



## Gastronomi eğitiminde helal gıda farkındalığının belirlenmesi

### Determining halal food awareness in gastronomy education

Emre VAROL<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0003-0511-2602)

Zeynep BAKKALOĞLU<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0002-8250-8478)

<sup>1</sup>İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

<sup>2</sup>Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzincan, Türkiye

#### Özet

**Amaç:** Gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) eğitimi mutfak kültürleri üzerine çalışmaları kapsamının yanı sıra tüketicilerin yeme-içme alışkanlık ve taleplerini de yakından takip etmeyi zorunlu kılmaktadır. Son yıllarda artan tüketici farkındalığı ve talepleri doğrultusunda, gastronomi uzmanlarının ve şeflerin bu konudaki hassasiyeti de artmıştır. Sektöründe gereklilikleri doğrultusunda gastronomi uzmanlarının ve şeflerin sundukları yiyeceklerin dini ve kültürel değerlere uygunluğu bu talepler doğrultusunda göz önünde bulundurulmalıdır. Yapılan bu çalışma ile gastronomi profesyonelleri için önemli olan bu farkındalığın temel mesleki eğitimlerin alındığı lise, önlisans ve lisans gibi düzeylerde verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu amaçla yola çıkılan bu çalışma ile GMS eğitimi almakta olan veya almış bireylerin helal gıda bilinç düzeylerinin incelenmesi hedeflenmiştir.

**Yöntem:** Bu hedef doğrultusunda “bireylerde helal gıda bilinç düzeyi” ölçeği geliştirilerek GMS eğitimi almakta veya almış olan 384 katılımcıya ulaşılmıştır. Elde edilen veriler, SPSS (22) paket programı kullanılarak analiz edilmiştir.

**Bulgular:** Bulgular, katılımcıların GMS eğitimi sürecinde helal gıda bilgisinin verilmesini güçlü biçimde gerekli gördüğünü (M=4,28) ve farklı din ve inanışlara ait gıda kurallarının öğrenilmesini desteklediğini (M=4,24) göstermektedir. Buna karşın, katılımcıların GMS eğitimleri boyunca helal gıda konusunda yeterli bilgi aldıklarına ilişkin ortalama daha düşük düzeydedir (M=3,27).

**Tartışma:** Sonuçlar, helal gıda konusunun GMS müfredatlarında yalnızca teorik bir bilgi alanı olarak değil; sertifikasyon, katkı maddeleri, fermente ürünler, ekipman kullanımı, dini-kültürel hassasiyetler ve mesleki etik boyutlarıyla uygulamalı biçimde ele alınması gerektiğini göstermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Fermente Ürünler, Helal Bilgisi, Müfredat, Koşer

#### Abstract

**Purpose:** Gastronomy and Culinary Arts (GCA) education not only encompasses the study of culinary cultures but also requires close attention to consumers' eating and drinking habits and demands. In recent years, increasing consumer awareness and expectations have also heightened the sensitivity of gastronomy professionals and chefs toward this issue. In line with the requirements of the sector, the religious and cultural appropriateness of foods offered by gastronomy professionals and chefs should be taken into consideration. In this context, The study is based on the view that such awareness, which is important for gastronomy professionals, should be provided at educational levels where basic vocational training is received, such as high school, associate degree, and undergraduate education. Accordingly, this study aimed to examine the halal food awareness levels of individuals who are currently receiving or have previously received GCA education.

**Design/methodology/approach:** For this purpose, the “Halal Food Awareness Level in Individuals” scale was developed, and data were collected from 384 participants who were receiving or had received GCA education. The obtained data were analyzed using the SPSS (22) software package.

**Results:** The findings showed that participants strongly considered the inclusion of halal food knowledge in GCA education to be necessary (M=4.28) and supported learning the food-related rules of different religions and belief systems (M=4.24). However, the mean score regarding whether participants had received sufficient halal food education during their GCA training was lower (M=3.27).

\*Sorumlu yazar: 3mre.varol@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2026.642

**Discussion:** The results indicate that halal food should be addressed in GCA curricula not merely as a theoretical subject, but as a practice-oriented component covering certification, food additives, fermented products, equipment use, religious and cultural sensitivities, and professional ethics.

**Keywords:** Curriculum, Fermented Products, Knowledge of Halal, Kosher

## Giriş

Gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) eğitimi, günümüzde yalnızca yemek pişirme teknikleri ve tariflerini öğrenmenin çok ötesine geçmiştir. Bu eğitim, tarım, gastronomi kültürü, gıda bilimi, beslenme ilkeleri, moleküler gastronomi, sanat, iletişim, tarih, antropoloji, kimya, fizik, politika, ekonomi, etik haklar, yiyecek ve içecek yönetimi vb. disiplini içeren geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır (Öney, 2016; Levis, 2020). GMS eğitimi alan bireyler yiyecek ve içecek sektörünün çeşitli alanlarında çalışmak üzere donanımlı hale gelmektedir. Ancak yiyecek içecek sektöründe çalışan kişilerin, hizmet verdiği kişilerin dini ve kültürel gerekliliklerini göz önünde bulundurması gerekmektedir. GMS eğitiminde, helal gıda bilincinin kazandırılması, eğitim programının önemli bir parçası olması gerekmektedir. Bu bilinç, yalnızca Müslüman topluluklar için değil, aynı zamanda dünya genelinde artan helal gıda talebi doğrultusunda uluslararası pazarda rekabet edebilmek için de gereklidir (Varol, Seçim ve Yılmaz, 2024). Bu çalışma ile GMS eğitimi almış bireylerin helal gıda bilinç düzeylerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda, helal gıda bilincinin eğitim sürecinde nasıl kazandırılacağı, bu bilincin mesleki uygulamalara nasıl yansıtılabileceği, helal gıda konusundaki bilinç düzeyinin artırılmasına yönelik eğitimsel yaklaşımlar ve stratejiler üzerine öneriler sunulacaktır. Bu sayede, GMS alanında eğitim gören bireylerin, profesyonel yaşamlarında daha bilinçli ve sorumlu kararlar alabilmeleri teşvik edilecektir.

## Kavramsal Çerçeve

### Gastronomi Eğitimi

#### Dünya Tarihinde Gastronomi Eğitimi

Aşçılık eğitimi, Orta Çağ'dan bu yana usta-çırak ilişkisi içerisinde olmuştur (Miles, 2007). Bir zanaatın-mesleğin öğrenilmesi için kullanılan bu sistem, başlangıçta çırağın birkaç yıl boyunca bir ustaya çırak olarak bağlanmasını, gözlem ve tecrübe yoluyla becerileri öğrenmesini ve gün geçtikçe sorumluluk alması temeline dayanmaktaydı. Zamanla çıraklar yeterli beceriye sahip olarak 'kalfa' terfisi alarak günlük bir ücret almaya hak kazanırlardı. Sanayi devrimi sayesinde mesleki eğitimde değişiklikler de dahil olmak üzere büyük işçi reformları oldu. Usta-çırak ilişkisi sanayi devrimi ile artık sözleşmeye dayalı hale geldi. Ancak, aşçılık usta-çırak modelinin güçlenerek devam etmesinin arkasındaki en önemli sebeplerinden biri, modern mutfağın babası olarak anılan Auguste Escoffier'dir. Escoffier, batı dünyasında aşçılık eğitiminin temelini oluşturan mutfak tekniklerini geliştirmiş ve büyük restoran ve otel mutfaklarının işgücünü organize etmek için "brigade de cuisine" veya "mutfak tugay sistemi-mutfak ekip sistemi" oluşturmuştur. Bu, askeri tarz katı bir hiyerarşiyi takip eder ve en altta çırak, en üstte yönetici şef bulunur, bu da eğitim ve öğretim için ideal bir usta-çırak ortamı sağlamaktadır (Emms, 2005; Mitchell, vd., 2013).

On sekizinci yüzyılın sonlarında şefler, diğer meslek gruplarına verilen saygıyı kendileri için de aramaya başlamışlardır. Mesleki statü için resmi eğitimin gerekli olduğunu fark eden Edward Kidder, 1781 yılında İngiltere'de ilk aşçılık okulunu faaliyete geçirmiştir. İlk prestijli mutfak okulu ise 1874'te Londra'da "Londra Aşçılık Okulu" açılmıştır. Ardından ilk Fransız aşçılık okulu "École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires", 1891 yılında açılmıştır. Ancak bu okul bir yıllık eğitimden sonra kapanmıştır. Amerika kıtasındaki ilk aşçılık okulu ise Elizabeth Goodfellow tarafından 1820 yılında Philadelphia Amerika'da açılmıştır. Gerçek anlamda ilk başarılı profesyonel aşçılık okulu olan Le Cordon Bleu ise 1895 yılında faaliyete geçmiştir. Le Cordon Blue ilerleyen yıllarda sonradan açılacak aşçılık programlarının prototipi haline gelmiştir. Aşçılık sertifikası yerine üniversite düzeyinde aşçılık eğitimi ise ilk olarak 1922 yılında Cornell's School of Hotel Administration'da başlamıştır. Ardından The Culinary Institute of America (1946) ve Johnson & Wales University (1973) ile devam etmiştir (Allen, 2003).

Gastronomi alanında dünya çapında ilk lisansüstü eğitim programı, 1980'lerin sonlarında Boston Metropolitan Üniversitesi'nde başlatılmıştır. Bu yarı zamanlı program, "Master of Liberal Arts in Gastronomy" adıyla eğitim vermiştir. New York Üniversitesi Steinhardt Okulu ise 1996 yılında "gıda kültürü" ve "gıda sistemleri" üzerine iki farklı yüksek lisans programını hayata geçirmiştir. Ayrıca bu okul, aynı alanda doktora eğitimi de sunmaktadır. 2001-2009 yılları arasında Adelaide Üniversitesi'nde "Gastronomi" adı altında yüksek lisans ve doktora programları başlamıştır. Bunun yanı sıra, 2004 yılında Gastronomik Bilimler Üniversitesi (Università

di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), “gıda kültürü ve iletişim” konulu yüksek lisans eğitimine başlamış ve bu program günümüzde de devam etmektedir (Black, 2013; Haden, 2014).

### **Türk Tarihinde Gastronomi ve Eğitim**

Orta Asya Türk kültüründe gastronomi ve eğitim hakkında az da olsa bilgi bulmak mümkündür. Yusuf Has Hacib’in Türk tarihi ve kültürü açısından son derece önemli eseri Kutadgu Bilig’de bu konuda bazı bilgiler yer almaktadır. Kitapta ifade edilen çaşnigir, günümüzde aşçıbaşı anlamına gelir. Çaşnigir, beyin yemeklerini hazırlamak, onun sevdiği yemekleri yapmak ve yemekleri zamanında sunmakla sorumlu olan saray hizmetlisidir. Kitapta ifade edilen diğer bir hizmetli olan şarabdar ise bugünkü deyimle içkicibaşıdır. İçkicibaşı, padişahın içtiği her türlü sıvının tadına bakan ve bunları hazırlayan kişidir. Ayrıca zehirlenme ihtimaline karşı tadına bakarak ona sunan kişidir (Sarıkaya, 2014; Azizova, 2019; Kıran, 2024). Literatürden elde edilen bilgiler ışığında Orta Asya Türk kültüründe gastronomi eğitiminin, mutfak bilgisi ve sağlık amaçlı olduğu söylenebilir.

Anadolu’daki teknik ve mesleki eğitimin başlangıcı, Türklerin Anadolu’ya göç etmesiyle birlikte başladığı düşünülmektedir. Bu dönemde Ahilik Teşkilatı, mesleki ve teknik eğitim veren ilk kurum olarak öne çıkmaktadır (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023). Selçuklu döneminde Mevlâna Celaleddin Rumi’nin mutfak hakkında yazılı kurallar getirmesi, mutfakta ekipleşme ve dervişlik eğitiminin mutfakta başlaması mutfak eğitimine verilen katkının da bir örneği olmaktadır. Mevlevilik ayrıca aşçılık eğitiminde ve mutfak düzeninde çok önemli bir husus olan mutfak hiyerarşisine de katkı sağlamıştır (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016; Seçim ve Akyol, 2022).

Osmanlı döneminde Lonca ve Gedik Teşkilatları, usta-çırak ilişkisine dayanarak devam etmiştir (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023). Osmanlı döneminde aşçıların yetişmesi için diğer bir önemli kurum da saray mutfaklarıdır (Güdek, 2018). Saray mutfağına çalışmak için alınan acemi oğlanlar ilk olarak şakirtlik/şakirdan (çıraklık) vazifesinde başlar sonra kalfalık/halîfegân daha sonra ustalık/üstâdân en son da başaşçılık vazifesine terfi ederlerdi. Aşçıbaşı kendine bağlı olan personelin yaptığı işlerin ve nezaketinin, yemeklerin nefasetinin, mutfağın temizliğinin ve mutfak ekipmanlarının temizliğinin denetlenmesi ile vazifelidir (Bilgin, 1992; Özer ve Atay, 2022).

Türk dilindeki aşçılık ile ilgili ilk yazma eserlerden biri olan Aşçılık Risalesi “Risale-İ Aş-Fezlik” 18. yüzyılın sonu ila 19. yüzyılın başları arasında yazıldığı tahmin edilmektedir. Risalenin konu içeriği ise kısaca şu şekildedir; Besmele ve selam, aşçılık mesleğinin kökeni (Hz. İbrahim’in, helal yemek yapmak için Allah’tan bir zanaat öğretmesini istediği ve Allah’ın Cebrail aracılığıyla bu hüneri ona öğrettiği, bu nedenle mesleğin öncüsünün Hz. İbrahim olduğu belirtilir), aşçılık mesleğinin dinî ve sosyal önemi, aşçı adaylarından beklenen özellikler, mesleğin ustaları, aşçılık mesleğinin uygulama hükümleri (Ocağa geçmekten yemeği tabağa koymaya kadar her adımın belli ayet veya dualarla gerçekleştirilmesi gerektiği anlatılır. Mesleğin farz, sünnet, vacip ve sevapları açıklanır), tekbir vakitleri (Meslekte hangi vakitlerde tekbir alınması gerektiği sorulur.), risaleye uygun hareket etmenin önemini (Mesleğe adım atanların, risalede anlatılan mesleğin adap ve erkânını, usul ve kaidelerini bilmemesi, uygulamaması ve öğrencilerine anlatmaması halinde dini ve sosyal açıdan ne tür cezalandırmalarla karşılaşacağı anlatılır) kapsamaktadır (Alper, 2017).

Cumhuriyetin ilanından sonra Türkiye’de mutfak eğitimi alanındaki ilk adım, 1961-1962 eğitim-öğretim yılında faaliyete başlayan Ankara Otelcilik Okulu ile atılmıştır. Bu okulda eğitim süresi 3 yıl olarak belirlenmiştir (Toker, 2020). Türkiye’deki ilk aşçılık lisesi ise 1985 yılında açılan Mengen Aşçılık Lisesi’dir (Yorgancı ve Sungur, 2023). 2002 yılında Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yapılan isim düzenlemesiyle bu okul, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi kapsamına alınmış, ancak Türkiye’nin ilk aşçılık okulu olma özelliği nedeniyle isminin başına “aşçılar” ibaresi eklenmiştir (Kurnaz, Babür ve Akyurt Kurnaz, 2018).

2005-2006 eğitim-öğretim yılından itibaren ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi, otelcilik ve turizm meslek liseleri, kız meslek liseleri, ticaret meslek liseleri, çok programlı liseler, endüstri meslek liseleri ve açık öğretim meslek liselerinde sunulmaya başlanmıştır (Yorgancı ve Sungur, 2023). Yükseköğretim düzeyindeki ilk aşçılık eğitimi ise 1997 yılında Mengen Meslek Yüksekokulu’nda başlamış ve bu program 2 yıl olarak planlanmıştır. Türkiye’de GMS alanındaki ilk 4 yıllık lisans programı ise Tuğrul Şavkay’ın öncülüğünde 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde kurulmuştur (Aydemir, 2018).

GMS alanında ilk yüksek lisans ve doktora programları, 2014 yılında Gazi Üniversitesi tarafından başlatılmıştır (Sezen, 2018). 2023 yılı itibarıyla Yükseköğretim Kurulu (YÖK) verilerine göre, Türkiye’de 27’si vakıf ve 77’si devlet üniversitelerinde olmak üzere toplam 104 aşçılık bölümü bulunmaktadır. Ayrıca,

35’i vakıf ve 60’ı devlet üniversitelerinde olmak üzere toplam 95 gastronomi bölümü mevcuttur (Bişiren ve Gençler, 2023).

2023-2024 eğitim yılına ait öğrenci sayılarına ilişkin veriler Tablo 1’de gösterilmiştir (istatistik.yok.gov.tr). YÖK Atlas verilerine göre, 2023 yılı itibarıyla GMS alanında toplam 34 yüksek lisans ve 11 doktora programı sunulmaktadır (Buluk Eşitti ve Bay, 2023). 2024 yılı itibarıyla gastronomi eğitimi, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde toplam 5 farklı alanda verilmektedir. Ön lisans programları aşçılık ve gemi aşçılığı, lisans düzeyinde gastronomi ve GMS bölümleri bulunmaktadır. Lisansüstü düzeyde ise gastronomi, gastronomi ve mutfak kültürü ile GMS alanlarında eğitim verilmektedir. Toplamda bir sene içerisinde 80421 kişi ilgili alanlarda gastronomi eğitimi almaktadır.

**Tablo 1. Gastronomi Eğitimi Veren Bölümlerin Güncel Öğrenci Sayıları** (istatistik.yok.gov.tr adresinden derlenerek oluşturulmuştur)

	Örgün Eğitim			İkinci Öğretim			Uzaktan Öğretim			Açık Öğretim			Toplam		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
Aşçılık															
Ön Lisans	6191	9338	15529	1870	1926	3796	58	66	124	10387	23082	33469	18506	34412	52918
Gemi Aşçılığı															
Ön Lisans	12	3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	3	15
Gastronomi															
Lisans	191	97	288	-	-	-	-	-	-	-	-	-	191	97	288
Yüksek Lisans	52	90	142	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	90	142
Doktora	12	19	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	19	31
Gastronomi ve Mutfak Kültürü															
Lisans	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yüksek Lisans	2	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	6
Doktora	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ve Mutfak Sanatları															
Lisans	10107	12864	22971	1058	1167	2225	-	-	-	-	-	-	11165	13922	25196
Yüksek Lisans	482	918	1400	69	107	176	-	-	-	-	-	-	551	1025	1576
Doktora	104	145	249	-	-	-	-	-	-	-	-	-	104	145	249

## Helal Gıda Kavramı

Helal kelimesi, Türk Dilimi Kurumu Sözlüğünde “Dinin kurallarına aykırı olmayan, dinî bakımdan yasaklanmamış olan, haram karşıtı” ve “Kurallara, geleneklere uygun” anlamına gelmektedir (TDK, 2024). Helal kelimesi, TDK'ya göre yalnızca İslami kuralları değil, genel olarak tüm dini kuralları kapsayan bir terimdir (Varol, Seçim ve Kara, 2024). Helal gıda, Allah'ın insanların kullanımına ve tüketimine izin verdiği ürünler olarak tanımlanabilirken, haram gıdalar ise bu izin kapsamının dışında kalan ürünlerdir (Görmez, 2011). Helal gıda tüketilecek olan ürünün çiftlik üretim sürecinden çatala kadar gelen tüm sürecin helal standartlara uyularak hazırlanan gıdayı ifade etmektedir (Batu, 2012). Helal gıda, üretim sürecinin başından sonuna kadar İslam dininin temizlik ve helallik esaslarına uygun olarak hazırlanan gıdalardır. Helal gıda, gıdanın hammaddesinden, işleme yöntemlerine, kullanılan katkı maddelerine, hatta ambalajına kadar her detayı kapsamaktadır (Türker, 2020).

Helal gıda kavramı her din ve inanış için farklılıklar içermektedir. İslam dininde helal ve haramları belirlemede iki kaynak kullanılmaktadır. Bunlardan biri Kur'an diğeri Hz. Muhammed'in (sav) sünnetleridir. Kuran ve sünnet ışığında helal, haram, tüketimi caiz olmayan veya şüpheli gıdalar Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2. İslam Fıkhnına Göre Helal ve Haram Olan Ürünler** (Atasever ve Alişarlı, 2020; Türker, 2020; Güneş ve Yetim, 2020; Varol, Seçim ve Kara, 2024; Varol, Kara ve Sormaz, 2024)

Kategori	Helal Olanlar	Haram Olanlar
<b>Kara Hayvanları</b>		
Evcil Hayvanlar	Sığır, manda, keçi, deve, tavşan, tavuk, kaz, ördek, hindi, at	Domuz, eşek, katır
Vahşi Hayvanlar	Geyik, ceylan, dağ keçisi, yabani sığır, zebra	Aslan, kaplan, kurt, ayı, çakal, fil, sırtlan, pars, gelincik, sansar, samur, sincap, kedi
Kuşlar	Güvercin, serçe, bildircin, sığırcık, balıkçıl kuşlar	Akbaba, kartal, çaylak, kuzgun, yarasa, atmaca, şahin, alacakarga
Diğerleri	Helal olan hayvanların sütleri ve sütlerinden elde edilen ürünler, helal olan hayvanların yumurtaları, bal, çekirge	Allah adına kesilmemiş helal hayvanlar, ehli kitap harici kesilen hayvanlar, kendiliğinden ölmüş hayvan, herhangi bir hayvanın kanı, helal olan hayvanların dişilik veya erkeklik organları, yılan, maymun, köpek, fare, kırkayak, akrep, kurbağa, kaplumbağa, köstebek, solucan, sinek, kertenkele, salyangoz, kurt, bit, arı, ağaçkakan, karınca
<b>Deniz Ürünleri</b>		
Balıklar	Pulu ve yüzgeci olan tüm balıklar.	Zehirli, sarhoş edici, tehlikeli ve insan sağlığına zarar verici deniz hayvanları
Balık Dışı Canlılar	Yengeç*, kalamar*, midye*, sübye*, ahtapot*, karides*, istiridye*, istakoz*	Hem karada hem de suda yaşayabilen (amfibi) hayvanlar (timsah, kaplumbağa, kurbağa.)
<b>Bitkisel Ürünler</b>		
Sebze, Meyve, Tahıl, Baklagil vb.	Sağlığa zarar vermeyecek, alkol ve uyuşturucu içermeyen, zehir içermeyen tüm ürünler	Alkollü içecekler, vücudu uyuşturan ürünler, sağlığı tehlikeye atıcı ürünler
<b>Fermente Gıdalar</b>		
Süt Bazlı İçecekler	Yoğurt, Ayran, Kımız**, Kefir**	
Bitki Bazlı İçecekler	Şalgam**, boza**, hardaliye**, kvass**, kombucha çayı**, su kefir**, fermente gilaburu suyu**, Socatâ**, cider**, tepache**, istiridye sos***, balık sos**, soya sos**, tamari**, balzamik sirkesi**, gochujang**, kecap manis**, miso**	
Sos ve benzeri		
Diğer Fermente Gıdalar	Kimchi***, Sucuk, tarhana, kurut.	Alkollü fermente içecekler, gıdanın içerisine herhangi bir sebepli etanol ilave edilmiş ürünler, haram gıdalardan elde edilen ürünler,
<b>Gıda Katkı Maddeleri</b>		
Katkı Maddeleri	İçeriğinde kan, domuz, böcekler, sarhoşluk verici maddeler, zararlı kimyasallar bulunmayan gıda katkı maddeleri.	Karmin (E120)***, BHA (E320)***, BHT (E321)***, Gliserin (E422)***, Jelatin***, Mono sodyum glutamat (E621)***, Şellak (E904)***, L-sistein (E910)***, Aspartam (E951)***, Acesulfame-K (E950)***, Etil alkol (E1510)***, Tartrazin (E102)***, Propylgallate E(310)***, Potasyum bromat (E924)***, Sodyum nitrat ve nitrit (E250-E251)***, Sülfidler (E220-E228)***, Benzoatlar (E210-E219)***, Doymulmuş bitkisel yağlar (Margarin)***, Blue 1 ve Blue 2 (E133)***, Red 3 (E127)***, Sunsetyellow (E110)***

\*Hanefi fıkhnına göre içeriğinde kabuklu deniz ürünleri içermesinden dolayı tüketimi caiz değildir.

\*\* İşaretli ürünler fermente koşulları, hammadde içeriği vb. sebeplerden dolayı farklı alkol içeriğine sahip olabilmektedir. Ürün içeriğinde kendiliğinden oluşmuş %0,3 (3g/L) ve üzeri alkol bulunduruyorsa haramdır. Harici katılan etanol buluyorsa ürün direkt haram kategorisindedir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2014). Detaylı bilgi için bkz. Varol, Kara ve Sormaz (2024).

\*\*\* İşaretli gıda katkı maddeleri haram olarak değil şüpheli ve dikkat edilmesi gerektiği belirtilmektedir.

Yahudiliğin kutsal kitabı olan Tevrat'ta bir gıdanın tüketilip tüketilemeyeceğini anlamak için bazı kavramlar kullanılmaktadır. Yenilmesi için izin verilen hayvanlara tahor (temiz), yasaklananlara ise tame (pis) veya toeva (iğrenç) olarak tanımlanmıştır. Emir ve yasakların tümü ise koşer (kaşer, kaşerut) olarak tanımlanmaktadır (Kurt, 2010). Yahudi beslenme yasalarına uymayan ürünlere ise trefa denilmektedir (Hatipoğlu, 2010). Yahudilikte en dikkat edilmesi gereken hususlardan birisi de yemeklerin etli veya sütlü olmasıdır. Etli ürünler et ve et içeren gıdaları, sütlü ürünler süt ve süt ürünü içeren gıdaları parve ise içeriğinde herhangi bir şekilde etli ve sütlü ürün içermeyen gıdalardır. Parve gıdalara örnek olarak ekmek, yumurta, sebze ve meyveler verilebilir (Şenol, 2007; Hatipoğlu, 2010; Mammadli, 2013; Türker, 2020).

Hristiyanlıkta dini gıda yasakları Yahudilik ve İslam'daki kadar katı ve ayrıntılı değildir. Bununla birlikte, bazı mezheplerin ve grupların belirli gıda kısıtlamaları ve uygulamaları vardır. Roma Katolikleri, Paskalya'dan önceki 40 gün süresince tuttıkları oruç döneminde, komünyon (mayasız ekmek ve şarap) almadan bir saat önce su ve gıda tüketimini yasaklarlar. Ortodoks Hristiyanlar ise mayalı ekmek tüketirken, oruç dönemlerinde hayvansal ürünler ve su tüketiminden kaçınırlar. Hz. İsa'nın çarmıha gerildiği gün kabul edilen tarihte ise tamamen gıda alımını durdururlar. Protestan Hristiyanlar arasında yer alan Mormonlar, çay, kahve ve alkollü içeceklerden kaçınırlar. Yedinci Gün Havarileri aşırı gıda tüketimini günah olarak görür ve vejetaryen beslenmeyi tercih ederler; et tüketeceklerse de domuz etinden uzak dururlar. Ayrıca, yemek sırasında su içilmesini uygun görmeyen ve güçlü aroma maddeleri ve tatlandırıcılar kullanmaktan kaçınırlar (Türker, 2020).

### **Gastronomide Helal Gıda Eğitimi**

Gastronomi multidisipliner bir bilim dalı olmasından dolayı gastronomi eğitimi alan bireylerin birçok alanda kendini geliştirmesi gerekmektedir. Bu alanlardan birisi makalenin konusu olan helal gıdalardır. Gastronomi eğitimi alan kişilerin helal gıda eğitimi alması için üç ana sebep sıralanabilir. Bunlar; kültürel ve dini hassasiyetler, pazar talebi ve mesleki sorumlulardır.

Kültürel ve dini hassasiyetler: Helal gıda, İslam ve Yahudi inancına sahip bireyler için dini bir zorunluluk ve önemli bir hassasiyettir. Gastronomi eğitimi alan kişiler, farklı kültürlere ve dini gereksinimlere saygı göstermeyi öğrenmelidir. Helal gıda eğitimi alan kişiler, müşterilere yönelik doğru ve uygun hizmetler sunabilmesini düşünülmemektedir. Ayrıca sadece helal turizm ve helal gıda işletmelerinde çalışmak isteyen kişiler için de ayrı bir alternatif oluşabilmektedir (Mutsikiwa and Besera, 2012; Akkuş, 2017).

Pazar talebi: Helal gıda ürünlerine olan talep dünya genelinde hızla artmaktadır. Bu nedenle gastronomi alanında çalışan profesyonellerin, helal gıda standartlarını bilmesi, bu pazarın gereksinimlerine yanıt verebilmek adına bir avantajdır. Ayrıca, bu bilgi profesyonellere farklı pazarlarda rekabet avantajı sağlayabileceği düşünülmektedir. (Canbolat ve Yaman, 2017; Batu, 2022; Varol, Seçim ve Kara, 2024).

Mesleki etik ve sorumluluklar: Gıda endüstrisinde çalışan profesyoneller, müşteri beklentilerini ve ihtiyaçlarını karşılamakla yükümlüdür. Helal gıda eğitimi ile farklı kültür ve inanıştaki kişilerin beklentileri dahilinde uygun bir şekilde hizmet sunabileceklerdir (Eren, 2020). Özellikle Müslüman ve Yahudi nüfusun yoğun olduğu veya Müslüman ve Yahudi turistlerin yoğun olarak ziyaret ettiği bölgelerde bu bilgi kritik bir öneme sahip olacağı düşünülmektedir.

### **Yöntem**

#### **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Helal gıda kavramı, gastronomi sektöründe giderek artan bir öneme sahip olmasına rağmen, alanyazında gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) eğitimi alan öğrencilerin bu konudaki bilinç düzeyi ile ilgili çalışmalar yeterli düzeyde değildir. Özellikle helal gıda kavramının mesleki uygulamalara yansımaları ve eğitim müfredatında helal gıdanın yer alma durumu yeterince araştırılmadığı belirlenmiştir. Mevcut çalışmalar genel tüketici davranışlarına odaklanmakta, ancak profesyonel mutfak eğitimi alan bireylerin helal gıdaya yönelik bilgi, tutum ve uygulama eksikliklerini ele almamaktadır. Bu araştırma, bu boşluğu doldurmayı ve GMS eğitiminin helal gıda bilinci üzerindeki rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca bu araştırma ile, GMS eğitimi alan öğrencilerin helal gıda konusundaki bilinç düzeylerini ve helal gıdaya yönelik bakış açılarını belirlemek amaçlanmaktadır. Araştırma; öğrencilerin helal gıda kavramı hakkındaki bilgi seviyelerini, algılarını, tutumlarını ve tercihlerinde etkili olan faktörleri analiz etmeyi hedeflemektedir. Ek olarak, gastronomi eğitimi sürecinde helal gıdanın öğretilmesine dair farkındalık düzeylerinin ve bu kavramın gastronomi sektöründeki rolünün incelenmesi amaçlanmaktadır.

## Araştırma Yöntemi

Çalışmanın temel yöntemi nicel araştırma modelidir. Araştırma kapsamında “gastronomi eğitimi alan bireylerde helal gıda bilinç düzeyi” konusuna ilişkin yeni bir ölçek geliştirilmiştir. Ölçek, Kazkodu, Şallı ve Adam (2017), Derin, Türk ve Dermitaş (2019), Yılmaz ve Kılınc (2022) ile Aslan (2023) gibi çalışmalar referans alınarak oluşturulmuş olup toplam 18 madde içermektedir. Ölçek maddeleri GMS eğitimi almış 8 öğrenciye ön test amacıyla gönderilmiştir. Ön testin ardından, anketin anlaşılabilirliğini artırmak ve katılımcıların soruları daha net bir şekilde yanıtlayabilmelerini sağlamak amacıyla ön analizler gerçekleştirilmiş ve anket sorularında gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

Örneklem seçiminde, Arslanhan ve Özdemir Yaman’ın (2020) çalışmasında belirtilen 2003–2019 döneminde GMS bölümü mezunu sayısı (4.185) ve istatistik.yok.gov.tr verilerine göre 2023–2024 eğitim-öğretim yılı itibarıyla aktif öğrenci sayısı (27.488) göz önüne alınmıştır. Bu veriler doğrultusunda, GMS eğitimi alan toplam kişi sayısının en az 30.000 olduğu tahmin edilmiştir. %95 güvenilirlik düzeyi ve heterojen dağılım varsayımı esas alınarak 384 kişilik örneklem belirlenmiş (Kozak, 2018); veriler 32 farklı üniversiteden katılımcının yer aldığı çevrimiçi anket (Google Form) aracılığıyla toplanmıştır. Katılımcılar kartopu örneklem yöntemi kullanılarak seçilmiştir.

## Verilerin Analizi

Elde edilen veriler, SPSS (22) paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Geliştirilen ölçeğin güvenilirliği Cronbach Alpha katsayısı ile, faktör yapısının uygunluğu ise KMO ve Bartlett's Testi ile değerlendirilmiştir. Ayrıca, elde edilen veriler Frekans analizi, Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA), Mann-Whitney U ve Kruskal-Wallis H kullanılarak analiz edilmiştir. Bu istatistiksel yöntemler ile helal gıda bilinci ile gastronomi eğitimi arasındaki ilişkiyi detaylı olarak ortaya koymayı amaçlamaktadır.

## Bulgular ve Tartışma

Tablo 3, araştırmaya katılan bireylerin demografik özelliklerini özetlemektedir. Katılımcıların ağırlıklı olarak kadın (%69,2), 22 yaş üzeri (%54,7) olduğu tespit edilmiştir. Eğitim durumu açısından değerlendirildiğinde, katılımcıların büyük bir çoğunluğunun hâlen öğrenci statüsünde olduğu belirlenmiştir (%84,4). Helal gıda konusundaki ana bilgi edinme kaynakları incelendiğinde ise en yaygın kaynağın aile olduğu saptanmıştır (%40,7).

**Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özellikleri**

Gruplar	N	%	Gruplar	N	%
<b>Cinsiyet</b>			<b>Eğitim</b>		
Kadın	264	68,8	Aktif Öğrenci	324	84,4
Erkek	120	31,2	Mezun	60	15,6
<b>Yaş</b>			<b>Helal Gıda Eğitimi</b>		
≤20	94	24,5	Aile	156	40,7
21	80	20,8	Eğitim Kurumu	90	23,4
≥22	210	54,7	Sosyal Medya vb.	111	28,9
			İş Yeri	17	4,4
			Diğer	10	2,6

Oluşturulan anketin Cronbach's Alpha değeri 0,725 olarak hesaplanmıştır. Hair ve arkadaşlarına (1998) göre, Cronbach's Alpha değeri 0,50 veya daha büyük olan ölçekler, oldukça anlamlı kabul edilmektedir. Bu sonuçlar, tüm değişkenlerin araştırma amaçları için yeterli seviyede güvenilir olduğunu göstermektedir. Örneklem yeterliliğini değerlendirmek için Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri (0,787) ve Bartlett küresellik testi (Ki-kare, sd = 1672; p-değeri<0,001) kullanılmıştır. Verilerin normal dağılıp dağılmadığının test edilmesinde verilerin 29'dan fazla olmasından dolayı Kolomogrow-Simironov testi uygulanmıştır (Büyüköztürk, 2011). Test sonucuna göre verilerin normal dağılım göstermediği tespit edilmiştir (p<0,001).

Tablo 4'te 5'li Likert ölçeği kullanılarak yapılan değerlendirmede, ortalama puanlar (M), 1 (kesinlikle katılmıyorum) ile 5 (kesinlikle katılıyorum) arasında değişmektedir. Bulgular, ortalamaların genellikle 3.00 ile 4.50 arasında yoğunlaştığını göstermektedir. Katılımcıların beyanına göre helal gıda kavramına yönelik bilgilerinin genel olarak pozitif doğru bir tutuma sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Ancak genel olarak ortalamaların 4 ve üzerine sahip olmaması bilgi düzeyinin her katılımcıda sabit olmadığı anlamına gelebilir. Standart sapma (SD) değerleri 0.806 ile 1.321 arasında değişmekte olup, bu da katılımcıların yanıtlarında orta

düzeyde bir varyasyon bulunduğunu göstermektedir. Çarpıklık (Sk) ve basıklık (Ku) değerleri ise dağılımın normalliğine ilişkin bilgi sunmakta olup, verilerin büyük oranda normal dağılıma yakın olduğunu işaret etmektedir. Elde edilen bulgular ile ölçekte yer alan maddelerin homojen bir şekilde dağıldığını ve ölçüğün güvenilirliğinin kabul edilebilir düzeyde olduğunu göstermektedir.

**Tablo 4. Helal gıda bilinç düzeyi ölçeğinin betimsel analizi**

	M	SD	Sk	Ku
1.Helal gıda hakkında yeterince bilgiye sahibim	3.99	0.847	-1.135	2.099
2.GMS eğitimim boyunca helal gıdalar hakkında yeterince bilgi aldım.	3.27	1.038	-0.292	-0.502
3.GMS eğitim süreci boyunca helal gıda hakkında bilgi almak gereklidir.	4.28	0.892	-1.667	3.224
4.GMS eğitim süreci boyunca tüm din ve inanışların helal ve yasaklarını öğrenmek gereklidir.	4.24	0.883	-1.773	4.287
5.Helâl gıda kavramının tüm dini inançlar arasında ortak bir kapsayıcılığı vardır.	4.36	0.806	-1.611	3.460
6. Helâl gıda kavramı, ürünün İslami usullere göre üretildiğini ifade eder.	4.12	0.919	-1.423	2.434
7.Helâl gıda, içinde alkol barındırmayan ürünlerdir.	4.23	0.814	-1.423	2.434
8.Helâl gıda, içinde domuz ve domuz ürünleri barındırmayan ürünlerdir.	4.44	0.729	-1.390	1.517
9.Bir gıdanın helal gıda kapsamına girebilmesi için içeriğindeki gıda katkı maddelerinin de helal ham maddelerden üretilmesi gerekmektedir.	4.28	0.849	-1.628	3.468
10.Organik gıdalar, helâl gıda kapsamına girmektedir.	2.99	1.127	-0.19	-0.804
11.Helâl sertifikalama, tanınmış, uzman ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi, denetlemesini, helâl standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir.	4.01	0.865	-1.059	1.828
12.Haram olduğu bilinen ürünlerin yer aldığı yemeklerin veya içeceklerin hazırlanması ya da servisinde kullanılan araç ve gereçler (örneğin bıçak, tencere, tabak, bardak, kepeç), ne kadar iyi yıkanmış veya dezenfekte edilmiş olsa da helal tariflerin hazırlanmasında veya servisinde kullanılmamalıdır.	3.07	1.321	-0.270	-0.249
13.Fermente gıdaların helal olup olmadığı hakkında yeterli bilgiye sahibim.	3.38	1.023	-0.463	-0.166
14.Fermente gıdalar bir miktar alkol içerebilir.	3.45	1.014	-0.463	-0.166
15.Tarifinde şarap, bira vb. alkollü içeceklerin bulunduğu yemeklerin veya sosların pişirildikten sonra tüketilmesi helal olmaz	3.18	1.190	-0.099	-0.894
16.Tarifinde şarap, bira vb. alkollü içeceklerin bulunduğu yemeklerin veya sosların pişirilmeden tüketilmesi helal olmaz.	3.67	1.039	-0.568	-0.019
17.Günlük hayatımda aldığım ürünlerin helal gıda olmasına özen gösteririm	3.81	1.206	-0.960	0.018
18.Çalıştığım/Çalışacağım iş yerlerinde helal gıda ürünlerinin kullanımına özen gösteririm/göstereceğim	3.67	1.155	-0.736	-0.196

Katılımcıların önemli bir bölümü, helal gıda konusunda yeterli bilgiye sahip olduklarını belirtmiştir (M=3.99). Bu bulguya eşlik eden negatif çarpıklık (Sk=-1.135) ve yüksek basıklık (Ku=2.099) değerleri, yanıtların “katılıyorum” seçeneğinde yoğunlaştığını ve dağılımın göreceli olarak dar bir aralıkta gerçekleştiğini göstermektedir. Ayrıca, katılımcıların büyük oranda kendilerini bu konuda bilgili olarak değerlendirdiklerini ortaya koyarken, az sayıda katılımcının ise daha düşük bilgi düzeyine sahip olabileceğine işaret edebilmektedir. Norhidayah ve Albattat (2022) yaptığı araştırmada Malezya’daki özel okul öğrencilerinin helal bilinç düzeylerinin ve farkındalığının düşük olduğunu belirtmiştir. Ancak Türkiye’nin Konya ilinde 383 tüketicile yapılan araştırmada helal gıda ürünlerinde bilinç düzeyinin yüksek, helal tüketime yönelik duyarlılığın arttığı bulunmuştur (Madenci vd., 2020).

GMS eğitimi sürecinde helal gıda hakkında yeterli bilgi alındığına yönelik ortalama puan görece daha düşük bulunmuştur (M=3.27). Bu maddeye ilişkin standart sapma değerinin (SD=1.038) diğer maddelere kıyasla daha yüksek olması, katılımcıların görüşlerinde belirgin bir çeşitlilik bulunduğunu göstermektedir. Bunun da sebebinin farklı üniversitelerde farklı eğitimcilerden eğitim almasından veya öğrencilerin kendi normlarına göre eğitimi yeterli bulmamasından kaynaklanıyor olabilir. Çarpıklık (Sk=-0.292) ve basıklık (Ku=-0.502) değerleri ise dağılımın normale yakın ancak hafif bir sola çarpık olduğunu göstermektedir. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları programlarında ortak ve üzerinde uzlaşılan bir eğitim modeli henüz oluşmamıştır (Girgin ve Demir, 2023; Yaman ve Bulduk, 2019). Bu bağlamda oluşturulacak GMS

müfredatlarında helal gıda konusunun standardize edilmesinin önemli olduğu ve helal gıda eğitim süreçlerinde daha fazla yer verilmesi düşünülebilir.

Helal gıda hakkında bilgi edinmenin GMS (Gastronomi ve Mutfak Sanatları) eğitimi için gerekli olduğu yönündeki görüş, katılımcılar tarafından yüksek bir ortalama puan ile desteklenmiştir (M=4.28). Bu bulguya eşlik eden belirgin negatif çarpıklık (Sk=-1.667) ve yüksek basıklık (Ku=3.224) değerleri, katılımcıların büyük çoğunluğunun bu ifadeye güçlü biçimde katıldığını göstermektedir. Elde edilen verilerden yola çıkarak helal gıda eğitiminin GMS müfredatlarında yer almasının sadece katılımcıların talepleri doğrultusundan bakıldığında bile önemli ve gerekli olduğuna işaret etmektedir. Benzer şekilde, tüm din ve inanışların helal ve haram kurallarını öğrenmenin gerekliliğine yönelik görüş de yüksek bir ortalama ile (M=4.24) katılımcılar tarafından desteklenmiştir. Bu maddeye ilişkin çarpıklık ve basıklık değerleri, katılımcılar arasında bu görüşün yaygın olarak benimsendiğini ve yüksek düzeyde uzlaşa bulunduğunu göstermektedir. Yazawa ve Kikuoka (2023) Japonya’da yaptığı çalışmada diyetisyenlik öğrencilerinin %92’sinin helal gıda hakkında eğitim alması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca Ünüsan, Erdoğan ve Keser (2017) üniversite öğrencileri üzerinde besin etiketi okuma ve helal gıda ile ilgili bilgi düzeylerini ölçen bir çalışmada katılımcılara helal gıda ile ilgili eğitim verilmesinin gerekliliği vurgulanmıştır.

Helâl gıda kavramının tüm dini inançlar arasında ortak bir kapsayıcılık ilişkisi olduğu düşüncesi, çalışmada en yüksek ortalama puana sahip maddelerden biri olarak öne çıkmıştır (M=4.36). Düşük standart sapma (SD=0.806) ile birlikte yüksek negatif çarpıklık (Sk=-1.611), katılımcıların bu görüşte oldukça homojen ve tutarlı bir tutum sergilediğini göstermektedir. Bu bulgu, helal gıda kavramının katılımcılar nezdinde evrensel bir değer olarak algılandığını ve yalnızca İslam dini ile sınırlandırılmadığını ortaya koymaktadır.

Katılımcılar arasında, helal gıdanın genel olarak İslami usullere göre üretildiği yönünde güçlü bir algı mevcuttur (M=4.12). Helal sertifikasyonunun tanınmış, uzman ve tarafsız bir kurum tarafından gerçekleştirilmesi gerektiği görüşü ise katılımcılar tarafından büyük ölçüde desteklenmektedir (M=4.01). Çarpıklık ve basıklık değerleri, bu konuda katılımcılar arasında yüksek düzeyde bir uzlaşa olduğunu göstermektedir. Ayrıca, helal gıdanın alkol içermemesi gerektiğine dair yaygın bir görüş bulunmaktadır (M=4.23). Bu maddeye ilişkin standart sapmanın (SD=0.824) diğer maddelere kıyasla daha düşük olması, katılımcıların bu konuda daha homojen bir görüşe sahip olduklarını göstermektedir. Ahmad, Yang ve Abdullah (2015) yaptığı çalışmada gıda teknolojisi alanındaki lisans öğrencilerinin alkol bilinç düzeylerinin ortalamasının üzerinde olduğunu belirtmişlerdir.

Öte yandan, katılımcıların fermente gıdaların alkol içerebileceğine ilişkin bilgi düzeyi, orta seviyede bir ortalamaya sahiptir (M=3.45). Bu durum, katılımcıların konu hakkında daha az bilgi sahibi olabileceğini veya görüşlerin daha fazla çeşitlilik gösterdiğini düşündürmektedir. Ahmad, Yang ve Abdullah (2015) çalışmasında öğrencilerin fermente gıdaların alkollerini hakkında öğrencilerin bilinç düzeylerinin düşük seviyede olduğunu belirtmiştir. Domuz ve domuz ürünlerinin helal gıda kapsamında olmadığını görüşü ise fermente gıdalarla ilgili bilgi düzeyinin aksine, katılımcılar tarafından yüksek oranda desteklenmiştir (M=4.44).

Katılımcılar, günlük yaşamlarında helal gıda ürünlerine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (M=3.81). Ancak bu maddeye ilişkin yüksek standart sapma değeri (SD=1.206), katılımcıların bu konuda farklılaşan görüşlere sahip olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar bazı katılımcıların helal gıda tüketimine daha fazla önem atfederken, diğerlerinin ise bu konuda daha az hassas davrandığını göstermektedir. Rahman vd. (2022) turizm ve otel işletmeciliği, yiyecek hizmetleri yönetimi ve gastronomi bölümleri ile yaptığı çalışmada günlük yaşantıda dini inançlarına dikkat eden öğrenciler arasında helal farkındalığını olumlu etkilediğini ve bu tutumun öğrencileri arasında helal farkındalığını olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir.

İş yerlerinde helal gıda kullanımına özen gösterme eğilimi de benzer şekilde orta düzeyde bir ortalamaya sahiptir (M=3.67). Bu bulgu, profesyonel ortamlarda helal gıdaya yönelik hassasiyetin katılımcılar arasında genel olarak orta seviyede kaldığını göstermektedir. Bu durum, iş yerlerinde helal gıda uygulamalarının bazı katılımcılar tarafından önemli görülürken, bazılarında ise bu hassasiyetin daha düşük düzeyde olabileceğini düşündürmektedir. Madenci vd. (2019) yaptıkları çalışmada mutfakta kullanılan gıda katkı maddelerinin helal kaynaklı olup olmasının çalışanlar tarafından yeterince dikkat edilmediği ortaya çıkmıştır. Aynı şekilde Babür ve Kurnaz (2018) yaptığı çalışmada yöneticiler başta olmak üzere çalışanların bilgi düzeyinin sadece et ve alkol konularında helal standartlar ile sınırlı olduğunu belirtmiştir. Ayrıca otel yöneticileri başta olmak üzere, tüm otel personelinin helal gıda ve gıda güvenliği alanlarında eğitim almaları ve helal konseptiyle ilgili bilgi düzeylerinin artırılması gerektiğini de bildirmişlerdir.

Organik gıdaların helal gıda kapsamına girip girmediğine ilişkin ortalamaların düşük ( $M=2.99$ ) ve standart sapmanın yüksek ( $SD=1.127$ ) bulunması, katılımcıların bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını veya görüşlerinde önemli bir çeşitlilik bulunduğunu göstermektedir. Ayrıca organik gıda ile helal gıda arasındaki ilişkinin katılımcılar tarafından net bir şekilde anlaşılmadığını ya da bu konuda bilgi eksikliği yaşandığı da düşünülebilir.

Katılımcılar yemeklerin üretiminde alkollü içeceklerin bulunduğu yemeklerin helal olmadığı hakkında ortalama ( $M=3.18, 3.67$ ) bir değerde bulunmuşlardır. Ancak Literatürde yer alan çeşitli kaynaklarda (Wahab, 2004; Okur, 2009; Najiha vd. 2009; Alzeer & Hadeed, 2016; Çayiroğlu, 2020) ağırlıklı olarak alkollü içeceklerin (şarap vb.) yemeklere konması “haram” olarak belirtilmiştir. Çünkü netice itibarıyla her türlü alkolün yenilerek veya içilerek tüketilmesi haram olarak belirtilmiştir (Çayiroğlu, 2020). İlaveten, alkolün pişirilmesiyle yemeğin içerisinde iz miktar da olsa alkol kaldığını kanıtlayan araştırmalar da mevcuttur. Örneğin, Augustin vd. yaptıklarının (1992) çalışmada yılında yapılan bir araştırmada  $85^{\circ}\text{C}$  kaynatma,  $191^{\circ}\text{C}$  fırında pişirme ve flambe ile pişirme teknikleri uygulanan alkollü yiyeceklerin içerisinde alkol bulunduğu belirtmişlerdir. Araştırmada alkolün uygulanan pişirme yöntemine, alkol oranına ve pişirme süresine göre %4 ila %85 arasında kayıp olduğu gözlenmiştir. Ayrıca farklı pişirme yöntemleri, alkol oranları ve pişirme süreleri kullanılarak bira ile yapılan diğer bir araştırmada ise, içerisine bira katılan gıdaların çeşitli işlemler uygulansa bile içerisinde alkol barınabileceği gözlemlenmiştir (Ryapushkina vd. 2016). Ancak yapılan her iki çalışmada da pişirme sürelerinin uzaması ve yüksek ısıda pişirmek alkol oranının azaltılmasında önemli bir unsur olduğu gözlemlenmiştir. Genel olarak incelendiğinde katılımcıların bu konu hakkındaki bilgisi yeterli düzeyde olmadığı söylenebilir.

Haram ürünlerle temas eden araç-gereçlerin helal tariflerde kullanılmaması gerektiği görüşü, en düşük ortalama puanlardan birine sahiptir ( $M=3.07$ ). Bu maddeye ilişkin yüksek standart sapma değeri ( $SD=1.321$ ), katılımcıların bu konuda oldukça heterojen görüşlere sahip olduklarını göstermektedir. Katılımcıların heterojen görüşe sahip olmalarının sebebi konu hakkında yeterli bilgiye sahip olmamasından kaynaklanıyor olabilmektedir. Nitekim herhangi bir pişirme veya servis ekipmanı düzgün bir şekilde yıkanılmasının ardından kullanılmasında herhangi bir problem bulunmamaktadır (Abdallah, Abdel Rahem ve Pasqualone, 2021).

**Tablo 5. Helal Gıda Bilinç Düzeyi Ölçeğine İlişkin EFA Sonucu**

	<i>Faktör</i> <i>1</i>	<i>Faktör</i> <i>2</i>	<i>Faktör</i> <i>3</i>	<i>Faktör</i> <i>4</i>	<i>Faktör</i> <i>5</i>	<i>Faktör</i> <i>6</i>
7.Helâl gıda içinde alkol barındırmayan ürünlerdir.	0.934					
8.Helâl gıda içinde domuz ve domuz ürünleri barındırmayan ürünlerdir.	0.884					
6. Helâl gıda kavramı ürünün İslami usullere göre üretildiğini ifade eder.	0.430					
18.Çalıştığım/Çalışacağım iş yerlerinde helal gıda ürünlerinin kullanımına özen gösteririm/göstereceğim		0.912				
17.Günlük hayatımda aldığım ürünlerin helal gıda olmasına özen gösteririm		0.899				
2.GMS eğitimim boyunca helal gıdalar hakkında yeterince bilgi aldım.			-0.880			
13.Fermente gıdaların helal olup olmadığı hakkında yeterli bilgiye sahibim			-0.715			
1.Helal gıda hakkında yeterince bilgiye sahibim			-0.492			
4.GMS eğitim süreci boyunca tüm din ve inanışların helal ve yasaklarını öğrenmek gereklidir.				0.901		
3.GMS eğitim süreci boyunca helal gıda hakkında bilgi almak gereklidir.				0.809		
14.Fermente gıdalar bir miktar alkol içerebilir.					0.820	

5.Helâl gıda kavramının tüm dini inançlar arasında ortak bir kapsayıcılığı vardır.	0.534
11.Helâl sertifikalanma, tanınmış, uzman ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi. Denetlemesini, helâl standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir.	0.478
15.Tarifinde şarap bira vb. alkollü içeceklerin bulunduğu yemeklerin veya sosların pişirildikten sonra tüketilmesi helal olmaz	0.873
16.Tarifinde şarap, bira vb. alkollü içeceklerin bulunduğu yemeklerin veya sosların pişirilmeden tüketilmesi helal olmaz.	0.757
Explained variance (%68.871)	24.891 13.107 8.707 8.226 7.27 6.713
Cronbach's alpha (%0.725)	0.722 0.798 0.593 0.735 0.56 0.532

Tablo 5'te, helal gıdaya yönelik tutum ve bilgi düzeylerini değerlendirmek amacıyla geliştirilen ölçeğin yapı geçerliliği keşfedici faktör analizi (Exploratory Factor Analysis, EFA) ile test edilmiştir. Analiz sonucunda, özdeğeri 1'in üzerinde olan altı faktör elde edilmiştir ve bu faktörler toplam varyansın %68,871'ini açıklamaktadır. Bu oran, sosyal bilimlerde ölçek geliştirme çalışmalarında beklenen sınırın (>%60) üzerinde olup, ölçekte yer alan maddelerin yeterli düzeyde temsil ettiğini göstermektedir (Hair et al., 1998). Her bir alt boyutun güvenilirlik analizi (Cronbach's alpha) sonucunda elde edilen değerler, 0.532 ile 0.798 arasında değişmektedir. En yüksek iç tutarlılık katsayısı Faktör 2'ye (0.798), en düşük ise Faktör 6'ya (0.532) aittir. Genel olarak, ölçek alt boyutlarının güvenilirliği kabul edilebilir düzeydedir (Nunnally & Bernstein, 1994).

Faktör yükleri incelendiğinde, her bir maddenin tek bir faktörde anlamlı şekilde yüklendiği ve çapraz yüklemelerin bulunmadığı görülmüştür. En yüksek yükleme değeri 0.934 ile 7. maddeye ait olup, birçok maddenin yükleme değeri 0.700'ün üzerindedir. Bu sonuç, maddelerin ait oldukları alt boyutları güçlü biçimde temsil ettiğini göstermektedir. Faktör 1'de yer alan 7. ve 8. maddeler sırasıyla 0.934 ve 0.884 yükleme değerlerine sahipken; Faktör 2'de ise 17. ve 18. maddeler 0.912 ve 0.899 ile yüksek yüklemeler göstermektedir. 1., 2. ve 13. madde negatif değerler saptanmıştır. Bunun sebebinin diğer değişkenlere nazaran katılımcıların konu hakkındaki bilgi düzeyinin yetersiz olduğunu düşünmesinden kaynaklandığını ve bundan dolayı negatif puan verilerinin ortaya çıktığı düşünülmektedir.

Altı faktörlü yapının içerik analizi sonucunda, elde edilen boyutların tematik olarak bütünlük taşıdığı tespit edilmiştir. Faktörler; Faktör 1: Helal Gıdanın Temel Dini Kriterleri, Faktör 2: Kişisel ve Mesleki Helal Gıda Duyarlılığı, Faktör 3: Helal Bilgi ve Farkındalık Düzeyi, Faktör 4: Helal Gıda Eğitiminin Kapsamı, Faktör 5: Helal Gıdanın Dini ve Sertifikasyon Boyutu, Faktör 6: Alkollü İçeriklerin Tüketim Durumu olarak adlandırılabilir.

**Tablo 6. Helal Gıda Bilinç Düzeyi Ölçeği Faktörlerinin Betimsel Analizinin Sonuçları**

	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>Faktör 1</i>	<i>Faktör 2</i>	<i>Faktör 3</i>	<i>Faktör 4</i>	<i>Faktör 5</i>
<b>Factor 1</b>	4,06	1.03					
<b>Factor 2</b>	3.74	1.18	0.08				
<b>Factor 3</b>	3.55	1.02	0.33**	0.10*			
<b>Factor 4</b>	4.26	0.89	0.33**	0.05	0.32**		
<b>Factor 5</b>	3.94	0.97	0.42**	-0.01	0.35**	0.36**	
<b>Factor 6</b>	3.43	1.14	0.05	0.24**	-0.03	0.07	-0.02

Çalışmada elde edilen altı faktörün aritmetik ortalama (M) ve standart sapma (SD) değerleri ile faktörler arası korelasyon katsayıları Tablo 6'da sunulmuştur. Analiz sonucunda, ölçeğin tüm alt boyutları arasında pozitif ve anlamlı ilişkiler saptanmıştır. En yüksek ortalama değer Faktör 4'te (M=4.26, SD=0.89), en düşük ortalama

değerin ise Faktör 6'da (M=3.43, SD=1.14) olduğu görülmektedir. Faktörler arasındaki korelasyonlar incelendiğinde, özellikle Faktör 1 ile Faktör 5 ( $r=0.42$ ,  $p<0.01$ ), Faktör 3 ile Faktör 5 ( $r=0.35$ ,  $p<0.01$ ) ve Faktör 4 ile Faktör 5 ( $r=0.36$ ,  $p<0.01$ ) arasında orta düzeyde ve anlamlı ilişkiler olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında, Faktör 3 ile Faktör 1 ( $r=0.33$ ,  $p<0.01$ ) ve Faktör 4 ( $r=0.32$ ,  $p<0.01$ ) arasında da anlamlı pozitif korelasyonlar mevcuttur. Elde edilen bulgular ile helal gıdanın dini temellerine yönelik inançların, eğitim yoluyla helal bilgi kazanımı ve helal sertifika ile gıda bilinci gibi diğer alt boyutlarla ilişkili olduğunu göstermektedir. Faktör 6'nın ise Faktör 2 haricinde diğer faktörler anlamlı ve yüksek düzeyde bir ilişkisi olmadığı görülmüştür.

**Tablo 7. Helal Gıda Bilgisinin Edinilme Kaynağına Göre Katılımcıların Helal Gıda Bilgi Düzeyleri ve Tutumları**

Değişken	Aile (n=155)	Eğitim Kurumları (n=90)	İnternet/Sosyal Medya (n=111)	Çalıştığım İş Yeri (n=18)	Diğer (n=10)	p değeri
Helal gıda hakkında yeterince bilgiye sahibim	193,74	214,89*	188,56	182,78	189,95	0.012
GMS eğitimim boyunca helal gıdalar hakkında yeterince bilgi aldım.	199,28	219,28*	164,40	182,78	189,75	0.002
GMS eğitim süreci boyunca tüm din ve inanışların helal ve yasaklarını öğrenmek gereklidir.	199,39	210,86*	181,20	156,19	189,95	0.044
GMS eğitim süreci boyunca helal gıda hakkında bilgi almak gereklidir.	193,54	210,86*	174,13	133,47	189,75	0.044
Bir gıdanın helal gıda kapsamına girebilmesi için içeriğindeki gıda katkı maddelerinin de helal ham maddelerden üretilmesi gerekmektedir.	199,72	207,76*	160,54	133,47	190,20	0.009
Organik gıdalar, helâl gıda kapsamına girmektedir.	203,41*	187,09	179,73	126,69	85,80	0.009
Helâl sertifikalama, tanınmış, uzman ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi, denetlemesini, helâl standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir.	191,31*	178,27	178,27	156,19	156,19	0.009
Fermente gıdaların helal olup olmadığı hakkında yeterli bilgiye sahibim.	196,22	208,43*	168,45	200,83	160,10	0.009

Tabloya yalnızca Kruskal-Wallis testinde anlamlı fark bulunan maddeler eklenmiştir. Sıralı ortalamalarında \* ile belirtilmiş değerler ilgili maddede istatistiki olarak ( $p < 0.05$ ) olarak anlamlıdır.

Kruskal-Wallis testi sonuçlarına göre, katılımcıların “helal gıda bilgisini nereden öğrendiği” grupları, bazı helal gıda tutum ve bilgi maddelerinde anlamlı düzeyde farklılaşmaktadır. ( $p<0.05$ ). Tablo 7 incelendiğinde, bu konularda genellikle Eğitim Kurumları ve Aile gruplarının daha yüksek sıralama ortalamalarına sahip olduğu görülmektedir. Azlan vd. (2022) öğrencilerin helal gıda hakkındaki tutumları hakkında yaptığı araştırmada büyük bir ölçüde ailelerin helal gıda bilincinde önemli bir rol oynadığını belirtmiştir. Aynı eğitim seviyesinin de helal gıda bilincinde pozitif bir etkiye sahip olduğunu belirtmiştir.

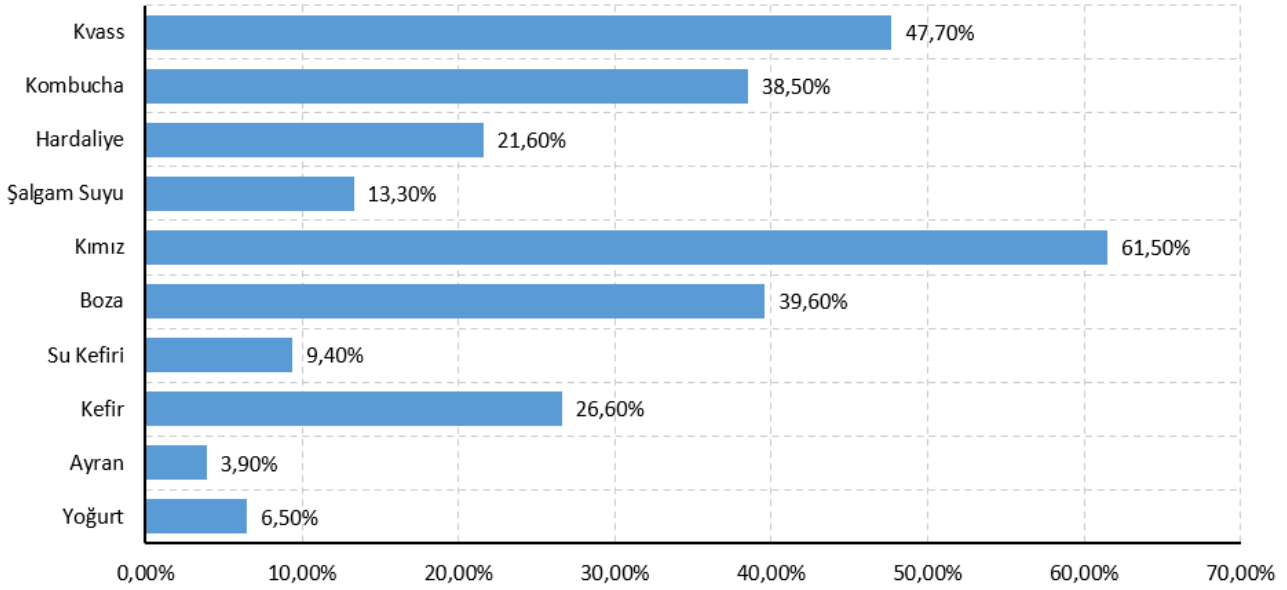
**Tablo 8. Katılımcıların Cinsiyetine Göre Helal Gıda Hassasiyeti ve Tercihlerinin Karşılaştırılması**

Değişken	Cinsiyet	n	Mean ± SD	Mean Rank	U	p-değeri
Günlük hayatımda aldığım ürünlerin helal gıda olmasına özen gösteririm	Erkek	120	3,83 ± 1,01	175,86	13843,5	0,038*
	Kadın	264	4,10 ± 0,86	200,06		
Çalıştığım/Çalışacağım iş yerlerinde helal gıda ürünlerinin kullanımına özen gösteririm/göstereceğim	Erkek	120	3,56 ± 1,12	178,77	14233,0	0,097
	Kadın	264	3,76 ± 1,06	196,52		

Demografik değişkenlere göre yapılan karşılaştırmalarda, cinsiyet açısından günlük yaşamda helal gıda ürünlerine dikkat etme düzeyinde anlamlı farklılık saptanmıştır ( $p=0,038$ ). Buna göre kadın katılımcıların erkek katılımcılara kıyasla günlük yaşamda helal gıda ürünlerine daha fazla dikkat ettikleri belirlenmiştir. Buna karşılık, çalışılan veya çalışılması planlanan iş yerlerinde helal gıda ürünlerinin kullanımına özen gösterme düzeyi cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermemiştir ( $p=0,097$ ). Ceyhun Sezgin, Ayyıldız ve Durmaz (2020)

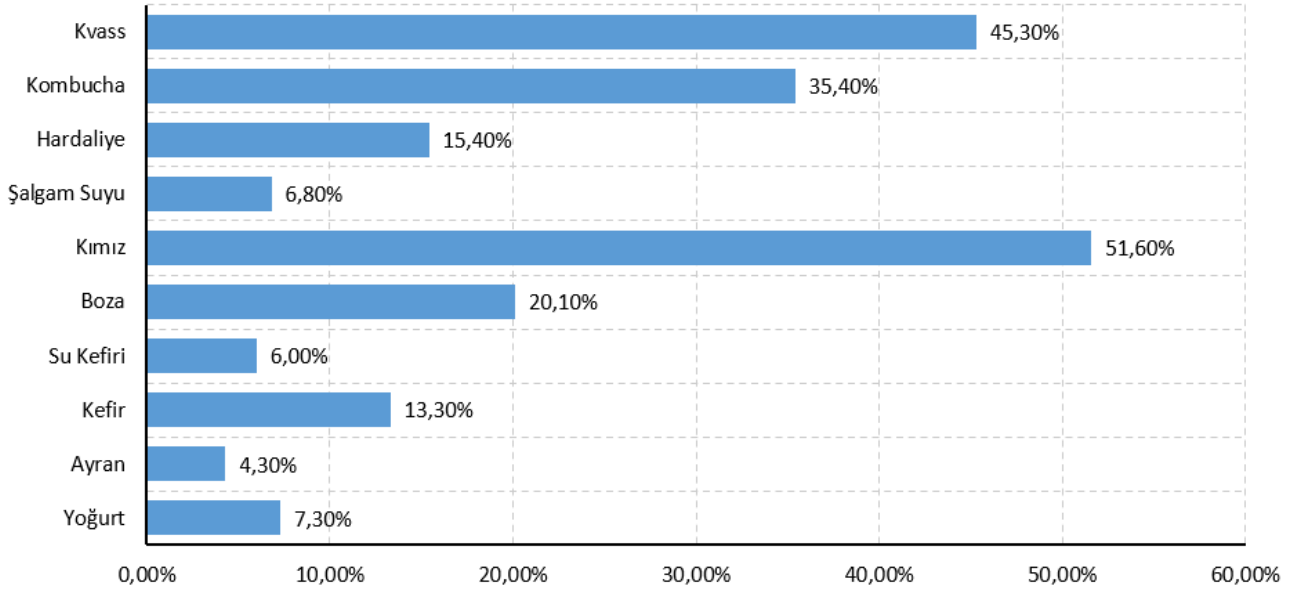
yaptıkları araştırmada GMS kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre gıda etiketlerinde helal gıda sertifikalarına ve alkol içermeye durumuna daha fazla dikkat ettiğini belirtmiş ve benzer bulgular ortaya çıkmıştır.

Katılımcılara fermente ürünlerin alkol içermeye potansiyeli sorulduğunda, katılımcıların sırasıyla yoğurt (%6,5) ve ayranın (%3,9) alkol içerebilir olarak değerlendirildiği görülmüştür (Şekil 1). Bilimsel olarak yoğurt ve ayran ürünlerin alkol içermeye bilindiği halde, bu oranlar küçük bir bilgi eksikliğini veya yanlış algıyı işaret etmektedir (Köse ve Ocak, 2014). Kefir ürününün alkol içermeye görüşüne sahip olan katılımcı oranı %26,6 iken, su kefir için bu oran %9,4 olarak kaydedilmiştir. Kefirin düşük miktarda alkol içerebildiği bilindiği için bu durum katılımcıların bu ürün hakkındaki bilgilerini kısmen yansıtmaktadır (Sarıca, 2022). Diğer bir fermente ürün olan bozanın alkol içermeye düşünülme oranı ise %39,6 oranındadır. Bu da bozanın fermantasyon sürecine ilişkin farkındalığın diğer ürünlere göre daha yüksek olduğunu göstermektedir. Katılımcıların %61,5 ise kıymız alkol içerebilir görüşüne sahiptir. Kıymızdaki bu görüşün en yüksek orana sahip olması, kıymızın geleneksel olarak alkol içeren bir içecek olması nedeniyle beklenen bir sonuçtur. Diğer belirtilen ürünlerin alkol içermeye düşüncesi ise sırasıyla; şalgam suyu %13,3, hardaliye %21,6, kombucha %38,5 ve kvass %47,7 olarak değerlendirilmiştir. Kombucha ve kvass gibi fermente ürünlerin yüksek oranlarda alkol içermeye potansiyeline sahip olduğu algısı, bu ürünler hakkında daha yüksek bir farkındalığın olduğunu göstermektedir.



Şekil 1. Katılımcıların Fermente Ürünlerin Alkol Olup Olmadığına İlişkin Görüşler

Katılımcılara aynı fermente ürünlerin alkol içeriğine sahip olmaları nedeniyle helal sayılıp sayılmadığı sorulduğunda alınan yanıtlarda katılımcıların %7,3'ü yoğurdun ve %4,9'unun ayran için helal olmayacağı düşüncesine sahip olduğu görülmektedir (Şekil 2). Bu oranlar, bu ürünlerin helal statüsü konusunda büyük ölçüde doğru bir algının olduğunu, ancak az da olsa bir kısım katılımcı tarafından bilgi eksikliği bulunduğunu ortaya koymaktadır. Ancak bu bilgi eksikliğinin özellikle alanla ilgili çalışan GMS bölümünde eğitim almış ve almaya devam eden bir kitleye uygulanması nedeni ile helal gıda ile ilgili eğitimlerin verilmesinin önemini arttırmaktadır.



Şekil 2. Katılımcıların Fermente Ürünlerin Haram Olup Olmadığına İlişkin Görüşleri

Katılımcıların ürünlerin içerdiği alkol nedeni ile kefirin haram olduğunu düşünme oranı %13,3, su kefirinin haram olduğunu düşünme oranı %6 ve bozanın haram olduğunu düşünme oranı %20,1 şeklindedir. Helal sayılmayan ürünler arasında değerlendirilen kımız ise %51,6 oranıyla helal sayılmama algısında en yüksek oranı almıştır. Bu durum, alkol içeriği algısındaki yüksek oranlarla paralellik göstermektedir. Yine şalgam suyu %6,8, hardaliye %15,4, kombucha %35,4 ve kvas %45,3 oranında katılımcılar tarafından helal olmadığı düşünülmektedir. Özellikle kombucha ve kvas için belirtilen oranlar, bu ürünlerin alkol içeriğine ilişkin farkındalığın helallik algısını da etkilediğini göstermektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, yoğurt ve ayran gibi ürünler hem alkol içerebilirlik hem de helal sayılmama algısında düşük oranlara sahip olmasına rağmen, bu ürünler hakkında bile bilgi eksikliği olduğu anlaşılmaktadır. Kımız, kvas ve kombucha gibi fermente içeceklerde ise katılımcıların alkol içeriği potansiyeline ilişkin bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu görülmektedir. Ancak, alkol içirme algısı ile helallik algısı arasında ürün bazında farklılıklar bulunmaktadır. Özellikle kefir, kombucha ve boza gibi ürünlerde alkol içirme algısı daha yüksekken, helal sayılmama oranlarının nispeten daha düşük çıkmıştır. Bu durum, fermente ürünlerin özellikleri ve helallik statüsü hakkında katılımcıların bilgi seviyesinin ürüne göre değişiklik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Ancak genel olarak katılımcıların büyük bir çoğunluğunun fermente gıdalardaki helallik statüsü hakkında yanlış bilgiye sahip olduğu görülmektedir. Bu veriler Varol, Kara ve Sormaz'ın (2024) yaptıkları çalışmadaki veriler ile benzerlik göstermektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Gastronomi eğitimi almış bireylerin helal gıda bilinç düzeyini ölçmeyi amaçlayan bu çalışma ile GMS öğrencilerinin helal gıda bilinç düzeyinin artması, potansiyel olarak gıda sektöründe yer alacak profesyonellerin bu konuda hassasiyeti olan bireylere uygun ürünler sunma kapasitesini geliştirilmesi ve sektörde etik, dini ve kültürel hassasiyetlere duyarlı bir dönüşümün oluşmasına katkı sağlanacaktır. Bu konu, yalnızca dini gerekliliklere uygun bir mutfak kültürü yaratmakla kalmayıp, aynı zamanda tüketicilerin artan beklentilerini karşılama ve uluslararası pazarda rekabet gücünü artırma açısından da önem taşımaktadır. Helal gıda bilincine sahip bireylerin sektöre dahil olması, sürdürülebilir ve kapsayıcı bir gastronomi anlayışını teşvik edebilir. Gastronomi veya aşçılık gibi yemek ve mutfak kültürü ile ilgili eğitim verilen alanlarda ve özellikle bu eğitimin verilerek bireylerin lisans sahibi yapıldığı yükseköğretim kurumlarında helal gıda bilincinin oluşturulmasının önemi bu çalışmanın sonunda ortaya konmuştur.

Yapılan çalışmada katılımcıların helal gıda eğitimleri hakkında bazı yetersizlikler olduğu, var olan eğitimlerin yetersizlikler barındırdığı ve bu eğitimi alan bireylerin sektörde bu bilgileri kullanımına özen gösterme oranlarının cinsiyete bağlı olarak değişiklik gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuçlardan yola çıkılarak bazı faaliyetlerin hayata geçirilmesi adına öneriler şu şekilde sıralanabilir:

Eğitim Programlarının Revizyonu ve Helal Gıda Derslerinin Entegrasyonu: Gastronomi, turizm veya mutfak ile ilgili eğitimi veren lise, lisans, yüksek lisans ve doktora programların helal gıda ile alakalı teorik derslerin

eklenmesi gerekmektedir. Bu derslerde, helal gıdanın tanımları, şeri esaslar, uluslararası helal sertifikasyon standartları, helal gıdanın uluslararası ve ulusal turizme katkıları gıda katkı maddeleri vb. kural ve kaideler detaylı şekilde ele alınmalıdır. Özellikle helal olmayan gıdaların tanımlanması ve helallik kriterlerine uygun üretim tekniklerinin bilinçlendirilmesi önerilmektedir.

Dini ve Kültürel Hassasiyetler Konusunda Multidisipliner Eğitim: GMS eğitimi veren programlarda helal gıda bilincinin artmasına yönelik dini ve kültürel hassasiyetlere değinilmelidir. Bu bağlamda, İslam fıkhı, Yahudi mutfağındaki kaşer kuralları ve diğer dini inançlardaki gıda kuralları üzerinde durularak öğrencilerin çok yönlü bir perspektif kazanmaları teşvik edilmelidir. Bu çalışmalar, farklı dini inanca sahip bireylerin gıdaya yaklaşımlarını anlamada önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Helal Gıda Fuarları, Kongre ve Uluslararası Etkinliklere Katılım: Helal gıda bilincini yaygınlaştırmak için öğrencilerin, ulusal ve uluslararası helal gıda fuarlarına katılmaları teşvik edilmelidir. Bu tür etkinlikler, öğrencilere sektörle yakından tanışma ve farklı ülkelerin yaklaşımlarını inceleme fırsatı sunacaktır. Ayrıca öğrencilerin helal gıdanın pazar dinamikleri, tüketici davranışları ve gastronomi sektöründeki uygulamalarına dair bilinç kazanabilmesi sağlanabilir.

Helal gıda, gastronomi ve turizm hakkında komisyon kurulması: CrescentRating'in 2015-2025 yılları arasında yayınladığı Global Müslüman Turizm Endeksi (Global Muslim Travel Index) raporlarında Türkiye, her yıl ilk 5'te ve neredeyse tüm kategorilerden yüksek puan almasına rağmen helal gıda olanakları kategorisinden hiçbir zaman tam puan alamamıştır. Helal turizm ve gastronominin dünyadaki payı göz önüne alındığında eksikler ve yanlışların düzeltilebilmesi adına helal gıda-gastronomi-turizm komisyonu kurulması önerilmektedir.

### **Teorik Çıkarımlar**

Bu araştırmada elde edilen bulgular, helal gıda farkındalığının yalnızca dini bilgi düzeyiyle sınırlı olmadığını; aynı zamanda bireylerin eğitim deneyimleri, kişisel tutumları, mesleki beklentileri ve kültürel duyarlılıklarıyla da yakından ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu durum, helal gıda bilincinin bilişsel (bilgi), duyuşsal (tutum) ve davranışsal (uygulama) boyutları içeren bütüncül bir yapı olarak ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada geliştirilen ölçeğin altı faktörlü yapısı, helal gıda bilincinin kuramsal olarak farklı boyutlara ayrılabilirliğini göstermektedir. Bu bağlamda çalışma, helal gıda farkındalığını açıklayan kavramsal çerçeveye katkı sağlayarak, gelecekte yapılacak araştırmalar için ölçülebilir ve sistematik bir model önermektedir. Özellikle “helal gıda eğitiminin gerekliliği” ve “dini-kültürel kapsayıcılık” boyutlarının yüksek ortalamalara sahip olması, bu konunun yalnızca dini bir gereklilik değil aynı zamanda evrensel bir gastronomik etik meselesi olarak algılandığını ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, fermente ürünler, katkı maddeleri ve üretim süreçleri gibi teknik konularda bilgi düzeyinin görece düşük olması, teorik bilgi ile uygulama bilgisi arasında bir boşluk olduğunu göstermektedir. Bu durum, gastronomi eğitiminde teorik bilgi aktarımının yeterli olmadığını; uygulamalı ve disiplinler arası yaklaşımların gerekliliğini desteklemektedir.

### **Pratik Çıkarımlar**

Araştırma sonuçlarına göre GMS müfredatlarının helal gıda konusunu yalnızca teorik düzeyde ele almak yerine uygulamalı eğitimlerle desteklemesi gerekmektedir. Özellikle mutfak uygulamalarında kullanılan ekipmanların hijyen ve helallik ilişkisi, çapraz bulaşma, katkı maddeleri ve fermente ürünlerin üretim süreçleri gibi konuların uygulamalı olarak öğretilmesi önem arz etmektedir.

Elde edilen bulgular, öğrencilerin helal gıda eğitimini gerekli görmelerine rağmen bu konuda yeterli bilgi almadıklarını düşündüklerini göstermektedir. Bu durum, eğitim kurumlarının içerik ve ders saatleri açısından müfredatlarını gözden geçirmeleri gerektiğine işaret etmektedir. Ayrıca standart bir eğitim modeli oluşturulması, farklı üniversiteler arasındaki bilgi farklılıklarını azaltabilir.

Sektörel açıdan bakıldığında, gastronomi profesyonellerinin helal sertifikasyon süreçleri, ürün içerikleri ve dini hassasiyetler konusunda bilinçli olmaları işletmeler için rekabet avantajı sağlayacaktır. Özellikle turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için bu bilgi, müşteri memnuniyetini artırıcı önemli bir unsur olarak değerlendirilebilir.

Bunun yanı sıra, helal gıda eğitiminin yalnızca Müslüman tüketicilere yönelik değil, farklı din ve kültürlerle hitap eden kapsayıcı bir yaklaşım olarak ele alınması gerektiği görülmektedir. Bu doğrultuda eğitim

programlarında koşer gibi farklı dini beslenme sistemlerine de yer verilmesi, öğrencilerin küresel gastronomi perspektifi kazanmasına katkı sağlayacaktır.

### Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Araştırmanın örnekleme 384 katılımcı ile sınırlı olup kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak oluşturulmuştur. Bu durum, elde edilen bulguların evreni temsil etme gücünü sınırlamakta ve sonuçların genellenebilirliğini kısmen azaltmaktadır. Ayrıca katılımcıların farklı üniversitelerden seçilmiş olması çeşitlilik sağlasa da Türkiye'deki tüm GMS öğrencilerini kapsayan bir temsil gücüne ulaşamamıştır.

Verilerin çevrimiçi anket yöntemiyle toplanması, katılımcıların öz-bildirimlerine dayalı yanıtlar vermesine neden olmuş ve bu durum sosyal beğenirlik yanlılığı gibi olası hataları beraberinde getirebilecek bir sınırlılık oluşturmuştur. Katılımcıların kendilerini olduğundan daha bilinçli veya duyarlı ifade etme eğiliminde olmaları, gerçek bilgi ve tutum düzeylerinin tam olarak yansıtılamamasına yol açabilir.

Bununla birlikte, araştırma nicel yöntemle sınırlı tutulmuş ve katılımcıların helal gıda konusundaki düşüncelerinin derinlemesine incelenmesine olanak sağlayacak nitel veri toplama tekniklerine yer verilmemiştir. Gelecek çalışmalarda derinlemesine mülakatlar, odak grup görüşmeleri ve gözlem gibi nitel yöntemlerin kullanılması, bireylerin helal gıda algılarının daha kapsamlı şekilde anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

Araştırmanın bir diğer sınırlılığı, yalnızca Türkiye bağlamında gerçekleştirilmiş olmasıdır. Farklı ülkelerdeki gastronomi eğitimi sistemleri, kültürel yapılar ve dini hassasiyetler göz önüne alındığında, elde edilen bulguların uluslararası düzeyde genellenmesi sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle, farklı ülkelerde karşılaştırmalı çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Gelecek çalışmalar için ayrıca, gastronomi eğitimi müfredatlarında helal gıdaya yer verilme düzeyinin içerik analizi yöntemiyle incelenmesi, sektörde çalışan profesyonellerin bilgi ve uygulama düzeylerinin değerlendirilmesi ve helal gıda eğitiminin mesleki performans üzerindeki etkilerinin ölçülmesi önerilmektedir. Bunun yanı sıra, fermente ürünler, gıda katkı maddeleri ve helal sertifikasyon süreçleri gibi spesifik konulara odaklanan daha derinlemesine çalışmalar yapılması, literatürdeki bilgi boşluklarının doldurulmasına katkı sağlayacaktır.

**Etik Beyan:** Bu çalışmada kullanılan ölçek için Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 26/05/2025 tarihli ve 03 nolu toplantısında 05 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT) Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazar (lar) ına aittir.

**Yazar Katkı Beyanı:** 1. Yazarın katkı oranı %50, 2. Yazarın katkı oranı ise %50'dir.

**Çıkar Beyanı:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

### Kaynakça

- Abdallah, A., Rahem, M. A., & Pasqualone, A. (2021). The multiplicity of halal standards: A case study of application to slaughterhouses. *Journal of Ethnic Foods*, 8(7). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00084-6>
- Ahmad, A. N., Yang, T. A., & Wan Abdullah, W. N. (2015). Perceived versus actual knowledge of alcohol and halal food among food technology undergraduate students in a Malaysian university. *Journal of Islamic Marketing*, 6(3), 294-313.
- Akkuş, G. (2017). Turizm fakültesi öğrencilerinin helal konseptli otellere bakış açısı. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 99-119. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.288925>
- Aksoy, M., Akbulut, A. B., & İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli makamı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Allen, G. (2003). Education about food. In S. H. Katz (Ed.), *Encyclopedia of food and culture*. Charles Scribner's Sons.
- Alper, S. (2017). Aşçılık Risalesi (Risale-i Aş-Fezlik). *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(4), 2027-2066.

- Alzeer, J., & Hadeed, K. A. (2016). Ethanol and its Halal status in food industries. *Trends in Food Science & Technology*, 58, 14-20.
- Arslanhan, Y., & Yaman, Z. Ö. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Aslan, H. (2023). Gıda ve içecek tüketiminde helal farkındalık ve bilinç düzeyinin incelenmesi: Bingöl ili örneği. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 11(11), 2089-2098.
- Atasever, M., & Alişarlı, M. (2020). Helâl gıda. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(2), 95-101.
- Augustin, J., Augustin, E., Cutrufelli, R. L., Hagen, S. R., & Teitzel, C. (1992). Alcohol retention in food preparation. *Journal of the American Dietetic Association*, 92(4), 486-488.
- Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Azlan, A., et al. (2022). Students' perception, knowledge, attitude and behaviour towards halal food products in Malaysia. *Food Research*, 6(2), 99-109. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(2\).18](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(2).18)
- Azizova, E. (2019). Kutadgu Bilig ve Siyasetname'de çalışma ahlakı ve meslekler. *Uluslararası Kutadgu Bilig Kurultayı*.
- Babür, T. E., & Kurnaz, A. (2018). Otel yöneticilerinin helal gıda uygulamaları ile ilgili düşünceleri: Fethiye örneği. *Uluslararası Mesleki Bilimler Sempozyumu*. Antalya: Mesleki Bilimler Dergisi (MBD) & Ankara Üniversitesi.
- Batu, A. (2012). Türkiye'de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(1), 51-61.
- Batu, A. (2022). Helal gastronomi ve helal sertifikalı gıda (beslenme) kültürü. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 44-61. <https://doi.org/10.51973/head.1072453>
- Bilgin, A. (1998). Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfağına girişleri. *Bolu'da halk kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu*, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları, 43-55.
- Bişiren, A., & Gençer, K. (2023). Türkiye'deki üniversitelerde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin karşılaştırılması. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 5(9), 337-350.
- Black, R. (2013). Food studies programs. In *Routledge international handbook of food studies*. Routledge.
- Buluk Eşitti, B., & Bay, E. (2023). Gastronomi eğitimi alanında yayınlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 31-41.
- Büşra, Ö. Ü. A., Sormaz, Ü., Yılmaz, A. G. M., & Güneş, Ö. Ü. E. (2019). Yiyecek-İçecek işletmelerinde gıda katkı maddesi kullanımı ve bunların helallik. *Proceedings Books*, 234.
- Büyüköztürk, Ş. (2011). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Pegem Akademi.
- Canbolat, C., & Yaman, M. (2017). Dini inançların, gastronomi turizminde destinasyon seçimine etkisi. 1. *International Halal Tourism Congress Proceedings Books*.
- Çayıroğlu, Y. (2020). Alkol katılan gıdaların fıkhi açıdan değerlendirilmesi. *Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 44, 88-108.
- CrescentRating. (2025). Global Muslim Travel Index 2025. CrescentRating. <https://crescentrating.com/insights/gmti>.
- Derin, N., Türk, M., & Demirtaş, Ö. (2019). Gençlerin helal gıda hakkındaki algı ve farkındalıklarını belirlemeye dönük keşfedici bir araştırma. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 60-72. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.467231>
- Din İşleri Yüksek Kurulu. (2014). Gazlı içecekler ve alkol. *Din İşleri Yüksek Kurulu*. <https://kurul.diyagnet.gov.tr/Karar-Mutalaa-Cevap/4486/gazli-icecekler-ve-alkol>

- Din İşleri Yüksek Kurulu. (2023, Şubat 16). Yengeç, istakoz, karides, kalamar ve midye gibi deniz ürünleri yenir mi? *Din İşleri Yüksek Kurulu*. <https://kurul.diyenet.gov.tr/Cevap-Ara/987/yengec-istakoz-karides-kalamar-ve-midye-gibi-deniz-urunleri-yenir-mi>
- Emms, S. M. (2005). The modern journeyman: Influences and controls of apprentice style learning in culinary education [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Auckland University of Technology.
- Eren, R. (2020). Aşçılık meslek etiği ilkelerinin belirlenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2523-2540.
- Genç, A. G. A. T., & Yardımcıoğlu, F. (2017). Helal sertifikasının tüketici tercihleri üzerindeki etkisi: Sakarya ili örneği. *I. Uluslararası Ekonomi, Finans ve Ekonometri Öğrenci Sempozyumu*. Sakarya, Türkiye.
- Girgin, G., & Demir, Ö. (2023). Türkiye deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış (an overview of gastronomy and culinary arts education in Turkey). *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.263>.
- Görmez, M. (2011). *Güncel dini meseleler istişare toplantısı*. Diyanet İşleri Bakanlığı Yayınları.
- Güdek, M. (2018). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde yürütülen gastronomi programları ve program amacına yönelik öğrenci beklentileri [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Güneş, Z., & Yetim, H. (2020). Helâl gıda üretimi ve tüketimi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(2), 70-94.
- Haden, R. (2014). Legend to Launchpad: Le Cordon Bleu, gastronomy and the future of education. In *Routledge handbook of tourism and hospitality education*. Routledge.
- Hair, J. F., Anderson, R. E., Tatham, R. L., & Black, W. C. (1998). *Multivariate data analysis* (5th ed.). Prentice Hall.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- İstatistik.yok.gov.tr. (2024, Temmuz 28). Yükseköğretim bilgi yönetim sistemi. <https://istatistik.yok.gov.tr>
- Kazkondu, Ö. G. İ., Şallı, Ö. G. G., & Kadam, Ö. G. S. (2017). Mutfak personelinin helâl gıda hakkındaki bilgi düzeylerinin ölçülmesi. *Proceedings Books*, 1156.
- Kıran, F. (2024). Kutadgu Bilig’de temizlik. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 266-279. <https://doi.org/10.29000/rumelide.1454378>
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Detay Yayıncılık.
- Köleoğlu, N., Erdil, Ş. T., & Gezen, A. (2016). Tüketicilerin helal ürün algısı ve helal ürünleri satın alma niyetleri üzerine bir araştırma. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1).
- Köse, Ş., & Ocak, E. (2014). Yoğurтта lezzet bileşenlerinin oluşumu ve bu oluşum üzerine etki eden faktörler. *Akademik Gıda*, 12(2), 101-107.
- Kurnaz, A., Babür, T. E., & Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi eğitiminde bir sosyal sorumluluk projesi: Mengen ulusal aşçılık kampı. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1), 504-520.
- Kurt, A. O. (2010). Yahudilik'te koşer ve koşer ekonomisi. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 14(2), 103-149.
- Lewis, B. J. (2020). Culinary sustainability education: A culinary education as sustainability [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. University of Wisconsin.
- Madenci, A. B., Bayramoğlu, Z., Türker, S., Ağzan, K., & Eyiz, V. (2020). Tüketicilerin helal gıdaya yönelik algı ve tutumlarının belirlenmesi: Konya ili örneği. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(10), 2184-2190.
- Miles, R. (2007). Culinary education: Past, present practice and future direction. In *Proceedings of 2007 International CHRIE Annual Conference*.

- Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T., & Camp, J. (2013). Why use design methodology in culinary arts education? *Hospitality & Society*, 3(3), 239–260. [https://doi.org/10.1386/hosp.3.3.239\\_1](https://doi.org/10.1386/hosp.3.3.239_1)
- Mutsikiwa, M., & Basera, C. H. (2012). The influence of socio-cultural variables on consumers' perception of halal food products: A case of Masvingo urban, Zimbabwe. *International Journal of Business and Management*, 7(20), 112.
- Najiha, A., Norziah, M. H., Tajul, A. Y., & Wan Nadiah, W. A. (2009). Determination of halal limits for alcohol content in foods by simulated fermentation. *3rd International Symposium on Halal Science and Management* (pp. 61-66). KLIA, Malaysia: Universiti Putra Malaysia.
- Norhidayah, A., & Albattat, A. (2022). Traditional halal food heritage awareness; case study of private university students in Malaysia. *Journal of Islamic Tourism (JIT)*, 75.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (35), 193-202.
- Özer, Ç., & Atay, E. (2022). Osmanlı saray mutfacı teşkilatı ve Escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Rahman, F. B. A., Osman, S., Ismail, F. H. I., Azman, A., Termizi, N. A., & Dahri, S. Z. (2022). The implementation of halal food awareness among undergraduate students. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 14(1), 335-347.
- Ryapushkina, J., Skovenborg, E., Astrup, A., Risbo, J., Bech, L. M., Jensen, G., & Snitkjær, P. (2016). Cooking with beer: How much alcohol is left? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5-6, 17-26.
- Sarıca, E. (2022). Kefirin üretimi, özellikleri ve alkol içeriği. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(2), 69-82.
- Sarıkaya, M. Z. (2014). Kutadgu Bilig'e göre Türklerde bey [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Seçim, Y., & Akyol, N. (2022). Konya mutfak kültürü. In A. Cihan (Ed.), *Konya mutfak kültürü* (s. 177-192).
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Sezgin, A. C., Ayyıldız, S., & Durmaz, N. E. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda etiketlerini okuma düzeyleri. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16(29 Ekim Özel Sayısı), 3321-3343.
- Şahan, M. (2022). Restoran tüketicilerinin helal gıda satın alma niyetlerinde farkındalık ve tutumun etkisi: Kuşanın rolü [Yayınlanmamış doktora tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Şahan, M., & Dedeoğlu, B. B. (2022). Tüketicilerin restoranlarda helal gıda satın alma niyetlerinde belirleyici olan demografik faktörler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(3), 524-541.
- Şat, R., Sezen, T. S., & Doğdubay, M. (2023). Türkiye'de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Şenol, Y. (2007). Tevrat, İncil ve Kur'an'da eti haram kılınan hayvanlar [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- TDK. (2024). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/>
- Toker, A. (2020). Ankara Otelcilik Okulu. *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/ankara-otelcilik-okulu>
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.
- Ünüsân, N., Erdoğan, P., & Keser, M. G. (2017). Üniversite öğrencilerinin besin etiketi okuma ve helal gıda ile ilgili bilgi düzeylerinin saptanması. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, 03-05 Kasım 2017, Ankara.
- Varol, E., Kara, H. H., & Sormaz, Ü. (2024). Fermente içecek ve soslarda alkol varlığına ilişkin bilinç düzeyi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(1), 310-322. <https://doi.org/10.33206/mjss.1256365>

- Varol, E., Seçim, Y., & Kara, H. H. (2024). Halal gastronomy: A research from Istanbul luxury hotels. In K. Gençer & H. Yazıt (Eds.), *Current research on gastronomy and culinary arts-I*. Özgür Publications. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub400.c1835>
- Wahab, A. R. (2004). *Guidelines for the preparation of halal food and goods for the Muslim consumers*. AmalMerge (M) Sdn. Bhd.
- Yaman, Z., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business and Management Studies: An International Journal*, 7, 2770-2804. <https://doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1295>.
- Yazawa, A., & Kikuoka, T. (2021). Knowledge of halal foods by university students enrolled in a dietitian training course in Japan. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 35(2), 179–186. <https://doi.org/10.1080/10963758.2021.1963741>
- Yılmaz, M. A., & Kılınç, K. (2023). Tüketici bilinç düzeyinin helâl gıda tüketimi ve satın alma niyeti üzerindeki etkisinin incelenmesi. In Ş. Ay (Ed.), *Mali, ekonomik ve finansal araştırmalar*. İksad Yayınevi.