aracılığıyla inşa edilen sembolik topluluklar olarak görür. Hall (1998: 72–83) ise kimliklerin, ötekilerle kurulan karşıtlıklar üzerinden söylemsel olarak konumlandırıldığını ifade eder.

Wodak ve arkadaşları (2009: 22), ulusal

kimliğin söylemsel olarak kurulma süreçlerini tarihsel, kültürel ve siyasal bağlamlara göre ele alır. Smith (1991: 147) ise milliyetçiliği yalnızca bir ideoloji değil, aynı zamanda dil, bilinç ve kültür biçimi olarak değerlendirir. Bu nedenle kimlik ve milliyetçilik söylemleri, geniş toplumsal mecralarda yeniden üretilebilir ve yaygınlaştırılabilir.

Althusser'e göre (2006: 240) kitle iletişim araçları, devletin ideolojik aygıtlarından biri olarak işlev görür ve egemen ideolojilerin kamusal alanda yeniden üretilmesine katkı sunar. Herman ve Chomsky (2006: 81) ise medyanın, kapitalist sermaye ilişkileri içinde iktidarın ideolojilerini güçlendiren bir söylem üretme mekanizması olduğuna dikkat çeker. Dolayısıyla medya, yalnızca bilgi aktaran bir mecra değil; aynı zamanda siyasal iktidarların ideolojik söylemlerini kitlelere benimsetmeye yönelik güçlü bir araçtır.

Bu bağlamda söylem, sabitlenmiş anlamlar üretmekten ziyade, tarihsel ve kültürel bağlamda sürekli yeniden kurulan ve ideolojik mücadelelerin sahnelendiği bir süreçtir. Ulusal kimlikler, siyasal iktidarların ve toplumsal aktörlerin söylemleri aracılığıyla hem inşa edilmekte hem de yeniden üretilmektedir. Bu nedenle basında yer alan haber söylemleri, yalnızca olayların aktarımı değil; aynı zamanda ideolojik kimliklerin temsil edildiği, meşrulaştırıldığı ve toplumsal belleğe kazındığı alanlar olarak değerlendirilmelidir.

Medya ve Kamusal Alan

Habermas'ın Kamusal Alanın Yapısal Dönüşümü (2003: 98–101) çalışmasında vurguladığı üzere, modern demokrasilerde yurttaşların siyasal meseleleri tartışabildikleri ve ortak kararlar için fikir alışverişinde bulunabildikleri bir kamusal alanın varlığı, demokratik katılım açısından merkezi öneme sahiptir. Habermas'a göre kahvehaneler, salonlar ve basın organları, erken dönem modern toplumlarda yurttaşların özgür tartışmalar yürüttükleri mekânlardı. Ancak günümüzde bu alan, medya aracılığıyla genişlemiş ve dijitalleşmeyle birlikte daha farklı biçimlerde yeniden inşa edilmiştir.

McLuhan'ın (1964) "küresel köy" yaklaşımı ve Castells'in (2000) "ağ toplumu" kavramsallaştırması, iletişim teknolojilerinin toplumsal ilişkileri dönüştürme gücüne işaret etmektedir. McLuhan'a göre medya, toplumsal ilişkileri mekânsal sınırlardan kurtararak küresel bir yakınlık üretir. Castells ise internet ve sosyal medyanın, toplumsal ağlar üzerinden kimliklerin ve söylemlerin küresel dolaşıma sokulduğunu ortaya koyar. Bu bağlamda medya, yalnızca ulusal sınırlar içinde değil, aynı zamanda ulus-ötesi ölçekte de söylemlerin inşasında belirleyici bir rol üstlenmektedir.

Kellner (2015: 865), sosyal medyanın demokratik katılımı teşvik eden çoğulcu bir alan sunduğunu belirtirken; Budak (2016: 525) sosyal medyanın sermaye ve siyasal iktidarların gölgesinde ticarileşmiş ve kutuplaşmayı yeniden üreten bir yapı kazandığını ileri sürmektedir. Bu ikili işlev, medyayı hem demokratik tartışmaların yürütüldüğü hem de hegemonik söylemlerin pekiştirildiği bir alan haline getirir. Dolayısıyla medya, bir yandan kamusal müzakereyi genişletme potansiyeline sahipken, diğer yandan mevcut ideolojik bölünmeleri yeniden üretmektedir.

Althusser'in (2006: 240) devletin ideolojik aygıtları kavramsallaştırması, medyanın iktidar ilişkileri bağlamında işlevini anlamak açısından önemli bir çerçeve sunmaktadır. Kitle iletişim araçları, egemen ideolojilerin topluma aktarılmasında merkezi bir rol üstlenmekte ve ideolojik söylemlerin yeniden üretilmesini sağlamaktadır. Herman ve Chomsky (2006: 81) de benzer biçimde, medyanın kapitalist sistem içinde iktidarın çıkarlarını meşrulaştıran bir propaganda mekanizması işlevi gördüğünü belirtir. Bu açıdan medya, yalnızca bilgi aktaran tarafsız bir mecra değil; aynı zamanda siyasal iktidarın ve toplumsal güçlerin ideolojik söylemlerinin taşıyıcısıdır.

Kuzey Kıbrıs ve Güney Kıbrıs bağlamında da medya, yalnızca haber aktaran bir kurum olmaktan öte, ulusal kimliklerin, siyasal ideolojilerin ve toplumsal ayrışmaların söylemsel inşasında kritik bir rol üstlenmektedir. Röportaj gibi gündem yaratan olaylar, basın aracılığıyla farklı ideolojik çerçevelere oturtulmakta; bu çerçeveler ise toplumsal kutuplaşma ya da demokratik müzakere süreçlerini doğrudan etkilemektedir.

Söylem ve Eleştirel Söylem Analizi

Söylem, toplumsal gerçekliğin dil ve temsil sistemleri aracılığıyla kurulduğu fikrine dayanan bir kavramdır. Post-yapısalcı kuram, kimliklerin sabit ve değişmez yapılar olmadığını; aksine söylemler aracılığıyla sürekli yeniden inşa edildiğini vurgular (Hall, 1997; Laclau ve Mouffe, 1985). Bu yaklaşıma göre siyasal aktörlerin kullandıkları dil, semboller ve görseller yalnızca mesaj iletmekle kalmaz, aynı zamanda ideolojik kimliklerin yeniden üretimini sağlar.

Foucault'ya göre söylem, iktidar ilişkileriyle iç içe geçmiş bilgi üretim süreçlerinin bir parçasıdır (Sözen, 1999). Van Dijk (2003) söylemi, toplumsal gruplar arasındaki "biz–öteki" ayrımlarını yeniden üreten bir pratik olarak değerlendirirken, Wodak ve arkadaşları (2009) ulusal kimliklerin söylemsel inşasının tarihsel ve kültürel bağlamlara göre farklılaştığını ileri sürmektedir. Bu çerçevede söylem, kimlik ve ideoloji arasındaki ilişkilerin görünür kılınmasında merkezi bir konuma sahiptir.

Eleştirel Söylem Analizi (ESA), söylemi toplumsal bağlamdan kopuk bir metin olarak değil, iktidar, ideoloji ve dil arasındaki ilişkiler üzerinden ele alır. Fairclough (2015) söylemi toplumsal ilişkilerin yeniden üretiminde merkezi bir unsur olarak görürken, ESA'nın amacını da ideolojik mücadelelerin ve güç ilişkilerinin metinler aracılığıyla nasıl kurulduğunu açığa çıkarmak olarak tanımlar. Bu yöntem, yalnızca haber metinlerindeki dilsel stratejilerin değil, aynı zamanda başlıkların, görsellerin ve temsillerin de ideolojik etkilerini analiz etmeye imkân tanır.

Bu çalışmada ESA, Ersin Tatar ile Fidias Panayiotou arasında gerçekleştirilen röportajın Kuzey ve Güney Kıbrıs basınında nasıl farklı söylemlerle çerçevelendiğini ortaya koymak amacıyla kullanılmıştır. Böylece medya metinleri, yalnızca olayların aktarımı değil; aynı zamanda ulusal kimliklerin, ideolojik ayrışmaların ve kamusal tartışmaların yeniden üretildiği söylemsel pratikler olarak incelenmektedir.

YÖNTEM

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımıyla yürütülmüştür. Seçilen gazetelerde yayımlanan haberler, eleştirel söylem analizi yöntemiyle incelenmiştir. Bu analiz, haber metinlerinde kullanılan dil, semboller, temalar ve temsil biçimleri üzerinden ulusal kimlik ve ideoloji inşasını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Eleştirel söylem analizi, medyanın yalnızca bilgi aktaran bir araç değil, aynı zamanda ideolojik söylemleri yeniden üreten bir alan olduğunu vurgular (Fairclough, 2015; van Dijk, 2015; Wodak, 2009).

Araştırmanın örneklemini, 2–10 Temmuz 2025 tarihleri arasında röportajın ardından dört gazetede yayımlanan haberler oluşturmaktadır: Haravgi (Güney Kıbrıs, sol), Kathimerini Cyprus/Knews (Güney Kıbrıs, sağ), Kıbrıs Gazetesi (Kuzey Kıbrıs, merkez/sağ) ve Havadis (Kuzey Kıbrıs, merkez-sol). Toplam beş haber ve en az altı görsel örnek analize dâhil edilmiştir. Haberler aşağıdaki kategoriler altında çözümlenmiştir: Başlık ve alt başlıklar: İdeolojik vurgu, kriz/çatışma dili, uzlaşı/diyalog dili. Tema: Ulusal kimlik, meşruiyet, barış/müzakere, kutuplaşma, demokratik katılım. Söylem: Biz–öteki ayrımları, ulusal/milli vurgu, kapsayıcı/uzlaşmacı dil. Görseller: Lider temsilleri, sembolik göstergeler, haberin ideolojik çerçevesini pekiştiren fotoğraflar.

Bu kapsamda van Dijk'ın (2015) "biz–öteki" ayrımları, Wodak'ın (2009) ulusal kimlik inşa stratejileri ve Fairclough'un (2015) söylem-diyalektik yaklaşımı temel alınmıştır.

BULGULAR

Araştırma bulguları, sosyal medyanın yalnızca bir iletişim aracı olmadığını; aynı zamanda siyasal kimliklerin inşa ve yeniden üretiminde etkin bir mecra olduğunu göstermektedir. Fairclough (2015), Van Dijk (2015) ve Wodak'ın (2009) söylem analizine ilişkin çalışmalarında da vurguladığı üzere, siyasal aktörler dijital platformlarda kullandıkları dil, semboller ve görseller aracılığıyla kendi ideolojik konumlarını pekiştirmektedir.

Elde edilen sonuçlar, Instagram'ın yerel düzeyde iki farklı siyasal iletişim alanını eşzamanlı biçimde taşıdığını ortaya koymaktadır. Hizmet

belediyeciliği, görsel kanıtlarla seçmenin beklentilerine yanıt verirken; kültürel miras vurgusu sağ ideolojinin süreklilik eksenini yansıtmaktadır. Buna karşılık, katılımcı belediyecilik çizgisi yardımlaşma ve kapsayıcılık üzerinden sol ideolojik çerçeveyi dijital anlatıya taşımaktadır.

Genel analiz, sağ ideolojiyi temsil eden Özçınar'ın Instagram paylaşımlarında hizmet odaklı içeriklerin, yerel kalkınma projelerinin ve belediye icraatlarının öne çıktığını göstermektedir. Daha çok fotoğraflar ve resmi duyurulara yer verilmiş; "geçmişe sahip çıkmak", "kültür evi" ve "yeşil alan düzenlemeleri" gibi temalar ön plana çıkmıştır. Buna karşılık, sol ideolojiyi temsil eden Harmancı'nın Instagram kullanımı daha katılımcı ve toplumsal dayanışma odaklıdır. Harmancı, çevre ve kültürel etkinliklere ağırlık vererek özellikle genç seçmene yönelik kapsayıcı bir dil geliştirmiştir.

Tablo 1. Seçilen gazeteler, Ersin Tatar–Fidias röportajına dair haberlerini özetlemektedir. Kathimerini/Knews gibi Rum sağ basını röportajı ulusal güvenlik ve meşruiyet krizi bağlamında değerlendirirken, Haravgi (Rum sol) diyalog ve ifade özgürlüğü söylemini öne çıkarmıştır. Kıbrıs Gazetesi (KKTC sağ) tepkileri devlet ve egemenlik ekseninde aktarırken, Havadis (KKTC sol) haberi toplumsal tartışma ve katılım boyutuyla ele almıştır.

Tablo 1. Röportajın Güney Kıbrıs ve Kuzey Kıbrıs Basınında Yansımaları

Gazete	*Tarih*	*Haber Başlığı*	*Anahtar Kelime / Kod*
Kathimerini / Knews	02.07.2025	Tatar–Fidias röportajı siyasi fırtına yarattı	kriz, meşruiyet, güvenlik
Haravgi	03.07.2025	Diyalog yasaklanamaz: Röportaj üzerine tartışmalar	diyalog, ifade özgürlüğü, çoğulculuk
Kıbrıs (KKTC)	03.07.2025	Rum yönetiminden sert tepkiler	meşruiyet, egemenlik, karşıtlık
Havadis (KKTC)	04.07.2025	Tepkiler büyüyor: Röportaj kamuoyunda geniş yankı buldu	katılım, kamusal tartışma, denge
Kathimerini (Rum sağ)	05.07.2025	Yanlış mesaj: Röportaj büyük hataydı	kınama, tehdit algısı, ulusal kimlik

Tablo 1'deki karşılaştırma, haberlerde kullanılan başlıklar ve söylem tarzlarının ideolojik farklılıklarını daha net biçimde göstermektedir. Türk tarafındaki gazeteler "egemenlik, meşruiyet, devlet" gibi kavramları öne çıkarırken; Rum basını "barış, diyalog, çoğulculuk" gibi kavramları ön plana çıkarmaktadır.

Her iki taraf birlikte değerlendirildiğinde, haberlerin yalnızca bilgilendirme amacı taşımadığı; aynı zamanda ideolojik kimliklerin yeniden üretildiği söylemsel alanlar olduğu görülmektedir. Türk tarafı devlet ve güvenlik vurgusuyla rasyonel meşruiyet sağlamaya çalışırken, Rum tarafı diyalog ve Avrupalılık çerçevesiyle daha duygusal ve kapsayıcı bir aidiyet yaratmaktadır

Başlık: 02 Temmuz 2025, Kathimerini/ Knews: "Tatar–Fidias röportajı siyasi fırtına yarattı"

Rum sağ basınındaki bu ilk çerçevede söylem, "fırtına, kriz, yanlış mesaj" gibi yüklemleyici terimlerle kurulmuştur. Başlık ve spotlar, olayın salt bir "mülakat" değil, ulusal güvenlik ve meşruiyet tartışması olduğunu ima eder. Haberin örgüsünde "kınama, tepki, hatalı değerlendirme" gibi ifadeler, biz–öteki sınırını keskinleştirir: "biz" ulusal meşruiyeti ve güvenliği koruyan taraf; "öteki" ise bu meşruiyeti zedeleyebilecek "sinyaller" üreten muhataptır. Görsel düzlemde resmi kadrajlar, semboller ve kurum mekânları öne çıkar; böylece otorite ve devlet göstergeleriyle çerçeve güçlendirilir. Bu, Wodak'ın devamlılık stratejisine (mevcut kimliğin korunması ve olumlanması) denk düşerken, van Dijk'ın formülasyonundaki "biz hakkında olumlu/ öteki hakkında olumsuz" söylem mantığına da uygundur.

Başlık: 03 Temmuz 2025, Haravgi: "Diyalog yasaklanamaz: Röportaj üzerine tartışmalar"

Rum sol çizgisindeki Haravgi, başlıktaki normatif önerme ile ("diyalog yasaklanamaz") söylemi ifade özgürlüğü / kamusal müzakere eksenine taşır. Metin, tepkileri aktarırken çoğulcu sunum tercih eder; aktörlerin sözlerine dengeli yer vererek dramatizasyonu

azaltır. Böylece röportaj, "tehdit" yerine "konuşulabilirlik" ve "müzakere imkânı"nı görünür kılar. Görseller daha nötr ve temkinli; çatışmayı estetize eden değil, tartışmayı açan bir görsel dil üretir. Bu yaklaşım, Wodak'ın yapıcı/dönüştürücü stratejileriyle uyumlu olup, ulusal kimliği keskinleştirmektense müzakere zemini kurar; van Dijk'ın "biz–öteki" ikiliğini yumuşatır.

Başlık: 03 Temmuz 2025, Kıbrıs Gazetesi – KKTC sağ: "Rum yönetiminden sert tepkiler"

KKTC sağ basınındaki bu çerçevede haber, karşı tarafın "sert" tutumunu öne çıkarır ve röportajı meşru bir görüşme olarak normatifleştirir. Sözcük seçimi, egemenlik, meşruiyet, karşıtlık üçgeninde kümelenir; "biz" haklı ve meşru pozisyonu temsil ederken, "öteki" haksız/abartılı tepki veren aktör olarak kodlanır. Görsellerde lider-merkezli kadrajlar ve devlet sembolleri, ulusal birlik/otorite göstergelerini kuvvetlendirir. Bu, Wodak'ın devamlılık stratejisi ile van Dijk'ın kutuplaştırıcı şemasıyla uyumludur: "biz"in haklılığı, "öteki"nin aşırılığı üzerinden parlatılır.

Başlık: 04 Temmuz 2025, Havadis – KKTC sol/merkez-sol: "Tepkiler büyüyor: Röportaj kamuoyunda geniş yankı buldu"

Havadis haberi, tek sesli kınama yerine kamusal yankıyı ve çoğul sesleri merkeze alır. Başlıktaki "geniş yankı" vurgusu, olayı bir kamusal tartışma kesiti olarak konumlandırır; metinde farklı aktörlerin görüşlerine yer verilmesi, katılım ve denge söylemini kuvvetlendirir. Görseller, dramatik karşıtlık üretmekten kaçınarak bilgi-odaklı aktarımı destekler. Bu yaklaşım, Wodak'ın yapıcı stratejisiyle uyumlu; van ijk'ın "biz–öteki" iki kutbunu gevşeterek müzakere edilebilirliği artırır.

Başlık: 05 Temmuz 2025, Kathimerini – Rum sağ: "Yanlış mesaj: Röportaj büyük hataydı"

İkinci Kathimerini başlığı, normatif yargıyı sertleştirir: "büyük hata / yanlış mesaj". Söylem, kınama ve tehdit algısı üzerinden "biz"in korunması gereken bir ulusal öz taşıdığını ima eder. Metin örgüsü, olayın dış politika/ulusal güvenlik yansımalarını büyütür; böylece ulusal kimliğin sınırlarını yeniden çizer. Görsel ve dilsel seçimler, "yanlış–doğru" dikotomisiyle meşruiyet hattı kurar. Bu, Wodak'ta devamlılık ve yıkıcı stratejilerin karışık bir kullanımı gibidir: mevcudu koruma iddiası, karşı tarafın eylemini norm dışına iterek meşrulaştırılır.

SONUÇ

Günümüzde Kıbrıs'ta yaşanan siyasal gelişmeler, yalnızca diplomatik ya da parlamenter düzlemde değil; aynı zamanda medyanın söylemsel pratikleri aracılığıyla da toplumsal tartışmalara taşınmaktadır. Bu çalışma, Ersin Tatar–Fidias röportajının farklı ideolojik yönelimlere sahip gazetelerde nasıl temsil edildiğini inceleyerek, medyanın ulusal kimlik, egemenlik ve diyalog ekseninde oynadığı rolü ortaya koymuştur.

Araştırma bulguları değerlendirildiğinde, Rum sağ basının röportajı ulusal güvenlik ve meşruiyet krizine indirgerken, Rum sol basının diyaloğu ifade özgürlüğü ve çoğulculuk bağlamında olumladığı görülmüştür. Benzer biçimde, KKTC sağ basını devlet, egemenlik ve Türkiye ile ilişkiler çerçevesinde resmi-milliyetçi bir söylem üretirken; KKTC sol basını olayı kamusal tartışma ve katılımın bir parçası olarak çerçevelemiştir.

Gazetelerin söylemleri, "biz" ve "öteki" ayrımlarını farklı biçimlerde yeniden üretmiş; güvenlik ve devlet vurgusuna karşılık barış, çoğulculuk ve Avrupalılık gibi alternatif kimlik temsillerini görünür kılmıştır. Bu durum, Kıbrıs basınında kimlik kurgularının ideolojik yönelimlere bağlı olarak çeşitlendiğini ve medyanın toplumsal kimliğin söylemsel inşasında belirleyici bir işlev gördüğünü göstermektedir.

Belirtmek gerekir ki, hem Rum hem de Türk tarafındaki siyasal gazetecilik, politik-ideolojik altyapıyla örgütlenmiş olup, "var olma", "meşruiyet" ve "kimlik inşası" gibi toplumsal temellere dayanmaktadır. Bu nedenle, Tatar–Fidias röportajı üzerine yapılan bu analiz, yalnızca bir medya olayı değil; aynı zamanda Kıbrıs'ta ulusal kimliğin, aidiyetin ve öteki algısının yeniden üretim sürecini anlamak açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir.

KAYNAKÇA

Althusser, L. (2006). *İdeoloji ve devletin ideolojik aygıtları* (A. T. Alp, Çev.). İthaki. (Orijinal eser 1970'de yayımlandı)

Anderson, B. (1995). *Hayali cemaatler: Milliyetçiliğin kökenleri ve yayılması* (İ. Savaşır, Çev.). Metis.

Bostancı, M. (2014). *Bir siyasal iletişim aracı olarak sosyal medya: Milletvekili ve seçmen örneğinde bir alan araştırması* [Doktora tezi]. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Budak, A. (2016). Sosyal medyanın siyasal kutuplaşmaya etkisi. *Selçuk İletişim Dergisi, 9*(1), 523–540.

Castells, M. (2000). *The rise of the network society* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.

Çakır, H., & Tufan, S. (2016). *Siyasal iletişim sürecinde sosyal medya: Türkiye'de siyasi liderlerin Instagram kullanım pratikleri üzerine bir inceleme.* Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2(41), 7–22.

Dailymotion. (2025, Temmuz 1). *Ersin Tatar–Fidias röportajı* [Video]. https://www.dailymotion.com/video/x9mns76

Fairclough, N. (2015). *Critical discourse analysis: The critical study of language* (2nd ed.). Routledge.

Foucault, M. (1999). *Bilginin arkeolojisi* (V. Urhan, Çev.). Birey Yayınları.

Habermas, J. (2003). *Kamusal alanın yapısal dönüşümü* (T. Bora & M. Sancar, Çev.). İletişim Yayınları.

Hall, S. (1997). *Representation, meaning and language.* In S. Hall (Ed.), Representation: Cultural representations and signifying practices (pp. 15–64). Sage.

Hall, S. (1998). The question of cultural identity. In S. Hall, D. Held, & T. McGrew (Eds.), *Modernity and its futures* (pp. 72–83). Polity Press.

Haravgi. (2025, Temmuz 3). *Diyalog yasaklanamaz: Röportaj üzerine tartışmalar* (Aktaran: Kıbrıs Postası). https://ww2.kibrispostasi.com/c140-DAILY_NEWS/n567199-fidias-interview-with-tatar-sparks-backlash-from-greek-cypriot-parties

Havadis. (2025, Temmuz 3). *Tepkiler büyüyor: Röportaj kamuoyunda geniş yankı buldu.*

Herman, E. S., & Chomsky, N. (2006). *Rızanın imalatı: Kitle medyasının ekonomi politiği* (Ç. Atay, Çev.). Aram Yayıncılık.

Kathimerini/Knews. (2025, Temmuz 2). *Cypriot MEP under fire for interview with Turkish Cypriot leader.* https://knews.kathimerini.com.cy/en/news/cypriot-mep-under-fire-for-interview-with-turkish-cypriot-leader

Kellner, D. (2015). Habermas, the public sphere, and democracy: A critical intervention. *Critical Sociology, 41*(6), 861–877. https://doi.org/10.1177/0896920513512699

Kıbrıs Gazetesi. (2025, Temmuz 1). *Cumhurbaşkanı Tatar ve Fidias Panayiotou bir araya geldi.* https://kibrisgazetesi.com/cumhurbaskani-tatar-ve-fidias-panayiotou-bir-araya-geldi

Kıbrıs Gazetesi. (2025, Temmuz 2). *Rum yönetiminden Panayiotou'ya sert eleştiri.* https://kibrisgazetesi.com/rum-yonetiminden-panayotuya-sert-elestiri

Kushin, M. J., & Yamamoto, M. (2010). Did social media really matter? College students' use of online media and political decision making in the 2008 election. *Mass Communication and Society, 13*(5), 608–630. https://doi.org/10.1080/15205436.2010.516863

Kutlu, Ö. (2019). Çevrimiçi siyasal iletişim. İçinde M. Küçük (Ed.), *Çevrimiçi iletişim ve yansımaları* (ss. 111–137). Gece Kitaplığı.

Laclau, E., & Mouffe, C. (1985). *Hegemony and socialist strategy: Towards a radical democratic politics.* Verso.

Laclau, E., & Mouffe, C. (1992). *Hegemony and socialist strategy* (2nd ed.). Verso.

McLuhan, M. (1964). *Understanding media: The extensions of man.* McGraw-Hill.

Özkan Kutlu, T. (2016). Sosyal medya. İçinde H. İ. Gürcan (Ed.), *İnternet yayıncılığı* (ss. 143–167). Anadolu Üniversitesi Yayını.

Russmann, U., & Svensson, J. (2016). Studying political microblogging: Twitter users in the 2014 European Parliament elections. *New Media & Society, 18*(8), 1173–1190. https://doi.org/10.1177/1461444816642159

Smith, A. D. (1991). *National identity.* University of Nevada Press.

Sözen, E. (1999). *Söylem: Belirsizlik,*

mübadele, bilgilendirme. Paradigma Yayıncılık.

Van Dijk, T. A. (2003). Critical discourse analysis. In D. Schiffrin, D. Tannen, & H. E. Hamilton (Eds.), *The handbook of discourse analysis* (pp. 352–371). Blackwell.

Van Dijk, T. A. (2015). Söylem ve ideoloji: Çok alanlı bir yaklaşım (B. Çoban & Z. Özarslan, Çev.). İçinde N. Fairclough (Ed.), *Söylem ve ideoloji* (ss. 15–97). Su Yayınları.

Wodak, R., de Cillia, R., Reisigl, M., & Liebhart, K. (2009). *The discursive construction of national identity* (2nd ed.). Edinburgh University Press.

Yılmaz, E., & Bektaş, M. Ç. (2019b). Reproduction of national discourse through different ideologies in newspapers. *Transilvania Journal of Social Sciences, 10*(2), 63–68.

From Individual Development to Organizational Success: The Role of Mentoring Programs

Research Article

Received 29 October 2025
Accepted 11 November 2025

Meri Taksi Deveciyan[a*], Burçin Ataseven Doğru[b], Osman Özkara[c]

[a]*Istanbul Kültür University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, International Trade and Finance, Istanbul, Türkiye*
[b]*Istanbul Kültür University, Faculty of Economics and Administrative Sciences,Business Administration, Istanbul Türkiye*
[c]*New York University*

Abstract

The purpose of this study is to thoroughly examine the effects of the "Give a Hand" mentoring program on individual development and their contribution to organizational success. The program was designed to assess how participants progressed in personal satisfaction, psychological and emotional development, communication skills, and social competencies. The research employed qualitative methods, a phenomenological approach, and semi-structured interviews were conducted with 36 mentors (from the USA, Turkey, and Canada) in the "Give a Hand" mentoring program. The data obtained were analyzed using thematic analysis. The findings demonstrate that mentoring processes play a significant role in enhancing leadership competencies and strengthening participants' commitment to achieving organizational goals. The study's findings provide evidence on how mentoring practices can be used as a functional tool on the path from individual development to organizational success. In conclusion, it is demonstrated that mentoring programs should be systematically addressed, and that adopting approaches tailored to participants' needs will enhance success at both individual and organizational levels. In this context, mentoring practices are expected to contribute to the literature on the sustainable success of organizations as well as providing an opportunity for individuals to improve themselves.

Keywords: Leadership Development, Mentoring Programs, Strategy, Individual Development, Organizational Success

APAMEIA JOURNAL

Vol. 2, No. 2, 2025
44-54
©APAMEIA Journal
e-ISSN: 3062-1569
DOI: 10.5281/zenodo.17768715

* Correspondence Author, m.taksideveciyan@iku.edu.tr

©2025 The Author(s). This article is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

INTRODUCTION

Mentoring programs have been used for many years as a critical tool in the process of developing individuals' professional skills, increasing their self-awareness, and determining their career goals (Rekha & Ganesh, 2012). In the context of youth, mentoring is seen as an important tool for boosting young people's self-confidence, helping them establish positive relationships, and reducing risky behaviors. Furthermore, mentoring programs are reported to play a critical role in improving their quality of life by addressing their developmental needs. It is also emphasized that mentoring relationships, if long-term and sustainable, can have lasting and meaningful impacts on the lives of these young people (DuBois et al., 2011). Furthermore, mentoring programs allow young people to expand their social networks by interacting with role models (Britner et al., 2006). DuBois et al. (2002) emphasize that this impact becomes more pronounced when well-designed mentoring programs are implemented effectively and strong mentor-youth relationships are established. Conversely, it is also stated that disadvantaged or at-risk youth benefit most from mentoring programs. It is also warned that programs involving inadequate mentors can be detrimental to young people. Similarly, Britner et al. (2006) stated that the success of mentoring programs depends on the quality of mentor-mentee relationships and their suitability to the needs of the participants.These programs, which also support employees' individual development and increase their job satisfaction and motivation levels, create significant effects on organizational performance (Mittal & Upamanyu, 2017). The contributions of mentoring programs to organizational success, especially in achieving strategic goals, are increasingly attracting attention.

This article examines the multifaceted effects of mentoring programs, from individual development to leadership competencies and ultimately to organizational success, based on the experiences and opinions of mentors who participated in the mentoring program called "Give a Hand". In light of the qualitative data provided by the program participants, how mentoring processes develop leadership potential and the role of this process in achieving organizational goals are analyzed. Thus, it is aimed to provide an evidence-based framework for the design and implementation of mentoring programs focused on leadership development. The study will be shaped within the framework of the main question of "How do mentoring programs affect the personal development of individuals and the contribution of this development to organizational success?"

CONCEPTUAL FRAMEWORK

Mentoring can be defined as a relationship between two individuals focused on professional development and learning (Allen & Eby, 2008). The origin of the concept of mentoring is based on Homer's Odyssey, where Mentor is depicted as the wise and trusted companion of Odysseus and takes care of his son Telemachus during Odysseus' long journey (Bracken & Davis, 1989). This character gained more importance in Fénelon's Les Aventures de Télémaque in 1699 and began to be used in French and English to mean "an experienced and trusted guide". The Oxford English Dictionary states that the term Mentor was first recorded in this sense in 1750, while the widespread use of the concept of mentoring increased significantly in the 20th century (Siskin & Davis, 2000).

This mythological figure has gained a broader meaning over time, defining a relationship in which individuals seek guidance from more experienced and wise people. Mentoring is generally defined as a process in which a mentor (usually an older and more experienced individual) guides a younger or less experienced person in their personal and professional development. This relationship includes not only the transfer of knowledge, but also individual development, career planning, and the development of social skills. In academic and professional contexts, the mentoring process has an important place as a development strategy aimed at maximizing the potential of the learner (Andrews & Wallis, 1999). Mentoring is essentially shaped around two functions: instrumental support and psychosocial support. Instrumental support refers to the mentors providing strategic

guidance to help mentees achieve their career goals.

The type of support includes providing feedback and suggestions to mentees in line with their work goals, as well as creating opportunities to facilitate their career development. Mentors make concrete contributions to their mentees' career journeys by 'sponsoring' them, increasing their visibility, and assigning challenging work tasks. On the other hand, psychosocial support includes mentoring activities aimed at developing mentees' emotional resilience and social competence (Johnson et al., 2007). Mentors provide social support to mentees by showing empathy, understanding their needs through active listening, and encouraging their success. This type of support strengthens mentees' ability to cope with difficulties in work life, while also serving to increase their individual self-confidence. The combination of these two functions makes the mentoring process a multidimensional and effective development tool (Grocutt et al., 2022). In the context of mentors with different cultural backgrounds, mentors can introduce various leadership styles to their mentees and offer them a broader perspective. This diversity plays an important role in the development of strong leadership qualities (Johnson, 2017). Successful leaders must have effective communication skills. Communication is one of the fundamental building blocks of leadership; developing these skills within the mentor-mentee relationship increases leadership impact/development. Mentors try to strengthen their mentees' ability to communicate, listen, and give feedback (DeWaard & Chavhan, 2020). Zhou (2021) emphasizes the importance of communication skills in the dimension of intercultural mentoring. In this context, it is stated that active listening and open communication are critical in overcoming cultural differences in mentoring relationships, establishing mutual understanding, and valuing cultural differences. It is also stated that a good mentor should have the skills of active listening, asking questions, and finding common ground in intercultural mentoring (Zhou, 2021). Jyoti & Sharma (2015) states that "mentoring is a valuable resource for learning and coping with major organizational changes" (Jyoti & Sharma, 2015) and is a person who adds value to everyone in the mentoring relationship. Mentors aim to improve mentees' decision-making skills by providing advice, analysis, and feedback. In this way, mentees' competence levels increase, which helps their career development. Orpen (1997) states that a good mentor-mentee relationship increases mentees' commitment to the organization. The two main reasons for this are that mentees' commitment to the organization is strengthened because they are respected and loved, and that good relationships make other aspects of the organization more attractive. It is also emphasized that these relationships increase mentees' work motivation, which can positively affect job performance. Aquino et al. (2022) discusses that mentoring increases collaboration in virtual teamwork with effective communication, value sharing, and role sharing. Mentors can increase productivity by recognizing the strengths of team members and creating trust and commitment. In addition, appreciating individuals' contributions encourages their motivation and innovation. In addition, the article states that value sharing is directly related to ethics and transparency. Ethical behavior and transparent communication build trust among team members, while sharing common values strengthens cooperation. In this context, mentors' encouragement of ethical standards and creation of a transparent environment positively affects the success of the team. The "Give a Hand" mentoring program, which constitutes the target audience for this study, is an international non-governmental organization founded in 2015 at The Hill School and aims to support children whose lives have been disrupted by war, migration, and natural disasters. The program creates a transformative experience by providing emotional and academic guidance to refugee and disaster-affected children, connecting them with online volunteer mentors. Since 2019, it has been offering weekly one-hour Zoom meetings, as well as one-on-one online mentoring sessions for children ages 7-13, which include homework assistance, Turkish and English language practice, educational games, and socio-emotional support. As of

today, there are more than 70 active mentor-mentee pairings. Research shows that mentoring during childhood and adolescence not only enhances academic outcomes but also strengthens self-esteem, social skills, and a sense of belonging about the future (Rhodes, 2005; Spencer et al., 2010). For children who have experienced displacement, war, or natural disasters, having a consistent and trusted adult figure is considered a critical factor in promoting psychosocial adjustment. Therefore, programs such as Give a Hand are supported in the literature not only as a form of volunteerism but also as a structured response to the developmental needs of vulnerable children. Because this research examines the Give a Hand program in its specific context. The structure of the program (volunteer mentors, refugee/disaster-affected children, weekly online meetings) is treated as a single social initiative case, and the experiences obtained within this framework are analyzed through qualitative methods. Thus, the study combines elements of a case study design with thematic/phenomenological analysis

Mentoring at the Individual Dimension

Mentoring provided at the individual level helps the individual to develop both technical and social skills, allowing them to take more conscious steps in their career. In addition, this process provides a strong support system that can help the individual achieve their goals and allows them to better manage the uncertainties they may encounter in the business world. Mentoring at the individual level not only increases the person's current knowledge and skills, but also helps them develop the self-confidence and strategic thinking skills that will enable them to be successful in their career in the long term. This type of mentoring provides personalized guidance, allowing the individual to highlight their strengths and improve their weaknesses (Hetty van Emmerik, 2008). At the same time, it can contribute to long-term career planning in the organization by increasing employees' job satisfaction and commitment. Studies also show that when employees receive career mentoring support, their promotability and desire to stay in the organization increase (Van et al., 2018). Mentoring can be seen as a development process that lasts for the individual's entire life, not just at a certain career stage. Mentoring relationships can help individuals manage transition processes more effectively in different life scenarios (Johnson et.al, 1999). In this way, new career models based on specialization in many areas based on knowledge, skills and talent (flexible career, unlimited career, network-type career and double-step career) have emerged. These changes have also led to the formation of mentoring processes at the individual level, and mentoring relationships have now begun to be customized with the function of providing multi-faceted career development and psychological support (Ceylan, 2004). Mentoring at the individual level is directly related to the characteristics of the protégés in particular. Many studies have shown that the individual characteristics of the protégés have a significant impact on the processes of receiving and providing mentoring in organizational settings. In this context, the transformational leadership of the mentor establishes the strongest positive relationship with both career and psychosocial mentoring support, while the proactiveness of the protégé makes a big difference in receiving career support. Proactive protégés are more likely to receive mentoring support, and this characteristic significantly increases their career development and overall job satisfaction (Ghosh, 2014). While mentoring offers great opportunities for individual development, establishing and maintaining an effective mentor-mentee relationship can also bring various challenges. However, when this process is managed correctly, long-term personal and professional gains are provided for both the mentor and the mentee (Hill et.al, 2022).

Mentoring in the Organizational Dimension

Mentoring is recognized as a significant tool for training and development that supports professional advancement within organizations (Levinson et al., 1978). As a method of training and development, mentoring is not a novel concept. For centuries, these wise men, referred to as mentors, have given advice to young people. Most corporate leaders have had mentors who were vital to their success (Jennings, 1971).

Heidrick and Struggles, Inc. Roche's (1979) report shows that approximately two-thirds of senior executives have mentors and that these executives receive higher salaries, bonuses and total compensation than executives without mentors. It is agreed that a mentor is necessary for young business people to achieve success (Hunt & Michael, 1983). Mentoring also stands out as one of the innovative functions of today's competency-based human resources management. Especially in the last 15 years, technological advances, the spread of information applications and the increase in the qualified workforce have led to radical changes in the business world. This process has also brought about the reshaping of managerial roles and responsibilities due to the increasing knowledge and expectations of employees and the increasing competition. Depending on the purposes it serves, mentoring is defined and applied in different disciplines such as social psychology, management, education and human resources development (Camveren & Vatan, 2018). In an organization, managers abandoning the "command and control" approach and adopting roles such as "development, coaching and mentoring" that focus on supporting the individual development of employees contribute significantly to both the potential of employees and the long-term success of the organization. Human Resources Managers should undertake a strategic role in order to support leadership development throughout the organization, to establish the foundations of coaching and mentoring relationships and to spread these practices, and they should ensure that these processes are implemented effectively and sustainably. While modern organizational structures move away from hierarchical approaches and emphasize the concepts of leadership and teamwork, traditional "manager" titles are increasingly being replaced by more dynamic and functional concepts such as "leader," "mentor" and "coach" that are independent of hierarchical foundations (Çınar, 2007). In this context, many companies have implemented formal mentoring programs and are working to provide benefits for both parties in various ways that have been frequently discussed before. Because mentoring relationships not only contribute to the career development of individuals, but also affect the general management processes of the organization. In addition, transferring corporate culture and providing a "mechanism for deeper organizational insight top management are some of the benefits that can be listed (Wilson et al., 2017). Again, as evidence that mentoring is increasingly used to adapt to changing work dynamics in the business world, it can be shown that it stands out as an important tool that helps individuals and organizations adapt in processes such as more participatory working arrangements, corporate restructuring, and global expansion (Eby & Lillian, 1997). According to Allen et.al, (2009), it is stated that mentoring programs implemented at the organizational level also directly contribute to general organizational performance. Studies show that employee satisfaction, organizational citizenship behaviors, and learning culture are higher in organizations where mentoring practices are widespread. These findings also show that investing in mentoring programs by organizations can provide a competitive advantage in the long term. As a result, "Mentoring practices have become a strategic tool that helps organizations adapt to the changing business world, beyond being a process that only supports individual development. In the future, mentoring models are expected to gain flexibility and become more adaptable to different organizational and cultural contexts" (Mullen et al., 2021).

METHODOLOGY

In the study, the phenomenological approach, one of the qualitative research methods, was used to examine the effects of mentoring programs on individuals' personal development and organizational success. The phenomenological approach is defined as a research approach that focuses on examining experiences in depth and understanding the essence of these experiences (Norlyk & Harder, 2010). This design aimed to understand the subjective perspectives of the participants regarding their mentoring experiences. In this context, the semi-structured interview technique was used to obtain in-depth data.

The universe of the study consists of mentors

who participate in mentoring programs. The sample was selected with the purposive sampling method. This method focused on determining the participants who had mentoring experience and could provide the best answer to the research questions (Yıldız, 2017). A total of 36 mentors participated in the study. The participants were young people between the ages of 16-24 who had not yet had their first work experience and who live in Turkey (13 people), America (17 people) and Canada (6 people). The reason why the participants were chosen from among the young people who mentored the children in the "Give a Hand" social responsibility project is that it makes it possible to observe the effects of the mentoring process on individual development in its purest form. These young people, who will be in a working environment for the first time, have the potential to both develop their own competencies and demonstrate the reflections of this experience on organizational success through the mentoring experience. Although the young people who were mentored did not have any previous work experience, the fact that they had taken courses on organizational structure, social impact, and leadership skills during their high school and university education gave them institutional awareness and a sense of responsibility during this volunteer process. At the same time, the fact that the young participants had not yet developed professional habits or specific work patterns allows the development and change effects provided by the mentoring process to be evaluated in a way that is free from external factors. In addition, since these participants do not yet have a pre-formed perception of organizational structure and work processes, they can more easily internalize the knowledge, skills, and leadership characteristics provided by the mentoring process. This allows for a clearer measurement of individual development processes. As a result, this sample group provides an ideal basis for understanding how mentoring programs can create value at the organizational level, as well as their effects on leadership development, sense of belonging, and work commitment. The research data were collected using a semi-structured interview form. The interviews were conducted via the online Zoom platform; each interview lasted an average of 25-30 minutes. With the permission of the participants, the interviews were recorded and then transcribed and transcribed.

For the validity of the research, participant verification (member-checking) was applied during the data collection process. In this context, interview transcripts were sent to the participants and their comments were checked for accuracy. For reliability, coding was done by two researchers and an inter-coder agreement analysis was performed. The coder agreement was determined as 85% and this rate was considered to support the reliability of the research.

The collected data was examined with thematic analysis, one of the qualitative data analysis methods. First, the interview notes were read carefully and meaningful codes were derived from the data. Then, these codes were brought together and themes were created.

Research Question

Main Problem of the Research

"What is the effect of mentoring programs on the personal development of individuals and the contribution of this development to organizational success?"

Sub-questions

1. What kind of change/development did you feel in yourself after mentoring?
2. How do you expect/think your participation in the mentoring program will be reflected in organizational life?

FINDINGS

The data obtained as a result of the interviews conducted with the mentors are gathered under the following two main themes: Leadership development and Work belonging-Commitment. The sub-themes of these two main themes and the responses from the interviewees regarding the related themes are given below.

Table 1. Theme and Subthemes

Main Theme	*Leadership development*	*Business Loyalty and Commitment*
Subthemes	-Communication Skills	-Teamwork and Collaboration
	Active listening	Common Goals
	Open communication	Role Sharing
	-Decision Making Ability	- Alignment with Values
	Situational Analysis	Sharing Values
		Ethics and Transparency

Responses Received from Interviewees Regarding the Communication Skills Sub-Theme of the Leadership Development Main Theme

The responses given by the interviewers regarding the Communication Skills Sub-Theme are summarized as "active listening" and "open communication", through their own direct expressions, "in vivo" codes, as follows.

"*During mentoring, I improved my ability to listen to, guide and perhaps influence children by paying attention to what they say. This significantly increased the communication between us". G2 (active listening)*

"I became more open in sharing my experiences; this allowed both me and the mentees to express ourselves better, I saw myself as a Pioneer". G5(open communication)

Responses Received from Interviewees Regarding the Communication Skills Sub-Theme of the Decision-Making Ability Main Theme

The responses given by the interviewers regarding the Decision-Making Ability Sub-Theme are summarized as "situational analysis", through their own direct expressions, "in vivo" codes, as follows.

"In different situations I encountered during the mentoring process, I tried to find the most appropriate solution by analyzing the difficulties experienced. This analysis ability helped me make more conscious decisions, I felt like I gained vision". G12 (situational analysis)

Responses Received from Interviewees Regarding the Teamwork and Collaboration Sub-Theme of the Work Attachment and Commitment Main Theme

The responses given by the interviewers regarding Teamwork and Collaboration were summarized as "common goals" and "role sharing", and also through their own direct expressions, "in vivo" codes, as follows.

"In the mentoring program, we were able to work in a more coordinated manner thanks to the common goals we determined with our teammates. Everyone's contribution was important and this reinforced our spirit of cooperation, I think I can easily do the same in the workplace". G18 (common goals)

"We took everyone's strengths into consideration when distributing tasks within the team. In this way, everyone contributed in the area they were best at, and this strengthened our sense of commitment". G2 (role sharing)

Responses Received from Interviewees Regarding the Sub-Theme "Compliance with Values" of the Main Theme of Business Loyalty and Commitment

The responses given by the interviewers regarding the Compliance with Values are summarized as "sharing values" and "ethics and transparency", through their own direct expressions, "in vivo" codes, as follows.

"Reminding our Give a Hand values at every meeting made us feel more connected as a team. As we shared our values, we became more willing to achieve our team's goals". G21(Sharing values)

"We were as transparent as possible while trying to implement our values, we built trust within the team. The fact that everyone could express their thoughts openly increased our sense of belonging in the mentoring we did and the work we would do in the future, and helped us solve problems faster". G30 (Ethics and transparency).

DISCUSSION

The study aimed to examine the effects of mentoring practices on individual development and organizational success through the "Give a Hand Mentoring Program". The findings are parallel to existing studies in the literature and support the positive effects of mentoring programs on the workforce: Allen & Eby (2007) state that mentoring relationships create significant positive effects on employees' job satisfaction, psychological well-being, and career development. Similarly, in this study, it was observed that the leadership skills and decision-making abilities acquired by the participants through the mentoring processes increased.

Mentoring is defined as a critical tool in the processes of increasing individuals' self-awareness and determining career goals (Kram & Isabella, 1985). In this context, the study found that the participants' sense of personal satisfaction increased and their organizational commitment strengthened. This result is also consistent with the results of the Gareis et al., (2007) and Fountain, (2018) studies; this study shows that mentoring experiences increase individuals' sense of belonging to the organization. The literature also emphasizes the critical role that mentoring programs play not only in the professional development of young people but also in their personal and social development. DuBois et al. (2011) and Britner et al. (2006) note that through mentoring, young people gain self-confidence, expand their social networks, and develop positive behavioral patterns. This finding is consistent with the observed improvements in communication and leadership skills of young mentors who participated in the "Give a Hand" program. In addition, the potential of mentoring programs to be a strategic tool not only for individuals but also for organizations is noteworthy. The effects of mentoring practices on reinforcing organizational culture and ensuring deep perception rules with senior management have also been addressed by Wilson et al. (2017). In this context, our study reveals that mentoring relationships create significant effects not only on individuals but also at the organizational level. On the other hand, the effects of mentoring programs do not occur in the same way for every individual. In some studies, it has been stated that there are participants who do not benefit from the mentoring process, and it has been particularly mentioned that mentoring restricts creativity (Tolar, 2012). This situation emphasizes the importance of factors such as the quality of the mentoring relationship, the mentor's competence level, and the individuals' initial motivations.

Conclusion and Recommendations

The study examines the multifaceted effects of mentoring practices on individual development and organizational success within the framework of the "Give a Hand Mentoring Program". The findings reveal that mentoring processes have positive effects on participants' personal satisfaction, psychological and emotional development, communication skills and social competencies. In addition, data based on the experiences of mentors show that mentoring programs play a critical role in achieving organizational goals as well as leadership development. In this context, the following recommendations are made to increase the effectiveness of mentoring programs:

- Approaches customized to the needs of individuals should be adopted in the design of mentoring programs. In this way, development opportunities can be offered to participants for different competency areas.
- The importance of organizational values and ethical principles should be emphasized from the beginning of the program. Encouraging value sharing among participants can strengthen the sense of cooperation and commitment.
- Trainings to be provided to mentors play an important role in increasing the quality of mentoring relationships. Supports to be provided to mentors, especially in leadership skills and communication, can increase the effectiveness of mentoring processes.
- Ongoing research on the effects of mentoring practices will make significant

contributions to the academic literature. Conducting long-term impact analyses on both individual and organizational success will help understand the evolution of mentoring programs.

As a result, mentoring programs have the potential to develop individuals' leadership competencies as well as making significant contributions at the organizational level. Therefore, systematic consideration and continuous development of mentoring practices are expected to have a positive impact on the success of both individuals and organizations. In addition, one of the limitations of the study is that although interviews were conducted with participants from different countries, differences in the context of countries were not examined, and it can be suggested that researchers interested in the field make comparisons between different countries in the future and even investigate differences in the context of gender in mentors.

REFERENCES

Allen, T. D., & Eby, L. T. (2007). *Common bonds: An integrative view of mentoring relationships.* The Blackwell handbook of mentoring: A multiple perspectives approach, 397-419.

Allen, T. D., and L. T. Eby. (2008). Mentor commitment in formal mentoring relationships. *Journal of Vocational Behavior, 72*(3), 309–316.

Allen, Tammy D., Mark Alan Smith, Fred A. Mael, Patrick Gavan O'Shea, and Lillian T. Eby. (2009). Organization-level mentoring and organizational performance within substance abuse centers. *Journal of Management, 35*(5), 1113–1128.

Andrews, M., & Wallis, M. (1999). Mentorship in nursing: a literature review. *Journal of Advanced Nursing, 29*(1), 201–207.

Aquino, J. F., Riss, R. R., Multerer, S. M., Mogilner, L. N., & Turner, T. L. (2022). A step-by-step guide for mentors to facilitate team building and communication in virtual teams. *Medical Education Online, 27*(1), 2094529. https://doi.org/10.1080/10872981.2022.2094529

Bracken, E. & Davis, J. (1989). The implications of mentorship in nursing career development. *Senior Nurse, 9*, 15±16.

Britner, P. A., Balcazar, F. E., Blechman, E. A., Blinn-Pike, L., & Larose, S. (2006). Mentoring special youth populations. *Journal of Community Psychology, 34*(6), 747-763.

Ceylan, C. (2004). Mentorluk ilişkilerine farklı bir yaklaşım: Kariyere uyarlı mentorluk. *Isguc The Journal of Industrial Relations and Human Resources, 6*(1).

Camveren, H., & Vatan, F. (2018). Yükseköğretimde mentorluk yetkinliği ve faydaları. *Hemşirelikte Eğitim Ve Araştırma Dergisi, 15*(4), 256–261.

Çınar, Z. (2007). Coaching ve mentoring. *Paradoks, Ekonomi, Sosyoloji Ve Politika Dergisi, 3*(1), 1–25.

DeWaard, H., & Chavhan, R. (2020). Cross-cultural mentoring: A pathway to building professional relationships and professional learning beyond boundaries. *Journal Of Teaching And Learning, 14*(1), 43-58.

DuBois, D. L., Holloway, B. E., Valentine, J. C., & Cooper, H. (2002). Effectiveness of mentoring programs for youth: A meta-analytic review. *American journal of community psychology, 30*(2), 157-197.

DuBois, D. L., Portillo, N., Rhodes, J. E., Silverthorn, N., & Valentine, J. C. (2011). How effective are mentoring programs for youth? A systematic assessment of the evidence. *Psychological science in the public interest, 12*(2), 57-91.

Eby, Lillian T. (1997). "Alternative forms of mentoring in changing organizational environments: A conceptual extension of the mentoring literature." *Journal Of Vocational Behavior, 51*(1), 125–144.

Fountain, L. T. (2018). *Mentoring elements that influence employee engagement* (Doctoral dissertation, Walden University).

Gareis, C. R., & Nussbaum-Beach, S. (2007). Electronically mentoring to develop accomplished professional teachers. *Journal Of Personnel Evaluation İn Education, 20*, 227-246.

Ghosh, R. (2014). Antecedents of mentoring

support: A meta-analysis of individual, relational, and structural organizational factors. *Journal Of Vocational Behavior, 84*(3), 367–384.

Grocutt, A., Gulseren, D., Weatherhead, J. G., & Turner, N. (2022). Can mentoring programmes develop leadership? *Human Resource Development International, 25*(4), 404–414. https://doi.org/10.1080/13678868.2020.1850090

Hetty van Emmerik, I. J. (2008). It is not only mentoring: The combined influences of individual-level and team-level support on job performance. *Career Development International, 13*(7), 575–593.

Hill, Sarah EM, Wendy L. Ward, A. Seay, and J. Buzenski. (2022). The nature and evolution of the mentoring relationship in academic health centers. *Journal Of Clinical Psychology İn Medical Settings, 29*(3), 557–569.

Hunt, D. M., & Michael, C. (1983). Mentorship: A career training and development tool. *Academy Of Management review, 8*(3), 475–485.

Jennings, E. E. (1971). *Routes To The Executive Suite.* McGraw-Hill, New York

Jyoti, J., & Sharma, P. (2015). Impact of mentoring functions on career development: moderating role of mentoring culture and mentoring structure. *Global Business Review, 16*(4), 700-718. DOI: 10.1177/0972150915581110

Johnson, Stephanie K., Gary D. Geroy, and Orlando V. Griego. (1999). The mentoring model theory: Dimensions in mentoring protocols. *Career Development İnternational, 4*(7), 384–391.

Johnson, H.–A. M., X. Xian, and T. D. Allen. (2007). Reflections on Diversity and Mentoring. In *The Blackwell Handbook of Mentoring: A Multiple Perspectives Approach,* edited by T. D. Allen and L. T. Eby, 301–304. Blackwell, Oxford, England

Johnson, W. B. (2017). Ethical considerations for mentors: Toward a mentoring code of ethics. In D. A. Clutterbuck, F. A. Kochan, L. Lunsford, N. Dominguez, & J. Haddock-Miller (Eds.), *The SAGE handbook of mentoring* (pp. 105–118). SAG

Jyoti, J., & Sharma, P. (2015). Impact of mentoring functions on career development: moderating role of mentoring culture and mentoring structure. *Global Business Review, 16*(4), 700-718.

Kram, K. E., & Isabella, L. A. (1985). Mentoring alternatives: The role of peer relationships in career development. *Academy Of Management Journal, 28*(1), 110-132.

Mittal, M., & Upamanyu, N. K. (2017). Examining theiInfluence of mentoring on organizational commitment and performance. Internet access: https://www. researchgate. net/publication/318819085_Examining_the_influence_of_mentoring_on_organizational_commitment_and_performance.

Levinson, D. J., Darrow, C. M., Klein, E. G., Levinson, M. H., & McKee, B. (1978). *The seasons of a man's life.* New York: A. A. Knopf.

Mullen, Carol A., and Cindy C. Klimaitis. (2021). Defining mentoring: a literature review of issues, types, and applications. *Annals Of The New York Academy Of sciences, 1483*(1), 19–35. Doi: 10.1111/nyas.14176

Norlyk, A., & Harder, I. (2010). What makes a phenomenological study phenomenological? An analysis of peer-reviewed empirical nursing studies. *Qualitative Health Research, 20*(3), 420-431.

Obara, H., Saiki, T., Imafuku, R., Fujisaki, K., & Suzuki, Y. (2021). Influence of national culture on mentoring relationship: a qualitative study of Japanese physician-scientists. *BMC medical education, 21*(1), 300. https://doi.org/10.1186/s12909-021-02744-2

Orpen, C. (1997). The effects of formal mentoring on employee work motivation, organizational commitment and job performance. *The Learning Organization, 4*(2), 53-60.

Rekha, K. N., & Ganesh, M. P. (2012). Do mentors learn by mentoring others?. *International Journal of Mentoring and Coaching in Education, 1*(3), 205-217.

Roche, Gerard R. (1979). Much ado about mentors. *Harvard Business Review, 57*(1),

17–28.

Rhodes, J. E. (2005). *A model of youth mentoring.* Handbook of youth mentoring, 4135(9781412976664), n3.

Siskin, H. J., & Davis, J. (2000). *Historical, theoretical, and pragmatic perspectives on mentoring.*

Spencer, R., Collins, M. E., Ward, R., & Smashnaya, S. (2010). Mentoring for young people leaving foster care: Promise and potential pitfalls. *Social work, 55*(3), 225-234.

Tolar, M. H. (2012). Mentoring experiences of high-achieving women. *Advances in Developing Human Resources, 14*(2), 172-187. doi:10.1177/1523422312436415

Van Vianen, Annelies EM, Doris Rosenauer, Astrid C. Homan, Christiane AL Horstmeier, and Sven C. Voelpel. (2018). Career mentoring in context: A multilevel study on differentiated career mentoring and career mentoring climate. *Human Resource Management, 57*(2), 583–599.

Wilson, James A., and Nancy S. Elman. (1990). Organizational benefits of mentoring. *Academy Of Management Perspectives, 4*(4), 88–94.

Wilson, G., Larkin, V., Redfern, N., Stewart, J., & Steven, A. (2017). Exploring the relationship between mentoring and doctors' health and wellbeing: a narrative review. *Journal Of The Royal Society Of Medicine, 11*0(5), 188-197.

Yıldız, S. (2017). Sosyal bilimlerde örnekleme sorunu: Nicel ve nitel paradigmalardan örnekleme kuramına bütüncül bir bakış. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), 421–442.

Gastronomi ve Aşçılık Öğrencilerinin "Yeşil Gurme" Kavramına İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) ile İncelenmesi[1]

Araştırma Makalesi
Gönderim Tarihi: 21 Ekim 2025
Kabul Tarihi: 12 Aralık 2025

Oğuz Doğan[a], Batuhan Gürs[b*]

[a,b]Antalya Bilim Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye

Özet

Bu çalışma, "yeşil gurme" kavramına ilişkin gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin bilişsel yapılarını belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümlerinde öğrenim gören 73 öğrenciyle yürütülmüştür. Veriler Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) yöntemiyle toplanmıştır. Katılımcılardan "yeşil gurme" kavramına ilişkin çağrışımlar ve kavramla bağlantılı bir cümle yazmaları istenmiştir. Bulgulara göre, öğrenciler toplamda 201 farklı kelime çağrışımı üretmiş olup, bunlar içerik benzerliklerine göre 15 tema altında sınıflandırılmıştır. En çok tekrarlanan temalar sebze-baklagil (n=88), yiyecek-içecek (n=58), doğa-bitki (n=51) ve profesyonellik-uzmanlık (n=49) olarak belirlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu kavramı bitkisel temelli beslenme, doğallık ve sağlık gibi yüzeysel anlamlarla ilişkilendirmiş, sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk ve yeşil kalkınma gibi daha derin boyutlara sınırlı ölçüde değinmiştir. Ayrıca, 49 katılımcının kavram yanılgısı içeren, 9 katılımcının ise yüzeysel bilgiye dayalı cümleler kurduğu tespit edilmiştir. Sonuçlar, öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını genellikle "vegan" veya "vejetaryen" kimliklerle eşdeğer gördüklerini ve kavramın sürdürülebilir gastronomiyle olan ilişkisini yeterince kavrayamadıklarını göstermektedir. Bu bulgular, kavramın literatürde "sürdürülebilir gurme turizmi" olarak tanımlanmasının daha uygun olabileceğini ve bu içeriğin gastronomi eğitimi müfredatına dâhil edilmesinin öğrencilerin sürdürülebilirlik farkındalığını güçlendireceğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yeşil gurme, Sürdürülebilir gastronomi, Turizm, Kelime ilişkilendirme testi

Investigation of Gastronomy and Cookery Students' Cognitive Structures Regarding the Concept of "Green Gourmet" with Word Association Test (WAT)

Abstract

This study aimed to explore the cognitive structures of gastronomy and culinary students regarding the concept of "green gourmet." Conducted with 73 students from the Departments of Gastronomy and Culinary Arts at Antalya Bilim University, data were collected using the Word Association Test (WAT). Participants were asked to produce associations and a related sentence for the concept. The analysis revealed a total of 201 diffrent associations, which were categorized into 15 thematic groups. The most frequent themes included vegetables-legumes (n=88), food-beverage (n=58), nature-plants (n=51), and professionalism-expertise (n=49). The findings indicate that most students associate the term primarily with plant-based nutrition, naturalness, and health, while giving limited attention to sustainability, environmental responsibility, and green development principles. Additionally, 49 participants produced sentences containing conceptual misconceptions, while 9 provided superficial definitions. Overall, the results demonstrate that students tend to equate "green gourmet" with "vegan" or "vegetarian" identities, failing to fully grasp its connection to sustainable gastronomy and ecological awareness. It is suggested that the term "sustainable gourmet tourism" would more accurately reflect the intended meaning of the concept. Incorporating this topic into gastronomy education curricula could enhance students' conceptual understanding of sustainability, fostering greater environmental consciousness among future gastronomy professionals.

Keywords: Green gourmet, Sustainable gastronomy, Tourism, Word association test

APAMEIA JOURNAL

Vol. 2, No. 2, 2025
55-75
©APAMEIA Journal
e-ISSN: 3062-1569
DOI: 10.5281/zenodo.18018371

[1]Bu çalışma 17-20 Ekim 2024 tarihlerinden Kuşadası'nda düzenlenen 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sunulmuş ve özet bildiri kitabında yayınlanmıştır.

*Sorumlu Yazar, batuhan.gurs@antalya.edu.tr

©2025 The Author(s). Bu çalışma Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) koşulları altında yayınlanan açık erişimli bir makaledir.

GİRİŞ

Sürdürülebilir turizm, turizm amaçlı yapılan seyahatler sırasında ziyaret edilen destinasyonun doğal kaynaklarının korunması, kültürel ve çevresel değerlerin gelecek nesillere bozulmadan aktarılması yaklaşımı olarak ifade edilmektedir (Süzer ve Doğdubay, 2022). Bu yaklaşım, turistik alanların korunmasına ve geliştirilmesine yönelik niteliği itibariyle bölge halkını sisteme dahil ederek refahı artırırken, bu turizme talep oluşturan kitleyi çekmeye çalışan işletmeler çeşitli sürdürülebilir sosyal sorumluluk projeleri yürütmelerini sağlamaktadır (Ayaş, 2007). Bu süreç, sadece bireysel ve özel sektörlerin çabalarıyla değil aynı zamanda devletlerin koruma politikaları, yürütme politikaları, teşvik politikalarıyla yürütülmektedir (Schönherr, Peters, ve Kuščer, 2023). Türkiye'de 2023 Turizm Stratejisi Eylem Planıyla birlikte sürdürülebilir turizm ana unsur haline gelmiştir. Bu plan, bölgelerin oluşturduğu alternatif turizm türleri sayesinde bölgeler arasındaki gelişme farklılıklarının giderilmesi hedeflenmiştir (Akbaba ve Yeksan, 2019). Sürdürülebilir turizm olgusu son yıllarda akademik çalışmalarda da önem verilen başlıca konular arasında yer almaktadır. Öyle ki turizm alanında önde gelen dört derginin başlık ve anahtar kelimelerinin analiz edildiği bir çalışmada, ilgili dergilerde en çok değinilen turizm türünün sürdürülebilir turizm olduğu belirlenmiştir (Demirer ve Hatırnaz, 2023). Son yıllarda gerek bireyler gerek akademik çalışmalarda gittikçe popüler hale gelen bir başka olgu ise, yiyecek ve içeceğin merkezde olduğu turizm türleridir. Yiyecek ve içeceğin merkezde olduğu turizm türlerinden birisi gurme turizmidir.

Kökeni Fransızca "gourmet" sözcüğünden gelen gelen gurme kelimesi (Türkoğlu ve Kozak, 2015), günümüzde, en genel anlamıyla, iyi bir damak tadına, yiyecek ve içecekler konusunda bilgi birikimine ve deneyimine sahip olan kişiyi ifade etmektedir. Gurmeler, mutfak kültürü ve tarihini araştırmakta, sürekli yeni tatlar deneyerek tat algılarını geliştirmekte ve aynı zamanda yeme içme adabını bilmektedirler. Bu özellikleriyle gurmeler, yemek kültürünü sadece tüketmekle kalmamakta, aynı zamanda derinlemesine analiz etmekte ve tanıtmaktadırlar (Güngör ve Güngör, 2022; Öztürk ve Güven, 2022).

Gurme turizmi, yalnızca yiyecek ve içecek odaklı seyahatleri kapsayan, niş bir ilgi alanına hitap eden özel bir turizm türüdür (Beer, Ottenbacher ve Harrington, 2012). Dolayısıyla deneyim ve keyif almayı vurgulayan ünlü yemeklerin turizmi olarak kademeli bir şekilde gelişmektedir (Wei, 2015). Bu kapsamda yapılan seyahatler, ziyaretçilerin gastronomi deneyimlerini merkeze alarak farklı destinasyonlara gitmesini içermektedir. Gurme turistler genellikle, yerel mutfakların eşsiz lezzetlerini keşfetmeyi amaçlayan etkinliklere katılmaktadırlar. Bu etkinlikler arasında şaraphane turları ve şarap tadımları, ünlü şeflerin hazırladığı fine-dining restoran ziyaretleri, yöresel yemek festivalleri veya otantik mutfak deneyimleri gibi yüksek maliyetli ancak özel deneyimler yer almaktadır (Beer vd., 2012). Yerel üreticilerin ürettiği ürünlerin gurmeler tarafından satın alınması, tüketilmesi gurme turizminin gelişimi açısından da büyük önem arz etmektedir (Carral vd., 2025). Diğer amaçlı turizm faaliyetlerine ækatılanlar için de yerel gastronomik öğelerin tüketilmesi bölgenin daha fazla cazibe merkezi haline getirmektedir (Sangkaew vd., 2023).

Gurmelerin yapmış oldukları seyahatler, yerel mutfaklara olan ilgiyi artırarak bölgesel ekonomilere katkı sağlamaktadır. Özellikle, yapmış oldukları tavsiyeler sayesinde gastronomi turistlerinin ve diğer gurme turistlerinin ilgili bölgeye çekilmesine katkı sağlamaktadır (Bilge, Demirbaş ve Artukoğlu, 2019). Kitleleri etkileyebilen gurmelerin; sürdürülebilirliğe önem veren, çevreye duyarlı, organik, yerel ve yöresel ürünleri kullanan işletmeleri tercih ederek, yaşanacağı düşünülen gıda kıtlığı sorunlarının çözülmesinde, çeşitli pestisit ve hormonlar yüzünden verimsizleşen toprakların onarılmasında, lojistik maliyetleriyle artan gıda maliyetleri gibi sorunların giderilmesinde önemli bir rol oynayabilecekleri düşünülmektedir (Wei, 2015; Taş ve Olum, 2020). Bu bağlamda hem sürdürülebilirliğe önem veren hem de yiyecek-içecek temelli seyahat hareketlerine katılan bireyler neticesinde ilgili literatürde "yeşil gurme turizmi" (Wei, 2015: 546)

kavramı ortaya çıkmıştır. Wei (2015) yemek tüketicilerinin gıda güvenliği ve sağlığa olan artan talebiyle birlikte, yeşil gurme turizminin yeni bir seçenek olacağını ileri sürmektedir (Wei, 2015: 547).

Ulusal düzeyde turizm literatüründe KİT (Kelime İlişkilendirme Testi) kullanılarak gerçekleştirilen çalışmaların oldukça yaygın olduğu söylenebilir. Bu yöntem, katılımcıların belirli kavramlara ilişkin bilişsel yapılarının ve kavramsal çağrışımlarının ortaya çıkarılmasında güçlü bir nitel veri toplama aracı olarak kullanılmaktadır. Literatürde, farklı örneklem gruplarının çeşitli kavramlara yönelik algı, farkındalık ve anlamlandırma biçimlerini analiz etmeye yönelik çok sayıda araştırmaya rastlanmaktadır. Örneğin, akıllı turizm (Özışık Yapıcı, 2022), yavaş şehir (Coşkun ve Doğan, 2019), sürdürülebilir turizm (Keskin ve Örgün, 2015), iş etiği (Akyurt ve Mıhçı, 2019), ekoturizm (Kaya vd., 2022), sürdürülebilir gastronomi turizmi (Çetin ve Bora, 2022), Türk mutfağı (Karaman ve Girgin, 2023), serbest zaman ve rekreasyon (Altınay Özdemir, 2018; Kayan Ürgün, 2023), sürdürülebilir turizm (Yayla, 2020), kış turizmi (Paslı ve Zere, 2020), turizm eğitimi (Akyurt, 2019), yamaç paraşütü (Ön Esen ve Kılıç, 2020), gastronomi (Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017) ve organik gıda (Onat ve Keskin, 2019) kavramları bu yöntemin uygulandığı başlıca örnekler arasındadır. Bu çalışmalar, farklı turizm türlerinin veya sektörle ilişkili kavramların öğrenciler, çalışanlar ya da tüketiciler düzeyinde nasıl algılandığını belirleyerek kavramsal farkındalık oluşturulmasına önemli katkılar sunmaktadır.

Bu bağlamda KİT yöntemi, yalnızca kavramların tanınma düzeyini değil, aynı zamanda katılımcıların zihinsel kategorilerini, çağrışım yoğunluklarını ve kavramlar arası ilişkilerin bilişsel haritasını ortaya koyması bakımından oldukça değerlidir. Özellikle turizm ve gastronomi alanlarında, öğrencilerin sürdürülebilirlik, çevresel farkındalık, kültürel miras ya da tüketici davranışı gibi konulara yönelik zihinsel temsillerinin analiz edilmesi, geleceğin sektör profesyonellerinin algı yapılarını anlamak açısından önemli bilgiler sağlamaktadır.

Buradan hareketle bu çalışmanın temel amacı, literatürde son yıllarda ortaya çıkan ve sürdürülebilir turizm ile gurme turizmi kavramlarının birleşiminden türeyen "yeşil gurme" kavramına yönelik algı yapısını incelemektir. "Yeşil gurme" kavramı hem çevreye duyarlı hem de gastronomik deneyime odaklanan sürdürülebilir bir turizm yaklaşımı temsil etmektedir. Ancak bu kavram literatürde oldukça yenidir ve öğrenciler tarafından nasıl algılandığına dair herhangi bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu nedenle çalışmanın, gastronomi ve aşçılık eğitimi alan bireylerin yeşil gurme kavramına ilişkin bilişsel farkındalık düzeylerini, kavramı anlamlandırma biçimlerini ve kavramın gerçek anlamıyla zihinsel temsili arasındaki farklılıkları ortaya koyarak literatüre özgün bir katkı sunması hedeflenmiştir. Ayrıca bu kapsamda, öğrencilerin çevre duyarlılığı, sürdürülebilirlik bilinci ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik tutumlarının da dolaylı biçimde anlaşılabilmesi amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gurme turizmi, turizm literatüründe gastronomi turizmi, mutfak turizmi, şarap turizmi, yiyecek-içecek turizmi gibi terimlerle birbirleri yerine kullanılabilmektedir. Gurme turizmi, geniş bir bakış açısıyla yeme-içme anlamında özgül bir deneyim olarak yapılan faaliyetleri olarak ifade edilmektedir (Avcı ve İskender, 2022). Bu tanım genel olarak istenileni verse de özellikle gurme turizmini tanımlama açısından eksik kalmaktadır. Bu durum gastronomi turistinin temel motivasyonu ile gurme turistinin temel motivasyonu arasındaki farktan kaynaklanmaktadır (Orden-Mejía ve Moreno-Manzo, 2024). Gurme turizmi alanında son dönemlerde artan çalışmalar olsa da tanımlamalarda ve sınırlandırmalarda halen eksiklikler içermektedir. Ancak gurme turizmi, günümüze gelene kadar edinilen en geniş anlamıyla, yiyecek-içecekler konusunda uzmanlaşmış, geniş bilgi birikimine sahip, tat algısı gelişmiş, önerileriyle geniş kitleleri etkileyebilen kişilerin yaptığı seyahatler olarak açıklanabileceği düşünülmektedir (Nascimento, 2023; Orden-Mejía ve Moreno-Manzo, 2024). Gurmelerin, gurme turizmi kapsamında yaptıkları seyahatlerden

paylaştıkları olumlu izlenimler, ilgili bölgeler için potansiyel gurme turistleriyle, yiyecek ve içecek turistleri için çekicilik oluşturmaktadır. Bu durum, bölgenin tanıtılmasında, mutfak kültürünün geliştirilmesinde, dışarıdan gelen turistlerin harcamaları sayesinde bölge ekonomisinin gelişiminde önemli rol oynamaktadır (Türkoğlu, 2014). Bölgeye ait çeşitli geleneksel yiyecek ve içeceklerin talep edilmesi aynı zamanda kültürel mirasın aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Artan tüketim bölge halkının yerli gıda üretimini teşvik ederken, yeni iş fırsatları da oluşturmaktadır (Coşkun, Bişiren ve Gençer, 2024).

Çevre bilinci yüksek, sürdürülebilir ürünleri ifade etmek için yeşil nitelendirmesi kullanılmaktadır (Zheng, Tang, ve Xu, 2022). Bu tür ürünlerin üretim sürecinde işletmeler, çevreye verdiği zararı en aza indirilmesinde, üretimlerden artan atıkların azaltılmasında, su ve enerji sarfiyatının en aza indirilmesi konusunda çeşitli aksiyonlar almaktadır (Liu vd., 2020). Bu aksiyonların, üretimin gerçekleştirildiği çevredeki doğal kaynakların korunması ve çevrede yaşayanların yaşam kalitesinin artırılması gibi çeşitli faydaları bulunmaktadır (Le vd., 2006). Bu kapsamda çevreye duyarlı uygulamaların pazarlama, turizm, gastronomi, mimarlık gibi farklı bilim dallarında görüldüğünü söylemek mümkündür (Jarvis, Weeden, ve Simcock, 2010; Hasnelly ve Sari, 2012; Wei, 2015; Green ve Erasmus, 2024; Yu vd., 2024; Vincente, 2024; Zhang ve Xi, 2024; Kızıldağ ve Yıldız, 2024). "Yeşil pazarlama", "yeşil pazarlama stratejileri", "yeşil uygulamalar", "yeşil yatırım", "yeşil enerji", "yeşil inovasyon", "yeşil iklim politikaları", "yeşil turizm", "yeşil yönetim teknikleri", "yeşil teknoloji", "yeşil bina uygulamaları", "yeşil marka değeri", " yeşil müşteri odaklılık", "yeşil rakip" gibi birçok kavram kendisini göstermektedir (Hasnelly ve Sari, 2012; Wei, 2015; Chen vd., 2024; Green ve Erasmus, 2024; Yu vd., 2024; Vincente, 2024; Zhang ve Xi, 2024; Kızıldağ ve Yıldız, 2024). Bu kavramlara ek olarak Gastronomi alanında ise bu duruma örnek olarak "yeşil gurme turizmi" (Wei, 2015: 546) kavramı ortaya çıktığı görülmektedir.

(Wei (2015) yeşil gurme turizminin, makul planlama, yaratıcı tasarım, düzenli geliştirme ve uygun tanıtım satışları yoluyla özgün turizm kaynaklarını entegre ederek ve yeşil kalkınma ilkelerine uyularak değerinin gerçekleştirebileceğini ifade etmektedir. Yeşil kalkınmadan kasıt, insanların yaşamlarını sürdürebilmesi için ihtiyaç duyduğu çevre ve kültürü korumak amacıyla kaynakların uzun vadeli sürdürülebilir kullanımını sağlamayı hedefleyen sürdürülebilir kalkınma anlamına gelmektedir (Lu, 2003, akt. Wei, 2015: 546). Bu kapsamda, sürdürülebilir kalkınmanın rehber ilke olarak benimsenmesi ve enerji tüketimi ile atık üretiminin en aza indirilmesi gerektiği ifade edilmektedir (Wei, 2015).

Yeşil gurme turizmi kavramının, sürdürülebilir gastronomi ile yakından ilişkili olduğu söylenebilir. Sürdürülebilir gastronomi turizmini, yerel, otantik, nostaljik, sağlıklı, yüksek besin değerine sahip yiyecek ve içeceklerin ekolojik ve yerel yöntemlerle üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi olarak ifade etmek mümkündür (Akdağ, 2016). Visković ve Komac (2021) sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinde, ziyaretçilerin çevreye karşı sorumlu bir şekilde davranmalarının teşvik edildiğini ve gastronominin destinasyonların sürdürülebilir turizm gelişiminde kilit bir unsur olduğunu belirtmektedir (Visković ve Komac, 2021: 99). Çevreye karşı sorumlu davranmayı teşvik etmesi yanı sıra toplumsal ve sosyo-kültürel yapının korunmasını ve geliştirilmesini sağlamaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Özellikle toplum için yer edinmiş yerel yiyeceklerin coğrafi işaret aracılığıyla korunma altına alınması sayesinde kaybolmasının önüne geçilmekte, bu sayede sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin önemini göstermektedir (Denk ve Oğan, 2025). Kısaca yeşil gurme turizmi, gastronomik deneyimler ile sürdürülebilir uygulamaların bir birleşimini ifade etmektedir. Hem sürdürülebilir gastronomi turizmi hem de yeşil gurme turizmi kavramlarının ifade ettikleri unsurların birbirine oldukça yakın olduğu söylenebilir. Ancak sürdürülebilir gastronomi turizminin daha geniş bir perspektife odaklandığı, yeşil gurme turizminin ise çoğunlukla çevre dostu ürünlere, diğer bir ifadeyle, çevresel sürdürülebilirliğe odaklandığı düşünülmektedir.

YÖNTEM

Bu çalışmada Wei (2015: 546) tarafından gerçekleştirilen çalışmada geçen "green gourmet tourism" kavramında yer alan "green gourmet" kavramı, "yeşil gurme" şeklinde Türkçeleştirilerek, gastronomi ve aşçılık bölümü öğrencilerinin ilgili kavram hakkındaki düşüncelerini belirlemek amaçlanmıştır. Çalışmada yalnızca "green gourmet" kavramının temel alınarak Türkçeleştirilmesinin nedeni, "turizm" kavramının katılımcıların zihinlerini yönlendirmesinin önüne geçilmek istenmesidir. Çalışmanın amacı doğrultusunda kelime ilişkilendirme testinden faydalanılmıştır.

Kelime İlişkilendirme Testi (KİT), kelimeler arasındaki ilişkileri değerlendirmek, algıları ortaya çıkarmak, kavram yanılgılarını tespit etmek ve kavramsal ilişkiler kurmak için değerli bir araçtır (Karaman ve Karakuş, 2022). KİT'lerde bir dizi uyarıcı kelime (uyaranlar), akıllarına gelen ilk kelimeyle (yanıt kelimeleri) cevap veren katılımcılara kalem ve kurşun kalemle ya da sözlü olarak sunulur (Sharifi, Sabet ve Tahriri., 2018) ve katılımcılardan 30-45 saniye içinde uyarıcı kelimelerin zihinlerinde çağrıştırdığı kelimeleri yazmaları istenir (Coşkun ve Doğan, 2019).Yazılan kelimeler, katılımcıların duyguları, inançları, karakterleri ve düşünceleri de dahil olmak üzere özel dünyaları hakkında farklı gerçekleri göstermektedir (Sharifi vd., 2018).

Çalışmanın veri toplama aracında "Yeşil Gurme" kavramı bir sayfada alt alta 10 kez yazılmıştır. Bu düzenleme, katılımcıların kavrama ilişkin düşüncelerini birbirinden bağımsız şekilde ifade edebilmelerini sağlamak ve verebilecekleri zincirleme yanıt riskini ortadan kaldırmak amacıyla tercih edilmiştir (Keskin ve Örgün, 2015; Özışık Yapıcı, 2022). Böylelikle katılımcılar, her bir satırda "yeşil gurme" kavramını tekrar gördüklerinde zihinsel olarak yeniden odaklanmış ve kavrama ilişkin farklı çağrışımlar üretme fırsatı bulmuşlardır. Veri toplama işlemi gerçekleştirilmeden önce katılımcılara KİT'in amacı, uygulama süreci ve yönergeler hakkında gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır. Katılımcılardan 45 saniye içerisinde "yeşil gurme" kavramının zihinlerinde oluşturduğu çağrışımları yazmaları istenmiştir. Elde edilen kavramlar daha sonra sayı ve tür bakımından değerlendirilecek, katılımcıların benzer veya farklı düşünce yönelimleri ortaya konulacaktır. Ayrıca, katılımcılardan kavramla ilişkili bir cümle kurmaları istenmiş, bu sayede kavrama ilişkin genel anlam düzeyleri de belirlenmeye çalışılmıştır.

Elde edilen çağrışımlar öncelikle frekans ve farklı kelime sayısı açısından betimsel olarak analiz edilmiştir. Ardından, her bir kelimenin kaç farklı katılımcı tarafından tekrarlandığı hesaplanarak çağrışım yoğunluğu (association strength) değeri elde edilmiştir (katılımcı sayısı / N). Yüksek frekanslı kelimeler için, aynı katılımcı formunda birlikte geçen kelimeler tespit edilerek eş-çağrışım matrisleri oluşturulmuş ve bu matrise dayanarak kavram ağı (co-occurrence network) çıkarılmıştır. İki kelime arasındaki bağ gücünü göstermek için Jaccard benzerlik katsayısı kullanılmıştır.

Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) formunun geçerlik ve güvenirliğini sağlamak amacıyla çeşitli önlemler alınmıştır. Öncelikle içerik geçerliğini sağlamak için "yeşil gurme" kavramının kuramsal çerçevesi literatür taramasıyla belirlenmiştir. Bu kapsamda gurme turizmi, sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir gastronomi turizmi alanlarında gerçekleştirilen çalışmalar ile "green gourmet tourism" kavramını ele alan araştırmalar incelenmiş, kavramın bileşenleri sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk, gastronomik deneyim vb. olarak temel alınarak uyarıcı kelimenin "yeşil gurme" olarak yapılandırılmasına karar verilmiştir.

Görünüş geçerliği açısından, asıl uygulama öncesinde küçük bir öğrenci grubuna pilot uygulama yapılarak KİT'in anlaşılırlığı test edilmiştir. Pilot uygulama tasarlanırken literatürde yer alan süre ve usül esas alınmıştır. Bu pilot çalışma sonucunda öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını okuma ve verilen süre içinde çağrışım üretme konusunda güçlük yaşamadıkları, alt alta çağrışım yapmasını istediğimiz "yeşil gurme" kavramını yazarak farklı konularda kelimeler düşünmelerinin önüne geçilmiştir.

Araştırmanın yapı geçerliği, elde edilen çağrışımların içerik analizine tabi tutulması ve ortaya çıkan temaların ilgili kuramsal

çerçeveyle karşılaştırılması yoluyla desteklenmiştir. Toplam 201 farklı çağrışım, benzer anlam ve içerik bakımından bir araya getirilerek tematik kategoriler oluşturulmuş; bu süreçte turizm ve gastronomi alanında KİT kullanan çalışmaların izlediği adımlar temel alınmıştır.

Elde edilen temaların bir bölümünün sebze-baklagil, doğa-bitki, doğallık-sağlık, sürdürülebilirlik-çevre vb. literatürde "yeşil gurmenin" dayandığı sürdürülebilir gastronomi ve çevresel duyarlılık boyutlarıyla tutarlı olması, KİT'in kavramsal yapıyı ortaya çıkarma gücünü desteklemektedir. Öte yandan kavram yanılgılarının ve yüzeysel çağrışımların yüksekliği, öğrencilerin kavrama ilişkin bilişsel yapılarını ortaya koyan bulgular olarak değerlendirilmiş ve sonuçlar bölümünde tartışılmıştır.

KİT verilerinin analizinde güvenirliği sağlamak amacıyla çağrışımların ve kavrama ilişkin kurulan cümlelerin kodlanma süreci mümkün olduğunca sistematik ve şeffaf biçimde yürütülmüştür. Öncelikle araştırmacılar tarafından veri setinin tamamı birkaç kez okunarak ön kodlar ve olası temalar belirlenmiş, daha sonra bu ön kodlar üzerinden ayrıntılı bir kodlama şeması oluşturulmuştur. Ardından tüm çağrışımlar ve cümleler, iki araştırmacı tarafından birbirinden bağımsız olarak bu kodlama şemasına göre sınıflandırılmıştır. Kodlayıcılar arasındaki uyum, görüş birliği ve görüş ayrılığı sayıları dikkate alınarak hesaplanmış; ortaya çıkan uyum oranının kabul edilebilir düzeyde olduğu ve kodlamaların tutarlı biçimde gerçekleştirildiği görülmüştür. Uyuşmazlık bulunan durumlarda araştırmacılar bir araya gelerek ilgili ifadeleri tartışmış ve ortak karara varmıştır.

Araştırmanın çalışma grubunu, Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümlerinde öğrenim gören öğrenciler arasından rastgele seçilmiş olan katılımcılar oluşturmaktadır. Çalışma grubu olarak gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin tercih edilmesinin temel nedeni, "yeşil gurme" kavramının bu bölümlerin eğitim içerikleri ve mesleki yönelimleriyle doğrudan ilişkili olmasıdır. Bu sayede öğrencilerin, kavrama yönelik algı ve çağrışımlarının, alan bilgileriyle desteklenen daha anlamlı bir çerçevede değerlendirilebileceği düşünülmüştür. Çalışmanın amacı örnekleme uygun bir şekilde;

1. Gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin "yeşil gurme" kavramına ilişkin kelime çağrışımları nelerdir ve bu çağrışımlar hangi tematik kategoriler altında toplanmaktadır?
2. Öğrencilerin "yeşil gurme" kavramına ilişkin kurdukları cümleler hangi düzeyde bilimsel / yüzeysel bilgi içermektedir ve bu cümlelerde ne tür kavram yanılgıları ortaya çıkmaktadır?

şeklinde oluşturulmuştur. Çalışma kapsamında veri toplama aşamasına geçilmeden önce, Antalya Bilim Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 27.06.2024 tarih ve 2024/41 karar numarası ile gerekli etik onay alınmıştır. Onay sürecinin tamamlanmasının ardından, veri toplama aracı çevrimiçi bir form olarak tasarlanmış ve katılımcılara dijital ortamda ulaştırılmıştır. Katılımcılara uygulamaya geçmeden önce çalışmanın amacı, yöntemi ve süresi hakkında bilgilendirme yapılmış, ardından kavrama ilişkin akıllarına gelen çağrışımları yazmaları için 45 saniye, kavramla ilgili bir cümle kurmaları için 15 saniye olmak üzere toplamda 60 saniyelik bir süre verilmiştir.

Veri toplama süreci 20.07.2024–16.08.2024 tarihleri arasında yürütülmüş; bu süreçte öğrencilere çalışma hakkında genel bilgi verilmiş, gönüllülük esasına dayalı olarak katılım sağlanmıştır. Katılmayı kabul eden öğrencilere çevrimiçi formun bağlantı linki paylaşılmıştır. Belirlenen zaman diliminde 73 öğrenciden geçerli veri elde edilmiş, bu veriler analiz edilerek çalışma bulgularının oluşturulmasında kullanılmıştır.

BULGULAR

Yürütülen gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin yeşil gurme kavramına ilişkin kelime ilişkilendirme testi çalışmasında, 73 öğrenci katılmıştır. Katılımcıların cinsiyet dağılımına bakıldığında, %68,49'unu (n=50) erkek öğrenciler, %31,51'ini (n=23)

ise kadın öğrenciler oluşturmaktadır. Bu durum, araştırmaya katılan grubun büyük çoğunluğunu erkek öğrencilerin oluşturduğunu göstermektedir. Gastronomi ve aşçılık programlarının doğası gereği, uygulamalı mutfak derslerinin fiziksel olarak yoğun emek gerektirmesi ve sektörde erkek çalışan oranının görece daha yüksek olması, bu dağılımın oluşmasında etkili olduğu düşünülebilir. Benzer bir şekilde Akyurt (2019) Turizm lisans programında okuyan öğrenciler üzerine yaptığı çalışmasında büyük çoğunluk erkek olduğu görülmektedir. Öte yandan sektörel temsilcilerine yönelik yürütülen Keskin ve Örgün (2015) sürdürülebilir turizm olgusunun kavramsal analizi çalışmasında erkek çalışanların bir miktar yüksek olduğu görülmektedir.

Katılımcıların yaş aralıkları incelendiğinde, öğrencilerin çoğunluğunun 21–24 yaş aralığında (%57,53; n=42) yer aldığı, 20 yaş ve altı grubun %28,77'sini (n=21), 25 yaş ve üzeri grubun ise %13,70'ini (n=10) oluşturduğu belirlenmiştir. Bu bulgu, örneklemin büyük kısmının lisans düzeyinde öğrenim gören genç yetişkin bireylerden oluştuğunu ortaya koymaktadır. Yaş dağılımının bu şekilde yoğunlaşması, öğrencilerin henüz akademik ve mesleki gelişim süreçlerinin erken evresinde olduklarını, dolayısıyla "yeşil gurme" gibi yeni ve kavramsal düzeyde farkındalık gerektiren bir konuya ilişkin algılarının şekillenme aşamasında olduğunu düşündürmektedir.

Katılımcıların öğrenim gördükleri bölümlere göre dağılımı incelendiğinde ise, %79,45'inin (n=58) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, %20,55'inin (n=15) ise Aşçılık Programı öğrencilerinden oluştuğu görülmektedir. Bu oran, gastronomi öğrencilerinin araştırmada belirgin bir çoğunluğu temsil ettiğini göstermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin sürdürülebilirlik, yeşil mutfak, yerel ürün kullanımı ve çevre dostu üretim konularında daha kapsamlı teorik derslere sahip olmaları, onların "yeşil gurme" kavramına ilişkin daha geniş bir perspektife sahip olma olasılıklarını artırmaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, araştırma örneklemi demografik açıdan dengeli bir yapıya sahiptir. Katılımcıların büyük çoğunluğu genç yaş grubunda yer almakta ve gastronomi alanında lisans eğitimi veya aşçılık alanında ön lisans eğitimi görmektedir. Bu durum, çalışmanın hedeflediği "yeşil gurme" kavramına yönelik bilişsel farkındalık düzeyinin, geleceğin gastronomi profesyonelleri arasında nasıl şekillendiğini anlamak açısından önemli bir veri olduğu görülmektedir. Demografik özelliklere ait değerler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Özellikler

Değişkenler	*n*	*%*
Cinsiyet		
Erkek	50	68,49
Kadın	23	31,51
Yaş		
20 ve altı	21	28,77
21-24	42	57,53
25 ve üzeri	10	13,70
Bölüm		
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	58	79,45
Aşçılık	15	20,55

N=73

Kelime ilişkilendirme testi verileri incelendiğinde katılımcıların toplam 201 çağrışım üreterek "yeşil gurme" kavramını büyük ölçüde bitkisel gıdalar, doğa ve sağlık ekseninde anlamlandırdıkları görülmektedir. Bu üst kategori içinde en baskın temanın Sebze-Baklagil (n=88) olması, öğrencilerin kavramı öncelikle "sebze, maydanoz, brokoli, ıspanak" gibi yeşil renkli ve bitkisel içerikli ürünlerle özdeşleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Doğa-

Bitki (n=51) teması altında yer alan "yeşillik, doğa, ağaç, ot, toprak, bahçe" gibi çağrışımlar ise "yeşil gurme"yi doğayla iç içe, bitki örtüsü ve doğal çevreyle ilişkili bir yaşam tarzı olarak algıladıklarını göstermektedir. Doğallık-Sağlık (n=24) kategorisinde sıkça tekrarlanan "sağlıklı, doğal, sağlıklı yemek, fit, detoks, vitamin" gibi ifadeler, öğrencilerin kavramı sağlıklı beslenme ve beden iyilik hâliyle ilişkilendirdiklerine işaret etmektedir. Bununla birlikte Sürdürülebilirlik-Çevre (n=24) teması altında yer alan "sürdürülebilirlik, atıksız mutfak, doğa dostu ürünler, ekoloji, organik mutfak, coğrafi işaret, yerli üretim, yöresel ürünler" gibi nispeten daha az sayıda çağrışım, kavramın çevresel sorumluluk ve sürdürülebilir kalkınma boyutunun öğrenciler tarafından ikincil planda bırakıldığını göstermektedir. Meyve (n=14) teması da "elma, avokado, zeytin, limon" gibi örneklerle yine bitkisel ve "yeşil" imajı güçlendirmekte; ancak bu çağrışımlar da daha çok ürün düzeyinde kalmakta, üretim süreci, kaynak kullanımı veya ekolojik etki gibi derin sürdürülebilirlik unsurlarına sınırlı biçimde değinmektedir. Genel olarak bu bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi yoğun biçimde bitkisel temelli, doğal ve sağlıklı beslenme pratiği üzerinden tanımladıklarını; kavramın temelini oluşturan sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk ilkelerini ise daha sınırlı bir düzeyde zihinlerine yerleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Gurme odaklı kelimeler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Kelime İlişkilendirme Testi "Yeşil" Odaklı Temalar

Sebze-Baklagil (n=88)		*Doğa-Bitki (n=51)*		*Doğallık-Sağlık (n=24)*		*Sürdürülebilirlik-Çevre (n=24)*	
Sebze	24	Yeşillik	10	Sağlıklı	6	Sürdürülebilirlik	10
Maydanoz	13	Doğa	8	Doğal	4	Sürdürülebilir Gıdalar	1
Brokoli	9	Ağaç	7	Doğal Yemek	2	Organik Ürünler	1
Ispanak	5	Ot	6	Sağlık	2	Atıksız Mutfak	1
Kekik	5	Bitki	5	Sağlıklı Yemek	2	Yenilenebilir	1
Roka	3	Kuşburnu	1	Fit	2	Doğa Dostu Ürünler	1
Biber	3	Deniz Yosunu	1	Sağlıklı Yaşam	1	Çevreci	1
Dereotu	3	Taze Otlar	1	Doğal İçerik	1	Çevre	1
Soğan	2	Yeşil	1	Sağlıklı Ürünler	1	Organik	1
Salatalık	4	Botanik	1	Spor	1	Doğa Seven	1
Taze Kekik	1	Ot Yetiştiriciliği	1	Detoks	1	Ekoloji	1
Taze Soğan	1	Ağaç Sevici	1	Vitamin	1	Organik Mutfak	1
Semiz Otu	1	Fotosentez	1			Coğrafi İşaret	1
Bezelye	1	Yeşil Alan	1			Yerli Üretim	1
Nane	1	Yonca	1			Yöresel Ürünler	1
Marul	1	Taze Baharat	1			*Meyve (n=14)*	
Kişniş	1	Bahçe	1			Elma	4
Tere	1	Toprak	1			Meyve	2
Rozmari	1	Canlılık	1			Avokado	2
Kuşkonmaz	1	Yabani	1			Zeytin	2
Taze Fasulye	1					İncir	1
Bakla	1					Yeşil Elma	1
Bezelye Püresi	1					Meyveler	1
Baklagiller	1					Limon	1
Yeşil Yapraklı Sebze	1						
Yeşil Sebze	1						

Öğrencilerin "yeşil gurme" kavramının gurme bileşenini ağırlıklı olarak uzmanlık, tadım deneyimi ve seçkin gastronomi mekânları üzerinden tanımladıkları görülmektedir. Bu üst kategori içinde en yüksek frekansa sahip olan Profesyonellik-Uzmanlık (n=49) teması, "şef, aşçı, gastronom, yemek uzmanı, profesyonel, tecrübeli, işi bilen, damak tadı,

beceri, lezzet bilimi" gibi ifadelerle temsil edilmekte; bu durum öğrencilerin yeşil gurmeyi yalnızca sıradan bir tüketici değil, bilgi ve deneyim birikimine sahip gastronomi otoritesi olarak gördüklerini göstermektedir. Tadım-Gurmelik (n=30) teması altında yer alan "tadım, tadımcı, vegan gurme, ot gurmesi, farm to table gurme, yemek tadan, başarılı gurme" gibi çağrışımlar ise kavramın özellikle lezzet değerlendirme, ürün deneme ve yorumlama boyutuna vurgu yapıldığını ortaya koymakta; öğrencilerin gurmeyi yeni tatlar keşfeden ve bu tatlar üzerinde yargıda bulunan kişi olarak konumlandırdığını göstermektedir. Gastronomi-Mutfak (n=23) teması kapsamında görülen "gastronomi, mutfak, soğuk mutfak, tabak, sunum, üretim, kültür, Michelin Guide, Yeşil Michelin Yıldızı" gibi ifadeler, gurmenin faaliyet alanının profesyonel mutfaklar, tabak sunumları ve yüksek standartlı restoran kültürü ile ilişkilendirildiğine işaret etmektedir. Benzer şekilde Yer-Restoran (n=12) teması "restoran, Urla OD restoran, Od Urla, Ege, Akdeniz, müşteri" gibi çağrışımlarla gurmeyi belirli destinasyonlar ve nitelikli yeme-içme işletmeleriyle bağdaştırmakta; Etkinlik-Program (n=8) teması ise "etkinlik, ot festivali, yemek programları, seyahat, gezi, Chef's Table" gibi ifadelerle gurmenin gastronomi temalı gezi, festival ve medya içerikleriyle iç içe bir profil olarak algılandığını göstermektedir. Genel olarak bu bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi yalnızca "yeşil/bitkisel beslenen kişi" olarak değil, aynı zamanda yüksek damak tadına sahip, profesyonel bilgi düzeyi yüksek, nitelikli restoran ve etkinlikleri takip eden seçici bir gurme figürü olarak konumlandırdıklarını; dolayısıyla kavramın "gurme" bileşenini oldukça güçlü ve detaylı bir biçimde zihinlerinde yapılandırdıklarını ortaya koymaktadır. Gurme odaklı temalar Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Kelime İlişkilendirme Testi "Gurme" Odaklı Temalar

Profesyonellik-Uzmanlık (n=49)				*Tadım-Gurmelik (n=30)*			
Şef	12	Çiftçi	1	Tadım	7	İyi Gurme	1
Vedat Milor	7	Çiftçilik	1	Tadımcı	4	Ot Gurmesi	1
Bilgili	3	Tecrübe Hayat	1	Tarım Gurmesi	2	Onaylı Gurme	1
Aşçı	2	Denetimci	1	Bitkisel Gurmelik	2	Farm to Table Gurme	1
Doğa Seven	2	Doğa Dostu Gurme	1	Vegan Gurme	1	Yemek Tadan	1
Bitki Bazlı Aşçılık	1	Profesyonel	1	Vegan Tadımcı	1	Sürdürülebilir Gurme	1
İşinde İyi	1	Yemek Uzmanı	1	Vejetaryen Gurme	1	Sos Gurmesi	1
Eğitimli Kişi	1	Ayhan Sicimoğlu	1	Yemek Deneyimleyen	1	Gurme	1
Doğal Şef	1	Beceri	1	Gurmelik	1	Başarılı Gurme	1
Bilge	1	Denetleme	1	Gastronom	1		
İşi Bilen	1	Damak Tadı	1	*Yer-Restoran (n=12)*		*Etkinlik-Program (n=8)*	
Tecrübeli	1	Yetenek	1	Restoran	3	**Etkinlik**	**1**
Doğada Ot Vb. Arayan Kimse	1	Etkinliklere Katılır	1	Uzakdoğu	*1*	Ot Festivali	1
Bilinç	1	Lezzet Bilimi	1	Urla Od Restoran	1	Televizyon	1
Gastronomi-Mutfak (n=23)				Od Urla	1	Program	1
Gastronomi	3	Blench	1	Urla	1	Yemek Programları	1
Mutfak	3	Bıçak	1	Ege	1	Seyahat	1
Soğuk Mutfak	2	Ocak	1	Gemlik	1	Gezi	1
Tabak	2	Sunum	1	Akdeniz	1	Chefs Table	1
Vejetaryen Mutfağı	1	Sıcak	1	Dünya	1		
Michelin Guide	**1**	Kültür	1	Müşteri	1		
Farm to Table	**1**	Üretim	1				
Yeşil Michelin Yıldızı	**1**	Derece	1				
Michelin	**1**						

Bitki (n=51) teması altında yer alan "yeşillik, doğa, ağaç, ot, toprak, bahçe" gibi çağrışımlar ise "yeşil gurme"yi doğayla iç içe, bitki örtüsü ve doğal çevreyle ilişkili bir yaşam tarzı olarak algıladıklarını göstermektedir. Doğallık-Sağlık (n=24) kategorisinde sıkça tekrarlanan "sağlıklı, doğal, sağlıklı yemek, fit, detoks, vitamin" gibi ifadeler, öğrencilerin kavramı sağlıklı beslenme ve beden iyilik hâliyle ilişkilendirdiklerine işaret etmektedir. Bununla birlikte Sürdürülebilirlik-Çevre (n=24) teması altında yer alan "sürdürülebilirlik, atıksız mutfak, doğa dostu ürünler, ekoloji, organik mutfak, coğrafi işaret, yerli üretim, yöresel ürünler" gibi nispeten daha az sayıda çağrışım, kavramın çevresel sorumluluk ve sürdürülebilir kalkınma boyutunun öğrenciler tarafından ikincil planda bırakıldığını göstermektedir. Meyve (n=14) teması da "elma, avokado, zeytin, limon" gibi örneklerle yine bitkisel ve "yeşil" imajı güçlendirmekte; ancak bu çağrışımlar da daha çok ürün düzeyinde kalmakta, üretim süreci, kaynak kullanımı veya ekolojik etki gibi derin sürdürülebilirlik unsurlarına sınırlı biçimde değinmektedir. Genel olarak bu bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi yoğun biçimde bitkisel temelli, doğal ve sağlıklı beslenme pratiği üzerinden tanımladıklarını; kavramın temelini oluşturan sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk ilkelerini ise daha sınırlı bir düzeyde zihinlerine yerleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Gurme odaklı kelimeler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Kelime İlişkilendirme Testi "Yeşil" Odaklı Temalar

Sebze-Baklagil (n=88)		*Doğa-Bitki (n=51)*		*Doğallık-Sağlık (n=24)*		*Sürdürülebilirlik-Çevre (n=24)*	
Sebze	24	Yeşillik	10	Sağlıklı	6	Sürdürülebilirlik	10
Maydanoz	13	Doğa	8	Doğal	4	Sürdürülebilir Gıdalar	1
Brokoli	9	Ağaç	7	Doğal Yemek	2	Organik Ürünler	1
Ispanak	5	Ot	6	Sağlık	2	Atıksız Mutfak	1
Kekik	5	Bitki	5	Sağlıklı Yemek	2	Yenilenebilir	1
Roka	3	Kuşburnu	1	Fit	2	Doğa Dostu Ürünler	1
Biber	3	Deniz Yosunu	1	Sağlıklı Yaşam	1	Çevreci	1
Dereotu	3	Taze Otlar	1	Doğal İçerik	1	Çevre	1
Soğan	2	Yeşil	1	Sağlıklı Ürünler	1	Organik	1
Salatalık	4	Botanik	1	Spor	1	Doğa Seven	1
Taze Kekik	1	Ot Yetiştiriciliği	1	Detoks	1	Ekoloji	1
Taze Soğan	1	Ağaç Sevici	1	Vitamin	1	Organik Mutfak	1
Semiz Otu	1	Fotosentez	1			Coğrafi İşaret	1
Bezelye	1	Yeşil Alan	1			Yerli Üretim	1
Nane	1	Yonca	1			Yöresel Ürünler	1
Marul	1	Taze Baharat	1			*Meyve (n=14)*	
Kişniş	1	Bahçe	1			Elma	4
Tere	1	Toprak	1			Meyve	2
Rozmari	1	Canlılık	1			Avokado	2
Kuşkonmaz	1	Yabani	1			Zeytin	2
Taze Fasulye	1					İncir	1
Bakla	1					Yeşil Elma	1
Bezelye Püresi	1					Meyveler	1
Baklagiller	1					Limon	1
Yeşil Yapraklı Sebze	1						
Yeşil Sebze	1						

Öğrencilerin "yeşil gurme" kavramının gurme bileşenini ağırlıklı olarak uzmanlık, tadım deneyimi ve seçkin gastronomi mekânları üzerinden tanımladıkları görülmektedir. Bu üst kategori içinde en yüksek frekansa sahip olan Profesyonellik-Uzmanlık (n=49) teması, "şef, aşçı, gastronom, yemek uzmanı, profesyonel, tecrübeli, işi bilen, damak tadı,

beceri, lezzet bilimi" gibi ifadelerle temsil edilmekte; bu durum öğrencilerin yeşil gurmeyi yalnızca sıradan bir tüketici değil, bilgi ve deneyim birikimine sahip gastronomi otoritesi olarak gördüklerini göstermektedir. Tadım-Gurmelik (n=30) teması altında yer alan "tadım, tadımcı, vegan gurme, ot gurmesi, farm to table gurme, yemek tadan, başarılı gurme" gibi çağrışımlar ise kavramın özellikle lezzet değerlendirme, ürün deneme ve yorumlama boyutuna vurgu yapıldığını ortaya koymakta; öğrencilerin gurmeyi yeni tatlar keşfeden ve bu tatlar üzerinde yargıda bulunan kişi olarak konumlandırdığını göstermektedir. Gastronomi-Mutfak (n=23) teması kapsamında görülen "gastronomi, mutfak, soğuk mutfak, tabak, sunum, üretim, kültür, Michelin Guide, Yeşil Michelin Yıldızı" gibi ifadeler, gurmenin faaliyet alanının profesyonel mutfaklar, tabak sunumları ve yüksek standartlı restoran kültürü ile ilişkilendirildiğine işaret etmektedir. Benzer şekilde Yer-Restoran (n=12) teması "restoran, Urla OD restoran, Od Urla, Ege, Akdeniz, müşteri" gibi çağrışımlarla gurmeyi belirli destinasyonlar ve nitelikli yeme-içme işletmeleriyle bağdaştırmakta; Etkinlik-Program (n=8) teması ise "etkinlik, ot festivali, yemek programları, seyahat, gezi, Chef's Table" gibi ifadelerle gurmenin gastronomi temalı gezi, festival ve medya içerikleriyle iç içe bir profil olarak algılandığını göstermektedir. Genel olarak bu bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi yalnızca "yeşil/bitkisel beslenen kişi" olarak değil, aynı zamanda yüksek damak tadına sahip, profesyonel bilgi düzeyi yüksek, nitelikli restoran ve etkinlikleri takip eden seçici bir gurme figürü olarak konumlandırdıklarını; dolayısıyla kavramın "gurme" bileşenini oldukça güçlü ve detaylı bir biçimde zihinlerinde yapılandırdıklarını ortaya koymaktadır. Gurme odaklı temalar Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Kelime İlişkilendirme Testi "Gurme" Odaklı Temalar

Profesyonellik-Uzmanlık (n=49)				*Tadım-Gurmelik (n=30)*			
Şef	12	Çiftçi	1	Tadım	7	İyi Gurme	1
Vedat Milor	7	Çiftçilik	1	Tadımcı	4	Ot Gurmesi	1
Bilgili	3	Tecrübe Hayat	1	Tarım Gurmesi	2	Onaylı Gurme	1
Aşçı	2	Denetimci	1	Bitkisel Gurmelik	2	Farm to Table Gurme	1
Doğa Seven	2	Doğa Dostu Gurme	1	Vegan Gurme	1	Yemek Tadan	1
Bitki Bazlı Aşçılık	1	Profesyonel	1	Vegan Tadımcı	1	Sürdürülebilir Gurme	1
İşinde İyi	1	Yemek Uzmanı	1	Vejetaryen Gurme	1	Sos Gurmesi	1
Eğitimli Kişi	1	Ayhan Sicimoğlu	1	Yemek Deneyimleyen	1	Gurme	1
Doğal Şef	1	Beceri	1	Gurmelik	1	Başarılı Gurme	1
Bilge	1	Denetleme	1	Gastronom	1		
İşi Bilen	1	Damak Tadı	1	*Yer-Restoran (n=12)*		*Etkinlik-Program (n=8)*	
Tecrübeli	1	Yetenek	1	Restoran	3	**Etkinlik**	**1**
Doğada Ot Vb. Arayan Kimse	1	Etkinliklere Katılır	1	Uzakdoğu	*1*	Ot Festivali	1
Bilinç	1	Lezzet Bilimi	1	Urla Od Restoran	1	Televizyon	1
Gastronomi-Mutfak (n=23)				Od Urla	1	Program	1
Gastronomi	3	Blench	1	Urla	1	Yemek Programları	1
Mutfak	3	Bıçak	1	Ege	1	Seyahat	1
Soğuk Mutfak	2	Ocak	1	Gemlik	1	Gezi	1
Tabak	2	Sunum	1	Akdeniz	1	Chefs Table	1
Vejetaryen Mutfağı	1	Sıcak	1	Dünya	1		
Michelin Guide	**1**	Kültür	1	Müşteri	1		
Farm to Table	**1**	Üretim	1				
Yeşil Michelin Yıldızı	**1**	Derece	1				
Michelin	**1**						

Toplam 131 çağrışımın hem bitkisel/sağlıklı beslenme hem de gastronomik deneyim boyutlarını aynı anda içerdiği görülmektedir. Bu kategori içinde en yüksek frekansa sahip Yiyecek-İçecek (n=58) teması, "yemek, salata, vegan yemek, yeşil gıdalar, yeşil ürünler, et, şarap, zeytinyağlılar, sos, yağ" gibi ifadelerle temsil edilmekte; bu durum öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını, hem "yeşil" (bitkisel/sağlıklı) hem de "gurme" (özenli, seçkin ve lezzet odaklı) tüketim pratiklerinin birleştiği bir yeme-içme deneyimi olarak gördüklerini göstermektedir. Beslenme Türü (n=37) teması altında yer alan "vejetaryen, vegan, vejetaryen yemeyi seven, doğal beslenme, hayvansal ürünlerden uzaklaşma" gibi çağrışımlar, öğrencilerin kavramı önemli ölçüde belirli diyet kimlikleri (vegan/vejetaryen) üzerinden anlamlandırdıklarını ortaya koymakta; "yeşil" vurgusunun çoğu zaman sürdürülebilirlikten ziyade hayvansal ürünlerden uzak beslenme tarzına indirgenerek kavramsallaştırıldığını düşündürmektedir. Duyusal Deneyim (n=19) teması kapsamında öne çıkan "lezzet, tat, tazelik, tatlı, ekşi, koku, tuz, fresh" gibi ifadeler, yeşil gurme deneyiminin öğrencilerin zihninde güçlü biçimde duyusal haz ve lezzet kalitesi ile ilişkilendirildiğini; bu yönüyle gurme boyutunun, yeşil içerikle birleşerek "hem lezzetli hem sağlıklı/doğal" bir profil oluşturduğunu göstermektedir. Beklenti-Deneyim (n=17) teması ise "kalite, zevk, verimlilik, temiz, özen, trend, pahalı, deneyim, emek" gibi çağrışımlarla, öğrencilerin yeşil gurmeyi yüksek kalite beklentisi, özenli üretim, emek ve prestijle ilişkilendirdiklerine işaret etmektedir. Genel olarak bu bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi; sağlıklı/bitkisel beslenme, duyusal lezzet ve yüksek kalite beklentisinin kesiştiği, nitelikli bir gastronomik deneyim alanı olarak gördüklerini ortaya koymaktadır. Ancak kullanılmış olan "yeşil gıdalar, yeşil besin zinciri, doğal beslenme" gibi kavramlar daha çok bireysel tüketim ve diyet tercihi düzeyinde kalmakta; kavramın daha geniş çerçevesini oluşturan sürdürülebilir üretim-tüketim dengesi, çevresel etki ve yeşil kalkınma ilkeleri bu kesişim alanında bile sınırlı düzeyde görünür olmaktadır. Hem yeşil hem de gurme odaklı temalara ait değerler Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4. Kelime İlişkilendirme Testi "Hem Yeşil, Hem Gurme" Odaklı Temalar

Yiyecek-İçecek (n=58)				*Beklenti-Deneyim (n=17)*			
Yemek	18	Dolma	1	Kalite	2	Özen	1
Salata	9	Çorba	1	Yaşam	1	Trend	1
Vegan Yemek	2	Yeşil Besin Zinciri	1	Önemli	1	Pahalı	1
Yeşil Gıdalar	2	Kahvaltı	1	Güzel	1	Seçicilik	1
Yeşil Ürünler	2	Su	1	Verimlilik	1	Deneyim	1
Et	2	Tavuk	1	Zevk	1	Emek	1
Şarap	2	Kokteyl	1	Temiz	1	Hayat	1
Akdeniz Yemekleri	1	Zeytinyağlılar	1	Yenilik	1	Görüş	1
Makarna	1	Sirke	1	*Duyusal Deneyim (n=19)*			
Sos	3	Yağ	5	Lezzet	7	**Koku**	**1**
Pesto Sos	1	Yeşil Yağ	1	Tat	3	**Tuz**	**1**
Beslenme Türü (n=37)				Tazelik	*2*	Wasabi	1
Vejetaryen	**19**	Vegi	1	Tatlı	1	Taze	1
Vegan	13	Doğal Beslenme	1	Ekşi	1	Fresh	1
Vejetaryen Yemeyi Seven	2	Hayvansal Ürünlerden Uzaklaşma	1				

Kalan son kategori için toplam 22 çağrışımın "yeşil gurme" kavramıyla doğrudan ilişkisi zayıf, dolaylı ya da oldukça soyut bir biçimde kurulduğu görülmektedir. Bu kategori altında yer alan "insan, ay, kale, kategori, lojistik, ölçüm, hayvan, kapitalizm" gibi ifadeler, öğrencilerin bir kısmının kavramla anlamlı bir bağ kurmakta zorlandığını ve çağrışımların

zaman zaman kavramdan koparak rastlantısal ya da yüzeysel düzeyde kaldığını göstermektedir. Benzer şekilde "yeşil rengi, renk, mavi, boya, yeşil boya" gibi renk odaklı çağrışımlar, öğrencilerin "yeşil" sözcüğünü yalnızca renk düzeyinde algılayarak kavramı semantik olarak parçaladıklarını; "yeşil gurme"yi bütüncül bir sürdürülebilirlik ve gastronomi kavramı yerine, yalnızca "yeşil olan şeyler" üzerinden tanımlamaya yöneldiklerini düşündürmektedir. "Ödül, puanlama, ihracat, mutfak bahçesi, şişman insan, afiyet" gibi kavramlar ise kısmen gastronomi, tüketim veya sektörle ilişkilendirilebilse de "yeşil gurme"nin kuramsal içeriğiyle (sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk, yeşil kalkınma, sürdürülebilir gastronomi turizmi gibi) doğrudan örtüşmemektedir. Bu bulgular, katılımcı grubun bir bölümünün kavrama yönelik bilişsel yapılarını henüz netleştiremediğini; kavramı bazen yalnızca sözcük düzeyinde (renk, şekil, soyut çağrışım) ele aldığını ve bu nedenle kavram yanılgısı / kavramsal dağınıklık niteliği taşıyan çağrışımların da ortaya çıktığını göstermektedir. Bu durum, çalışmanın sonuçlarıyla birlikte değerlendirildiğinde, "yeşil gurme" kavramının öğrenciler için yeni, soyut ve henüz tam anlamıyla içselleştirilmemiş bir yapı olduğunu bir kez daha desteklemektedir. Diğer odaklı temalara ait kelimeler Tablo 5'de verilmiştir.

Tablo 5. Kelime İlişkilendirme Testi "Diğer" Odaklı Temalar

İnsan	2	Şişman İnsan	1
Ay	2	Afiyet	1
Kale	1	Boya	1
Kategori	1	İhracat	1
İnsan	1	Mutfak Bahçesi	1
Yeşil Rengi	1	Yeşil Boya	1
Lojistik	1	Kapitalizm	1
Puanlama	1	Ölçüm	1
Renk	1	Hayvan	1
Ödül	1	Mavi	1

Kelime ilişkilendirme testi sonucunda elde edilen bulgular incelendiğinde, katılımcıların "yeşil gurme" kavramına yönelik toplam 476 çağrışımda bulunduğu ve bu çağrışımların içerik benzerliklerine göre çeşitli temalar altında toplandığı görülmüştür. Katılımcıların verdikleri yanıtların en fazla yoğunlaştığı temalar sırasıyla sebze-baklagil (n=88), yiyecek-içecek (n=58), doğa-bitki (n=51) ve profesyonellik-uzmanlık (n=49) olmuştur. Bu bulgu, öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını öncelikli olarak bitkisel gıdalar, doğal beslenme, doğa ile bütünleşmiş yaşam biçimi ve gastronomik uzmanlık kavramlarıyla ilişkilendirdiklerini ortaya koymaktadır. Sebze-baklagil teması altında sıkça tekrarlanan "sebze", "maydanoz", "brokoli" ve "ıspanak" gibi kelimeler, öğrencilerin yeşil gurmeyi bitkisel temelli, sağlıklı ve çevre dostu bir beslenme biçimi olarak algıladıklarını göstermektedir. Yiyecek-içecek teması altında öne çıkan "yemek", "salata", "sos", "zeytinyağlılar" ve "şarap" gibi ifadeler ise kavramın gastronomik boyutunun öğrenciler tarafından ön planda tutulduğunu göstermektedir. Doğa-bitki temasında yer alan "doğa", "bitki", "toprak", "bahçe" ve "yeşillik" gibi kelimeler, öğrencilerin çevre bilincine sahip bir gurme profiline dair farkındalık geliştirdiklerini ortaya koyarken; profesyonellik-uzmanlık temasında yer alan "şef", "Vedat Milor", "bilgili", "aşçı" ve "profesyonel" kelimeleri, gurmenin yalnızca tüketici kimliğiyle değil, bilgi ve deneyim sahibi bir gastronomi uzmanı olarak da algılandığını göstermektedir. Ayrıca, beslenme türleri (n=37), tadım-gurmelik (n=30), doğallık-sağlık (n=24), sürdürülebilirlik-çevre (n=24) ve gastronomi-mutfak (n=23) gibi diğer temalar da katılımcıların kavramı daha çok sağlık, doğallık, lezzet ve çevre duyarlılığıyla ilişkilendirdiklerini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, kavramın daha derin boyutu olan sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk unsurlarının sınırlı düzeyde vurgulandığı anlaşılmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, öğrencilerin "yeşil

gurme" kavramını ağırlıklı olarak bitkisel beslenme, doğallık, sağlık ve gastronomik deneyim bağlamında yorumladıkları, ancak kavramın ekolojik ve sürdürülebilir kalkınma boyutlarını yeterince içselleştiremedikleri görülmektedir.

Şekil 1'de yer alan kelime bulutu, katılımcıların "yeşil gurme" kavramına yönelik zihinlerinde oluşan çağrışımları görsel olarak özetlemektedir. Kelimelerin büyüklüğü, katılımcılar tarafından belirtilme sıklığını temsil etmektedir. Buna göre, en çok tekrarlanan kelimeler arasında "yemek", "yeşil", "vejetaryen", "vegan", "doğa", "sebze", "sağlıklı" ve "gurme" kavramlarının öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını öncelikli olarak bitkisel temelli beslenme, doğallık, sağlık ve çevre bilinci gibi unsurlarla ilişkilendirdiklerini göstermektedir. Katılımcılar için "yemek" ve "yeşil" kelimeleri, kavramın hem gastronomik hem de ekolojik yönünü temsil etmektedir. "Vegan" ve "vejetaryen" ifadelerinin sıkça tekrarlanması, öğrencilerin kavramı sürdürülebilirlik perspektifinden ziyade belirli bir beslenme biçimiyle özdeşleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, "doğa", "ağaç", "bitki", "yeşillik" ve "sürdürülebilirlik" gibi kelimelerin yer alması, kavrama yönelik çevresel farkındalığın tamamen eksik olmadığını, ancak kavramsal derinliğin sınırlı kaldığını göstermektedir. Ayrıca, "şef", "mutfak", "lezzet", "tat", "brokoli", "maydanoz" ve "salata" gibi kelimeler, kavramın gastronomi eğitimi bağlamında algılandığını ve öğrencilerin "yeşil gurme"yi hem mutfak pratiği hem de duyusal deneyimlerle ilişkilendirdiğini göstermektedir. Genel olarak kelime bulutu, öğrencilerin kavramı daha çok bireysel tüketim, sağlıklı beslenme ve doğayla bütünleşme üzerinden yorumladığını; buna karşın kavramın sürdürülebilir gastronomi, etik tüketim ve çevresel sorumluluk boyutlarını yeterince içselleştiremediklerini ortaya koymaktadır.

Şekil 1. Kelime Bulutu

Katılımcıların "yeşil gurme" kavramına ilişkin kurmuş oldukları cümlelerin sınıflandırılması yer almaktadır. Elde edilen verilere göre, katılımcıların hiçbirinin bilimsel bilgi içeren cümle kurmadığı, yalnızca dokuz katılımcının bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren ifadeler kullandığı belirlenmiştir. Buna karşın, 49 katılımcının kavram yanılgısı içeren cümle kurduğu ve 15 katılımcının ise herhangi bir cümle yazmadığı görülmektedir. Bu bulgu, öğrencilerin büyük çoğunluğunun "yeşil gurme" kavramına ilişkin akademik veya kuramsal bir bilgiye sahip olmadığını, kavramı daha çok günlük yaşamda duyulan ifadelerle ve sınırlı bir farkındalık düzeyinde ele aldıklarını göstermektedir. Katılımcıların kavrama ilişkin ifadelerinde çoğunlukla "sağlıklı yemek", "vejetaryen beslenme" ya da "doğa dostu kişi" gibi yüzeysel tanımlamalara yer verdikleri, dolayısıyla kavramı sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk ve gastronomik farkındalık açısından yeterince derinleştiremedikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca, kavram yanılgısı içeren cümlelerin yüksek oranda olması, öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını "vegan" veya "vejetaryen" kimliklerle eşdeğer görme eğiliminde olduklarını ortaya koymaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, bu sonuçlar öğrencilerin kavrama ilişkin bilgi düzeylerinin düşük olduğunu, yeşil gurme kavramını daha çok yüzeysel çağrışımlarla tanımladıklarını ve kavramın bilimsel içeriğini tam olarak kavrayamadıklarını göstermektedir. Kavrama ilişkin kurulan cümlelerin sınıflandırılması Tablo 6'da verilmiştir.

Tablo 6. Kavrama İlişkin Kurulan Cümlelerin Sınıflandırılması

Bilimsel Bilgi İçeren Cümle	Bilimsel Olmayan veya Yüzeysel Bilgi İçeren Cümle	Kavram Yanılgısı İçeren Cümle	Boş
0	9	49	15

Katılımcıların "yeşil gurme" kavramına ilişkin kurmuş oldukları örnek cümleler yer almaktadır. Elde edilen veriler incelendiğinde, öğrencilerin büyük bir kısmının kavramı yüzeysel bir biçimde ele aldığı, yalnızca çevre dostu, doğal ya da sağlıklı yaşam temaları üzerinden yorumladığı görülmektedir. Bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümlelerde, katılımcılar genellikle "doğayla iç içe gastronomik lezzet turu", "taze, yeşil, doğal, çevre dostu yemek kültürü" ya da "sağlıklı yaşama önem veren bir konsept" gibi ifadeler kullanarak kavramı çevresel farkındalık ve doğallık vurgusu üzerinden tanımlamışlardır. Bununla birlikte, bu cümlelerde kavramın sürdürülebilirlik ilkeleri, üretim-tüketim dengesi veya gastronomide yeşil kalkınma anlayışıyla bağlantısı derinlemesine açıklanmamıştır. Örnek cümleler Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7. Örnek Cümleler

Bilimsel Olmayan veya Yüzeysel Bilgi İçeren Cümle	Bilimsel Olmayan veya Yüzeysel Bilgi İçeren Cümle
	Taze, yeşil, doğal, çevre dostu yemek kültürü
	Ürünlerin tüketimlerinde çevreye önem veren farkındalığı olan kişi
	Ürünlerin tüketimlerinde çevreye önem veren farkındalığı olan kişi
	Sürdürülebilir tadım kültürünü ifade ediyor
	Doğa dostu ve farm to table'ı destekleyen bir gurmeyi ifade ediyor
	Sağlıklı yaşama önem veren bir konsept
	Sağlıklı ve kalite düzeyi yüksek bir mutfak tarzı
Kavram Yanılgısı İçeren Cümle	Sebzelerle hazırlanmış yemekler
	Vegan ürünlerle yapılan yiyecekler
	Vejetaryen yemekleri tadan kişi
	Sadece sebze ve meyve tadımı yapan gurme
	Sağlığa yararlı ürünlerin işlenmesi ve tüketicilere tattırılması
	Michelin guide'da bulunan geri dönüşüm 0 atık restoranlara verilen ödül
	Yeşil gurme vegan ya da vejetaryen olabilir

Kavram yanılgısı içeren cümlelerde ise öğrencilerin "yeşil gurme"yi çoğunlukla "vegan" veya "vejetaryen" kavramlarıyla özdeşleştirdikleri görülmektedir. "Sebzelerle hazırlanmış yemekler", "vejetaryen yemekleri tadan kişi" veya "sadece sebze ve meyve tadımı yapan gurme" gibi ifadeler, öğrencilerin kavramı bitkisel temelli beslenme biçimiyle sınırladıklarını göstermektedir. Bunun yanı sıra bazı katılımcıların "Michelin Guide'da bulunan geri dönüşüm veya sıfır atık restoranlara verilen ödül" gibi ifadelerle kavramı çevresel ödül veya etiketleme sistemiyle ilişkilendirdikleri de dikkat çekmektedir. "Yeşil gurme vegan ya da vejetaryen olabilir" cümlesi ise kavramın yalnızca belirli bir diyet tipiyle sınırlandırıldığını göstermekte, oysa kavramın özünde çevre bilinci, kaynak tasarrufu ve sürdürülebilir gastronomi ilkeleri yer almaktadır.

Verilen cevaplar farklı analizler uygulanarak incelendiğinde, öğrencilerin "yeşil gurme" kavramını en çok "sebze", "yemek", "vejeteryan" ve "vegan" kelimeleriyle ilişkilendirdikleri görülmektedir. "Sebze" kelimesinin 22 kez tekrar edilmesi ve katılımcıların yaklaşık üçte biri (güç ≈ 0,30) tarafından yazılması, kavramın zihinsel merkezinde bitkisel gıdalar olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde "yemek" (f=18), "vejeteryan" (f=17) ve "vegan" (f=13) kelimeleri de yüksek oranlarla ortaya çıkmış; bu da yeşil gurme imajının öğrenciler için ağırlıklı olarak bitkisel temelli, et tüketiminin azaltıldığı bir beslenme tarzı üzerinden kurgulandığını ortaya koymuştur. "Şef", "yeşillik", "salata", "maydanoz", "doğa", "lezzet" ve "sağlıklı" gibi

kelimelerin de görece yüksek ilişkilendirme gücü değerlerine sahip olması, kavramın sadece diyet tipiyle değil, aynı zamanda sağlıklı, doğal ve doğayla ilişkili bir gastronomik deneyim olarak algılandığını göstermektedir. Buna karşın "sürdürülebilirlik" ve türevi ifadelerin frekansının orta düzeyde kalması (güç≈0,10 civarında), öğrencilerin zihninde "yeşil gurme"nin henüz sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk ekseninde güçlü bir çekirdek kavram hâline gelmediğini, daha çok "sağlıklı/vejeteryan/vegan yemek" çağrışımlarıyla sınırlı kaldığını göstermektedir. Tablo 8'de çağrışım yoğunluğu tablosu verilmiştir.

Tablo 8. Çağrışım Frekansı ve Yoğunluğu Tablosu (f ≥ 3)

Kelime	*f*	*Katılımcı sayısı*	*Katılımcı Oranı*
sebze	22	22	0,301
yemek	18	18	0,247
vejeteryan	17	17	0,233
vegan	13	13	0,178
şef	10	10	0,137
yeşillik	10	10	0,137
salata	9	9	0,123
maydonoz	9	9	0,123
doğa	8	8	0,110
sürdürülebilirlik	7	7	0,096
ağaç	7	7	0,096
brokoli	7	7	0,096
lezzet	7	7	0,096
sağlıklı	6	6	0,082
ot	6	6	0,082
tadım	6	6	0,082
yağ	5	5	0,068
bitki	5	5	0,068
ıspanak	5	5	0.068
doğal	4	4	0,055
kekik	4	4	0,055
tadımcı	4	4	0,055
vedat milör	4	4	0055
elma	3	3	0,041
dereotu	3	3	0,041
roka	3	3	0,041
gastronomi	3	3	0,041
vedat milor	3	3	0,041
sos	3	3	0,041
insan	3	3	0,041
mutfak	3	3	0,041
biber	3	3	0,041
tat	3	3	0,041
doğa seven	3	3	0,041
bilgili	3	3	0,041

Kavram ağı analizinde yüksek frekanslı kelimeler arasındaki eş-çağrışım ilişkileri incelendiğinde, en güçlü bağın "vejeteryan" ve "vegan" kelimeleri arasında olduğu görülmektedir (10 katılımcı, Jaccard=0,50). Bu bulgu, öğrencilerin bu iki kavramı neredeyse aynı anlam alanında konumlandırdıklarını ve "yeşil gurme"yi çoğunlukla vegan/vejetaryen kimliklerle özdeşleştirdiklerini göstermektedir. "Sebze" ile "yeşillik", "vejeteryan" ve "vegan"

arasındaki görece güçlü bağlantılar da (birlikte görülme sayısı 5–6; Jaccard değerleri 0,17–0,23 aralığında) bu tabloyu desteklemekte; kavramın çekirdeğinde sebze-odaklı, yeşil ve sağlıklı beslenme temalarının yer aldığını ortaya koymaktadır. Diğer yandan "yemek–şef", "yemek–tadım" ve "yemek–lezzet" ikilileri arasındaki güçlü eş-çağrışımlar, yeşil gurmenin öğrenciler için yalnızca bir beslenme tercihi değil, aynı zamanda şeflik, tadım ve lezzet değerlendirmesi içeren bir gurmelik pratiği olarak da algılandığını göstermektedir. "Yeşillik–sağlıklı" ve "yeşillik–ot" ikilileri, doğal ve fit yaşam imajını güçlendirirken; "sebze–sağlıklı" bağı, sebze tüketiminin öğrencilerin zihninde doğrudan sağlıkla eşleştirildiğini ortaya koymaktadır. Genel olarak kavram ağı, bir yanda vegan/vejeteryan–sebze–yeşillik–sağlıklı kümesinin, diğer yanda yemek–şef–tadım–lezzet hattının öne çıktığı; sürdürülebilirlik temalı kelimelerin ise bu kümelere göre daha zayıf bağlarla ağa eklemlendiği bir yapı sergilemektedir. Kavramların ilişkileri Tablo 9'da verilmiştir.

Tablo 9. Kavram Ağı Tablosu

Kelime1	*Kelime2*	*Katılımcılar*	*Bağ Oranı*
vejeteryan	vegan	10	0,500
sebze	yeşillik	6	0,231
sebze	vejeteryan	6	0,182
yemek	şef	5	0,217
sebze	vegan	5	0,167
brokoli	yağ	4	0,500
yeşillik	sağlıklı	4	0,333
yeşillik	ot	4	0,333
vegan	sağlıklı	4	0,267
vejeteryan	sağlıklı	4	0,211
vegan	yeşillik	4	0,211
yemek	tadım	4	0,200
yemek	lezzet	4	0,190
vejeteryan	doğa	4	0,190
sebze	sağlıklı	4	0,167

Genel olarak değerlendirildiğinde, öğrencilerin kurdukları cümleler kavramın çevreye duyarlı, sağlıklı ve doğal yönlerini fark ettiklerini ancak bu farkındalığı bilimsel bir çerçeveye oturtamadıklarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmı, "yeşil gurme" kavramını kişisel beslenme tercihleriyle ilişkilendirmiş, çevresel sürdürülebilirlik, etik tüketim ve ekolojik denge unsurlarına sınırlı ölçüde değinmiştir. Bu durum, öğrencilerin kavrama ilişkin bilgi düzeylerinin temel düzeyde olduğunu, ancak kavramsal derinliğin henüz yeterince gelişmediğini göstermektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada, Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık bölümlerinde öğrenim gören 73 öğrencinin "yeşil gurme" kavramına yönelik bilişsel yapılarının belirlenebilmesi amacıyla Kelime İlişkilendirme Testi'nden (KİT) faydalanılmıştır. Çalışma kapsamında katılımcıların kavrama ilişkin vermiş oldukları yanıtlar incelenmiş ve yanıtlara uygun olan temalar belirlenmiştir. Bu bağlamda en fazla vurgu yapılan temaların sebze-baklagil (n=88), yiyecek-içecek (n=58), doğa-bitki (n=51), profesyonellik-uzmanlık (n=49), beslenme türleri (n=37), tadım-gurmelik (n=30), doğallık-sağlık (n=24), sürdürülebilirlik-çevre (n=24), gastronomi-mutfak (n=23), diğer (n=22), duyusal deneyim (n=19), beklenti-deneyim (n=17), meyve (n=14), yer-restoran (n=12) ve etkinlik-program (n=8) olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların kavrama ilişkin kurmuş oldukları cümleler incelendiğinde, dokuz katılımcının bilimsel olmayan veya yüzeysel bilgi içeren cümle ve 49 katılımcının kavram yanılgısı içeren cümle kurduğu belirlenmiştir.

Yapılan çalışma sonucunda katılımcıların "yeşil gurme" kavramının ne ifade etmeyi amaçladığını tam olarak algılayamadıkları söylenebilir. Bu bağlamda katılımcıların kavrama ilişkin vermiş oldukları yanıtlar çoğunlukla sebze-baklagil, doğa-bitki, profesyonellik-uzmanlık, tadım-gurmelik gibi temalar altında listelenmektedir. Bu durumun katılımcıların kavramı oluşturan "yeşil" ve "gurme" kavramlarını ayrı ayrı değerlendirerek yanıtlar verdiği söylenebilir. Zira sebze-baklagil ve doğa-bitki gibi temaların "yeşil" kavramıyla bağlantılı olduğu, profesyonellik-uzmanlık ve tadım-gurmelik gibi temaların "gurme" kavramıyla bağlantılı olduğunu ifade etmek mümkündür. Diğer taraftan verilen yanıtların küçük bir kısmının, kavramın ifade etmeye çalıştığı sürdürülebilirlik olgusuyla ilişkili olduğu söylenebilir. İlaveten 49 katılımcının kavrama ilişkin kavram yanılgısı içeren cümleler kurduğu göz önünde bulundurulduğunda, anılan kavramın katılımcılar tarafından tam olarak anlaşılmadığını söylemek mümkün olduğu görülmektedir.

Bu çalışma literatüre üç açıdan katkı sunmaktadır. Birincisi, turizm ve gastronomi yazınında henüz oldukça yeni olan "yeşil gurme" kavramı, Türkiye'de gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin bilişsel yapıları bağlamında ilk kez Kelime İlişkilendirme Testi ile incelenmiştir. Böylece kavramın öğrencilerin zihninde nasıl konumlandığı, hangi alt temalar etrafında şekillendiği ve hangi alanlarda kavram yanılgılarının ortaya çıktığı sistematik biçimde ortaya konmuştur. İkincisi, elde edilen bulgular, öğrencilerin "yeşil gurme"yi büyük ölçüde vegan/vejetaryen beslenme ve bitkisel gıdalarla özdeşleştirirken, sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk ve yeşil kalkınma gibi kavramın temel bileşenlerini ikincil planda bıraktıklarını göstermektedir. Bu durum, kavramın yalnızca "yeşil beslenme"ye indirgenmesinin, kavram yanılgılarını beslediğini ve doğru anlam alanının "sürdürülebilir gurme turizmi" yaklaşımıyla daha tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır. Üçüncüsü, çalışma, gastronomi ve aşçılık eğitim programlarında sürdürülebilir gastronomi, yeşil mutfak uygulamaları ve çevre dostu tüketim davranışlarına yönelik ders içeriklerinin güçlendirilmesi gerektiğine işaret ederek, geleceğin sektör profesyonellerinin sürdürülebilirlik farkındalığını artırmaya yönelik somut eğitimsel öneriler sunmaktadır.

Elde edilen bulgular ışığında, "yeşil gurme" faaliyetlerinin ifade etmeyi amaçladığı olgunun daha iyi anlaşılabilmesi ve algı karışıklığı yaratmaması için söz konusu olgunun "sürdürülebilir gurme turizmi" kavramıyla ifade edilmesinin daha uygun olacağı düşünülmektedir. Ayrıca "sürdürülebilir gurme turizmi" kavramına ders içeriklerinde yer verilmesinin, öğrencilerin kavrama ilişkin bilgi düzeylerinin ve son zamanlarda oldukça önemli bir konu haline gelen "sürdürülebilirlik" olgusuna ilişkin algı düzeylerinin yükseltilmesi konusunda önem arz ettiğini ifade etmek mümkündür.

Bu çalışma, Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerle gerçekleştirilmiştir. Gelecekte yapılacak olan çalışmalarda, benzer bir çalışma farklı kurumlarda öğrenim gören öğrencilerle gerçekleştirilerek sonuçlar karşılaştırılabilir. Ayrıca benzer bir çalışma sektör çalışanlarıyla gerçekleştirilerek sektör çalışanlarının ve öğrencilerinin bilişsel yapıları karşılaştırmalı olarak incelenebilir.

KAYNAKÇA

Akbaba, A., ve Yeksan, Ö. (2019). Sürdürülebilir turizm makalelerinin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3*(2), 220-231. doi:10.32572/guntad.502563

Akdağ, G. (2016). Farklı milletlerden turistlerin Türkiye'deki surf & turf deneyimlerinin sürdürülebilir gastronomi turizmi perspektifin. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8*(15), 164-175. doi:10.20875/sb.79668

Akyurt, H. (2019). Turizm lisans öğrencilerinin kelime ilişkilendirme testi yöntemi ile turizm eğitimi algılamalarının ölçülmesi: Giresun Üniversitesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 3*(3), 759-774. doi:10.26677/TR1010.2019.190

Akyurt, H., ve Mıhçı, S. (2019). Giresun Üniversitesi turizm öğrencilerinin iş etiği algısının ölçülmesi: Kelime ilişkilendirme testi yöntemi. *Atlas Journal, 5*(21), 570-586. doi:10.31568/atlas.336

Altınay Özdemir, M. (2018). Turizm öğrencilerinin boş zaman ve rekreasyon kavramlarına yönelik bilişsel yaklaşımı: Kelime ilişkilendirme testi. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD), 4*(1), 219-236.

Avcı, C., ve İskender, A. (2022). Destinasyon pazarlamasında gastronomi turizmi. In Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar II* (ss. 20-27). Çizgi Kitabevi Yayınları.

Ayaş, N. (2007). Çevresel sürdürülebilir turizm gelişmesi. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 1*(9), 59-69.

Beer, C. L., Ottenbacher, M. C., ve Harrington, R. J. (2012). Food tourism implementation in the Black Forest destination. *Journal of Culinary Science & Technology, 10*(2), 106–128. doi:10.1080/15428052.2012.677601

Bilge, B., Demirbaş, N., ve Artukoğlu, M. (2019). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünlerinin gurme turizmi açısından önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi, 25*(1), 127-132. doi:10.24181/tarekoder.529715

Carral, L., Lamas-Galdo, M. I., Mier Buenhombre, J. L., Cartelle Barros, J. J., Álvarez-Feal, C. ve Tarrio-Saavedra, J. (2025). Valorisation of gourmet shellfish waste for sustainable artificial reef construction. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 41*, 101258. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101258

Chen, G., Sabir, A., Rasheed, M. F., Belascu, L., ve Su, C.-W. (2024). Green marketing horizon: Industry sustainability through marketing and innovation. *Journal of Innovation & Knowledge, 9*(4), 100606. doi:10.1016/j.jik.2024.100606

Coşkun, C., Bişiren, A., ve Gençer, K. (2024). Coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi, 1*(4), 203-217.

Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi, 4*(1), 49–60.

Coşkun, E., ve Doğan, S. (2019). Examining tourism management students' cognitive structure towards cittaslow-slow city through word association test. *Journal of Tourism Theory and Research, 5*(2), 273-281. doi:10.24288/jttr.525687

Çetin, B., ve Bora, D. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5*(4), 1561-1574. doi:10.33083/joghat.2022.220

Denk, E., & Oğan, Y. (2025). Gastronomi ve coğrafi işaretlerin sistematik derleme tekniğiyle incelenmesi. *Kent Akademisi, 18*(2), 999–1023.

Demirer, D., ve Hatırnaz, B. (2023). Alternatiflilik mi, aşırılaşma mı? Turizm çeşitlerinin son güncel durumu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 7*(1), 32-62. doi:10.32572/guntad.1119859

Green, V. E. A., ve Erasmus, A. C. (2024). Adopting a green strategy and related practices: Lessons from small food establishments in an emerging economy. *Cleaner Production Letters, 7*, 100071. doi:10.1016/j.clpl.2024.100071

Güngör, M. Y., ve Güngör, O. (2022). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gurme algısı: Bir metafor analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 10*(2), 906–917. doi:10.21325/jotags.2022.1022

Hasnelly, ve Sari, H. (2012). Resource based view: Strategies of the manager of green food product industry in Indonesia. *Social and Behavioral Sciences, 57*, 346–351. doi:10.1016/j.sbspro.2012.09.1196

Jarvis, N., Weeden, C., ve Simcock, N. (2010). The benefits and challenges of sustainable tourism certification: A case study of the Green Tourism Business Scheme in the West of England. *Journal of Hospitality and Tourism Management, 17*(1), 83-93. doi:10.1375/jhtm.17.1.83

Karaman, B., ve Karakuş, U. (2022). Investigation of secondary school students'

perceptions on the concept of health through the word association test. *Participatory Educational Research, 9*(4), 231-249. doi:10.17275/per.22.88.9.4

Karaman, R., ve Girgin, G. K. (2023). Türk mutfağı kavramının lisansüstü öğrencilerin gözünden kelime ilişkilendirme testi yöntemi ile analiz edilmesi. *Gastro-World, 1*(2), 15-24.

Kaya, B., Bozyiğit, R., Tapur, T., ve Aladağ, C. (2022). Üniversite öğrencilerinin ekoturizm konusundaki bilişsel yapılarının belirlenmesi. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournal), 7*(80), 1266-1279. doi:10.26449/sssj.3070

Kayan Ürgün, G. (2023). Turizm fakültesi öğrencilerinin boş zaman ve rekreasyon kavramlarına yönelik bilişsel yapıların incelenmesi. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi, 1*(1), 1-16.

Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5*(3), 255-267. doi:10.21325/jotags.2017.93

Keskin, E., ve Örgün, E. (2015). Kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla sürdürülebilir turizm olgusunun kavramsal analizi: Ürgüp örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3*(1), 30-40.

Kızıldağ, İ., ve Yıldız, B. (2024). The effect of environmental concern on the intention to participate in green tourism. *International Journal of Contemporary Tourism Research, 8*(1), 61-75. doi:10.30625/ijctr.1405836

Le, Y., Hollenhorst, S., Harris, C., McLaughlin, W., ve Shook, S. (2006). Environmental management: A study of Vietnamese hotels. *Annals of Tourism Research, 33*(2), 545–567. doi:10.1016/j.annals.2006.01.002

Liu, K.-N., Hu, C., Lin, M.-C., Tsai, T.-I., ve Xiao, Q. (2020). Brand knowledge and non-financial brand performance in the green restaurants: Mediating effect of brand attitude. *International Journal of Hospitality Management, 89*, 102566. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102566

Nascimento, M. A. (2023). Sustainable restaurants in Barcelona: From popular cuisine to sustainable gourmet menus. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 32,* 100700. doi:10.1016/j.ijgfs.2023.100700

Onat, G., ve Keskin, E. (2019). Organik gıda kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7*(4), 3275-3289. doi:10.21325/jotags.2019.528

Orden-Mejía, M., ve Moreno-Manzo, J. (2024). Examining consumer experience in a gourmet food hall: Impacts on satisfaction and behavioural intentions. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 100890.* doi:10.1016/j.ijgfs.2024.100890

Ön Esen, F., ve Kılıç, B. (2020). Turizm öğrencilerinin yamaç paraşütü algısı: Kelime ilişkilendirme testi uygulaması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4*(3), 2282-2295. doi:10.26677/TR1010.2020.480

Özışık Yapıcı, O. Ö. (2022). Kelime ilişkilendirme testi ile akıllı turizm kavramının değerlendirilmesi. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 17*(65), 1-14. doi:10.19168/jyasar.1017685

Öztürk, B., ve Güven, O. S. (2022). In A. Akbaba ve N. Serçeoğlu (Eds.), Gastronomi ve yiyecek tarihi içinde (ss. 1-14). (3. bs.). Detay Yayıncılık.

Paslı, M. M., ve Zere, S. (2020). Turizm eğitimi alan öğrencilerin 'kış turizmi' kavramına yönelik bilişsel yapılarının incelenmesi: Giresun il örneği. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24*(1), 75-88.

Sangkaew, N., Nanthaamornphong, A., & Phucharoen, C. (2023). Understanding Tourists' Perception Toward Local Gourmet Consumption in the Creative City of Gastronomy: Factors Influencing Consumer Satisfaction and Behavioral Intentions. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, 26*(2), 332–359. https://doi.org/10.1080/1528008X.2023.2247159.

Schönherr, S., Peters, M., ve Kuščer, K. (2023). Sustainable tourism policies: From crisis-related awareness to agendas towards measures. *Journal of Destination Marketing & Management, 27*, 100762. doi:10.1016/j.

jdmm.2023.100762.

Sharifi, S., Sabet, M. K., ve Tahriri, A. (2018). A study on the way in which words are organized in Iranian EFL learners' mental lexicon. *International Journal of Applied Linguistics & English Literature, 7*(6), 80. doi:10.7575/aiac.ijalel.v.7n.6p.80.

Süzer, Ö., ve Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir turizm hareketliliğinde yerel gıdaların önemi ve rekabet avantajı (kavramsal bir analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(5), 255-269.

Taş, D., ve Olum, E. (2021). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4*(3), 3082–3098. doi:10.26677/TR1010.2020.527

Türkoğlu, H. (2014). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolü üzerine bir çalışma (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Türkoğlu, H., ve Kozak, M. A. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26*(2), 207-220. doi:10.17123/atad.vol26iss244901

Vicente, J. M. (2024). Green tourist behavior analysis and its relationship with the choice of eco-tourism destination: An empirical study. *International Journal of Geoheritage and Parks, 12*(4), 544–557. doi:10.1016/j.ijgeop.2024.11.003

Visković, N., ve Komac, B. (2021). Gastronomy tourism: A brief introduction. *Acta Geographica Slovenica, 61*(1). doi:10.3986/ags.10258

Wei, Y. (2015). The green development of gourmet tourism. *Advance Journal of Food Science and Technology, 8*(8), 546-549. doi:10.19026/ajfst.8.1564

Yaşar, İ., ve Tekeler, M. C. (2023). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: Bir literatür incelemesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi, 3*(7), 812-826. doi:10.47525/ulasbid.1327953

Yayla, Ö. (2020). Turizm öğrencilerinin sürdürülebilir turizme yönelik bilişsel yapılarının belirlenmesi: Nitel bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi, 7*(2), 189-201.

Yu, H., Wen, B., Zahidi, I., Fai, C. M., ve Madsen, D. Ø. (2024). China's green building revolution: Path to sustainable urban futures. *Results in Engineering, 23,* 102430. doi:10.1016/j.rineng.2024.102430

Zhang, X., ve Xi, Y. (2024). Green finance, private investments and fossil fuels rents. *Resources Policy, 99,* 105415. doi:10.1016/j.resourpol.2024.105415

Zheng, M., Tang, D., ve Xu, A. (2022). Attribute-driven or green-driven: The impact of subjective and objective knowledge on sustainable tea consumption. *Foods, 12*(1), 152. doi:10.3390/foods12010152

A Study on Food Safety and Hygiene Behavioral Attitudes in University Practice Kitchens

Research Article

Received 30 October 2025
Accepted 16 November 2025

Cihan Yılmaz[a*], Özlem Karataş[a], Muhammed Eren Masat[b]

[a]*Doğuş University, Vocational School, Tourism and Hospitality Management, Istanbul, Türkiye*
[b]*Doğuş University, Vocational School, Cookery, Istanbul, Türkiye*

Abstract

This study aims to examine the attitudes and behaviors of students receiving training in university practice kitchens regarding food safety and hygiene practices. A quantitative research design was employed, utilizing a survey questionnaire as the data collection instrument. The surveys were administered to culunary program students at foundation universities in Istanbul. Ethical approval was obtained from the university's ethics committee in 2022. The participants' levels of awareness, attitudes and behavioral tendencies concerning hygiene practices were analyzed. The collected data provide insight into the current state of hygiene education in practice kitchens and help identify areas for improvement. The study seeks to contribute to the development of educational programs aimed at enhancing food safety awareness. As a result of the research, it was determined that students generally exhibit positive attitudes toward food safety and hygiene. When the findings of the study were analyzed in relation to demographic variables, it was concluded that attitudes toward food safety significantly differed based on age and gender. In particular, it was found that awareness of food safety was higher among younger individuals. Additionally, male students were observed to display more positive attitudes on this issue compared to female students. When attitudes toward hygiene behavior were examined in relation to demographic characteristics and type of high school attended, it was found that age and gender did not lead to significant differences. However, a statistically significant difference was identified based on the type of high school. Accordingly, students without a vocational high school background exhibited higher levels of hygiene-related attitudes, whereas those who graduated from vocational high schools were found to have lower levels of hygiene behavior attitudes.

Keywords: Food safety, Hygiene, Behavioral attitude, Practice kitchens

APAMEIA JOURNAL

Vol. 2. No. 2. 2025
76-91
©APAMEIA Journal
e-ISSN: 3062-1569
DOI: 10.5281/zenodo.18018475

* Correspondence Author, cyilmaz@dogus.edu.tr

©2025 The Author(s). This article is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

INTRODUCTION

Food safety and hygiene are two fundamental Food safety and hygiene are two fundamental elements that play a key role in protecting human health. These two concepts not only influence individual health conditions but also directly impact public health, economic production capacity, labor efficiency, and the sustainability of food systems (WHO, 2006; DPT, 2006). The consumption of unsafe food may result in individual health issues, impose additional financial burdens on national healthcare systems, and lead to labor force losses. Furthermore, it can undermine trust in international trade and pose threats to economic relations. According to data from the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, millions of people around the world suffer from health problems due to unsafe food consumption each year. In developing countries, more than one-third of the population is affected by foodborne illnesses (Sani & Siow, 2014). For instance, in the United States, approximately 76 million cases of foodborne poisoning are reported annually, 325,000 of which require hospitalization, and around 5,000 result in death (Yarrow, 2006). In this context, food safety is regarded not only as a component of health policies but also as a key element of economic development.

There are numerous factors that threaten food safety. These include environmental pollution, population growth, global climate change, intensive use of chemicals in agricultural production, changes in consumer habits, low levels of education and income, inadequate infrastructure, and legislative or inspection gaps (Uzunöz et al., 2008). Particularly at every stage of the food production chain from raw material supply to the final delivery to the consumer violations of hygiene rules lead to an increase in risks in a comprehensive and systematic manner. Accordingly, the production of safe food is not solely dependent on the adequacy of technical infrastructure, but is also directly associated with the knowledge levels, awareness, and attitudes of the individuals involved in the process (Bucak, 2012). Based on this, it can be stated that if the human factor is neglected, even the most advanced technological systems may prove insufficient.

Hygiene can be defined as a holistic system that includes physical precautions and behavioral approaches aimed at maintaining a healthy life (Erdem, 2014). Within this framework, the concept of sanitation, which is considered a complementary element of hygiene, includes cleaning and sterilization practices aimed at minimizing environmental risks (Arat & Şimşek, 2014). Foodborne illnesses generally originate from three main groups of risk factors: biological (e.g., Salmonella, E. coli), chemical (e.g., pesticide residues, cleaning agents), and physical (e.g., glass or metal fragments, foreign objects) (Bucak, 2012). Effective management of these risks is only possible through structured training programs, a consistent inspection mechanism, and high levels of awareness.

When reviewing the relevant literature, it becomes evident that individuals employed in the food sector possess a certain level of knowledge regarding hygiene and sanitation, yet there are significant deficiencies in transforming this knowledge into behavior (Demirel, 2009; Erdem, 2014; Şimşek, 2014). This indicates that training on hygiene and sanitation should be planned not only at the institutional level but also from a behavioral perspective. In particular, it is important to assess the extent to which students enrolled in vocational education programs such as culinary or gastronomy departments reflect their knowledge of hygiene and food safety in their attitudes and behaviors (Aratoğlu, 2015). Furthermore, the recent COVID-19 pandemic has turned hygiene into not just a health issue, but also an area of social responsibility. Although public awareness of hygiene practices has increased during this period, the sustainability of such behaviors depends on the quality of educational policies and the effectiveness of hands-on teaching practices (Özçakmak & Var, 2020).

The primary aim of this study is to examine the knowledge levels of students receiving education in university training kitchens regarding hygiene and food safety, and to

reveal how this knowledge is reflected in their behavioral attitudes. The study also seeks to identify potential mismatches between knowledge and behavior and develop structural improvement suggestions for educational processes. While possessing knowledge is essential for maintaining effective hygiene practices, it is not considered sufficient on its own. Within this context, university training kitchens are regarded not only as laboratory environments where technical skills are acquired, but also as strategic learning spaces where students build their professional identities, internalize a culture of hygiene, and develop ethical awareness related to food safety. The experiences gained in these environments play a crucial role in the students' transition to the industry and contribute to the development of professional attitudes that reflect both theoretical knowledge and professional behavior. However, in order to ensure this transformation, training kitchens must be supported not only in terms of physical infrastructure but also with pedagogical, behavioral, and supervisory components. Making students' behavioral patterns regarding hygiene and food safety observable during the practice process transforms these environments into significant feedback mechanisms for monitoring and evaluating educational outcomes. Therefore, behavior-based evaluation studies conducted in training kitchens serve as a guiding tool for both educators and industry stakeholders.

Strengthening behavioral attitudes related to food safety contributes to the development of students' individual awareness and social responsibility, supporting the adoption of an ethics-based professional approach. In this regard, the study aims not only to identify the current state of individual hygiene habits but also to examine how these habits can evolve into an institutional culture through education. Thus, the outcomes of vocational education can be assessed from a more holistic perspective, and the contribution of universities' practical training processes will not be limited to technical competencies but will also foster behavioral norms that prioritize public health.

LITERATURE REVIEW

Food Safety and Hygiene Behavioral Attitudes in Kitchens

The issue of hygiene and food safety in kitchens is significant not only for individual health but also for the sustainability of public health. Business efficiency, customer satisfaction, and social welfare are directly related to these concepts. In particular, the knowledge level, attitudes, and behaviors of individuals working in the food and beverage sector play a critical role in ensuring food safety in kitchens. Parlak (2020) categorizes hygiene practices in the food sector and food production under three main headings: "Personal Hygiene," "Food Hygiene and Sanitation (Food Safety)," and "Occupational Hygiene (Industrial Hygiene)." According to Aydoğan & Erol (2023), foodborne illnesses arise due to factors such as insufficient personal hygiene and sanitation, cross-contamination, improper cooking in terms of required temperature and time, inappropriate temperature and humidity conditions during storage, and the failure to select reliable suppliers during procurement.

Hygiene, in its simplest definition, encompasses the measures taken to protect against disease-causing agents and harmful microorganisms in order to maintain a healthy life (Erdem, 2014). In this sense, it not only involves physical cleanliness but also represents a holistic approach to preventing contagious diseases and ensuring the protection and continuity of health (Hossain, 2012; Nurudeen & Toyin, 2020). Personal hygiene refers to the individual care required to maintain a healthy life. Neglecting personal hygiene may lead to the contamination of food through various factors such as hands, mouth and nose, hair and skin, uniforms, and personal equipment (Özmen-Arısoy, İnce & Olcay, 2021). Therefore, contamination caused by staff especially in foods that have not been heat-treated should be taken into account. Pathogenic elements may be transferred from raw to final food products through staff members, equipment, or tools used during food preparation (Güzel & Ertaş Onmaz, 2022). Food service personnel must maintain personal hygiene in order to protect consumers from foodborne illnesses.

It is crucial for managers to be aware of this issue and for hygiene training to be provided to personnel at regular intervals to address any knowledge gaps and ensure compliance with hygiene rules (Kemer & Etyemez, 2020).

Proper storage, production, and presentation of food ingredients at appropriate temperatures and for appropriate durations are of critical importance in preventing foodborne illnesses. The temperature range of 5°C to 60°C is considered a "danger zone" as it is optimal for microbial growth, with the most rapid growth occurring between 16°C and 50°C. Foodborne illnesses often result from leaving food at room temperature for more than 2 to 4 hours. Therefore, ensuring that food is cooked and cooled at the required temperatures is vital (Sevim & Görkem, 2016). Cold ready-to-serve foods should be kept below 10°C, and hot foods should be held above 65°C, for example using the bain-marie method (Yüksel-Bilsel, 2024).

Food hygiene refers to the safe handling and processing of food from production to final consumption without contamination, in a way that does not harm human health (Aratoğlu, 2015; Aksu, 2000). Food safety, on the other hand, is a multidimensional process that aims to eliminate biological, chemical, and physical hazards from food products offered to consumers so that they do not pose health risks (WHO, 2006). In this context, food safety is considered a responsibility that must be fulfilled at all stages of the food supply chain. Food safety is not limited to individual practices; it also requires institutional inspection systems, regulatory frameworks, and staff training to function together. In Turkey, the term "gıda güvenirliği" (food reliability) is often used interchangeably with "gıda güvenliği" (food safety), both corresponding to the concept of "food safety" in English. However, this term should not be confused with "food security," which refers to individuals' sustainable access to sufficient, healthy, and nutritious food (FAO, 2000; DPT, 2006). The main goal of food sanitation is to eliminate physical, chemical, and biological contaminants in food in order to protect consumer health. Accordingly, effective hygiene and sanitation management plays a crucial role in maintaining the sustainability of both reliable food production and public health (Erdem, 2014; Aratoğlu, 2015).

During the COVID-19 pandemic, hygiene-related behaviors and attitudes came into the global spotlight. Practices such as handwashing, surface disinfection, and maintaining physical distance were widely adopted as effective public health strategies (Özçakmak & Var, 2020; WHO, 2020). In this period, hygiene precautions transformed from being solely personal behaviors to a matter of public health responsibility. Especially in environments with frequent contact, such as kitchens, compliance with hygiene rules plays a vital role in preventing the spread of infectious diseases (Çiçek et al., 2020; Nicolle, 2007). A review of academic studies on hygiene behaviors reveals a strong focus on the healthcare sector, while research conducted in educational institutions remains limited (Yağmur, 2007; Gül & Özay, 2020). However, schools and vocational education institutions serve as important social interaction settings for instilling food safety and hygiene awareness in individuals (Ormancı et al., 2012; Deb et al., 2010). In this regard, vocational training processes should be structured not only to impart technical knowledge and skills but also to develop health-related attitudes and behaviors. Raising awareness among students about hygiene and food safety from an early age is a fundamental condition for the continuation of healthy practices in their professional lives.

In conclusion, awareness regarding food safety and hygiene must be recognized not only as an individual concern but also as an institutional responsibility. Studies on behavioral attitudes toward food safety and hygiene in kitchens have shown that even individuals with high levels of knowledge may face challenges in practical application. This reality necessitates a comprehensive restructuring of educational content that integrates both theoretical and practical dimensions. The adoption and long-term retention of hygiene-related behaviors among individuals depend not only on personal effort but also on the presence of a continuous and holistic system of education and supervision.

METHODOLOGY

In the study. the phenomenological The primary The primary aim of this study is to assess the food safety and hygiene behavioral attitudes of students studying in university training kitchens and to analyze whether these attitudes significantly differ according to demographic variables. Training kitchens are critical environments in which students develop their professional knowledge and skills. The food safety and hygiene behaviors exhibited in these settings are of great importance for both individual health and professional competence. In this regard, the study focuses on measuring students' attitudes toward hygiene and safety and analyzing these attitudes based on demographic characteristics such as age, gender, and type of high school education.

A quantitative research approach was adopted, and the data collection process was structured within the framework of the descriptive survey model. For the development of the measurement instruments, existing tools validated and verified in the literature were utilized. The scale developed by Ghezzi and Ayoun (2013) adapted to training kitchen conditions to assess food safety. To measure hygiene behavioral attitudes, the scale developed based on the study by Ayaz and Aydın (2018) was employed. Both scales were adapted to suit the specific context of the study, and necessary revisions were made based on expert academic opinions.

The scale translations were checked by academics with expertise in English. The translated survey was checked by three different academics with expertise in gastronomy and tourism. Any unclear expressions or other sentence errors were checked, and implementation was decided.

The questionnaire consists of three main sections. The first section evaluates participants' attitudes toward food safety, the second section addresses their hygiene behavior attitudes, and the third section contains questions regarding demographic characteristics such as age, gender, and type of high school education. All items in the scales were structured in a five-point Likert format, ranging from 1 (Strongly disagree) to 5 (Strongly agree).

The population of the study comprises students enrolled in culinary and tourism programs at universities. The sample includes a total of 261 students studying in training kitchens at a university in Turkey in 2022 who voluntarily participated in the research. Taking into account the limited size of the population, the sample of this study is considered statistically adequate at a 95% confidence level and a 5% margin of error (Cochran, 1977). Ethical approval was obtained in 2022 under the number E-42435178-050.06.04-26776.

First, descriptive analyses were conducted on the collected data. Then, to test whether students' food safety and hygiene attitudes differed significantly according to demographic variables, independent samples t-tests and one-way analysis of variance (ANOVA) were applied. All statistical analyses were conducted using IBM SPSS software, and significance levels were interpreted and reported accordingly.

Normality. Reliability. and Validity Analyses

To determine whether the data collected to To determine whether the data collected to measure food safety and hygiene behavioral attitudes in university training kitchens followed a normal distribution, descriptive statistics were analyzed. For the food safety scale, the following values were calculated: mean (Mean = 3.8602), median (Median = 4.2222), skewness (Skewness = -1.031), and kurtosis (Kurtosis = -0.452). The proximity of the mean and median values and the skewness and kurtosis values falling within the ±1.5 range indicate that the data obtained from the food safety scale are normally distributed (Tabachnick & Fidell, 2019).

Similarly, for the hygiene behavior attitude scale, the calculated values were: mean (Mean = 3.8042), median (Median = 4.0625), skewness (Skewness = -0.876), and kurtosis (Kurtosis = -0.593). These values also fall within the acceptable range, supporting the normality of the dataset.

Based on the descriptive statistics findings for both scales, it was concluded that the datasets met the assumption of normal distribution. Therefore, it was deemed appropriate to use

parametric test methods in the relational (difference) analyses.

To evaluate the reliability of the scales used in the study, Cronbach's Alpha coefficients were examined. Cronbach's Alpha values above 0.70 indicate internal consistency and, therefore, the reliability of the scales (Büyüköztürk, 2013; Nunnally, 1978). The analyses revealed that all scales used in this study had Cronbach's Alpha values above the threshold. These results indicate that the scales exhibit a high level of internal consistency and reliably measure the intended constructs. The relevant findings are presented in detail in 'Table 1'.

Table 1. Reliability Analysis Results of the Scales

Reliability Analysis of the Food Safety Scale in University Training Kitchens	
Cronbach's Alpha	Items
.967	27
Reliability Analysis of the Hygiene Behavior Attitude Scale in University Training Kitchens	
Cronbach's Alpha	Items
.931	16

The results of the reliability analysis indicate The results of the reliability analysis indicate that both scales used in this study demonstrate a high level of internal consistency. The Food Safety Scale, which includes 27 items, yielded a Cronbach's Alpha coefficient of 0.967, while the Hygiene Behavior Attitude Scale, consisting of 16 items, produced a Cronbach's Alpha of 0.931. These values exceed the generally accepted threshold of 0.70 (Büyüköztürk, 2013; Nunnally, 1978), confirming that both instruments are highly reliable and suitable for further statistical analysis. In order to enhance the interpretability and meaningfulness of the dataset, exploratory factor analysis (EFA) was also conducted. The results revealed that while the majority of item loadings remained consistent with the original scale structures, certain deviations were observed. These deviations may stem from variations in participants' perception frameworks and could also be influenced by cultural or contextual factors specific to the study setting. Additionally, the eigenvalues and explained variance ratios were examined to evaluate the strength of the factor structures. The results demonstrated that the total variance explained by the extracted factors was considerably high, indicating that the factor structures of both scales are robust and conceptually sound. Further details regarding the results of the factor analysis are presented in 'Table 2'.

Table 2. Reliability Analysis Results of the Scales

Food Safety Scale in University Training Kitchens Items	*Factor Loadings*
Food is properly protected during transportation outside the kitchen.	.608
The temperature of the cold storage area for food ingredients is visible.	.828
Monitoring food temperature can prevent foodborne illnesses.	.796
Chafing dishes are properly lit and functional before placing food in them.	.814
Food is always placed on ice to maintain proper temperature.	.684
Backup items used for buffets are labeled and properly sealed in the kitchen storage.	.778
Food that has been left out for a long time is removed from the kitchen.	.758
Food in chafing dishes is checked and illuminated.	.840
Hot food is always cooked and maintained at the proper temperature.	.849
Storage temperatures of ingredients can be monitored.	.833
Chafing dishes are cleaned after each use.	.830
Attention is paid to avoid wear and chipping on tableware.	.799
Chafing dishes are checked before being offered for use.	.804
Kitchen equipment is cleaned.	.831
The temperatures of hot-holding materials are checked.	.884
No handwashing station is available.	.763

Table 2. Reliability Analysis Results of the Scales (continued)

Food Safety Scale in University Training Kitchens Items	*Factor Loadings*
Hands are washed after every meal service.	.789
Reminders are given to wash hands before serving after washing dishes.	.745
Water temperature is sufficient for handwashing.	.789
Handwashing units are available for operations conducted outside the kitchen.	.776
We do not start work in dirty uniforms that would compromise food safety.	.642
We tend to eat or drink during kitchen operations.	.701
Disposable clean gloves are always worn while preparing food.	.816
Hands can be dried on clothing.	.719
Wearing jewelry is allowed.	.806
We wash our hands after taking a break.	.768
We wash our hands after touching our hair or face.	.798
Kaiser- Mayer- Olkin: .971; Total Variance Explained: % 66.491	
Hygiene Behavior Attitude Scale in University Training Kitchens Items	*Factor Loadings*
I know the required temperature level in cold storage.	.846
I know the required temperature level in dry storage.	.831
I know which foods are most susceptible to microbial contamination.	.779
I know how long ready-to-serve food can be stored in a refrigerator.	.813
I know how frequently cutting boards should be cleaned.	.791
I believe different counters should be used to prevent cross-contamination.	.812
I care about cleaning utensils (ladles. strainers. spoons. etc.) that fall on the ground.	.787
I care about washing my hands after using the restroom in the kitchen.	.833
I care about washing my hands before starting work in the kitchen.	.842
I care about wearing an apron while working in the kitchen.	.770
I care about wearing a hairnet while working in the kitchen.	.769
I care about wearing a mask while working in the kitchen.	.598
I believe cracked or broken plates and glasses can be used in service.	.772
I believe chewing gum is acceptable while preparing food.	.799
I believe it is acceptable to touch cooked and ready-to-serve food with bare hands.	.764
I believe one can attend school while having the flu or similar illnesses.	.758
Kaiser- Mayer- Olkin: .950; Total Variance Explained: % 72.077	

To evaluate dataset suitability for factor analysis, we performed KMO Measure of Sampling Adequacy and Bartlett's Test of Sphericity. KMO coefficients were 0.971 (Food Safety Scale) and 0.950 (Hygiene Behavior Attitude Scale). According to Kaiser (1974), these "marvelous" values (≥0.90) indicate high sample suitability. Bartlett's Test was statistically significant for both scales ($p < 0.001$), confirming sufficient variable correlations. As Hair et al. (2014) note, significant Bartlett's results validate data appropriateness for multivariate analysis. The high explained variance demonstrates strong factor structures and confirms construct validity. These results establish robust statistical foundations for scientifically reliable interpretations.

Data Analysis and Research Findings

This section presents results from descriptive and inferential analyses of students' food safety and hygiene attitudes in university training kitchens. The study examined whether these perceptions differ by demographics (age, gender, high school background) using descriptive statistics, t-tests, and ANOVA. We analyzed mean scores, frequencies, and standard deviations, then tested for significant differences across demographic groups. This approach identified which groups showed more positive or negative attitudes, providing insights for educational policy. From these analyses, we developed a research model with hypotheses to test significant differences and relationships, which will be presented in the following section.

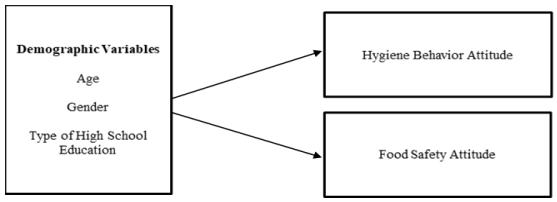


Figure 1. Research Model

H1: Students' levels of food safety and hygiene behavior attitudes are positively oriented. (Explanation: This hypothesis aims to test students' general attitude levels based on the mean scores of the scales. assuming 3.00 as the neutral value on the Likert scale. Mean scores above 3.00 indicate a positive and favorable attitude.)

H2 (Main Hypothesis for Food Safety Attitude): Students' food safety attitudes differ significantly according to their demographic characteristics.

- H2a: Students' food safety attitudes differ significantly by age.
- H2b: Students' food safety attitudes differ significantly by gender.
- H2c: Students' food safety attitudes differ significantly by type of high school education.

H3 (Main Hypothesis for Hygiene Behavior Attitude): Students' hygiene behavior attitudes differ significantly according to their demographic characteristics.

- H3a: Students' hygiene behavior attitudes differ significantly by age.
- H3b: Students' hygiene behavior attitudes differ significantly by gender.
- H3c: Students' hygiene behavior attitudes differ significantly by type of high school education.

Table 3. Frequency and Percentage Distribution of Participants' Demographic Characteristics

Demographic Variable	Category	Frequency (n)	Percentage
Age	18–24 years	120	46.0
	25–34 years	106	40.6
	35–44 years	35	13.4
	Total	261	100.0
Gender	Male	93	35.6
	Female	168	64.4
	Total	261	100.0
Type of High School Education	Graduate of a high school offering Culinary or Tourism education	94	36.0
	Graduate of a different type of high school	167	64.0
	Total	261	100.0

The sample of the study consists of a total of 261 students receiving education in university training kitchens. An examination of the participants' age distribution reveals that the majority, 46.0%, fall within the 18–24 age group, followed by 40.6% in the 25–34 age group, and 13.4% in the 35–44 age group. This distribution indicates that the sample is predominantly composed of young individuals, suggesting that food safety and hygiene behavior attitudes are evaluated primarily through the perceptions of younger generations. In terms of gender, 64.4% of the participants are female, while 35.6% are male. This finding shows that female students demonstrated higher participation in the research process. It also aligns with previous literature suggesting that female individuals may exhibit greater sensitivity toward hygiene and safety-related issues. Regarding the type of high school education, 36.0% of the students graduated from a high school offering culinary or tourism education, whereas 64.0% graduated from other types of high schools. This suggests that the number of participants who received vocational pre-training is relatively lower, and that university-level education may play a more decisive role in shaping knowledge and attitudes in these subject areas.

Table 4. Mean Scores of Responses to Scale Items

Food Safety Scale in University Training Kitchens Items	*Mean Score per Item*
Food is properly protected during transportation outside the kitchen.	3.6398
The temperature of the cold storage area for food ingredients is visible.	4.0421
Monitoring food temperature can prevent foodborne illnesses.	3.9655
Chafing dishes are properly lit and functional before placing food in them.	3.9579
Food is always placed on ice to maintain proper temperature.	3.8008
Backup items used for buffets are labeled and properly sealed in the kitchen storage.	4.0421
Food that has been left out for a long time is removed from the kitchen.	3.9808
Food in chafing dishes is checked and illuminated.	3.9234
Hot food is always cooked and maintained at the proper temperature.	3.9195
Storage temperatures of ingredients can be monitored.	3.9923
Chafing dishes are cleaned after each use.	3.8927
Attention is paid to avoid wear and chipping on tableware.	3.8582
Chafing dishes are checked before being offered for use.	3.8621
Kitchen equipment is cleaned.	3.9885
The temperatures of hot-holding materials are checked.	4.0383
No handwashing station is available.	3.2644
Hands are washed after every meal service.	3.9080
Reminders are given to wash hands before serving after washing dishes.	3.8812
Water temperature is sufficient for handwashing.	3.8736
Handwashing units are available for operations conducted outside the kitchen.	3.8161
We do not start work in dirty uniforms that would compromise food safety.	3.8352
We tend to eat or drink during kitchen operations.	3.6858
Disposable clean gloves are always worn while preparing food.	3.8314
Hands can be dried on clothing.	3.2605
Wearing jewelry is allowed.	3.0268
We wash our hands after taking a break.	3.9234
We wash our hands after touching our hair or face.	3.9042
Hygiene Behavior Attitude Scale in University Training Kitchens Items	*Mean Score per Item*
I know the required temperature level in cold storage.	3.9962
I know the required temperature level in dry storage.	3.9119
I know which foods are most susceptible to microbial contamination.	3.9272
I know how long ready-to-serve food can be stored in a refrigerator.	3.9923
I know how frequently cutting boards should be cleaned.	4.0077
I believe different counters should be used to prevent cross-contamination.	4.0000
I care about cleaning utensils (ladles. strainers. spoons. etc.) that fall on the ground.	3.9770
I care about washing my hands after using the restroom in the kitchen.	4.0766
I care about washing my hands before starting work in the kitchen.	4.1034
I care about wearing an apron while working in the kitchen.	3.9540
I care about wearing a hairnet while working in the kitchen.	3.9349
I care about wearing a mask while working in the kitchen.	3.6398
I believe cracked or broken plates and glasses can be used in service.	3.1839
I believe chewing gum is acceptable while preparing food.	3.1801
I believe it is acceptable to touch cooked and ready-to-serve food with bare hands.	3.2337
I believe one can attend school while having the flu or similar illnesses.	3.1877

An examination of participants' responses An examination of participants' responses to the food safety scale shows that, overall, they exhibit a positive attitude. In particular, the high mean scores given to certain items indicate that students pay considerable attention to food safety rules in university training kitchens. For example, statements such as "The temperature of the cold storage area for food ingredients is visible" (M = 4.04), "Backup items used for buffets are labeled and properly sealed in the kitchen storage"

(M = 4.04), and "The temperatures of hot-holding materials are checked" (M = 4.03) were among the highest-rated items. These findings suggest that participants are aware of technical control mechanisms and pay attention to such processes. Likewise, attitudes toward basic hygiene and safety practices were also supported by high average scores, such as "Monitoring food temperature can prevent foodborne illnesses" (M = 3.97), "Food that has been left out for a long time is removed from the kitchen" (M = 3.98), and "Kitchen equipment is cleaned" (M = 3.99). These results indicate that the habits acquired in training kitchens are being internalized in practice. However, certain items with relatively lower average scores are particularly noteworthy. For example, participants' indecision or agreement with negatively worded statements such as "No handwashing station is available" (M = 3.26), "Hands can be dried on clothing" (M = 3.26), and "Wearing jewelry is allowed" (M = 3.03) indicates that such undesirable hygiene behaviors are not fully rejected. This suggests that some risky habits may still persist. Overall, it was observed that most of the 27 items on the food safety scale had mean scores above 3.80, while only three items had mean scores below 3.30. In this context, the students' levels of knowledge and attitudes regarding food safety are considered to be high and positive.

Findings related to the hygiene behavior attitude scale indicate that students have a high level of awareness regarding personal cleanliness and hygiene rules. The majority of item means range between 3.90 and 4.10. Notably high averages were recorded for items such as "I care about washing my hands before starting work" (M = 4.10), "I care about washing my hands after using the restroom" (M = 4.08), "Cleaning of cutting boards" (M = 4.01), and "Storage duration of ready-to-serve food" (M = 3.99), which relate to critical hygiene behaviors. This demonstrates that both students' knowledge levels and behavioral tendencies align well with hygienic practices. In addition, statements such as "Knowledge of cold/dry storage temperatures", "Awareness of cross-contamination", and "Use of apron, hairnet, and mask" also received mean scores of 3.90 or higher, indicating that students have largely adopted hygiene rules through both theoretical and practical educational processes. On the other hand, the relatively low average scores for items related to negative and incorrect practices such as "I believe cracked plates can be used in service" (M = 3.18), "Chewing gum is acceptable" (M = 3.18), "Touching cooked food with bare hands is acceptable" (M = 3.23), and "It is acceptable to attend school while sick" (M = 3.19 are striking. The fact that these averages are slightly above 3.00 suggests that participants do not clearly reject such negative behaviors, and that some remain undecided or may still lack sufficient knowledge. These items highlight areas that should be prioritized in future educational efforts. In general, the mean scores of this scale are also concentrated around 3.90, leading to the conclusion that students exhibit a high level of awareness regarding hygiene behavior.

Table 5. ANOVA Analysis of Differences in Participants' Food Safety Perceptions in University Training Kitchens According to Age Groups

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
36.215	2	258	.000

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.487	2	2.744	3.691	.026
Within Groups	191.756	258	.743		
Total	197.244	260			

To test Hypothesis H2a, a one-way analysis of variance (ANOVA) was conducted to determine whether students' perceptions of food safety significantly differed across age groups. The Levene's Test for homogeneity of variances was found to be significant (Levene Statistic = 36.215; $p < .001$), indicating that the assumption of equal variances was violated. Therefore, Dunnett's C test was used for the post-hoc comparison. According to

the ANOVA results, a statistically significant difference was found among the age groups ($F(2, 258) = 3.691$; $p = .026$). The results of the Dunnett's C post-hoc test revealed that there was a significant difference between the 18–24 and 25–34 age groups. The 18–24 age group showed more positive attitudes and higher levels of perception regarding food safety. This finding suggests that theoretical and practical training received during the university period may have a stronger impact on raising food safety awareness among younger individuals. Based on these results, Hypothesis H2a was supported.

Table 6. Independent Samples T-Test Analysis of Participants' Food Safety Perceptions in University Training Kitchens by Gender

	Gender	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
FSMEAN	Male	93	3.9673	.81067	.08406
	Female	168	3.7370	.89445	.06901
Independent Samples Test					
	Levene's Test for Equality of Variances		T-test for Equality of Means		
FSMEAN	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
	4.632	.032	2.059	259	.041

To test Hypothesis H2b, an independent samples t-test was conducted to determine whether participants' perceptions of food safety differed by gender. The Levene's Test for equality of variances indicated that the assumption of equal variances was violated ($F = 4.632$; $p = .032$). Therefore, the t-test results were interpreted based on the unequal variances assumed. According to the analysis results, the mean food safety perception score for male participants ($M = 3.97$) was found to be higher than that of female participants ($M = 3.74$). This difference was statistically significant ($t(259) = 2.059$; $p = .041$). This finding suggests that male students exhibit more positive attitudes toward food safety in university training kitchens compared to their female counterparts. Based on the statistical results obtained, Hypothesis H2b was supported.

Table 7. Independent Samples T-Test Analysis of Participants' Food Safety Perceptions in University Training Kitchens by Type of High School Education

	HIGHSCHLTYP	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
FSMEAN	Graduate of a High School Offering Culinary or Tourism Education	94	3.3144	1.01067	.10424
	Graduate of a Different Type of High School	167	4.1031	.62495	.04836
Independent Samples Test					
	Levene's Test for Equality of Variances		T-test for Equality of Means		
FSMEAN	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
	101.815	.000	-7.786	259	.000

To test Hypothesis H2c, an independent samples t-test was conducted to determine whether students' perceptions of food safety differed based on the type of high school they graduated from. The result of the Levene's Test was statistically significant ($F = 101.815$; $p < .001$), indicating that the assumption of equal variances was violated. Therefore, the t-test results were interpreted under the assumption of unequal variances. According to the analysis findings, students who graduated from other types of high schools reported a higher mean score in food safety attitude ($M = 4.10$) compared to those who graduated from high schools offering culinary or tourism education ($M = 3.31$). This difference was highly significant ($t(259) = -7.786$; $p < .001$). This result indicates that students without a vocational high school background exhibit more positive attitudes toward food safety. The finding may raise questions regarding the quality or intensity of vocational high school training. It may also suggest that university-level education is more influential in shaping food safety attitudes among students without prior vocational preparation. In light of these findings, Hypothesis H2c was strongly supported.

Table 8. ANOVA Analysis of Differences in Participants' Hygiene Behavior Attitudes in University Training Kitchens According to Age Groups

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
30.693	2	258	.000

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.592	2	.796	1.057	.349
Within Groups	194.344	258	.753		
Total	197.244	260			

To test Hypothesis H3a, a one-way analysis of variance (ANOVA) was conducted to determine whether participants' levels of hygiene behavior attitudes differed across age groups. The Levene's Test for homogeneity of variances was found to be significant ($F = 30.693$; $p < .001$), indicating that the variances between groups were not equal. Despite this, the ANOVA analysis revealed no statistically significant difference in hygiene behavior attitudes among the different age groups ($F(2, 258) = 1.057$; $p = .349$). This result suggests that students' attitudes toward hygiene behavior do not vary significantly by age, and that no meaningful difference exists among the age groups in this regard. It can be inferred that awareness of hygiene practices is more likely shaped by educational or personal experiences, rather than by age alone. Based on the findings, Hypothesis H3a was rejected.

Table 9. Independent Samples T-Test Analysis of Participants' Hygiene Behavior Attitudes in University Training Kitchens by Gender

	GENDER	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
HATTMEAN	Male	93	3.8817	.79983	.08294
	Female	168	3.7068	.89993	.06943

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		T-test for Equality of Means		
HATTMEAN	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
	3.728	.055	1.563	259	.119

To test Hypothesis H3b, an independent samples t-test was conducted to examine whether students' levels of hygiene behavior attitudes differed significantly by gender. The Levene's Test result ($F = 3.728$; $p = .055$) was near the threshold of significance, suggesting a borderline violation of the assumption of equal variances; thus, the t-test was interpreted accordingly. According to the results, the mean hygiene behavior attitude score of male participants ($M = 3.88$) was higher than that of female participants ($M = 3.71$); however, this difference was not statistically significant ($t(259) = 1.563$; $p = .119$). This finding indicates that attitudes toward hygiene behavior are not significantly influenced by gender. Therefore, based on the results obtained, Hypothesis H3b was rejected.

Table 7. Independent Samples T-Test Analysis of Participants' Food Safety Perceptions in University Training Kitchens by Type of High School Education

	HIGHSCHLTYP	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
HATTMEAN	Graduate of a High School Offering Culinary or Tourism Education	94	3.2201	.95430	.09843
	Graduate of a Different Type of High School	167	4.0782	.63507	.04914

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		T-test for Equality of Means		
HATTMEAN	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
	66.169	.000	-8.698	259	.000

To test Hypothesis H3c, an independent samples t-test was conducted to determine whether students' hygiene behavior attitudes differed according to the type of high school they graduated from. The Levene's Test result was statistically significant ($F = 66.169$; $p < .001$), indicating that the assumption of equal variances was violated. Therefore, the t-test results were interpreted under the unequal variances assumed condition. According to the analysis, the mean hygiene behavior attitude score of students who graduated from high schools offering culinary or tourism education was 3.22, while the mean score for those from other types of high schools was 4.08. This difference was found to be highly significant ($t(259) = -8.698$; $p < .001$). This finding reveals a statistically significant difference in students' hygiene behavior attitudes based on the type of high school education. Notably, the relatively lower attitude scores of students from vocational high schools are striking. This may indicate that hygiene practices are not sufficiently emphasized during vocational training, or that students may not fully internalize the intended learning outcomes during that process. On the other hand, the more positive attitudes displayed by students without a vocational background but who received university-level training in professional kitchens suggest that higher education may have a transformative effect on hygiene awareness. In vocational high schools, students' intrinsic motivation may still be relatively low and topics that require a high level of discipline, such as hygiene attitudes, may not receive adequate attention. Moreover, food hygiene standards and practical guidelines may be less rigorously supervised in these institutions. Based on these findings, Hypothesis H3c was strongly supported.

CONCLUSION AND RECOMMENDATIONS

This study reveals significant findings by examining the food safety and hygiene behavior attitudes of students receiving training in university practice kitchens in light of demographic variables. Overall, it was determined that students' attitudes toward both food safety and hygiene behavior were positive. This indicates that both theoretical and practical education at the university level are effective in improving students' awareness and attitudes.

Gündüz and Aydoğan (2015), in their study measuring associate degree students' awareness of food safety, found a significant relationship between age and food safety awareness, but no statistically significant difference between gender and food safety. Açıkalın (2019) evaluated university students' knowledge and attitudes toward food safety and concluded that there was no significant relationship between food safety knowledge or attitudes and gender or age. Similarly, Özcan (2020), in a study conducted on culinary and gastronomy students, found no significant difference in knowledge levels regarding hygiene and food safety based on gender. In light of the results of the present study, however, it was concluded that food safety attitudes showed significant differences according to age and gender. At this point, the findings diverge from previous studies. In particular, the higher awareness of food safety among younger individuals highlights the impact of university education. Furthermore, the fact that male students displayed more positive attitudes compared to female students indicates the role of gender in shaping behaviors and attitudes.

In terms of high school background, it was found that students without a vocational high school education exhibited more positive food safety attitudes, bringing forward important implications regarding the quality and content of pre-vocational education. When hygiene behavior attitudes were examined, the findings can be summarized as follows: age and gender variables did not lead to significant differences, whereas significant differences were observed according to high school type. The lower hygiene attitudes of vocational high school graduates point to either inadequacies in the inclusion of hygiene practices within vocational training programs or students' inability to fully internalize the expected behaviors during this process. Aratoğlu (2015), in a study covering students receiving culinary and nutrition training at Mengen Vocational and Technical Anatolian High School and Mengen Vocational School, examined their knowledge and practice levels on food safety and hygiene, and identified significant differences among the student groups. Accordingly, the food safety

and hygiene knowledge levels of students at Mengen Vocational and Technical Anatolian High School were lower compared to those of vocational school students. These findings support the results of the present study. Based on this, it can be argued that education at the university level has the potential to positively transform food safety and hygiene awareness.

The results of this research highlight the need to examine the content and quality of vocational education in the field of food safety and hygiene behavior. It is important that universities develop not only theoretical knowledge but also training programs in practice kitchens to incorporate current hygiene standards. Moreover, designing comprehensive training programs that target all students, regardless of demographic differences such as gender and age, may contribute to strengthening these attitudes further.

It is recommended that educational institutions operating in the fields of gastronomy and tourism revise their vocational training curricula to place greater emphasis on hygiene and food safety. In this regard, expanding opportunities for practical training, promoting certifications, and organizing regular awareness seminars could be beneficial. University curricula should strengthen both theoretical and practical training in food safety and hygiene, align content with standards and implement regular monitoring of practical practices. In vocational high schools, hygiene education should be enhanced with more hands-on training and regular supervision, while initiatives to increase students' motivation and awareness can reinforce positive behaviors. For future academic research, including samples from different universities is suggested to enhance the generalizability of the findings. Additionally, a detailed examination of psychosocial factors, educational tendencies, and cultural variables affecting students' attitudes and behaviors could enrich the field and help identify necessary measures. In the food industry, mandatory training for interns and employees, consistent monitoring and collaboration with universities can support proper hygiene practices in real-world settings.

In conclusion, this study represents an important step toward understanding the relationship between demographic variables and attitudes toward food safety and hygiene behavior in university practice kitchens. At the same time, it emphasizes the necessity of continuous improvement in educational processes and the strengthening of sectoral collaborations.

REFERENCES

Açıkalın, B. (2019). Üniversite öğrencilerinin gıda güvenliğine yönelik bilgi. tutum ve davranışları (Master's thesis. Biruni Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü).

Aratoğlu, C. (2015). Mesleki ve teknik anadolu lisesinde ve meslek yüksekokulunda aşçılık eğitimi alan öğrencilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulama düzeyleri (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi. Ankara

Aydoğan, M. S.. & Erol. G. (2023). Otel mutfağı çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesi: Ayvalık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies. 11*(2). 1333-1356. DOI: 10.21325/jotags.2023.1246

Bucak, T. (2012). Yiyecek içecek işletmelernde ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanabilirliği: İzmir ili örneği [The applicability of ISO 22000 Food Safety Management System in food and beverage companies: Example of the province of Izmir] (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi. Türkiye. ProQuest Dissertations & Theses Global. (UMI No. 30850535)

Büyüköztürk, Ş. (2013). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı: İstatistik. araştırma deseni. SPSS uygulamaları ve yorum* (17. baskı). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.

Cochran, W. G. (1977). *Sampling Techniques* (3rd ed.). New York: John Wiley & Sons.

Çiçek, B.. Şahin. H.. & Erkal. S. (2020). Covid-19 hijyen ölçeği: Bir ölçek geliştirme çalışması. *Electronic Turkish Studies. 15*(6). 339–350.

Deb, S.. Dutta, S.. Dasgupta, A.. & Misra. R. (2010). Relationship of personal hygiene with nutrition and morbidity profile: A study among primary school children in south Kolkata.

Indian Journal of Community Medicine. 35(2). 280–284.

Demirel, S. (2009). Hazır yemek üretimi yapan işletmelerde çalışanların hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi (Yüksek lisans tezi). Namık Kemal Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Tekirdağ.

Devlet Planlama Teşkilatı (DPT). (2001). Ulusal gıda ve beslenme stratejisi çalışma grubu raporu (Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı). DPT Yayınları.

Erdem, Ö. (2014). Mengen Aşçılar Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde aşçılık eğitimi alan 10. ve 12. sınıf öğrencilerinin gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulama düzeyleri (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi. Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2000). The state of food insecurity in the world—SOFI 2000. http://faostat.fao.org/site/379/default.aspx

Gül, Ş., & Özay., E. (2020). Lise öğrencilerinin hijyen davranışlarını belirlemeye yönelik bir tutum ölçeği geliştirme çalışması. *Asya Öğretim Dergisi. 8*(1). 15–31.

Gündüz, O., & Aydoğan, C. (2015). Önlisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi. 6*(1). 34-44.

Güzel, N., & Ertaş Onmaz, N. (2022). Toplu Yemek Üretimi Yapan Bir İşletmede Personel ve Gıda Temas Yüzeylerinin Mikrobiyolojik Yönden Değerlendirilmesi. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 19*(3). 189-194. https://doi.org/10.32707/ercivet.1204281

Hair, J. F.. Black, W. C.. Babin, B. J.. & Anderson. R. E. (2014). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Harlow. UK: Pearson Education Limited.

Hossain, M. (2012). A study on knowledge. attitude and practice about personal hygiene and disease awareness of East West University students in Dhaka City (Doctoral dissertation). East West University. Dhaka.

Kemer, E.. & Etyemez, S. (2020). Otel işletmeleri mutfaklarında kişisel hijyen uygulamaları üzerine nitel bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 8*(3). 1787-1801. DOI: 10.21325/jotags.2020.634

Nicolle, L. (2007). Hygiene: What and why? *Canadian Medical Association Journal. 176*(6). 767–768. https://doi.org/10.1503/cmaj.070240

Nunnally, J. C. (1978). *Psychometric theory* (2nd ed.). New York: McGraw-Hill.

Nurudeen, A.. & Toyin, A. (2020). Knowledge of personal hygiene among undergraduates. *Journal of Health Education. 5*(2). 66–71.

Ormancı, Ü.. Akpullukçu, S., & Günay, Y. (2012). Fen ve teknoloji öğretmen adaylarının sistem hastalıklarına ilişkin görüşleri. X. Fen Bilimleri ve Matematik Eğitimi Kongresi Bildiri Kitabı. Niğde.

Özcan, F. Ö. (2020). Aşçılık ve gastronomi öğrencilerinin yiyecek güvenilirliği-hijyenine yönelik bilgi düzeyinin belirlenmesi online kesitsel çalışma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 3*(2). 116-124.

Özçakmak, S.. & Var, I. (2020). Covid-19 salgınının yayılmasını önleyici hijyen uygulamaları [Hygiene practices preventing the spread of the COVID-19 pandemic]. *Akademik Gıda. 18*(4). 433–441.

Özmen Arısoy, N.. İnce, E. ve Olcay, A. (2021). Mutfak Departmanı Personelinin Kişisel Hijyen Bilgileri ve Uygulamaları: Şanlıurfa İli Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi. 5*(3). 2086-2106. https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.836

Parlak, T. (2020). Gıda ürünleri üretiminde hijyen kavramina farkli bir bakiş. *Ohs academy. 3*(2). 73-101. https://doi.org/10.38213/ohsacademy.740235

Sani, N. A., & Siow, O. N. (2014). Knowledge. attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control. 37*(1). 210–217. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.09.036

Sevim, B.. & Görkem, O. (2016). Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi. 7*(1).

Tabachnick, B. G. & Fidell, L. S. (2019). *Using multivariate statistics* (7th Ed.). Pearson Education.

Uzunöz, M.. Büyükbay, E. O.. & Bal, H. S. G. (2008). Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyleri (Tokat ili örneği). *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 22*(2). 35–46.

World Health Organization (WHO). (2006). Globalization. trade and health: Glossary of terms. http://www.who.int/trade/glossary/story027/en/index.html

Yağmur, Y. (2007). Malatya ili Fırat Sağlık Ocağı bölgesinde yaşayan 15–49 yaş kadınların genital hijyen davranışları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni. 6*(5). 325–330.

Yarrow, L. K. (2006). Food safety attitudes. beliefs. knowledge and self-reported practices of college students before and after educational intervention (Doctoral dissertation. Kansas State University). ProQuest Dissertations & Theses Global. (UMI No. 3215078)

Yüksel Bilsel, A. (2024). Yiyecek içecek işletmelerinde gida güvenliğinin sağlanmasi. *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 12*(Özel Sayı). 399-412. https://doi.org/10.52122/nisantasisbd.1594093.

The Impact of Occupational Health and Safety Training on Risk Management in Genetic Disease Diagnostic Laboratories

Research Article
Received 30 November 2025
Accepted 12 December 2025

Vedat Caner[a*]

[a]*Beykent University, Vocational School, Occupational Health and Safety, Istanbul, Türkiye*

Abstract

This study investigates the critical influence of occupational health and safety (OHS) training programs on objective risk management outcomes among personnel working in genetic disease diagnostic laboratories. These specialized environments pose unique challenges, including exposure to complex biological agents, mutagenic chemicals, and high-energy equipment like thermal cyclers and sequencing machines. A cross-sectional survey was meticulously conducted among 60 laboratory personnel from 10 different diagnostic centers located in Istanbul, Turkey, utilizing a structured, validated questionnaire. The instrument focused on measuring training participation history, self-reported adherence to specific safety protocols, and proactive incident reporting behaviors. Data analysis, incorporating Pearson correlation, linear regression, and independent samples t-tests, revealed a substantial positive correlation. Personnel who had received formal, structured OHS training reported significantly higher comprehensive risk management scores (Mean=5.92, SD=0.48) compared to their untrained counterparts (Mean=4.78, SD=0.67; $p<0.001$). Moreover, the regression model indicated that training participation accounted for a substantial 42.3% of the variance in measured risk management performance ($R^2=0.423$, $p<0.001$). In conclusion, these robust findings confirm that integrating mandatory, specialized safety education into continuous professional development is essential for ensuring stringent compliance, fostering a proactive safety culture, and mitigating occupational risks within high-risk genetic diagnostic settings.

Keywords: Safety climate, Hazard identification, Personnel competency

APAMEIA JOURNAL

Vol. 2. No. 2. 2025
92-98
©APAMEIA Journal
e-ISSN: 3062-1569
DOI: 10.5281/zenodo.18018542

* E-mail: vedatcaner@beykent.edu.tr

©2025 The Author(s). This article is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

INTRODUCTION

Genetic disease diagnostic laboratories play a pivotal role in healthcare but operate in environments laden with biological, chemical, and physical hazards. While the significance of risk management in these settings is well-documented (Glendon & Clarke, 2018), the mere existence of safety protocols is insufficient without the active engagement of personnel. Safety training emerges as a fundamental component in bridging this gap, enhancing hazard awareness, and fostering a proactive safety culture regarding the handling of sensitive biological specimens and complex equipment.

Despite its importance, empirical evidence specifically examining the impact of training on risk management in genetic diagnostic laboratories remains sparse, as most research focuses on broader healthcare settings (Opoku, 2025). The unique challenges of genetic testing, including the manipulation of novel chemical agents and evolving technologies, necessitate tailored training programs rather than generic interventions.

Therefore, this study aims to investigate the direct correlation between structured OHS training and risk management outcomes among laboratory personnel. By focusing on genetic diagnostic centers, this research addresses a significant gap in the literature and seeks to determine whether participation in training correlates with higher safety compliance and incident reporting behaviors.

MATERIALS AND METHODS

Study Design and Setting

This study adopted a cross-sectional and descriptive quantitative research design aimed at investigating the influence of occupational health and safety (OHS) training programs on risk management outcomes in genetic disease diagnostic laboratories. The research was carried out in Istanbul, Turkey, involving both public and private sector laboratories that are licensed and actively perform cytogenetic and molecular analyses. These laboratories operate under regulations set forth by the Turkish Ministry of Health and international biosafety standards. The cross-sectional nature of the study enabled the collection of data at a single point in time, reflecting the current state of safety training and its observable outcomes.

Study Population and Sampling

The target population consisted of laboratory personnel, including medical biologists, geneticists, laboratory technicians, and quality control officers employed in genetic testing laboratories. A total of 60 individuals were recruited through convenience sampling, a non-probability method often used in occupational settings where randomized sampling may be difficult. Although this approach may limit the generalizability of results, it provided access to participants with relevant field experience and ensured timely data collection. All participants were informed about the study's purpose and provided voluntary, written consent. Inclusion criteria required participants to have worked in a genetic diagnostic setting for at least six months and be actively involved in laboratory operations at the time of data collection. Although convenience sampling was utilized due to access constraints, a post-hoc power analysis (G*Power) indicated that the sample size of 60 provided sufficient statistical power (>0.80) to detect the observed large effect sizes (Cohen's d) in risk management scores between groups (Kang, 2021).

Instrumentation

Data were collected using a structured questionnaire designed specifically for this study. The instrument was developed based on an extensive review of occupational safety literature (Vinodkumar & Bhasi, 2010), internationally recognized safety standards (e.g., ISO 45001), and expert feedback from laboratory safety officers. The draft questionnaire was subjected to a pilot test with 10 laboratory professionals to refine question clarity and content validity. The final version comprised 30 items grouped into four domains: demographic information, participation in OHS training programs, compliance with laboratory safety protocols, and risk management practices (including hazard recognition and incident reporting) (Seo, 2005). Each item utilized a 7-point Likert scale (1 = strongly disagree to 7 = strongly agree). The overall reliability of the scale, measured

by Cronbach's alpha, was 0.89, indicating high internal consistency.

Data Collection Procedure

Data were collected between May and July 2025. Trained research assistants visited the participating laboratories during working hours to distribute and collect the self-administered questionnaires. The assistants provided standardized explanations to minimize potential misunderstandings and ensure consistency. Each participant completed the survey in a private setting within their workplace to preserve confidentiality. Anonymity was maintained throughout, with no personally identifiable information recorded. In addition, laboratory managers were asked not to be present during the completion of the questionnaires to reduce social desirability bias and allow respondents to answer freely.

Ethical Considerations

This study did not involve human or animal subjects, experimental interventions, or the collection of identifiable personal data. Therefore, in accordance with institutional, national, and international ethical guidelines, ethical committee approval was not required. All procedures were conducted in accordance with the principles of the Declaration of Helsinki.

Statistical Analysis

Quantitative data were analyzed using IBM SPSS Statistics version 25. Descriptive statistics (means, standard deviations, frequencies, and percentages) were calculated to summarize participant characteristics and responses. Pearson correlation analysis was employed to examine the association between OHS training and risk management practices. Group differences between trained and untrained personnel were evaluated using independent samples t-tests. Furthermore, a linear regression model was developed to identify the extent to which training participation could predict risk management scores. A p-value of less than 0.05 was considered statistically significant across all analyses. Assumptions for parametric testing were checked, including normality and homogeneity of variances.

FINDINGS

A total of 60 laboratory professionals participated in the study. The sample included 60% male and 40% female participants, with an average age of 34.6 years (SD = 6.8). The professional composition was diverse, consisting of 52% laboratory technicians, 29.3% geneticists, and 18.7% biologists. Importantly, 64% of the respondents reported receiving formal occupational health and safety (OHS) training, while 36% had not received such training. This distribution provided a suitable basis for examining the relationship between training and risk management outcomes.

Descriptive and Comparative Statistics

To assess whether OHS training influenced safety performance, risk management scores were compared between the trained and untrained groups. The mean score for trained personnel was 5.92 (SD = 0.48), while the untrained group averaged 4.78 (SD = 0.67). An independent samples t-test revealed a highly significant difference ($t = 8.21$, $p < 0.001$), confirming that those who underwent safety training demonstrated significantly better risk management behaviors (see Table 1).

Table 1. Comparison of Risk Management Scores by Training Status

Group	*Mean*	*SD*	*t*	*p*
Trained	5.92	0.48	8.21	<0.001
Untrained	4.78	0.67		

These results suggest that formal OHS training significantly enhances individuals' ability to recognize hazards, follow safety procedures, and contribute to a safer work environment. The relatively low standard deviation in the trained group further implies a more consistent application of safety principles among trained personnel.

Regression Analysis

To determine the predictive strength of training, a simple linear regression analysis was conducted with risk management score as the dependent variable and OHS training status (trained/untrained) as the independent variable. The analysis showed that training explained 42.3% of the variance in risk management scores ($R^2 = 0.423$). The unstandardized coefficient (B) was 1.14, and the standardized beta coefficient was 0.65 ($t = 7.34$, $p < 0.001$), indicating a strong and statistically significant relationship between OHS training and improved risk management outcomes (see Table 2).

Table 2. Linear Regression Analysis Predicting Risk Management Scores

Predictor Variable	*B*	*SE*	*Beta*	*t*	*p*	R^2
OHS Training	1.14	0.16	0.65	7.34	<0.001	0.423

This result demonstrates that participation in OHS training is not only associated with higher safety scores but also serves as a robust predictor of safety-related behavior. In practical terms, the regression model supports the argument that institutional investment in training can have measurable effects on workplace safety performance.

Visual Representation of Findings

To further support the statistical findings, two figures were developed to illustrate the relationship between training and risk management. Figure 1 presents a bar chart comparing the average risk management scores of the trained and untrained groups. The trained group not only scored higher but did so consistently, as indicated by the tighter standard deviation range.

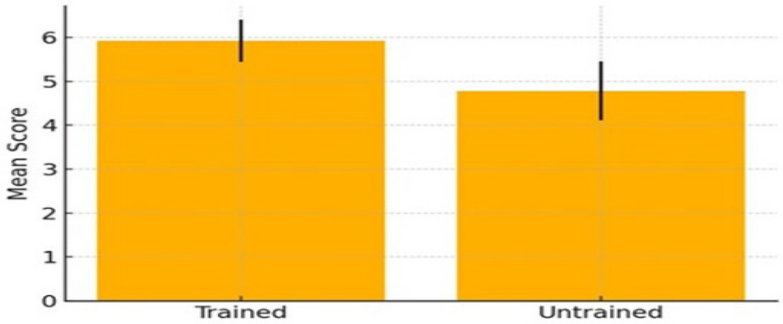


Figure 1. Bar Chart Showing Mean Risk Management Scores by Training Status (Trained: 5.92 ± 0.48, Untrained: 4.78 ± 0.67)

Figure 2 shows a scatter plot mapping individual risk management scores against training status. A clear upward trend is evident, suggesting a strong linear association between having received training and scoring higher on risk management indicators.

Figure 2. Scatter Plot of OHS Training Participation vs. Risk Management Score (Positive correlation observed between training status and risk management outcomes)

Interpretation and Implications

The consistency across statistical and visual analyses points to a robust effect of OHS training on safety performance in laboratory environments. Trained personnel not only performed better but also exhibited less variability in their responses, suggesting greater internalization and standardization of safety practices. This supports the broader assertion that safety culture is reinforced through consistent education and reinforcement (Parker et al., 2006).

These results also align with findings from prior studies that have demonstrated the effectiveness of targeted training programs in reducing workplace incidents and fostering risk-aware behaviors. Moreover, the strong predictive value found in this study highlights the need for integrating mandatory, recurrent training modules as a core element of laboratory risk management strategies.

In summary, the data indicate that OHS training is a powerful tool for improving safety outcomes in genetic laboratories. Both the statistical evidence and visual data representations underscore the value of structured training programs in cultivating a proactive safety culture and reducing occupational risk exposure among laboratory professionals.

DISCUSSION

The findings of this study strongly support the conclusion that occupational health and safety (OHS) training significantly improves risk management performance among laboratory personnel in genetic diagnostic settings. The statistical analyses—particularly the highly significant t-test results and the robust linear regression model—demonstrate that structured training is not merely correlated with improved outcomes but may play a causal role in promoting safer work environments.

This conclusion is aligned with the broader occupational safety literature, which has consistently demonstrated that training interventions lead to enhanced safety compliance, better hazard recognition, and fewer workplace accidents (Cooper, 2009; Geller, 2001). For example, Burke et al. (2006) in their meta-analytic review confirmed that safety training is positively related to both safety knowledge and safety performance. Similarly, Robson et al. (2012) found that participatory training approaches—especially those involving active learning and behavioral modeling—were more effective than passive formats. Our results extend these insights into the specialized context of genetic laboratories, where risks are compounded by the complexity of molecular procedures and the presence of biohazardous materials.

Moreover, the visual analyses—specifically, the bar chart and scatter plot—offered compelling illustrations of the quantitative results. These visuals clearly depicted the performance gap between trained and untrained personnel and emphasized the consistency and reliability of safety behavior among trained staff. Such consistency is crucial in laboratory settings where procedural errors can lead to serious diagnostic inaccuracies or cross-contamination.

The demographic characteristics of our sample indicate a workforce with varied professional backgrounds, suggesting that the benefits of OHS training are widely applicable regardless of job role. This aligns with the work of Zohar (2002), who emphasized the importance of safety climate and leadership support across organizational levels. Technicians, geneticists, and biologists alike showed significant improvements in risk management scores following training, underscoring the universal value of safety education in complex laboratory environments.

Our findings also have important policy implications. The strong predictive value of OHS training on safety performance supports the integration of mandatory training programs as part of onboarding and continuing education protocols in laboratories. Institutions should prioritize recurring training, scenario-based simulations, and performance evaluations to maintain high levels of safety awareness and protocol compliance. According to Fernández-Muñiz et al. (2009), the presence of structured training and proactive safety management systems significantly reduces occupational risk exposure, especially in high-stakes

environments.

It is also important to consider that while this study focused on individual training effects, broader organizational factors may mediate these outcomes. For instance, Clarke (2010) demonstrated that managerial commitment and peer support serve as critical enablers of training effectiveness. Similarly, Michael et al. (2006) reported that employees' perceptions of safety climate could amplify or dampen the effects of formal training. Future research may explore these interactions through multilevel modeling or longitudinal designs (Neal & Griffin, 2002)

Although the sample was drawn from laboratories within Istanbul, the findings likely have relevance to similar biomedical research and diagnostic environments globally. However, generalization should be approached cautiously, as national regulatory frameworks, funding availability, and institutional culture can influence both the implementation and impact of training programs. For example, differences in biosafety legislation and compliance enforcement across countries may result in varying baseline levels of safety performance.

Finally, our study contributes to a growing body of research that advocates for holistic approaches to safety management. As emphasized by DeJoy (2005), safety performance emerges not just from rules and procedures but from integrated systems that include education, environment, and empowerment (Hale et al., 2010). The integration of statistical, behavioral, and visual data in this study supports a systems-oriented understanding of how safety training can transform laboratory practices and foster resilient safety cultures (Håvold, 2005).

In conclusion, this study provides strong evidence for the effectiveness of OHS training in enhancing risk management outcomes in genetic laboratories. The combination of rigorous statistical testing, illustrative graphics, and theory-driven discussion reinforces the value of investment in safety education. As laboratory science continues to evolve and confront emerging hazards—from new pathogens to automation risks—ensuring the safety competence of its workforce remains a foundational pillar of responsible scientific inquiry.

CONCLUSION

This study confirms that structured OHS training is a causative agent for improved risk management behaviors in genetic diagnostic laboratories, rather than merely a correlational factor. The findings demonstrate that training significantly enhances protocol adherence and hazard recognition, serving as a cornerstone for a resilient institutional safety culture. Consequently, laboratory management must prioritize continuous, scenario-based education not just as a regulatory requirement, but as an ethical imperative (Mixafenti et al., 2025) to ensure the safety of personnel handling complex biological risks. Future strategies should focus on integrating these educational modules into permanent professional development programs to sustain high safety standards (Keselamatan et al., 2024).

REFERENCES

Burke, M. J., Sarpy, S. A., Smith-Crowe, K., Chan-Serafin, S., Salvador, R. & Islam, G., (2006). Relative effectiveness of worker safety and health training methods. *American Journal of Public Health, 96*(2), 315–324. https://doi.org/10.2105/AJPH.2004.059840

Clarke, S. (2010). An integrative model of safety climate. Journal of Occupational and Organizational *Psychology, 83*(3), 553–578. https://psycnet.apa.org/doi/10.1348/096317909X452122

Cooper, D. (2009). Behavioral Safety: A Framework for Success. BSMS. ISBN-13: 978-0984203901.

DeJoy, D. M. (2005). Behavior Change versus Culture Change: Divergent Approaches to Managing Workplace Safety. *Safety Science, 43*(2), 105–129. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2005.02.001

Fernández-Muñiz, B., Montes-Peón, J. M. & Vázquez-Ordás, C.J. (2009). Relation between occupational safety management and firm performance. *Safety Science, 47*(7), 980– 991. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2008.10.022

Geller, E. S. (2001). The Psychology of Safety Handbook (2nd ed.). CRC Press. https://doi.org/10.1201/9781420032567

Glendon, A. I., & Clarke, S. (Eds.). (2018). *Human safety and risk management.* CRC Press. https://doi.org/10.1201/b19401

Hale, A. R., Guldenmund, F. W., van Loenhout, P. L. C. H., & Oh, J. I. H. (2010). Evaluating safety management and culture interventions to improve safety: Effective intervention strategies. *Safety Science, 48*(8), 1026–1035. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2009.05.006

Håvold, J. I. (2005). Safety-culture in a Norwegian shipping company. *Journal of Safety Research, 36*(5), 441–458. https://doi.org/10.1016/j.jsr.2005.08.005

Kang, H. (2021). Sample size determination and power analysis using the G*Power software. *Journal of Educational Evaluation for Health Professions, 18*. https://doi.org/10.3352/jeehp.2021.18.17.

Keselamatan, P., Kesehatan, D., Bagi, K., Teknik, M., Di, I., Kemalir, P., Abadi, P., Winarno, H., Kapuji, A., Antoni, M., Azhara, S., Putri, F., Kegiatan, P., Dan, K., Kerja, K., Mahasiswa, B., & , T. (2024). Pelatihan Kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja bagi Mahasiswa Teknik Industri di PT Kemalir Prima Abadi. *Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat*. https://doi.org/10.47861/jipm-nalanda.v2i4.1488.

Michael, J. H., Guo, Z. G., Wiedenbeck, J. K., & Ray, C. D. (2006). Production supervisor impacts on subordinates' safety outcomes: An investigation of leader-member exchange and safety communication. *Journal of Safety Research, 37*(5), 469–477. https://doi.org/10.1016/j.jsr.2006.06.004

Mixafenti, S., Karagkouni, A., & Dimitriou, D. (2025). Integrating Business Ethics into Occupational Health and Safety: An Evaluation Framework for Sustainable Risk Management. *Sustainability.* https://doi.org/10.3390/su17104370.

Neal, A., & Griffin, M. A. (2002). Safety climate and safety behaviour. *Australian Journal of Management, 27*(1 Suppl), 67–75. https://doi.org/10.1177/031289620202701S08

Opoku, F., Boakye-Yiadom, J., Oppong, F., Agyekum, T., & Dassah, E. (2025). Occupational Health and Safety among Healthcare Professionals at the Ashanti Regional Hospital, Ghana. https://doi.org/10.1101/2025.06.05.25329091.

Parker, D., Lawrie, M., & Hudson, P. (2006). A framework for understanding the development of organizational safety culture. *Safety Science, 44*(6), 551–562. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2005.10.004

Robson, L. S., Stephenson, C. M., Schulte, P. A., Amick, B. C. III, Irvin, E. L., Eggerth, D. E., Chan, S., Bielecky, A. R., Wang, A. M., Heidotting, T. L., Peters, R. H., Clarke, J. A., Cullen, K., Rotunda, C. J., & Grubb, P. L. (2012). A systematic review of the effectiveness of occupational health and safety training. *Scandinavian Journal of Work, Environment & Health, 38*(3), 193–208. https://doi.org/10.5271/sjweh.3259

Seo, D.-C. (2005). An explicative model of unsafe work behavior. *Safety Science, 43*(3), 187–211. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2005.05.001

Vinodkumar, M. N., & Bhasi, M. (2010). Safety management practices and safety behaviour: Assessing the mediating role of safety knowledge and motivation. *Accident Analysis & Prevention, 42*(6), 2082–2093. https://doi.org/10.1016/j.aap.2010.06.021

Zohar, D. (2002). Modifying supervisory practices to improve subunit safety: A leadership-based intervention model. *Journal of Applied Psychology, 87*(1), 156–163. https://doi.org/10.1037/0021-9010.87.1.156