



AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN COĞRAFI İŞARETLİ TATLILARA YÖNELİK FARKINDALIĞI: BÖLGESEL KARŞILAŞTIRMALI BİR İNCELEME

*AWARENESS OF COOKING PROGRAM STUDENTS TOWARDS GEOGRAPHICALLY INDICATED DESSERTS:
A REGIONAL COMPARATIVE STUDY*

Burak BAYRAK^a Gönül ÇAY^b Soner BEŞCANLAR^c

Özet

Toplumların gelenekleri, gastronomik mirası ve beslenme alışkanlıkları, kültürel yapılarını yansıtmaktadır. Türk mutfağı, Orta Asya'dan günümüze uzanan köklü geçmişi ve farklı medeniyetlerle etkileşimi sayesinde zengin bir yapıya sahiptir. Bu kültürel zenginliğin korunması ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlaması için coğrafi işaretleme sistemi önem taşımakta, bu ürünlere yönelik farkındalığın artırılması gerekmektedir. Bu araştırma, aşçılık programlarında eğitim gören öğrencilerin coğrafi işaretli tatlılara ilişkin farkındalık düzeylerini incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış; 176 öğrenciyle yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla veri toplanmıştır. Veriler içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Öğrenciler tarafından en çok bilinen coğrafi işaretli tatlılar Süt helvası, Lokma, Baklava, Kabak tatlısı, Künefe, Ekmek kadayıfı, Burma, Hamsiköy sütlacı, Aydın kabak tatlısı ve Höşmerim olmuştur. Bu tatlıların bölgelere göre dağılımında; Marmara'da Süt helvası, İç Anadolu'da Kırşehir Höşmerim, Ege'de İzmir Lokma, Akdeniz'de Bici Bici, Karadeniz'de Ordu Fındıklı Burma, Doğu Anadolu'da Kadayıf dolması ve Güneydoğu Anadolu'da Antep Baklavası öne çıkmaktadır. Araştırma, farklı bölgelerdeki tatlılara yönelik algı ve bilinirliği karşılaştırmalı olarak değerlendirmiş, hem teorik hem de uygulamalı katkılar sunmuştur.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaretli Tatlılar, Aşçılık Programı

Abstract

The traditions, gastronomic heritage and nutritional habits of societies reflect their cultural structures. Turkish cuisine has a rich structure thanks to its deep-rooted history dating back to Central Asia and its interaction with different civilizations. In order to preserve this cultural richness and contribute to regional development, the geographical indication system is important and awareness of these products should be increased. This research aims to examine the awareness levels of students studying in culinary programs regarding geographically indicated desserts. Qualitative research method was used in the study; data was collected through semi-structured interview form with 176 students. The data was evaluated through content analysis. The most well-known geographically indicated desserts by students were Süt helvası, Lokma, Baklava, Kabak tatlısı, Künefe, Ekmek kadayıfı, Burma, Hamsiköy sütlacı, Aydın kabak tatlısı and Höşmerim. In the distribution of these desserts by regions; Milk helva in Marmara, Kırşehir Höşmerim in Central Anatolia, İzmir Lokma in the Aegean, Bici Bici in the Mediterranean, Ordu Fındıklı Burma in the Black Sea, Kadayıf dolma in Eastern Anatolia and Antep Baklava in Southeastern Anatolia are prominent. The research comparatively evaluated the perception and awareness of desserts in different regions and offered both theoretical and practical contributions.

Keywords: Geographically Indicated Desserts, Culinary Program

Makele Geliş Tarihi: 04.06.2025 Makale Kabul Tarihi: 27.06.2025

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Soner BEŞCANLAR (soner.bescanlar@bozok.edu.tr)

^a Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Doğubayazıt Ahmed-i Hani Meslek Yüksekokulu, Ağrı /Türkiye (bbayrak@agri.edu.tr), ORCID: 0009-0000-2781-4360

^b Sinop Üniversitesi, Gerze Meslek Yüksekokulu, Sinop/Türkiye (gcay@sinop.edu.tr) ORCID: 0000-0002-4667-7696

^c Yozgat Bozok Üniversitesi, Yozgat Meslek Yüksekokulu, Yozgat/ Türkiye (soner.bescanlar@bozok.edu.tr) ORCID: 0000-0001-9151-7379

DOI: 10.5281/zenodo.15761625

1. Giriş

Beslenme, bireyin yaşamını sürdürebilmesi için temel bir gereksinim olsa da gıdaların içeriği, hazırlanma yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler konusundaki bilgi düzeyi toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Bir toplumun örf ve adetleri, gastronomik mirası ve beslenme alışkanlıkları, o toplumun kültürel kimliğini; maddi-manevi değerlerini, sosyal yapısını ve yaşam biçimini ortaya koymaktadır (Albayrak, 2013). Bununla birlikte, tüketicilerin gıdaya yönelik tutumları, alışkanlıkları ve tüketim davranışları zaman içinde farklılaşmış; bu durum üretim sistemleri ve tüketim modellerinde de değişimlere yol açmıştır (Cassago, Artêncio, Giraldo ve Costa, 2021). Türklerde mutfak geleneğinin, göçebe bir toplum olarak hareket eden Orta Asya Türklerine kadar dayandığı bilinmekte ve Cumhuriyet dönemini de kapsayarak şekillendiği ve geliştiği görülmektedir. Bu süreçte farklı coğrafyalar ile etkileşimlerde bulunulmuş ve çeşitli medeniyetlerle kültür alışverişi yaşanmıştır. Bu etkileşimler sayesinde Türk mutfacı hem coğrafi çeşitlilik hem de kültürel zenginlik açısından oldukça gelişmiştir (Yerasimos, 2019). Zenginleşen bu mutfak kültüründe hamur işleri, fırıncılık ve pastacılık ürünleri ile tatlılar önemli bir yere sahiptir. Türk mutfacının evreleri ele alındığında Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine uzanan bir kültür olduğu görülmektedir. Orta Asya toplulukları buğday unu ile elde ettikleri yağlı hamur işlerini sıklıkla tüketmişlerdir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014) ve yoğun uğraşlar sonucunda elde ettikleri ekmeği temel besin maddesi olarak kabul etmişlerdir (Közleme, 2012). Selçuklu döneminde hamur işleri ve yağlı yiyecekler sıklıkla tüketilmiş, ekmeğe ise her yemeğin yanında yer almıştır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011; Közleme, 2012). Osmanlı döneminde ise mutfak kültürü zirveye ulaşmış, saray mutfacında yaşanan gelişmeler neticesinde baklava, muhallebi, kadayıf ve lokma gibi tatlılar öne çıkmıştır (Şanlıer, Cömert ve Özkaya, 2012; Gürsoy, 2004). Cumhuriyet döneminde bu tatlılara yaş pasta, kurabiye ve sütlaç gibi çeşitler eklenmiş, mutfak kültüründe çeşitlilik oldukça artış göstermiştir (Kızıldemir vd., 2014). Bu bağlamda, Türk Mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçasının da tatlılar olduğu düşünülmekte ve gastronominin gelişiminde tatlıların büyük bir rol üstlendiği görülmektedir. Bu kapsamda yürütülen çalışma, aşçılık programlarında eğitimini sürdüren öğrencilerin coğrafi işaretli tatlılara bakış açılarını ve farkındalık düzeylerini belirlemek istemektedir. Ayrıca gastronomi ve tatlı ikilisinin geleceğinde söz sahibi olacağı düşünülen aşçı adaylarının farkındalık düzeyleri ortaya

koyularak yeni nesillere kültür ve mutfak yapısının aktarılabilmesi hedeflenmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

Türk Patent ve Marka Kurumunun yaptığı coğrafi işaret kavramı tanımına bakıldığında; belirli bir kaliteye veya şöhrete sahip olan ve kökeni itibarıyla belirli bir bölge, yöre, mekân ya da ülke ile özdeşleşmiş işaretler olarak tanımladığı görülmektedir (Türk Patent Kurumu, 2025). Bu uygulama sayesinde, bölgelere özgü değerlerin korunması, bu değerlerin marka niteliği kazanarak tanıtılması ve böylece mevzu bahis olan ürünlerin belirli bir kalite standardıyla yeni nesillere aktarılması hedeflenmektedir (Şahin, 2013). Coğrafi işaretli ürünlerin sadece geleceğe aktarılması değil, günümüz toplumsal ve ekonomik yapısı üzerinde de etkisi büyüktür. Marka haline gelen bu ürünler, ait oldukları bölgelerin ekonomik kalkınmasına katkı sağlamakta; aynı zamanda coğrafi işaret kapsamında düzenlenen festivaller aracılığıyla, destinasyon çekiciliğini artırmakta ve sürdürülebilir turizm açısından da önemli bir rol üstlenmektedir (Gökovalı, 2007).

Bir gıdanın coğrafi işaret tesciline layık görülüp değerlendirilebilmesi için; belirli bir coğrafi bölgeyle ilişkilendirilmesi, o ürüne ait ad (işaret), ürünü diğerlerinden ayıran nitelikler ve bu niteliklerin coğrafya ile olan bağlantısının açıkça ortaya konması gerekmektedir. Ürünün üretildiği bölge ve oraya özgü kaynaklar, ürünün kökenini tanımlar. Eğer ürünün ayırt edici özellikleri coğrafi kökeninden ileri geliyorsa, bu durum ürün ile coğrafya arasındaki bağı nitelendirmektedir (Tepe, 2008). Coğrafi işaret tescili, adında coğrafi bir yer ismi bulunsun ya da bulunmasın, ürünün diğerlerinden ayırt edilmesini ve kökeniyle ilişkisinin güçlü bir şekilde kurulmasını amaçlamaktadır (Oğuz, 2016). Coğrafi işaret tescilli ürünlerin özellikleri, sıcaklık, nem miktarı ve toprak yapısı gibi doğal faktörlerle birlikte geleneksel metotlarla üretim ve kültürel unsurlar gibi beşerî faktörlerden etkilenmektedir (Resmî Gazete, 1995). Bu nedenle, bir ürünün coğrafi işaret unvanı alabilmesi için hem belirli bir bölgeye ait olması hem de o coğrafya ile özdeşleşmiş ayırt edici bir niteliğe sahip olması istenmektedir (Köşker, 2022).

Coğrafi işaretli gıdalar, geleneksel ürünleri koruma altına almayı hedeflemenin yanı sıra yenilik ve inovasyon kavramlarına da öncülük etmektedir. Callander ve Matouschek, 2022 yılında yaptıkları çalışmada, bir ürünün veya gıdanın yeniliğinin, işlevsellik ve çekicilik üzerinde etki sağlayarak boşluk hissini doldurabileceğini belirtmişlerdir. Coğrafi işaretler ile gastronomi, mutfak geleneklerinin korunup aktarılmasında anahtar rol üstlenmekle beraber kültürel kimliğin oluşmasında ve şekillenmesinde kritik bir rol

oynamaktadır (Fontefrancesco, 2023).

Şeker ve şeker türevlerinden elde edilen yiyecekler genel olarak "tatlı" olarak kabul edilmektedir (Türk Dil Kurumu, 2025). Fizyolojik açıdan değerlendirildiğinde, insanlar enerji ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tatlı tüketimine yönelmektedir (Yılmaz ve Akman, 2019). Tatlandırıcı olarak kullanılan doğal ürünler arasında bal ve pekmez öne çıkmakta; bu iki ürün, un helvası ve parze gibi geleneksel tatlıların yapımında da sıkça kullanılmaktadır (Demirgöl, 2018).

Osmanlı mutfağı, şekerleme ve tatlı çeşitliliği bakımından son derece zengin bir miras sunmaktadır. Lokum, tahin helvası ve kazandibi gibi tatlılarla Osmanlı, bu alanda birçok yenilik getirerek tatlı kültürünü önemli ölçüde geliştirmiştir. Tatlının sosyal yaşamda her sınıf için manevi bir değer taşıması ve gıdanın hayattaki yeri, bu gelişimin temel nedenleri arasında yer almıştır (Işın, 2019).

Dünya geneline bakıldığında, geçmişe uzanan dostluklar ve anlaşmalar, mutfak ürünlerinin zenginliğine katkı sağlamış ve korunması gereken gıda çeşitliliği artış göstermiştir. Örneğin; Çin, Roma, Osmanlı ve Fransa gibi büyük imparatorlukların yemek çeşitliliği ve kültür zenginliği, bu etkileşim sonucunda gelişmiştir (Uyar, 2022). Avrupa Birliği, ürünlerin ve gıdaların korunması için özel bir sistem uygulamaktadır. Şaraplar, içki ve tarım ürünlerini korunan menşe (PDO) olarak kayıt altına alırken yemek ve şarapları ise korunan coğrafi işaret (PGI) olarak listelemektedir (Alexander ve Santini, 2022).

Efsanesi Afrodit'in kutsal bahçelerine dayanan Loukoumi Geroskipou (PGI), tadı ve rengi ile Kıbrıs halkı için lezzetli bir seçenek oluşturmaktadır (European Commission, 2025). Ayrıca hamur işleri içerisinde yer alan Geraardsbergse Mattentaarten, koyu kahverengi yapısıyla dikkat çeken Belçika ile özdeşleşmiş başka bir (PGI) ürün olarak bilinmektedir (European Commission, 2025).

Türk mutfağı denildiğinde akla gelen ilk tatlılardan biri baklavadır (Şengül, 2017). İncecik açılmış yufkaların arasına fıstık, ceviz veya fındık gibi kuruyemişlerin serilmesiyle hazırlanan baklava, şerbetle tatlandırılan geleneksel bir hamur tatlısı olarak öne çıkmaktadır (Akkaya ve Koç, 2017).

Sütlü tatlılar grubunda muhallebi, sütlaç, süt helvası, kazandibi ve keşkül gibi ürünler yer almaktadır. Bu tatlılar hazırlanırken şekerin eklenmesi, protein değerlerinin korunmasına yardımcı olmaktadır. Düşük yağ oranı, yüksek protein ve kalsiyum içeriği bakımından

zengin olmaları nedeniyle sütlü tatlılar, enerji ve besin içeriği bakımından Türk tatlıları arasında en sağlıklı seçenekler olarak öne çıkmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Helva, Türk kültür tarihinde derin sembolik anlamlar taşıyan geleneksel bir tatlı olarak öne çıkmaktadır. Özellikle kış gecelerinde düzenlenen eğlencelerde, sohbet ortamlarını ısıtan bir unsur olarak kültürel bir simge halini almıştır (Cobutoğlu, 2021).

Tahıllı tatlılar da Türk mutfağında önemli bir yer tutmakta olup, özellikle aşure, helva ve zerde bu grubun temel örneklerindendir. Şeker, bal ve pekmez eklenerek çeşitli şekillerde hazırlanan hamur bazlı tatlılar ise "Hamur Tatlıları" olarak sınıflandırılmaktadır. Bu tatlılar açlığı bastırarak zihinsel bir tatmin sağlasa da aşırı tüketilmeleri sağlık açısından risk oluşturabilmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019). Baklava bu grubun öne çıkan örneklerinden biridir. Ayrıca hanımğöbeği, lokma gibi kızartılmış tatlılar da bu kategoriye dâhildir (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016).

Meyve ve sebzelerle hazırlanan, mevsimsel çeşitliliğe dayanan renkli tatlılar da Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu tatlılar, şeker, pekmez ya da bal ile tatlandırılmış taze veya kuru meyvelerle yapılmaktadır (Cebeci, 2019). Kayısı, incir, elma ve ayva tatlılar özelinde sıklıkla kullanılmakta ve aromaları ile tatlılara ayrı bir lezzet katmaktadırlar. Bunun yanı sıra, kurutulmuş meyvelerle yapılan tatlılar da mutfağın bir parçası haline gelmiş ve yöresel lezzetlerin tanıtımında önemli bir bileşen olmuştur. Özellikle kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı gibi meyveler, mitolojik bir tarihe sahip aşure ve çeşitli geleneksel tatlıların hazırlanmasında kullanılmaktadır (Bedir, 2018).

3. Yöntem

3.1. Araştırma Evreni ve Örneklem Seçim Yöntemi

Bu çalışma, aşçılık programlarında eğitim gören öğrencilerin coğrafi işaretli tatlı ürünlerine yönelik farkındalık düzeylerini incelemeyi ve bu farkındalığı artırmaya yönelik öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Çalışmanın evrenini, Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde aşçılık programı eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Örneklem ise Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Sinop Üniversitesi ve Yozgat Bozok Üniversitesi olmak üzere, Türkiye'nin farklı bölgelerinden seçilen 3 üniversitenin meslek yüksekokulu aşçılık öğrencilerinden oluşmaktadır. Araştırmanın örnekleme yöntemiyle belirlenmiş olup, farklı üniversitelerin aşçılık programlarında eğitim gören 1. ve 2. sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır. Katılımcılar, aşçılık eğitimi aldıkları bölgeye göre farklı tatlılara maruz kalma düzeylerini değerlendirmek amacıyla

bölgesel çeşitlilik gözetilerek seçilmiştir. Toplamda 200 öğrenciye ulaşılmış, ancak gönüllü katılım esasına dayalı olarak 176 öğrenciden geri dönüş alınmıştır. Dworkin (2012) nitel araştırma için beş ile elli katılımcının yeterli olduğunu iddia ederken, Patton (2002) nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğüne ilişkin katı bir kural olmadığını iddia etmektedir. Bu bağlamda verilen kaynaklardan yola çıkılarak örneklem sayısının yeterliliğine ulaşılmıştır.

3.2. Veri Toplama Aracının Özellikleri

Bu araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş olup, bu yaklaşımın bir türü olan fenomenolojik desen tercih edilmiştir. Nitel araştırmalar, bireylerin yaşantılarını, algılarını ve anlam dünyalarını derinlemesine anlamayı amaçlayan yöntemsel bir çerçeve sunmaktadır. Bu doğrultuda fenomenolojik yaklaşım, bireylerin belirli bir olguya ilişkin öznel deneyimlerini, düşüncelerini ve bu deneyimlere yükledikleri anlamları ortaya koymayı hedeflemektedir (Creswell, 2007). Araştırmanın amacı, aşçılık programında eğitim gören öğrencilerin coğrafi işaretli tatlılara dair farkındalıklarını ve bu farkındalığın bireysel ve kültürel temellerini anlamak olduğundan, fenomenolojik yaklaşım araştırma soruları ile doğrudan örtüşmektedir. Böylece çalışmada, katılımcıların ortak yaşantılarından hareketle coğrafi işaretli tatlılara dair algılarının betimsel ve derinlemesine bir biçimde analiz edilmesi mümkün olmuştur.

Araştırma kapsamında öncelikle 2024 yılı sonuna kadar Türkiye’de coğrafi işaret tescilli almış tatlılar tespit edilmiş ve bölgelere göre sınıflandırılmıştır. Ardından öğrencilerin demografik değişkenlerinin (cinsiyet, yaş, sınıf düzeyi, memleket, eğitim aldığı üniversite) ve Türkiye’deki 7 bölgeye ait illerin yer aldığı bir görüşme formu hazırlanmıştır. Bu formda yaş, memleket ve eğitim aldığı üniversite kategorileri açık uçlu şekilde sorulmuştur. Bölgelere ait coğrafi işaretli tatlılar kısmında iller verilip, öğrencilerden illere ait bildikleri coğrafi işaretli tatlıların isimlerini yazmaları istenmiştir. Veriler 15.05.2025-15.06.2025 tarihleri arasında Google Forms aracılığıyla toplanmıştır. Çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu Ek-1’de sunulmuştur. Ayrıca bu çalışma için Sinop Üniversitesi’nden 05.05.2025 tarih ve 2025/202 sayılı etik kurulu onayı alınmıştır.

3.3. Verilerin Analizi Yöntemi

Çalışma yönelik verilen cevaplar, ağırlıklı olarak yazılı ve görsel verilerin analiz edilmesinde kullanılan bir yöntem olan içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Creswell ve Creswell (2023:242), nitel araştırmalarda geerliliğın sağlanabilmesi iin araştırmadan elde edilen bulguların aıklayıcı bir dil ile iletilmesi ve araştırmayı incelemek iin harici bir deneti kullanılması, güvenirliğın sağlanabilmesi iin ise bağımsız bir araştırmacı tarafından apraz kontrol yapılarak kodlar arasında uyum olup olmadığına karar verilmesi gerektiğini belirtmiştir.

Kodlayıcılar arasında var olan güvenirliğı ölçmek iin günümüzde en ok kullanılan forml Miles ve Huberman'ın güvenirlik katsayısı formlüdür. Bu forml $Güvenirlik = \frac{Görüş Birliğı}{(Görüş Birliğı + Görüş Ayrılığı)}$ prensibine dayanmaktadır (şahin ve Özelik, 2024:314). Formle göre güvenirlik katsayısının %80'nin üzerinde bir değer alması gerekmektedir (Özkan, 2023: 835). Miles ve Huberman'ın bu yöntemine göre kodlayıcılar arası güvenirlik katsayısı 0,83 olarak belirlenmiştir.

Ayrıca araştırmanın geerliliğini güçlendirmek iin veri üçgenlemesi, uzman görüşü ve katılımcı doğrulaması gibi yöntemler de kullanılmıştır. Denzin (2017), üçgenleme yönteminin, araştırmalarda tarafsızlığı artırarak sonuçların daha güvenilir hale gelmesine katkı sağladığını belirtmektedir.

İlk aşamada görüşme formunda yer alan demografik değişkenlere ilişkin frekans ve yüzde dağılımlarının analizleri yapılarak tanımlayıcı istatistiklere yer verilmiştir. İkinci aşamada ise veriler řu başlıklar altında analiz edilmiştir:

- Aşçılık programı öğrencileri tarafından en ok bilinen coğrafi işaretli tatlılar,
- Üniversitelere göre bölgesel düzeyde öğrencilerin coğrafi işaretli tatlılara yönelik farkındalık durumuna ilişkin tablolar.

4. Bulgular

Bu bölümde, araştırmaya katılan aşçılık programı öğrencilerinin demografik özellikleri ile coğrafi işaretli tatlılara yönelik bilgi ve farkındalık düzeylerine ilişkin elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Veriler, ierik analizi yöntemiyle yorumlanmış ve frekans (f) ve yüzde (%) değerleriyle desteklenmiştir. Bu bağlamda Tablo 1'de katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin sayısal değerler sunulmuştur.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

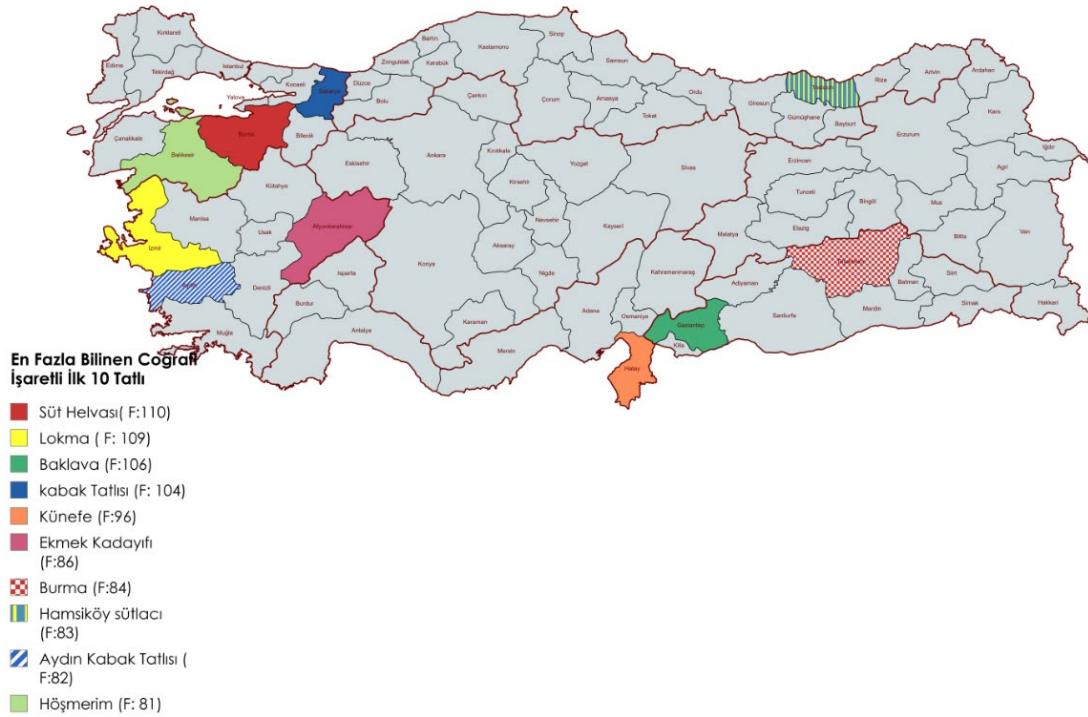
Değişken		f	%
Cinsiyet	Kadın	136	77,2
	Erkek	40	22,7
Yaş	17-25	162	92,0

	26-36	8	4,5
	37-46	3	1,7
	47 ve üzeri	3	1,7
Sınıf Düzeyi	1. Sınıf	100	56,8
	2. Sınıf	76	43,1
En fazla katılımın sağlandığı ilk beş memleket	Samsun	20	11,36
	Diyarbakır	17	9,66
	Yozgat	16	9,09
	Ağrı	10	5,68
	Adana	10	5,68
Üniversite	Sinop Üniversitesi	61	34,6
	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	60	34,0
	Yozgat Bozok Üniversitesi	55	31,2
Toplam		176	100

Araştırmaya katılan toplam 176 öğrencinin demografik özellikleri analiz edildiğinde; katılımcıların çoğunluğunu kadın öğrenciler (%77,2) oluşturmaktadır. Bu durum, aşçılık programlarında kadın öğrencilerin yoğunlukta olduğunu göstermekte ve kadınların gastronomi alanındaki artan temsilini desteklemektedir. Katılımcıların yaş aralıklarına bakıldığında, %92'sinin 17-25 yaş aralığında olduğu anlaşılmaktadır. Bu bulgu, çalışmanın hedef kitlesinin genç ve henüz eğitim süreci devam eden bireylerden oluştuğunu göstermekte ve geleceğin mutfak profesyonellerine dair önemli bir veri sunmaktadır. Daha ileri yaş gruplarının (%8 civarında) oldukça düşük temsil edilmesi, araştırmanın genç kuşak üzerindeki eğilimleri yansıtmaya potansiyelini artırmaktadır. Sınıf düzeyine göre dağılım incelendiğinde, öğrencilerin %56,8'inin 1. sınıf ve %43,1'inin 2. sınıf öğrencisi olduğu görülmektedir. Bu dağılım, her iki sınıf seviyesinden dengeli bir örnekleme yapıldığını göstermekte ve öğrencilerin eğitim süreçlerinin farklı aşamalarında coğrafi işaretli tatlılara yönelik farkındalıklarının ölçülebilmesini mümkün kılmaktadır. En fazla katılım gösterilen ilk beş memlekete bakıldığında ise Samsun (%11,36), Diyarbakır (%9,66), Yozgat (%9,09), Ağrı (%5,68) ve Adana (%5,68) illeri öne çıkmaktadır. Bu dağılım, öğrencilerin geldikleri memleketlerin coğrafi çeşitliliğini yansıtmakta ve çalışmanın bölgesel karşılaştırmalar yapma niteliğini güçlendirmektedir. Katılımcıların farklı bölgelerden olması, onların farklı coğrafi işaretli tatlılara maruz kalma düzeylerini de etkileyebilecektir. Katılımcıların eğitim aldığı üniversiteler

açısından incelendiğinde ise Sinop Üniversitesi (%34,6), Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi (%34,0) ve Yozgat Bozok Üniversitesi (%31,2) şeklinde benzer oranlarda temsil edildiği görülmektedir. Bu durum, üç üniversite arasında dengeli bir dağılım sağlandığını ve verilerin kıyaslanabilir nitelikte olduğunu ortaya koymaktadır.

Çalışma kapsamında, aşçılık programında öğrenim gören 176 öğrenciye Türkiye’deki coğrafi işaretli tatlılar sorulmuş ve katılımcıların en çok bildiği ilk 10 tatlı tespit edilmiştir. Şekil 1’de bu tatlıların hangi ile ait olduğunu gösteren bir harita hazırlanmıştır.



Şekil 1. Katılımcılar Tarafından En Çok Bilinen Coğrafi İşaretli Tatlılar

Bu harita, örnekleme yer alan 176 aşçılık programı öğrencisi tarafından Türkiye’de coğrafi işaretli tatlılardan en çok bilinen ilk 10 tanesini ve bu tatlıların hangi illerle özdeşleştiğini göstermektedir. Harita üzerinde her tatlı farklı bir renk ile temsil edilmiş ve bu tatlıların en çok bilinenler arasında yer aldığı iller renklendirilmiştir.

- Süt Helvası (f:110): En çok bilinen coğrafi işaretli tatlıdır ve Balıkesir ili ile özdeşleştirilmiştir.
- Lokma (f:109): İzmir’e ait olan bu tatlı da yüksek bilinirliğe sahiptir.
- Baklava (f:106): Gaziantep ile özdeşleşmiş olan bu tatlı Türkiye’nin yurt dışında da en çok bilinen tatlılarından biridir.
- Kabak Tatlısı (f:104): Sakarya ili ile ilişkilendirilen bu tatlı yüksek bilinirliğe

sahiptir.

- Künefe (f:96): Hatay iline özgü bu tatlı, ülkemizde oldukça fazla tercih edilen tatlılar arasındadır.
- Ekmek Kadayıfı (f:86): Afyonkarahisar’a ait bu tatlı son zamanlarda Afyonkarahisar’ın gastronomi şehri olmasında payı büyüktür.
- Burma (f:84): Şanlıurfa ili ile özdeşleştirilmiştir.
- Hamsiköy Sütlacı (f:83): Trabzon’a ait olan bu tatlı oldukça fazla tüketilen tatlılar arasındadır.
- Aydın Kabak Tatlısı (f:82): Aydın iline ait tatlı yüksek bilinirlik seviyesindedir.
- Hoşmerim (f:81): Balıkesir’in ikinci kez temsil edildiği tatlı, oldukça fazla tüketilen tatlılar arasındadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin Marmara Bölgesi’ne ait coğrafi işaretli tatlıları tanıma düzeylerine ilişkin bulgular Tablo 2’de yer almakta olup, üniversite bazında karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme, Yozgat Bozok Üniversitesi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi ve Sinop Üniversitesi aşçılık programı öğrencilerinin Marmara Bölgesi tatlılarına olan bilgi düzeylerini ortaya koymaktadır.

Tablo 2: Marmara Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Marmara Bölgesi	Kabak tatlısı	40	Höşmerim	30	Süt helvası	46
	Süt helvası	33	Süt helvası	26	Kemalpaşa	36
	Kemalpaşa	30	Kabak tatlısı	24	Kabak tatlısı	36
	İnegöl sütlu kadayıf	23	Kemalpaşa	23	Höşmerim	27
	Höşmerim	21	İnegöl sütlu kadayıfı	17	İnegöl sütlu kadayıfı	26
	Gelibolu peynir helvası	13	Yağlılar basma helvası	13	Gelibolu peynir helvası	19
	Hayrabolu tatlısı	11	Hayrabolu tatlısı	12	Biga peynir helvası	13
	Ayvalık lor tatlısı	9	Biga peynir helvası	10	Ayvalık lor tatlısı	12
	Biga peynir helvası	8	Gelibolu peynir helvası	9	Hayrabolu tatlısı	12
	Üre tatlısı	5	Balıkesir kaymaklısı	8	Deva-i misk helvası	11
	Balıkesir kaymaklısı	5	Bilecik pazaryeri helvası	7	Bilecik pazaryeri helvası	7
	Yağlılar basma helvası	5	Deva-i misk helvası	6	Yağlılar basma helvası	6
	Taraklı uğut tatlısı	3	Üre tatlısı	5	Balıkesir kaymaklısı	6
	Devai misk helvası	3	Ayvalık lor tatlısı	5	Taraklı uğut tatlısı	3
	Bilecik pazar yeri helvası	1	Taraklı uğut tatlısı	3	Üre tatlısı	2
	Brakana tatlısı	1	Brakana tatlısı	3	Brakana tatlısı	2

Marmara Bölgesi kapsamında elde edilen verilere göre; Yozgat Bozok Üniversitesi öğrencileri arasında kabak tatlısı (40) en çok bilinen coğrafi işaretli tatlı olarak öne çıkmıştır. Bunu sırasıyla süt helvası (33) ve kemalpaşa tatlısı (30) takip etmektedir. Ağrı

İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencileri arasında ise hoşmerim tatlısı (30) en yüksek bilinirlik oranına sahip olup, ardından süt helvası (26) ve kabak tatlısı (24) gelmektedir. Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında en yüksek bilinirliğe sahip tatlı ise süt helvası (46) olmuştur. Bu tatlıyı kabak tatlısı (36) ve kemalpaşa tatlısı (36) takip etmiştir. Genel bulgulara göre, üç üniversitedeki öğrenciler arasında Marmara Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli tatlılar içerisinde en çok bilinenler sırasıyla süt helvası (105), kabak tatlısı (100) ve hoşmerim tatlısı (78) olmuştur. Bu üç tatlı geniş kitlelerce bilinen tatlılar arasında yer almaktadır. Bu bağlamda toplum genelinde yerleşik olan lezzet normlarının olduğu ifade edilebilir. Bölgenin en az bilinen coğrafi işaretli tatlıları ise sırasıyla Brakana tatlısı (6), Taraklı uğut tatlısı (9), Üre tatlısı (12) olmuştur. Bu tatlıların her üç üniversitede de düşük puanlar aldığı ve öğrenciler tarafından yeterince tanınmadığı anlaşılmaktadır.

Aşağıda Ege Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli tatlıların Yozgat Bozok Üniversitesi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi ve Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında bilinirliğini ortaya koyan veriler yer almaktadır.

Tablo 3: Ege Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Ege Bölgesi	İzmir lokması	37	İzmir lokması	28	İzmir lokması	42
	Aydın kabak tatlısı	30	Kaymaklı ekmek kadayıfı	28	Kaymaklı ekmek kadayıfı	36
	Kaymaklı ekmek kadayıfı	24	Aydın kabak tatlısı	28	İzmir şambalisi	27
	İzmir şambalisi	20	İzmir şambalisi	14	Aydın kabak tatlısı	24
	Kütahya köpük helvası	13	Muğla saraylısı	13	Uşak baklavası	11
	Uşak gelin tatlısı	12	Uşak baklavası	12	Kütahya köpük helvası	10
	Uşak baklavası	11	Kütahya köpük helvası	10	Uşak gelin tatlısı	9
	Muğla saraylısı	8	Afyon hurma baklavası	9	Muğla saraylısı	6
	Gediz hoşmerimi	5	Gediz hoşmerim	9	Gediz hoşmerim	6
	Afyon hurma baklavası	5	Uşak gelin tatlısı	6	Afyon hurma baklavası	5
	Tavas baklavası	4	Tavas baklavası	6	Tavas baklavası	5

Ege bölgesine ilişkin coğrafi işaretli tatlıların bilinme durumları incelendiğinde; İzmir lokması (107), her üç üniversite grubunda da en çok bilinen coğrafi işaretli tatlıdır. Bu durum, İzmir lokmasının bölgesel bir lezzet olmanın ötesine geçtiğini ve ulusal gastronomi kimliğinde önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Kaymaklı ekmek kadayıfı (88) ve Aydın kabak tatlısı (82) da ikinci ve üçüncü sırada yer alarak yüksek bilinirlik oranları ile dikkat çekmektedir. Bilinirliğinin artırılması gereken coğrafi işaretli tatlılar ise Tavas baklavası (15), Afyon hurma baklavası (19) ve Gediz hoşmerimi

(20) olarak tespit edilmiştir.

Karadeniz Bölgesiyle özdeşleşen ve coğrafi işaretli ile tescillenen geleneksel tatlıların öğrenciler tarafından bilinirlik düzeyleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 4: Karadeniz Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Karadeniz Bölgesi	Ordu fındıklı burma tatlısı	25	Ordu fındıklı burma tatlısı	17	Hamsiköy sütlacı	37
	Hamsiköy sütlacı	25	Hamsiköy sütlacı	17	Ordu fındıklı burma tatlısı	32
	Giresun fındık ezmeli kadayıf tatlısı	20	Mengen hoşmerimi	13	Bafra nokulu	32
	Bafra nokulu	16	Mengen kedibatmaz	13	Giresun fındık ezmeli kadayıf tatlısı	27
	Çarşamba kıvratması	13	Giresun fındık ezmeli kadayıf tatlısı	12	Çarşamba kıvratması	22
	Rize pepeçurası	12	Rize pepeçurası	10	Amasya cevizli ballı baklavası	13
	İncir dondurma tatlısı	10	Amasya cevizli ballı baklavası	10	Mengen hoşmerim	11
	Unutma beni tatlısı	7	Akçakoca melengüceği tatlısı	10	Mengen kedibatmaz	11
	Amasya cevizli ballı baklavası	7	Çarşamba kıvratması	8	İncir dondurma tatlısı	10
	Devrek beyaz baklavası	7	Unutma beni tatlısı	7	Rize pepeçura	10
	Kabak burma tatlısı	7	Beyaz baklavası	7	Akçakoca melengüceği tatlısı	9
	Tatlı böreği	4	Bafra nokulu	7	Devrek beyaz baklavası	9
	Bayburt tatlı çorba	4	Devrekeni çırık tatlısı	7	Unutma beni tatlısı	8
	Bartın ağda tatlısı	4	Kabak burma tatlısı	6	Tatlı böreği	7
	Mengen hoşmerimi	4	Devrek beyaz baklavası	6	Bartın ağda tatlısı	6
	Mengen kedibatmaz	4	Göynük uğut tatlısı	6	Göynük oklava tatlısı	6
	Göynük kabaklı yufka tatlısı	3	Bartın ağda tatlısı	5	Göynük kabaklı yufka tatlısı	6
	Beyaz baklavası	3	Göynük oklava tatlısı	5	Kabak burma tatlısı	6
	Göynük uğut tatlısı	2	Tatlı böreği	5	Mudurnu basma helva	5
	Mudurnu basma helva	2	Bayburt tatlı çorba	5	Bayburt tatlı çorba	3
	Devrekeni çırık tatlısı	2	Mudurnu basma helva	4	Beyaz baklavası	3
	Akçakoca melengüceği tatlısı	1	Göynük kabaklı yufka tatlısı	4	Göynük uğut tatlısı	3
			İncir dondurma tatlısı	4		

Veriler incelendiğinde Karadeniz Bölgesine ait coğrafi işaretli tatlılar arasında Ordu fındıklı burma tatlısı, Yozgat Bozok Üniversitesi (25) ve Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi (17) öğrencileri arasında en yüksek bilinirliğe sahip tatlı olarak öne çıkarken, Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında en fazla bilinen tatlı ise açık ara farkla Hamsiköy sütlacı (37) olmuştur. İkinci sırada en fazla tanınan tatlılarda ise Yozgat Bozok Üniversitesi (25) ve Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi (17) Hamsiköy sütlacı ile benzer eğilim gösterirken

Sinop Üniversitesi (32) Ordu findıklı burma tatlısı ve Giresun findık ezmeli kadayıf tatlısı ile farklı bir tatlıya yönelmiştir. Üçüncü sırada en fazla bilinen tatlılarda ise Yozgat Bozok Üniversitesi (20) ve Sinop Üniversitesi (27) öğrencileri arasında benzerlik bulunmaktadır. Bu iki üniversitede Giresun findık ezmeli kadayıf tatlısı Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesinde ise Mengen hoşmerimi (13) üçüncü sırada en çok bilinen coğrafi işaretli tatlılar olmuştur. Üç üniversite genelinde değerlendirildiğinde, Karadeniz Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli tatlılar arasında en yüksek bilinirliğe sahip ilk üç tatlı sırasıyla Hamsiköy sütlacı (79), Ordu findıklı burma tatlısı (74) ve Giresun findık ezmeli kadayıf tatlısı (59) olmuştur. Karadeniz Bölgesinin en az duyulan tatlıları ise Devrekani cırık tatlısı (9), Mudurnu basma helva (11), Göynük uğut tatlısı (11) ve Göynük oklava tatlısı (11)'dir. Akdeniz Bölgesi'ne özgü coğrafi işaretli tatlıların üniversite öğrencileri arasında ne ölçüde bilindiğini ortaya koyan tabloya aşağıda yer verilmiştir.

Tablo 5: Akdeniz Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Akdeniz Bölgesi	Bici bici	39	Antakya künefesi	25	Bici bici	47
	Antakya künefesi	35	Adana halka tatlısı	22	Antakya künefe	35
	Adana halka tatlısı	31	Bici bici	21	Adana halka tatlısı	30
	Taş kadayıf	23	Mersin kerebici	16	Taş kadayıf	28
	Antalya kabak tatlısı	17	Taş kadayıf	16	Hatay kabak tatlısı	20
	Hatay kabak tatlısı	17	Hatay kabak tatlısı	13	Antalya kabak tatlısı	16
	Mersin kerebici	15	Burdur kabak helvası	10	Mersin kerebici	11
	Burdur kavak helvası	9	Antalya kabak tatlısı	10	Karakuş tatlısı	6
	Karakuş tatlısı	7	Karakuş tatlısı	9	Burdur kabak helvası	5
	Senirkent samsa tatlısı	3	Senirkent samsa tatlısı	6	Senirkent samsa tatlısı	2

Akdeniz Bölgesine ait coğrafi işaretli tatlıların tanınma durumlarına bakıldığında; öğrencilerin diğer tatlılara göre sırasıyla Bici bici (107), Antakya künefesi (95) ve Adana halka tatlısını (83) daha fazla bildiği belirlenmiştir. Öte yandan, bölgenin en az bilinen tatlıları arasında Senirkent samsa tatlısı (11), Karakuş tatlısı (22) ve Burdur kabak helvası (24) yer almaktadır.

İç Anadolu Bölgesine ait coğrafi işaretli tatlıları ve üç farklı üniversitenin aşçılık programı öğrencilerinin bu tatlıları tanıma durumları aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 6: İç Anadolu Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
İç Anadolu Bölgesi	Kırşehir hoşmerim tatlısı	43	Kırşehir hoşmerim tatlısı	18	Kesme kadayıf	19
	Yumurta tatlısı	18	Kırşehir ahi helvası	13	Muska baklavası	15
	Kayseri gül baklavası	18	Çamlıdere hoşmerim tatlısı	9	Kırşehir hoşmerim tatlısı	12
	Nevzine tatlısı	17	Çankırı hoşmerim tatlısı	8	Aksaray köpük helvası	12
	Beyazır hoşmerim tatlısı	14	Kesme kadayıf	8	Kayseri gül baklavası	11
	Kırşehir ahi helvası	13	Muska baklavası	8	Konya vişne tiridi	10
	Konya vişne tiridi	12	Aksaray köpük helva	7	Çankırı hoşmerim tatlısı	10
	Aksaray köpük helvası	9	İncecek tatlısı	7	Çerkeş sıkma baklavası	7
	Karaman guymak tatlısı	9	Kayseri gül baklavası	7	Beyazır hoşmerim tatlısı	7
	Muska baklavası	8	Yumurta tatlısı	6	Sivrihisar hoşmerim tatlısı	6
	Kesme kadayıf	8	Çerkeş sıkma baklavası	5	Karaman guymak tatlısı	6
	İncecek tatlısı	7	Konya vişne tiridi	5	Çamlıdere hoşmerim tatlısı	6
	Çankırı hameyli tatlısı	4	Nevzine tatlısı	5	İncecek tatlısı	5
	Şabanözü dondurma helvası	4	Beyazır hoşmerim tatlısı	4	Nevzine tatlısı	5
	Çerkeş sıkma baklavası	2	Çankırı hameyli tatlısı	4	Yumurta tatlısı	3
			Karaman guymak tatlısı	4	Şabanözü dondurma helvası	2
			Sivrihisar hoşmerim tatlısı	4	Pıhtı	2
			Şabanözü dondurma helvası	4	Kırşehir ahi helvası	2
			Pıhtı	2	Çankırı hameyli tatlısı	1

Elde edilen bulgular, tatlıların bilinirliğinde hem üniversiteler bazında hem de tatlı türleri arasında farklılıklar olduğunu ortaya koymaktadır. Öncelikle, Yozgat Bozok Üniversitesi öğrencileri arasında en fazla bilinen tatlı, Kırşehir hoşmerim tatlısı olup, toplam 43 öğrenci tarafından belirtilmiştir. Benzer şekilde, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencileri arasında da Kırşehir hoşmerim tatlısı en yüksek bilinirliğe sahip tatlı olarak öne çıkmakta ve 18 öğrenci tarafından tanınmaktadır. Buna karşın, Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında en çok bilinen tatlı kesme kadayıf olmuş ve 19 öğrenci tarafından belirtilmiştir. Üç üniversiteden elde edilen toplam veriler doğrultusunda yapılan genel sıralamada, en çok bilinen tatlıların başında Kırşehir hoşmerim tatlısı (74) gelmektedir. Bunu sırasıyla Kayseri gül baklavası (36) ve kesme kadayıf (35) takip etmektedir. Bu tatlılar, bölge çapında gastronomik bir tanınırlık kazanmış ve kültürel bellekte yer edinmiş ürünler olarak değerlendirilebilir. Buna karşın pıhtı (4), Çankırı hameyli tatlısı (9) ve Şabanözü dondurma helvası (10) ile Sivrihisar hoşmerim tatlısı (10) en az duyulan tatlılardır. Bu bilgi bu tatlıların yerel düzeyde sınırlı kaldığına işaret etmektedir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü coğrafi işaretli tatlıların üç farklı üniversitedeki tanınırlık düzeyine ilişkin sayısal değerler aşağıda verilmiştir.

Tablo 7: Güneydoğu Anadolu Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Antep baklavası	30	Antep şöbiyeti	28	Antep katmeri	50
	Bülbül yuvası	24	Burma kadayıfı	27	Antep baklavası	46
	Urfa şıllık tatlısı	20	Antep baklavası	27	Antep şöbiyet	36
	Burma kadayıf	20	Antep peynirli ırmik helvası	22	Bülbül yuvası	34
	Antep şöbiyeti	19	Urfa şıllık tatlısı	21	Burma kadayıfı	31
	Antep katmeri	18	Cimili tatlısı	18	Antep peynirli ırmik helvası	23
	Antep peynirli ırmik helvası	12	Bülbül yuvası	16	Urfa şıllık tatlısı	19
	Urfa zerdesi	11	Urfa zerdesi	15	Sütlü zerde	15
	Kilis katmeri	11	Diyarbakır armut tatlısı	14	Cennet çamuru	14
	Kahta bademli ırmik helvası	10	Antep katmeri	14	Antep kuymağı	14
	Urfa peynirli kadayıf	10	Mardin harire	14	Kilis katmeri	12
	Cizre luzine tatlısı	9	Sütlü zerde	13	Kahta bademli ırmik helvası	12
	Cennet çamuru	8	Kilis katmeri	12	Diyarbakır amut tatlısı	12
	Mardin harire	7	Cennet çamuru	12	Urfa pendirli kedeyif	11
	Cizre birinczer	6	Kahta bademli ırmik helvası	11	Urfa zerdesi	10
	Cimili tatlısı	5	Urfa pendirli kedeyif	11	Cizre birinczer	9
	Antep kuymağı	5	Antep kuymağı	10	Cizre luzine tatlısı	7
	Diyarbakır armut tatlısı	4	Cizre birinczer	8	Mardin harire tatlısı	5
	Sütlü zerdesi	3	Dolangel tatlısı	6	Dolangel tatlısı	4
			Cizre luzine tatlısı	6	Cimili tatlısı	3

Üniversite bazında elde edilen veriler incelendiğinde, Yozgat Bozok Üniversitesi öğrencileri arasında en çok bilinen tatlının Antep baklavası (30) olduğu görülmektedir. Bunu sırasıyla Bülbül yuvası (24), Urfa şıllık tatlısı (20) ve Burma kadayıf (20) takip etmektedir. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencileri arasında ise en yüksek bilinirliğe sahip tatlı ise Şöbiyet (28) olarak belirlenmiştir. Bu tatlıyı Burma kadayıfı (27) ve Antep baklavası (27) izlemektedir. Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında ise en yüksek bilinirlik oranı, açık farkla Antep katmeri (50) tatlısına aittir. Bunu Antep baklavası (46), Şöbiyet (36) ve Bülbül yuvası (34) izlemektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, Güneydoğu Anadolu tatlıları arasında Antep merkezli tatlıların sırasıyla Antep baklavası (103), Antep şöbiyeti (83) ve Antep katmerinin (82) öğrenciler tarafından daha yüksek oranda bilindiği tespit edilmiştir. Daha az bilinen tatlılara bakıldığında ise Dolangel tatlısı

(10) Cizre luzine (22) ve Cizre bırıner (23) gibi ürünlerin genel olarak tüm üniversitelerde düşük düzeyde bilindiği dikkat çekmektedir.

Aşağıdaki tabloda Doğu Anadolu Bölgesinin coğrafi işaretli tatlılarının öğrenciler tarafından bilinme durumu üniversiteler bağlamında gösterilmiştir.

Tablo 8: Doğu Anadolu Bölgesine Ait Öğrencilerin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalık Tablosu

	Yozgat Bozok Üniversitesi		Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi		Sinop Üniversitesi	
		F		F		F
Doğu Anadolu Bölgesi	Kadayıf dolması	21	Kadayıf dolması	23	Kadayıf dolması	29
	Peynir helvası	19	Van pastası	18	Peynir helvası	29
	Erzurum pekmezli baklavası	10	Van kavut	17	Hurma tatlısı	13
	Van kavut	10	Peynir helvası	17	Erzurum pekmezli baklavası	11
	Elazığ taş ekmeği tatlısı	10	Elazığ taş ekmeği tatlısı	10	Elazığ taş ekmeği tatlısı	9
	Hakkari lalapad tatlısı	9	Babaanne pastası	10	Pekmezli kadayıf	8
	Yassı kadayıf	8	Kuru kayısı kaysefesi	10	Hakkari lalapad tatlısı	8
	Hurma tatlısı	8	Hurma tatlısı	10	Kuru kayısı keysefesi	7
	Kemaliye lök tatlısı	8	Hakkari lalapad tatlısı	8	Babaanne pastası	7
	Van pastası	8	Yassı kadayıfı	8	Van kavut	6
	Arapgir deli kız baklavası	6	Arapgir deli kız baklavası	8	Kemaliye lök tatlısı	5
	Demir tatlısı	5	Pekmezli kadayıf	8	Arapgir deli kız tatlısı	5
	Pekmezli kadayıf	5	Kemaliye lök tatlısı	7	Demir tatlısı	5
	Babaane pastası	5	Kavut haşılı	6	Yassı kadayıfı	5
	Dut çullaması	4	Arapgir pestil kavurması	6	Kaz lokması	4
	Arapgir pestil kavurması	3	Kaz lokması	5	Van pastası	4
	Kuru kayısı kaysefesi	2	Erzurum pekmezli baklavası	5	Kavut haşılı	2
	Hasıta	2	Dut çullaması	5	Dut çullama	2
	Kaz lokması	2	Hasıta	3		

Üç üniversitenin verileri karşılaştırıldığında, kadayıf dolması her üç kurumda da en yüksek tercih edilme düzeyine sahip tatlı olarak öne çıkmıştır (Yozgat: 21, Ağrı: 23, Sinop: 29). İkinci sırada en fazla bilinen tatlı ise peynir helvası olmuştur (Yozgat: 19, Ağrı: 17, Sinop: 29). Bilinme oranı en yüksek üçüncü tatlı ise Van kavuttur. Özellikle Ağrı (17) ve Yozgat (10) gibi Van'a görece yakın şehirlerde daha fazla tanınmıştır. Bu durum, coğrafi yakınlığın geleneksel tatların dolaşımı üzerindeki etkisini desteklemektedir. Ayrıca hasıta (5), kavut haşılı (8) demir tatlısı (10) ise en az bilinen tatlılar arasındadır.

Tabloların tamamı genel olarak incelendiğinde; bölgeler bazında kıyaslama yapıldığında

coğrafi işaretli tatlı sayısının en fazla olduğu bölge Karadeniz Bölgesi iken en az olduğu bölge Akdeniz Bölgesidir. Aşçılık programı öğrencileri tarafından Türkiye’de en fazla bilinen coğrafi işaretli tatlılar İzmir lokması (107) ve Bici bici (107) tatlılarıdır. Bunları Bursa süt helvası (105) ve Antep baklavası (103) takip etmektedir. En az bilinen tatlı ise İç Anadolu Bölgesinde yer alan Pıhtı (4) tatlısıdır. Coğrafi işaretli tatlılara ilişkin Yozgat Bozok Üniversitesi öğrencileri toplam 1.321, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencileri 1.303 ve Sinop Üniversitesi öğrencileri 1.564 işaretleme yapmıştır. Üç üniversitenin öğrencilerinin en fazla Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki coğrafi işaretli tatlıları işaretlediği de gözlenmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin üniversite okudukları bölgelerdeki coğrafi işaretli tatlıları daha fazla bildiği de saptanmıştır. Öğrenciler genellikle memleketlerine yakın üniversiteleri tercih etmelerinden dolayı da memleketin coğrafi işaretli tatlıları bilinme durumu üzerinde etkisinin olduğu ifade edilebilir.

5. Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Mutfak kültüründe zenginliğin ve farklılığın, yemek isimlerinin, yemeklerin doğduğu bölgelerin doğru bir şekilde öğrenilerek ve korunarak gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Bu noktada, mutfak alanında çalışan ve eğitim alan bireylerin Türk Mutfağında hazırlanan ve tüketilen tatlıları doğru bir şekilde hazırlayıp sunabilmesi önemli konulardan biridir. Bu konuda Bekar ve Sürücü (2016) Türk yemeklerinin bölgesel dağılımının ve yöresel değerlerinin farkında olarak orijinal tariflerini ve lezzetlerine uygun hazırlamak için aşçıların ve bu meslekte eğitim alan kişilerin bilgilerinin yeterli olmaması durumunun Türk Mutfağına özgü yemeklerin yapılmasında en fazla karşılaşılan sorunlardan biri olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu kapsamda çalışma, aşçılık programlarında eğitim gören öğrencilerin coğrafi işaretli tatlı ürünlerine yönelik farkındalık düzeylerini incelemeyi ve bu farkındalığı artırmaya yönelik öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın temel odak noktası coğrafi işaretli tatlıların, gastronomi turizmi açısından potansiyelinin ortaya çıkarılması ve en etkin şekilde tanıtımını sağlayabilecek geleceğin turizm paydaşları olan aşçı adaylarının farkındalık düzeylerini belirlemektir.

Araştırmada 176 öğrencinin demografik özellikleri analiz edildiğinde; katılımcıların çoğunluğunu kadın öğrenciler (%77,2) oluşturmaktadır. Bu durum, aşçılık programlarında kadın öğrencilerin yoğunlukta olduğunu göstermekte ve kadınların gastronomi alanındaki artan temsilini desteklemektedir. Katılımcıların yaş aralıklarına

bakıldığında, %92'sinin 17-25 yaş aralığında olduğu anlaşılmaktadır. Bu bulgu, çalışmanın hedef kitlesinin genç ve henüz eğitim süreci devam eden bireylerden oluştuğunu göstermekte ve geleceğin mutfak profesyonellerine dair önemli bir veri sunmaktadır. Öğrencilerin memleket dağılımına göre en fazla katılım gösterilen ilk beş memlekete bakıldığında ise Samsun (%11,36), Diyarbakır (%9,66), Yozgat (%9,09), Ağrı (%5,68) ve Adana (%5,68) illeri öne çıkmaktadır. Bu dağılım, öğrencilerin geldikleri memleketlerin coğrafi çeşitliliğini yansıtmakta ve çalışmanın bölgesel karşılaştırmalar yapma niteliğini güçlendirmektedir.

Araştırmaya katılan 176 öğrenci tarafından en çok bilinen coğrafi işaretli tatlıların ilk beş sıralamasına göre; Süt Helvası (f:110), Balıkesir ili ile özdeşleşmiş ve en çok bilinen coğrafi işaretli tatlılardan biridir. Lokma f:109) ise İzmir'e ait olup yüksek bilinirliğe sahip bir diğer tatlıdır. Gaziantep ile özdeşleşmiş olan Baklava (f:106), Türkiye'nin yurt dışında da en çok tanınan tatlıları arasında yer alır. Sakarya iliyle ilişkilendirilen Kabak Tatlısı (f:104) da yüksek bilinirliğiyle dikkat çeker. Hatay'a özgü olan Künefe (f:96) ise ülkemizde oldukça fazla tercih edilen tatlılar arasında yer almaktadır. Türkiye'nin farklı bölgelerine özgü tatlılar, hem yerel kimlikleri yansıtmakta hem de coğrafi işaretler sayesinde kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır. Süt Helvası'ndan Künefe'ye kadar uzanan bu tatlılar, sadece bulundukları illerle değil, aynı zamanda ulusal ve uluslararası düzeydeki bilinirlikleriyle de öne çıkmaktadır. Bu durum, yerel lezzetlerin tanıtımı ve gastronomi turizmi açısından önemli fırsatlar sunduğunu göstermektedir.

Aşağıda katılımcıların 7 farklı bölgede yer alan coğrafi işaretli tatlıları bilme durumlarının bölgesel ve üniversite dağılım sonuçlarına yer verilmiştir;

Marmara Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli tatlılar arasında en çok bilinenlerin süt helvası (105), kabak tatlısı (100) ve hoşmerim olması (78), bu tatlıların toplum genelinde yaygın olarak tanındığını göstermektedir. Aşçılık programı öğrencilerinin de bu lezzetleri yüksek oranda bilmesi, toplumda yerleşik hale gelen tatlı normlarının mesleki eğitime de yansıdığını ortaya koymaktadır. Bu durum, öğrencilerin eğitim süreçlerinde hem yerel mutfak kültürüne olan ilgisinin hem de bu kültürün ders içeriklerine entegrasyonunun güçlü olduğunu göstermektedir.

Ege Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli tatlılardan İzmir lokmasının, her üç üniversite grubunda da en çok bilinen (107) tatlı olması, bu ürünün yalnızca yerel bir lezzet olmanın ötesinde, ulusal gastronomi kimliğinin bir parçası haline geldiğini göstermektedir. Bu yüksek

bilinirlik, gastronomi eğitiminin bölgesel mutfak kültürlerini tanıtmaya ve yaygınlaştırmadaki etkisini de ortaya koymaktadır. Gastronomi eğitimi, öğrencilere sadece teknik beceriler kazandırmakla kalmamakta, aynı zamanda kültürel miras olan yerel tatların tanınması ve korunması konusunda da bilinç kazandırmaktadır İzmir lokmasının aşçılık eğitimi alan öğrenciler arasında yüksek düzeyde bilinmesi, bu tür lezzetlerin eğitim müfredatlarında yer bulduğunu ya da yaygın gastronomik pratiklerde sıkça kullanıldığını göstermektedir. Ayrıca, bu durum öğrencilerin yerel ürün bilgisiyle donatıldığını ve ulusal mutfak kültürüne dair farkındalıklarının geliştiğini göstermektedir. Karadeniz Bölgesi'ne ait tatlılar üç üniversite genelinde değerlendirildiğinde, coğrafi işaretli tatlılar arasında en yüksek bilinirliğe sahip ilk üç tatlı sırasıyla Hamsiköy sütlacı (79), Ordu fındıklı burma tatlısı (74) ve Giresun fındık ezmeli kadayıf tatlısı (59) olmuştur. Verilen bilgi doğrultusunda bu tatlıların yöresel kimliğin yanında bölgeyi temsil eden bir coğrafi işaretli tatlı konumuna gelmiştir. Ancak Karadeniz Bölgesi'ne ait tatlılara ait bilinirlik düzeyleri toplam frekansı Marmara ve Ege bölgelerinin frekanslarına göre daha düşük olduğu görülmüştür (bkz Tablo 3). Bu durum Karadeniz Bölgesine ait coğrafi işaretli tatlıların bilinirlik düzeylerinin daha düşük olduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda gerek eğitim planlaması gerek bölgesel tanıtım çalışmalarında coğrafi işaretli tatlılara yönelik farkındalık çalışmaları yapılması gerekliliği doğmuştur.

İç Anadolu Bölgesi'nde Yozgat Bozok Üniversitesi ve Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencileri arasında Kırşehir hoşmerim tatlısının en çok bilinen tatlı olması, bu lezzetin söz konusu illere coğrafi ve kültürel olarak daha yakın olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu yakınlık, hem geleneksel aile içi aktarımlar hem de yerel medya, festivaller veya tanıtım etkinlikleri yoluyla bilinirliği artırmış olabilir. Aynı şekilde, Sinop Üniversitesi öğrencileri arasında kesme kadayıfın daha çok bilinmesi, Karadeniz Bölgesi'ne özgü lezzetlerin bölge halkı tarafından daha fazla sahiplenildiğini ve kültürel olarak aktarıldığını göstermektedir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi coğrafi işaretli tatlıları arasında Antep merkezli tatlıların sırasıyla Antep baklavası (103), Antep şöbiyeti (83) ve Antep katmerinin (82) öğrenciler tarafından daha yüksek oranda bilindiği tespit edilmiştir. Bu durum, hem Antep mutfağının güçlü marka değerine, uzun yıllardır yürüttüğü etkili gastronomik markalaşma çalışmaları ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olması gibi küresel tanıtım

başarılarına dayandırılabilir. Gaziantep'in coğrafi işaretli tatlılarının yüksek bilinirliği, bu ürünlerin sadece tatlı olmaktan öte, güçlü birer marka haline geldiğini ve gastronomi eğitiminde sıkça karşılaşılan örnekler olduğunu göstermektedir. Markalaşmış ve ticarileşmiş ürünler, eğitim materyallerinde daha fazla yer bulması ile öğrencilerin bu ürünleri daha sık öğrenme ve deneyimleme fırsatı oluştuğu ortaya çıkmaktadır.

Akdeniz Bölgesine ait coğrafi işaretli tatlılar arasında Bici bici tatlısının öğrenciler arasında en çok bilinen tatlı olması, bu ürünün yaz aylarında serinletici bir seçenek olarak bölgede yaygın şekilde tüketilmesiyle açıklanabilir. İklim koşullarının gastronomik tercihlere etkisi burada açıkça görülmektedir. Bu, öğrencilerin günlük yaşamlarında sıkça karşılaştıkları veya tükettikleri tatlıların bilgi düzeylerine doğrudan yansıdığını göstermektedir. Antakya künefesinin yüksek bilinirliği ise hem lezzet karakteri hem de güçlü tanıtım çalışmaları ile ilişkilendirilebilir. Adana halka tatlısının da benzer şekilde bilinirliğinin yüksek olması, tatlının bölge halkı tarafından yaygın olarak üretilmesi, tüketilmesi ve sokak lezzeti kültürüyle bütünleşmiş olmasından kaynaklanabilir

Doğu Anadolu Bölgesi coğrafi işaretli tatlılarının bilinirlik düzeyleri göre üç üniversitenin verileri karşılaştırıldığında, kadayıf dolması her üç kurumda da en yüksek tercih edilme düzeyine sahip tatlı olarak öne çıkmıştır (Yozgat: 21, Ağrı: 23, Sinop: 29). Bu durum, kadayıf dolmasının Doğu Anadolu mutfağı içerisinde hem bölgesel hem de ulusal düzeyde yaygın bilinirliğe ve kabul görmüş tat profilinin yüksekliğine işaret etmektedir. Kadayıf dolması, geleneksel Erzurum mutfağına ait olup bölgenin sembolik tatlılarından biri olarak algılanmakta ve bu bağlamda gastronomik kimlik unsuru taşımaktadır. Ancak Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencilerinin bu tatlıyı daha fazla frekans ile bilmemesi, bölgesel anlamda tatlıların çok tüketilmediği ya da markalaşma bakımından sorunlar olduğunu göstermektedir. Çünkü kadayıf dolması tüm ülkede oldukça sevilen ve tüketilen bir tatlı konumundadır. Genel anlamda Doğu Anadolu Bölgesi coğrafi işaretli tatlılarına yönelik toplam frekans değerleri Karadeniz Bölgesinde olduğu gibi düşük frekansa sahip olması bölgenin beslenme alışkanlıkları, ticarileşme ve markalaşma farklılıklarından kaynaklandığına yönelik değerlendirilebilir.

Çalışmadan çıkarılan bu sonuçlar doğrultusunda coğrafi işaretli tatlıların dağılımları büyük bir oranda Ege ve Güneydoğu Anadolu bölgelerine yayılmış durumdadır. Bu durum Yerel Kimlik bağlamında değerlendirildiğinde tatlılar, bulundukları illerin mutfak kültürüyle sıkı bağlar kurmuş ve bu illerin gastronomi turizmi potansiyelini

güçlendirmiştir. Baklava, Künefe gibi tatlılar, Türkiye genelinde oldukça bilindiği için Gaziantep ve Hatay gibi gastronomi şehirleriyle özdeşleşmiştir. Öğrencilerin en çok bildikleri İlk 10'daki tatlıların bilinirlik düzeyleri birbirine oldukça yakın olması öğrencilerin bu tatlılara dair yüksek farkındalığını göstermektedir.

Bu araştırmada elde edilen bulgular, coğrafi işaretli tatlılara yönelik farkındalık düzeylerinin bölgesel farklılıklar gösterdiğini ve öğrencilerin bulundukları coğrafi bölge ile tatlılara olan aşinalıkları arasında anlamlı bir ilişki olduğunu ortaya koymaktadır. Literatürde genel olarak gastronomi eğitimi (Öney, 2016; Güdek ve Boylu, 2017; Seyitoğlu, 2019; Yaşlı ve Yüncü, 2023) coğrafi işaretli ürünler veya yöresel tatların (Alyakut, 2016; Tekelioğlu, 2019; Savaşkan ve Kırgın, 2020; Doğanlı, 2020; Arslan, 2022) tanıtımı üzerine yapılmış çeşitli araştırmalar yer alsa da; bu çalışmanın özgünlüğü, coğrafi işaretli tatlılara dair farkındalık düzeylerini, farklı bölgelerdeki üniversitelerin aşçılık programı öğrencileri düzeyinde karşılaştırmalı olarak ele almasıdır. Genel olarak değerlendirildiğinde bu çalışma, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin coğrafi işaretli tatlılara yönelik farkındalıklarının sadece eğitimle değil, aynı zamanda coğrafi yakınlık, kültürel aktarım, medya temsili, tanıtım stratejileri ve sektörde çok yer bulması gibi çok boyutlu faktörlerle şekillendiğini ortaya koymuştur. Literatürde bu faktörleri bir arada inceleyen çalışmalara oldukça az rastlanmakta olup, bu yönüyle araştırma hem teorik bir boşluğu doldurmakta hem de coğrafi işaretli ürünlerin yaygınlaştırılması ve gastronomi eğitiminde entegrasyonu açısından değerlendirilmiştir. Bu kapsamda birtakım öneriler geliştirilmiştir:

- Özellikle frekansı düşük olan ve yerel anlamda değerli olan unutulmaya yüz tutmuş coğrafi işaretli tatlılar müfredata dahil edilerek farkındalık artırılmalıdır.
- Coğrafi işaretli tatlıların geliştirilmesi ve farkındalığının artırılması amacıyla eğitim kurumlarının atölye donanımlarının geliştirilmesi gerekmektedir.
- Ülkemizde son yıllarda uygulanan “Türk Mutfağı Haftası” gibi etkinliklerde coğrafi işaretli tatlıların tanıtımının daha etkili yapılması gerekmektedir.
- Influencer iş birlikleri ile sosyal medyada coğrafi işaretli tatlıların tüketiminin özendirilmesi hem sağlık açısından hem de sürdürülebilirlik açıdan önemli bir girişim olacağı düşünülmektedir
- Kültürel etkinlikler ve festivaller ile tatlı festivalleri ve yöresel ürün şenliklerinde coğrafi işaretli tatlılara özel bölümler ayrılmalı ve halka açık tadım etkinlikleri

yapılmalıdır

- Mobil uygulama ve haritalama ile Türkiye'nin coğrafi işaretli tatlılarının yer aldığı interaktif bir mobil uygulama ile kullanıcılar tatlının çıktığı bölgeyi, tarifini ve hikâyesini keşfedebilir
- Araştırma ve tez çalışmaları ile coğrafi işaretli tatlılara yönelik tüketici bilinci, marka değeri, bölgesel ekonomi etkileri gibi konular üzerine akademik çalışmalar teşvik edilmelidir.
- Sempozyum ve paneller ile üniversitelerde konuya özel seminer, panel ve çalıştaylar düzenlenerek farkındalık artırılabilir.

Bu çalışma zengin Türk Mutfağının coğrafi işaretli tatlılarının daha çok bilinmesine yönelik pratik ve teorik katkılar sunacağı düşünülmektedir. Çalışma zaman ve maddi kaynakların sınırlı olması sebebiyle 3 üniversitenin aşçılık programı öğrencileriyle yapılmış ve 3 üniversitenin özellikle farklı bölgelerden seçilmesiyle farklı bölgelerdeki coğrafi işaretli tatlılara yönelik algıyı ve bilinirlik düzeyini karşılaştırmalı olarak ölçmeye çalışmıştır. İleriki çalışmalarda bu bölgesel dağılım daha da genişleterek yapılması ve geleceğin gastronomi paydaşları olan öğrencilerin farkındalık düzeylerinin tespit edilmesi, Türk Mutfağının daha çok tanıtılması ve farkındalık yaratması adına önemli rol oynayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of Baklava. Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD), 1(1), 47-50.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30 (08), 5049-5063.
- Alyakut, Ö. (2016). Kültürel Ürünlerde Coğrafi İşaretleme Konusunun Medyaya Yansması. *Journal of International Social Research*, 9(45).
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Baxter, P., & Jack, S. (2008). Qualitative case study methodology: Study design and implementation for novice researchers. *The Qualitative Report*, 13(4), 544–559.
- Bedir, G. (2018). *Geleneksel Türk mutfağı tarifelerinin üç farklı besin ögesi örüntü profili ile değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Callander, S., Matouschek, N. (2022). The novelty of innovation: Competition, disruption, and antitrust policy. *Manag. Sci.* 68, 37–51.
- Canbolat, E., Keleş, Y., & Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun

- mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 49 (1) 75-87.
- Cassago, A. L. L., Artêncio, M. M., de Moura Engracia Giralde, J., & Da Costa, F. B. (2021). Metabolomics as a marketing tool for geographical indication products: a literature review. *European Food Research and Technology*, 247 (9), 2143-2159.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Cobutoğlu, S.A. (2021). Gelenekselden güncele Çankırı kültüründe helva. *Marmara Üniversitesi Yayınları*.
- Creswell, J. W. (2007). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches. Sage Publications.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Denzin, N. K. (2017). *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods* (2nd ed.). McGraw-Hill.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *Journal of Human and Social Sciences*, 3(2), 525-541.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi. (Ed. Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Dworkin, S. L. (2012). Sample size policy for qualitative studies using in-depth interviews. *Archives of Sexual Behavior*, 41(6), 1319–1320. <https://doi.org/10.1007/s10508-012-0016-6>
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- European Commission, 2025. Geographical indications food and drink. Erişim Adresi: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink_en . Erişim Tarihi: 26.06.2025.
- Fontefrancesco, M. F. (2023). Traditional food for a sustainable future? exploring vulnerabilities and strengths in Italy's foodscape and short agrifood chains. *Sustainable Earth Reviews*, 6(1), 7. 10.1186/ s42055-023-00056-5.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Işın, P. M. (2019). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi* (3.Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3):

191- 210.

Köşker, H. (2022). Batı Karadeniz Bölümü'nün Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Tespiti ve Bunların Turistik Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1): 22-35.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.

Millî Eğitim Bakanlığı (2019). <https://meslek.meb.gov.tr/> . Erişim Tarihi: 06.05.2025.

Oğuz, Z. (2016). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: Siirt ili Örneği. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.

Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.

Patton, M. Q. (2002). Two decades of developments in qualitative inquiry: A personal, experiential perspective. *Qualitative Social Work*, 1(3), 261–283. <https://doi.org/10.1177/1473325002001003636>

Resmî Gazete, (1995). Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname. 27/06/1995-22326.

Savaşkan, Y., & Kınır, S. (2020). Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 939-961

Sefa, Ş. (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Coğrafi İşaretli Ürün Farkındalığı ve Algısının Belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya.

Sevim, B., Çalışkan, S., & Eren, A. (2024). Üniversite öğrencilerinin yöre mutfağını tanıma düzeylerinin belirlenmesi: Kastamonu çorbaları üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 182-202.

Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285-301.

Šimić, M. L. & Pap, A. (2016). Can food be a competitive advantage of Croatian tourism? *EkonomskiVjesnik/Econviews-Review of Contemporary Business, Entrepreneurship and Economic Issues*, 29(1), 9-20.

Stein, Alexander J., Santini, Fabien. (2022). “The sustainability of ‘local’ food: A review for policy-makers” in *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, no. 103 (1).

Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.

Şanlıer, N. ve Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor Dergisi*, 24(4): 152-161.

Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.

TDK (2025). Tatlı. <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 07.05.2025.

- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Tepe, S. (2008). Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri. Uzmanlık Tezi. Ankara: Türk Patent Enstitüsü Markalar Daire Başkanlığı.
- Türk Patent Kurumu (2025). Erişim Adresi: <https://www.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.05.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). Erişim Adresi: <https://www.turkpatent.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 08.05.2025.
- Uyar, M. (2022). Yerel mutfağa özgü niteliklerin belirlenmesi üzerine bir metafor çalışması: Alanya örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2), 631-639.
- Weichselbaum E., Benelam & Costa H.S. (2005). National Institute of Health (INSA), Portugal Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe.
- Yaşlı, F. ve Yüncü, H. R. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 1-12.
- Yerasimos, M. (2019). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3 (3), 462-469.

Etik Kurul İzni

Bu çalışmanın etik kurul izni Sinop Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından alınan 05/05/2025 tarih ve 2025/202 sayılı karar suretiyle oy birliğiyle onaylanmıştır.

Katkı Oranı Beyanı

Çalışma üç yazarın katkısı ile hazırlanmıştır.

1.Yazar: %30

2.Yazar: %30

3. Yazar: %40

Çıkar Çatışması Beyanı

Bu çalışmanın hazırlanması sırasında herhangi bir kişi veya kuruluştan ayni veya nakdi yardım/destek alınmamıştır. Makalede herhangi bir çıkar çatışması veya maddi kazanç söz konusu değildir.

EK-1

Aşçılık Programı Öğrencilerinin Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Farkındalığı: Bölgesel Karşılaştırmalı Bir İnceleme

Değerli katılımcılar,

Coğrafi işaretli tatlılar, belirli bir bölgeye özgü malzemeler ve üretim teknikleriyle şekillenir. Bu tatlıların geleceğin şefleri tarafından bilinmesi, geleneksel tariflerin yaşatılmasını sağlar. Aşçılık programı öğrencilerinin bu tatlılara yönelik farkındalık düzeylerinin artırılması, müfredatın zenginleştirilmesine katkı sağlayabilir. Böylece öğrenciler, özgün lezzetleri tanıyıp modern mutfakta nasıl uyarlayabileceklerini öğrenirler. Bu çalışmanın amacı, aşçılık programı öğrencilerinin coğrafi işaretli tatlılar konusundaki farkındalık düzeylerini analiz etmektir. Araştırmaya katılımınız tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır ve iletişim bilgileriniz istenmeyecektir. Tüm yanıtlarınızın anonim kalacağı garanti edilmektedir. Bu araştırmayla ilgili herhangi bir sorunuz varsa, aşağıda verilen e-posta adresi aracılığıyla benimle iletişime geçmekten çekinmeyin. Zaman ayırdığınız, içten cevaplarla araştırmaya ve olası sorunların çözümüne katkı sağladığınız için teşekkür ederiz.

A. Katılımcıya Yönelik Tanıtıcı Sorular

1. Cinsiyetiniz:
2. Yaşınız:
3. Sınıf düzeyiniz:
4. Memleketiniz:
5. Lise mezuniyet türünüz: (___ Anadolu Lisesi / ___ Meslek Lisesi / ___ Diğer)

B. Bölgesel Coğrafi İşaretli Tatlılara Yönelik Sorular

1. Marmara Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
2. Ege Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
3. Karadeniz Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
4. Akdeniz Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
5. İç Anadolu Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
6. Doğu Anadolu Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:
7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Bu bölgeye ait bildiğiniz coğrafi işaretli tatlılar nelerdir?
Yanıt:

C. Genel Yorum ve Algı

8. Coğrafi işaretli tatlılar hakkında nereden bilgi edindiniz?
(___ Aile ___ Okul ___ Sosyal Medya ___ TV/Belgesel ___ Gastronomi Festivalleri ___ Diğer:.....)
9. Sizce coğrafi işaretli tatlılar gastronomi eğitiminde ne kadar yer bulmalı?
.....
10. Coğrafi işaretli tatlıların gelecekte gastronomi alanındaki önemi hakkında ne düşünüyorsunuz?
.....