



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı

Eğitim Programları ve Öğretim Programı

İLKOKUL FEN BİLİMLERİ DERSİ RESMİ ÖĞRETİM PROGRAMLARININ GIDA OKURYAZARLIĞI KAVRAMI AÇISINDAN İNCELENMESİ

Dilan TANRIVERDİ

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2023

Liderlik, araştırma, inovasyon, kaliteli eğitim ve değişim ile

Daha ileriye... En iyiye...



Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı

Eğitim Programları ve Öğretim Programı

İLKOKUL FEN BİLİMLERİ DERSİ RESMİ ÖĞRETİM PROGRAMLARININ GIDA
OKURYAZARLIĞI KAVRAMI AÇISINDAN İNCELENMESİ

DETERMINING THE FOOD LITERACY CONCEPT IN PRIMARY SCHOOL SCIENCE
OFFICIAL CURRICULA

Dilan TANRIVERDİ

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2023

Kabul ve Onay

Eğitim Bilimleri Enstitüsü M¼d¼rl¼đ¼ne,

Dilan TANRIVERDİ'nin hazırladığı “İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından İncelenmesi” başlıklı bu çalışma j¼rimiz tarafından **Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı, Eğitim Programları ve Öğretim Bilim Dalında Yüksek Lisans Tezi** olarak kabul edilmiştir.

J¼ri Başkanı Prof. Dr. Esin ATAV İmza

J¼ri Üyesi (Danışman) Prof. Dr.H¼nkar KORKMAZ İmza

J¼ri Üyesi Doç. Dr. İlkay Aşkın
TEKKOL İmza

Enstit¼ Y¼netim Kurulunun
..../.../.... Tarihli ve
sayılı kararı.

Bu tez Hacettepe Üniversitesi Lisans¼st¼ Eğitim, Öğretim ve Sınav Y¼netmeliđi'nin ilgili maddeleri uyarınca yukarıdaki j¼ri üyeleri tarafından / .../ 20.. tarihinde uygun g¼r¼lm¼ř ve Enstit¼ Y¼netim Kurulunca / / tarihi itibarıyla kabul edilmiştir.

Prof. Dr. İsmail Hakkı MİRİCİ
Eğitim Bilimleri Enstitüsü M¼d¼r¼

Öz

Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkokul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramının nasıl ele alındığını ortaya koymayı amaçlayan bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye’deki 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013 ve 2018 yıllarına ait ilkokul fen bilimleri dersi resmi öğretim programları doküman analizi deseni kullanılarak incelenmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler betimsel analiz ile analiz edilmiştir. Betimsel analizde araştırmanın alt problemlerinden ilki doğrultusunda gıda okuryazarlığı kavramı ana teması altındaki alt temalar için belirlenen tematik çerçevede gıda okuryazarlığının alanları olarak (1) Üretimden Atığa Gıda Sistemi, (2) Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi, (3) Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler) ve (4) Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi alanları yer almaktadır. Araştırmanın ikinci alt problemi için ise gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki ana temasına yönelik alt temalar “Doğrudan İlişki” ve “Dolaylı İlişki” olarak belirlenmiştir. Araştırmanın sonucunda incelenen programlarda gıda okuryazarlığı kavramının dönemin gerek ulusal gerekse evrensel düzeyde toplum ihtiyaçlarına yönelik hazırlandığı görülmüştür. Bu bağlamda gıda okuryazarlığı kavramının incelenen programlarda nasıl ele alındığı dönemin ihtiyaçlarına göre değişkenlik göstermektedir.

Anahtar sözcükler: eğitim programı, fen bilimleri dersi resmi öğretim programı, okuryazarlık, gıda okuryazarlığı, doküman analizi, betimsel analiz

Abstract

This study aims to elucidate how the concept of food literacy is addressed in the official curriculum of primary school science courses implemented between 1923 and 2023 in Turkey. Qualitative research methods have been employed in this study. As part of the research, official primary school science curricula of Turkey from the years 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, and 2018 were examined using a document analysis design. The data obtained from the research were analyzed using descriptive analysis.

In the descriptive analysis, in line with the first of the sub-problems of the research regarding the concept of food literacy, thematic framework was determined for the sub-themes under the main theme as, (1) Food System from Production to Waste, (2) The Effect of Food on Health and Well-being, (3) The Wider Context of The Food Food System (Social, Economic, Cultural, Environmental, and Political Factors), and (4) Development of Food-related Behaviour/Skills.

For the second sub-problem of the research, the sub-themes related to the main theme of the relationship within the concept of food literacy have been identified as "Direct Relationship" and "Indirect Relationship." The research's findings suggest that the concept of food literacy in the programs examined was prepared in response to societal needs at both the national and universal levels at the time. Therefore, the way the concept of food literacy is addressed in the curricula examined varies according to the needs of the period.

Keywords: curriculum, science curriculum, literacy, food literacy, document analysis, descriptive analysis

Teşekkür

Üniversiteye başladığımda icra edeceğim mesleğin farkındalığı ile tek bir idealim vardı ki o da: “iyi bir eğitimci olmak”. Tam da bu süreçte Sayın Hocam Prof. Dr. Hünkar KORKMAZ ile tanıştım ve hocamla çalışabilmeyi hep hayal ettim. Şu anda ise hocamın danışmanlığında yürütmüş olduğum tezimin “Teşekkür” bölümünü yazıyorum. Bana kendisiyle çalışabilme fırsatı verdiği, bana benden daha çok inandığı, güçlü olabilmem için sabrettiği, yoluma ışık olduğu ve lisans eğitimimden bu yana kişisel ve mesleki gelişimime kattığı her şey için öğrencisi olmaktan gurur duyduğum canım hocama sonsuz teşekkür ederim.

Değerli geri bildirimleri ile tezime destek olan ve tezimi savunmam sırasında kendimi rahat bir şekilde ifade edebileceğim bir ortam oluşturan değerli jüri üyelerim Prof. Dr. Esin ATAV, Doç. Dr. İlkyay Aşkın TEKKOL' a ve tekrar danışmanım Prof. Dr. Hünkar KORKMAZ'a teşekkürlerimi sunarım.

Bugünkü “Dilan” olmamda emeği geçen bütün öğretmenlerime, lisans eğitimimde bana örnek olan ve özellikle yüksek lisans eğitimi almam konusunda bana inanan değerli hocalarım Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Bahadır AKTAN ve Doç. Dr. Serkan YILMAZ' a, yüksek lisans eğitimim sırasında güler yüzüyle her soru ve sorunda yanımda hissettiğim değerli hocalarım Doç. Dr. Gülçin TAN ŞİŞMAN' a, Prof. Dr. Nilgün SEÇKEN' e teşekkür ederim.

Yüksek lisans eğitimimden bu yana destekleri için değerli sınıf arkadaşlarım Sedef APAYDIN, İlknur Müesser ACUN, Pınar DEMİREL ve Aybüke DURMUŞ'a teşekkürler.

Yalnızca iş hayatımda değil, hayatın da işin için de olduğunu hissettirerek gerek akademik gerekse özel hayatımda yalnız olmadığımı hissettiren, mesleki gelişimime katkıda bulunan başta sayın yöneticilerim Aslı GÖZÜTOK TOROS ve Özlem ARUN'a ve ayrıca minik kuşum ve yol arkadaşım Aleyna ERDOĞAN'a, bir ağabey gibi yanımda hissettiğim Hamdican YILDIRIM'a, görüşleri ve gösterdikleri sabırla yanımda olan değerli arkadaşlarım, canlarım Dr. Pınar PEDER KELEŞOĞLU, Dr. Ece ÖZDEMİR, Birgül UYSAL,

Çiğdem BIYIKOĞLU, Emre KUCAM, Ayşe YILMAZ, Deniz GÖKÇE ÜNALAN, Özge ÖZBEK, Ecem GÜLDEREN, Şulegöl TÜRKİYILMAZ ve Ezgi DOĞANAY'a teşekkür ederim.

Lisans eğitimimden bu yana bana kız kardeş olan, yüksek lisans eğitimime başlama heyecanımdan bu zamana kadar her anıma tanıklık eden, sevincime en az benim kadar sevinen, üzüntüme ise en az benim kadar üzülen, her anımda onu aradığım, bulunduğum her iş için "Bu işi de Dilan'la." diyen biricik dostum Duygu Seren ÖZYILMAZ' a teşekkür ederim. Bu süreçte onlarla içemediğim kahveler, atamağım kahkahalar için bana kırılmadan beni her zaman destekledikleri için dostlarım Muhittin POLAT, İrem TÜLEK, Barış HANCI, ve Seda GÜNGÖR başta olmak üzere bütün arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Canım ailem! İyi ki siz... Her koşulda kucağında dinlenebildiğim, her zaman kalbimi rahatlattığı, hayatım boyunca insan olabilmenin, bir karakter ve bir duruş sahibi olabilmenin en güzel örneklerini bana sunduğu, yıllarca kardeşim ve benim için göstermiş olduğu bütün emekler için biricik annem Dilek TANRIVERDİ'ye; yıllarca bizim için koşullara bakılmaksızın çalıştığı, elindeki tüm imkânları önce bize sonra kendine sunduğu, bu kızın arkasında bir dağ olduğu, sevgisini hiçbir zaman esirgemeyen canım babam Engin TANRIVERDİ'ye sonsuz teşekkürler. Bana sabrettiği, her zaman yanımda olduğu, varlığı bana güç, hayat yoldaşım, akıl küpüm, güzel kalpli, fedakâr kardeşim Baran TANRIVERDİ'ye sonsuz teşekkür ederim. Dualarını benden esirgemeyen, kalbindeki yerimi her zaman hissettiğim, küçüklükten beri bana emek gösteren tontiş anneannem Suna YÜKSEL'e sonsuz teşekkürler.

Şu an yanımda olmasını her şeyden çok istediğim, bir yerlerden "İşte benim kızım!" dediğini duyar gibi olduğum isim annem, canım yengem, meleğim Ruhsara TANRIVERDİ'ye sonsuz teşekkür ederim.

Son olarak, doğrularıyla ve yanlışlarıyla ve belki de ilk defa kendime teşekkür ederim.

İçindekiler

Kabul ve Onay.....	ii
Öz.....	iii
Abstract.....	iv
Teşekkür.....	v
Tablolar Dizini.....	ix
Şekiller Dizini.....	xi
Simgeler ve Kısaltmalar Dizini.....	xii
Bölüm 1 Giriş.....	1
Problem Durumu.....	1
Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	8
Araştırma Problemi.....	9
Sayıtlar.....	9
Sınırlılıklar.....	10
Tanımlar.....	10
Bölüm 2 Araştırmanın Kuramsal Temeli ve İlgili Araştırmalar.....	11
Eğitim, Eğitim Programı ve Öğretim Programı.....	21
Türkiye’de İlkokul Resmi Öğretim Programları.....	21
Eğitimde Değişen Dinamikler ve Eğitim Programlarına Yansımaları.....	21
Gıda Okuryazarlığı.....	34
İlgili Araştırmalar.....	41
Bölüm 3 Yöntem.....	46
Araştırmanın Türü.....	47
Veri Seti.....	47
Veri Toplama Süreci.....	48
Veri Toplama Araçları.....	51
Verilerin Analizi.....	51

Bölüm 4 Bulgular, Yorumlar ve Tartışma.....	55
Bölüm 5 Sonuç ve Öneriler.....	151
Kaynaklar	154
EK-A: İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından İncelenmesine Yönelik Veri Toplama Aracı.....	177
EK-B: Araştırma Etik Komisyon İzin Muafiyeti Formu.....	178
EK-C: Etik Beyanı.....	179
EK-Ç: Yüksek Lisans Tez Çalışması Orijinallik Raporu.....	180
EK-D: Thesis/Dissertation Originality Report.....	181
EK-E: Yayımlama ve Fikrî Mülkiyet Hakları Beyanı	182

Tablolar Dizini

Tablo 1 <i>Beş Eş Zamanlı Eğitim Programı (Five Concurrent Curricula)</i>	13
Tablo 2 <i>Araştırma Kapsamında İncelenen İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarında Amaç, Hedef, Davranış ve Kazanımlara Yer Verilme Durumu</i>	19
Tablo 3 <i>Sağlık Okuryazarlığı, Beslenme Okuryazarlığı ve Gıda Okuryazarlığı Düzeyleri</i>	37
Tablo 4 <i>“Bildung” Düzeyleri</i>	41
Tablo 5 <i>İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programları Kurul Karar Bilgileri</i>	49
Tablo 6 <i>Betimsel Analiz Aşamaları ve Araştırma Kapsamında Yapılan Çalışmalar</i>	52
Tablo 7 <i>1924 İlk Mekteplerin Müfredat Programı Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	62
Tablo 8 <i>1926 İlk Mekteplerin Müfredat Programı Tabiat Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	71
Tablo 9 <i>1936 İlkokul Programı Tabiat Bilgisi Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	80
Tablo 10 <i>1948 İlk Okul Programı Tabiat Bilgisi Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	89
Tablo 11 <i>1968 İlkokul Programı Fen ve Tabiat Bilgileri Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	101
Tablo 12 <i>1992 İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	113
Tablo 13 <i>2000 İlköğretim Okulu Fen Bilgisi Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	123
Tablo 14 <i>2005 İlköğretim Fen ve Teknoloji Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	132
Tablo 15 <i>2013 İlköğretim Kurumları Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi</i>	139

Tablo 16 <i>2018 Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi.....</i>	143
Tablo 17 <i>Ruiz ve diğerlerinin (2021) Gıda Okuryazarlığı Programından Örnekler.....</i>	147

Şekiller Dizini

Şekil 1 <i>Gıda Okuryazarlığının Alanları</i>	35
--	----

Simgeler ve Kısaltmalar Dizini

FAO: Gıda ve Tarım Örgütü

IFAD: Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu

MEB: Millî Eğitim Bakanlığı

OECD: Ekonomik İş birliği ve Kalkınma Örgütü

PAHO: Pan Amerikan Sağlık Örgütü

UNEP: Birleşmiş Milletler Çevre Programı

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

UNICEF: Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu

WFP: Dünya Gıda Programı

WHO: Dünya Sağlık Örgütü

Bölüm 1

Giriş

Araştırmanın bu bölümünde problem durumu, araştırmanın amacı ve önemi, problem cümlesi, alt problemleri, sayıtları, sınırlılıkları ve araştırmada yer alan bazı kavramların tanımları yer almaktadır.

Problem Durumu

Yaşamayı öğrencisi Émile'ye bir meslek olarak öğretmeyi hedefleyen Rousseau söylüyor:

“Ben Émile’ime yaşamayı öğrettim, çünkü ona kendi kendine yaşamasını...öğrettim.” (Rousseau, 1763/2021, s.343)

İnsan yaşamını en kısa şekilde anlatmak için “İnsan doğar, büyür ve ölür.” cümlesi kurulmaktadır. Yaşam bahsedildiği gibi doğmak, büyümek ve ölmekten oluşan üç aşamalı bir süreç ise en uzun aşamanın büyümek olduğu başka bir deyişle büyümenin yaşamın büyük bir kısmını oluşturduğu söylenebilir. O hâlde yaşam, büyürken karşılaşılan birçok engeli aşabilmekten geçmektedir. Günlük yaşamın zorluklarıyla başa çıkabilmeyi sağlayan yeterlikler “yaşam becerileri” (Dünya Sağlık Örgütü [WHO], 1997) olarak ifade edilmektedir.

Yaşam becerileriyle ilgili birçok sınıflandırma yapılmakla birlikte, bu beceriler genel olarak “karar verme, problem çözme, yaratıcı düşünme, kritik düşünme, etkili iletişim, kişilerarası ilişki becerileri, öz farkındalık, empati, duygularla başa çıkma, stresle başa çıkma” (WHO,1997, s.1) becerileri olarak bilinmektedir. Yaşamda karşılaşılan güçlükler bu beceriler kullanılarak aşılmaktadır. Yaşamın her alanında karşılaşılabilecek pek çok güçlük olması nedeniyle birçok konu, yaşam becerileri kapsamında ele alınmaktadır (Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü, t. y.). Örneğin, bu beceriler bireylerin duygusal ve zihinsel sağlık, beslenme, alkol, tütün ve uyuşturucu kullanımı, üreme ve cinsel sağlık gibi konularına yönelik aldıkları kararları ve bu alanlara yönelik becerilerini etkilemektedir (İşmen Gazioğlu ve Canel, 2015). Bu bağlamda bireylerin sağlıklı bir yaşam için sorumluluk

bilinciyle aldıkları kararlar ve bu kararlara yönelik davranışları da yaşam becerileri kapsamında ele alınabilmektedir (İşmen Gazioğlu ve Canel, 2015). Yaşam becerileri sağlığı tehlikeye atan davranışlardan kaçınmayı sağlamakta, sağlık ve esenliğe yönelik beceriler (WHO, 2003a) olarak bilinmekte, gelişim ve davranış teorilerine göre sağlıklı yaşamın temel bileşenlerini oluşturmaktadır (Pan Amerikan Sağlık Örgütü [PAHO], 2001). Dünya Sağlık Örgütü (WHO, 1999, s.4);

- Sağlıklı çocuk ve ergen gelişiminin desteklenmesi,
- Çocuk ve ergen ölümünün, hastalıkların bazı temel nedenlerinin önlenmesi,
- Çocuk ve ergenlerin sosyalleşmelerinin desteklenmesi,
- Gençlerin değişen sosyal şartlara hazırlanması,

amacıyla yaşam becerilerinin öğretilmesi gerektiğini ifade etmektedir.

Temel yaşam becerilerinin kazandırılması için önemli araçlardan biri eğitimidir (Mutluer, 2013). Yaşam becerileri eğitiminin temelinde yaşam becerilerinin öğrenilmesi, eğitimin öğrenci merkezli ve etkinlik odaklı bir metodolojiye dayanması ve son olarak genç insanların eylemlerinin sorumluluğunu daha fazla almasına yönelik bir felsefe vardır (WHO, 1996). Bu eğitimlerde öğrencilerin aktif katılım göstermesi ve öğretmenlerin de bu yaşam becerilerine sahip olması önemlidir (Bolat ve Balaman, 2017). Yaşam becerilerini kazandırabilecek eğitim programlarına ihtiyaç duyulmaktadır (Karakuş, 2021) çünkü eğitim programlarıyla gerçekleştirilecek deneyimler bireylerin tam katılımını gerektirmekte bu nedenle eğitim programları eğitimcileri, öğrencileri ve toplumdaki diğer bireyleri etkilemektedir (Ornstein ve Hunkins, 2016).

Son yıllarda birçok eğitim reformu, eğitim programı, eğitim ile ilgili gelişme ve değerlendirme raporlarında eğitimin temel amaçlarından birisi olarak temel yaşam becerilerinin kazandırılmasına ilişkin vurgular yapılmaktadır. Bunun nedeni modern yaşamı etkileyen faktörlerin yaşam becerilerine duyulan ihtiyacı artırmış olmasıdır (Cesim ve diğerleri, 2019). Günümüzde küresel ısınma, kıtlık, yoksulluk, intiharlar, nüfus patlaması,

sosyal, duygusal, fiziksel ve psikolojik sorunlarla başa çıkabilmek için yaşam becerilerinin kazandırılması gerekmektedir (Prajapati ve diğerleri, 2016).

Toplumsal, ekonomik, siyasi ve teknolojik gelişmelerle birlikte ihtiyaç duyulan birey niteliklerine ilişkin beklentiler de değişmekte, bu değişimlerden bireylere kazandırılması gereken bilgi, beceri ve yeterlikleri de etkilenmektedir (Cansoy, 2018). Bu noktada okuryazarlık kavramı önem kazanmaktadır. Bazı araştırmacılar okuryazarlık kavramının tarihsel süreçte iki döneme ayrılabilceğini öne sürmektedir: okuryazarlığın yalnızca alfabetik okuryazarlık (kelime ve harf tanıma) olarak anlaşıldığı 1950 öncesi ve okuryazarlığın yavaş yavaş daha geniş bir kavram ve süreç, yani işlevsel okuryazarlık olarak düşünölmeye başlandığı 1950 sonrası dönemdir (Dijanošić, 2009; akt. Bulajić ve diğerleri, 2019). Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) de bu bağlamda okuryazarlığı “bir dizi okuma, yazma ve sayma becerileri olarak geleneksel kavramının ötesinde, okuryazarlık artık giderek dijital, metin aracılı, bilgi açısından zengin ve hızla değişen bir dünyada bir tanımlama, anlama, yorumlama, yaratma ve iletişim aracı” olarak ifade etmektedir (UNESCO, 2021).

Alfabe sistemine bağlı kodlardan çıkan okuryazarlığın tanımı önüne aldığı nesneye göre farklı tanımlanarak bir dinamizm içindedir (Kurudayıoğlu ve Tüzel, 2010). Bu doğrultuda değişen toplumları ve değişen dünyayı yansıtan hareketli bir hedef olmuş (Cardwell, 2005) finansal, ekonomi, işletme, girişimcilik, sağlık, çevre ve yurttaşlık okuryazarlığı (21. Yüzyıl için Ortaklık [Partnership for 21st Century Skills], 2009) çağın bireylerden beklentileri arasına girmiştir. Ülkemizde 2004-2005 yılı ile yayımlanan öğretim programlarında “fen okuryazarlığı” (Bacanak ve Gökdere, 2009), “medya okuryazarlığı” (Altun, 2009) gibi okuryazarlık becerileri ve mevcut öğretim programlarında ise “ana dil, bilgi okuryazarlığı, bilgi ve iletişim teknoloji, bilim, matematik, yabancı dil” okuryazarlıkları (Millî Eğitim Bakanlığı [MEB], 2021) temel beceriler ve yeterlilikler kapsamında ele alınmıştır.

Çağın beklentilerinden bir diğeri de sadece belirli grupların değil, toplumun bütün bireylerinin okuryazar olmasıdır (Önal, 2010). Çünkü, okuryazarlığın çocuk ölümleri ve

yoksulluğun azaltılması, demografik büyümenin engellenmesi, cinsiyet eşitliğinin sağlanması ve sürdürülebilir kalkınma, barış ve demokrasinin korunması, ülkelerin ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınması üzerinde güçlü bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Bolly ve Jonas, 2015). Bu nedenle okuryazarlık son yıllarda kalkınma çabalarının gündemindedir (UNESCO, 2017). Bu noktada eğitim kampanyaları ve endüstri raporlarında “gıda okuryazarlığı” kavramına rastlanmaktadır (Truman ve diğerleri, 2017).

Gıda okuryazarlığı terimi Palumbo'ya (2016) göre ilk olarak 90'lı yılların başında, akıllı bir şekilde yiyecek satın alma, hazırlama ve tüketme ile ilgili bireysel kapasite için kullanılmaktadır. Günümüzde yaygınlaşan “gıda okuryazarlığı” kavramının anlamı hakkında ortak bir anlayış bulunmamakla birlikte bu kavram gıda becerileri, bilgisi ve davranışlarının bir listesinin sağlanmasıyla ifade edilmektedir (Vidgen ve Gallegos, 2014).

Birleşmiş Milletler Çevre Programı'na (UNEP) ait Gıda İsraf Raporu'na (*Food Waste Index Report*) (2021) göre, 2019 verileri Dünya'da 931 milyon ton (s.70), Türkiye'de ise her yıl 7,7 milyon ton (s.65) yiyecek; başka bir ifadeyle kişi başına 93 kg yiyecek çöpe gitmektedir. Gıda zincirindeki kayıplar neticesinde insanlar açlık, yetersiz beslenme, küresel olarak çözülmesi gereken gıda kaybı ve israf sorunlarına odaklanmakta, gıdanın üretiminin girdileri düşünüldüğünde, durumun önemi daha açık hâle gelmektedir (Aday ve Aday, 2021). Gıda ve Tarım Örgütü'ne [FAO] (2020) göre gıda israfının azaltılmasında “bütün tüketiciler için gıda okuryazarlığı çok önemlidir” (s.18) ve “eğitim programlarına ve yaşam boyu öğrenme programlarına ilgili konular dâhil edilmelidir” (s.28).

Örgün eğitim açısından ele alındığında, pek çok ülkede gıda okuryazarlığı kazandırmaya yönelik zorunlu derslerin bulunduğu, ayrıca diğer derslerin içerisinde gıda okuryazarlığı ile ilgili öğrenme çıktılarına da yer verildiği, gıda okuryazarlığı eğitiminin bağımsız ders olarak ilkökul ile başladığı görülmektedir (Nanayakkara ve diğerleri, 2018). Bununla birlikte gıda okuryazarlığına yönelik programlarla insanlara gıdayı planlama, seçme, hazırlama ve yeme davranışlarını öğretmek için toplum temelli, hükümetler ve diğer kuruluşlar tarafından finanse edilen çalışmaların da arttığı bilinmektedir (Begley ve diğerleri,

2019). Avustralya, Kanada ve birçok ülke gıda okuryazarlığı ile ilgili çalışmalar yürütülmektedir (Bahar ve Yılmaz, 2021a). Örneğin, Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Gıda Okuryazarlığı Merkezi (*Food Literacy Center*) (2019) gıda sistemini geliştirmek, gıda okuryazarlık ihtiyacını karşılamak, sağlık, çevre ve ekonomiyi güçlendirmek için düşük gelirli ilkokullarda çocuklara yemek pişirme, beslenme ve bahçe işleri öğretmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Gıda Okuryazarlığı Projesi (*The Food Literacy Project*) (2021) ile gençler aile, okul ve topluluk içinde sağlıklı beslenmeyi ve çevresel sürdürülebilirliği teşvik etmektedir. Burada kişisel gelişim ve sosyal değişim için eğitim programları sunulmaktadır.

Gıda okuryazarlığı formal eğitimin yanı sıra informal eğitim aracılığıyla da ele alınabilmektedir (Aktaş ve Özdoğan, 2016). Çünkü okuryazarlık yaşam boyu öğrenme kapsamına girmektedir (UNESCO, 2008). Gıda okuryazarlığı ile ilgili olarak bakanlıklar tarafından da bir dizi eğitim faaliyeti desteklenmekte ya da yürütülmektedir. Örneğin Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Millî Eğitim Bakanlığı gıda kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları ile bu bağlamda çocukluktan, yetişkinliğe tüm bireylerin gıda okuryazarlığı becerilerinin geliştirilmesi yönünde çeşitli proje ve etkinlikler yürütmektedir (FAO, 2021).

Formal ve informal öğrenmeler göz önünde bulundurulduğunda, gıda okuryazarlığı toplumsal düzeyde ve eğitimin istenen bir sonucu olarak gerçekleştirilmek isteniyorsa eğitim programlarına yansımaları, programlarda gıdanın karmaşık yapısı dolayısıyla tek bir konu olarak değil disiplinler arası bir yaklaşımla ele alınmalıdır (Stinson, 2010). Bu durumda öğretmenler de küresel gıda bağlamları, gıda ile ilgili sosyal hareketleri, gıda üretimi, işlenmesi ve tüketimi ile ilgili çevresel konuları ve gıdanın sağlık ve iyi olma hali konularıyla öğrencilerin gıdaya geniş bir açıdan bakmasını sağlamalıdır (Nayakkara ve diğerleri, 2018). Aynı zamanda gıda okuryazarlığına ilişkin bilgi, beceri, tutum, davranış ve değerlerin yaşam boyu devam edebilmesi için erken yaşlarda, öğretim sürecinde, öğretim programlarıyla kazandırılması gerekmektedir (Bahar ve Yılmaz, 2021b).

Günlük yaşamın bir parçası olan gıda ve yeme tüketimi birey, hane, toplum ve küresel çevredeki değişikliklerden etkilenmekte, küresel ve toplum düzeyindeki değişimler de birey ve hanelerden etkilenmektedir (Vidgen, 2014). Bu doğrultuda tarım devriminin başlangıcından itibaren insan uygarlığı, gelişmiş ve yerleşik toplumlarda sürdürülebilir gıda kaynakları etrafında ticaretin ilerlemesine, bu yöndeki ekonomilere ve karmaşık siyasi sistemlerin büyümesine yol açmakta, üretim daha az ve tüketim daha sorunlu hâle geldiğinde ise yeni çözüm yolları aramaktadır (Pendergast ve Dewhurst, 2012).

Günümüzde de benzer şekilde gıda zincirinde oluşan gıda israfı ve kayıpları ulusal, bölgesel ve uluslararası kapsamda önüne geçilmeye çalışılan sorunlardan biri olmaktadır (Özçiçek Dölekoğlu, 2017). UNEP Gıda İsrafı İndeks Raporu'na (2021) göre, gıda kaybı, doğrudan veya dolaylı olarak hasat sonrası/kesim üretim/tedarik zincirinden atılarak, yakılarak veya başka bir şekilde tamamen çıkan ve başka hiçbir kullanıma (hayvan yemi, endüstriyel kullanım vb.) tekrar girmeyen ürün olarak tanımlanmaktadır. Bu nedenle, ithal edilen miktarların yanı sıra depolama, taşıma ve işleme sırasında meydana gelen kayıplar da gıda kaybına dahildir.

Gıda israfı ise, gıda ürünlerinin imalatı (belirli koşullar altında), gıda/bakkal perakendeciliği, gıda hizmeti ve hane halkı gibi sektörlerde yiyecek ve içeceklerin yenilmeyen kısımlarının insan gıda tedarik zincirinden çıkarılması olarak tanımlanmaktadır. İnsan gıda tedarik zincirinden çıkarılması, bu gıdaların depolama sahası, kontrollü yanma, kanalizasyon, çöp/atık, kompost/aerobik sindirim veya arazi uygulaması şeklinde son bulması olarak açıklanabilir (UNEP, 2021, s.19). Gıda israfı ve kayıpları sonucunda toprak, su, enerji ve girdi kaynakları israf edilmekte, tüketilmeyecek gıdaların üretilmesi CO₂ (karbondioksit) emisyonlarına yol açmakta ve bu doğrultuda açlıkla mücadele, ekonomik kalkınma, gıda güvenliği ve kalitesi ve çevre üzerinde etkiler görülmektedir (FAO, 2011).

Bu noktada gıda okuryazarlığı sayesinde gıda üretimi ve tedariki ile ilgili girişimlerin ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliği desteklenmektedir (Palumbo, 2016). Çünkü gıda okuryazarlığı, sağlıklı ve geleneksel beslenme eğitiminin ötesinde gıdaya ne olduğunu,

gıdanın nereden geldiğini, nasıl saklanacağını ve gıdanın nasıl kullanılacağını bilmeyi gerektirerek gıda tedariki ve hazırlığının anlaşılmasını sağlamaktadır (Ruiz ve diğeri, 2021). Bunun sonucunda gıda okuryazarlığı ile birey sorumlu, kendi kaderini belirleyen ve sürdürülebilir bir yaşam tarzına sahip olmaktadır (Vamos ve diğeri, 2021). Aynı zamanda bireylerin gıda okuryazarı olmaması durumunda-gıda bilgisindeki eksiklik ve bu bilgiyi edinme ve uygulama konusundaki yetersiz yetenek, motivasyon ve fırsat, bireysel ve toplumsal sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır (Block ve diğeri, 2011). Bu nedenlerle toplumun her kesimini etkileyen gıda okuryazarlığına yönelik paydaş ve ihtiyaç analizi yapılmalı, analiz sonucunda amaçlar belirlenmeli ve uygun eğitim yöntem, değerlendirme ve izleme çalışmaları yapılmalıdır (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

Fen Bilimleri dersi bireyleri yaşama hazırlamakta ve bireyleri yaşama hazırlarken günlük yaşamda karşılaşılan olayları anlamlandırmalarını sağlamayı amaçlamaktadır. İçerdiği konular dolayısıyla günlük yaşamdaki olaylar ve bu olayların sonuçlarıyla doğrudan ilişki içerisindedir (Ayas ve diğeri, 2001). Fen eğitiminin günlük yaşamla ilişkisi, bireylerin bilgi ve becerileri edinmesi ile sınırlı değil aynı zamanda bireylerin bu bilgileri ve becerileri kullanma yeteneklerini de etkilemektedir (Aikenhead, 2006). Bilimsel kavramların ve teorilerin somut örneklerle sunulmasını da içeren fen eğitimi bu anlamda farklı gelişim düzeylerindeki bireylerin bu bilimsel kavram ve teorilere ilişkin farkındalıklarını da geliştirecek niteliktedir. Fen eğitimi doğası gereği bilim ve teknoloji ile toplum ve çevre arasındaki ilişkileri ve etkileşimleri öğrencilerin anlamasını desteklemektedir. Gerçek yaşam ile bağ kurulmuş nitelikli bir fen eğitimi, öğrencilerin öğrenmeye olan ilgi ve motivasyonunu artırmaktadır (Fortus ve diğeri, 2011). Gıda okuryazarlığı konusunda fen eğitiminin gerçek yaşamla ilişkilendirilmesi, özellikle önemlidir. Bilimsel bilginin bu tür konularda doğrudan uygulanabilir olması, öğrencilerin sağlıklı yaşam seçimleri yapmaları ve çevreye duyarlı kararlar almalarına yardımcı olabilir. Öğrenciler, yiyeceklerin vücuttaki etkilerini, israf ettikleri gıdaların çevresel etkilerini ve sağlıklı bir gelişim için sahip olmaları beklenen gıda tüketim alışkanlıklarını anlamayı öğrenebilirler. Böylece, fen eğitimi, öğrencilerin bilinçli ve

sağlıklı beslenme kararları alabilmeleri aynı zamanda gıdaya yönelik olumlu davranışlar geliştirmeleri için gerekli olan gıda okuryazarlığını geliştirme konusunda önemli bir rol oynar. Bu bağlamda bireylerin günlük yaşamının bir parçası olan ve bireylerin doğrudan gıdaya yönelik kararlarını etkileyen gıda okuryazarlığı fen bilimleri kapsamına girmektedir.

Öğrencilerin gıda okuryazarı olabilmelerinde fen bilimleri dersi programları önemli bir role sahiptir. Öyle ki fen bilimleri programları ile öğrenciler gıdanın yapısını anlar, gıdanın sahip olduğu yapının vücutlarını nasıl etkileyeceğini, gıdanın sağlık üzerindeki etkilerini öğrenir. Bununla birlikte gıdanın bozulma, çürüme, küflenme, yanma vb. geçirmiş olduğu kimyasal ve fiziksel olayların farkına varır, gıdayı koruma yollarını öğrenir. Fen bilimlerinin içerisinde yer alan birçok alan ile gıdayı ve gıda sistemini disiplinler arası bir yaklaşımla keşfeder.

İyi yapılandırılmış bir fen bilimleri dersi öğretim programı bu doğrultuda içerisindeki fizik, kimya, biyoloji çevre vb. geniş bağlamı ile gıda okuryazarlık kapsamında farklı amaçlara hizmet edebilir. Gıda okuryazarlığını kazandırmaya ve geliştirmeye yönelik ayrıca bir öğretim programının olmaması durumunda fen bilimleri programları ile gıda okuryazarlığının geniş gıda sistemi anlamlandırılabilir ve bir programla gıda okuryazarlığı kapsamındaki birçok amaca ve geniş öğrenen kitlelerine ulaşılabilir. Bu nedenle Cumhuriyet'in başlangıcından günümüze fen bilimleri öğretim programlarında gıda okuryazarlığının nasıl ele alındığının gözlemlenerek bu konuda geleceğe yönelik çalışmalara temel oluşturulmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı Türkiye'de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramının nasıl ele alındığını ortaya koymaktır. Araştırma kapsamında gıda okuryazarlığının nasıl ele alındığını ortaya koymanın, günümüz fen bilimleri dersi öğretim programları dâhil olmak üzere programlarda gıda okuryazarlığına neden yer verilmesi gerektiğini, bunun ne kadar farkında

olundğunu ve gıda okuryazarlığının fen programlarında nasıl ele alınabileceğini ortaya çıkaracaktır.

Alan yazın incelendiğinde hem ulusal hem de uluslararası alan yazında gıda okuryazarlığına yönelik az sayıda araştırmanın yürütüldüğü sonucuna varılmış, gıda okuryazarlığının beslenme okuryazarlığı kavramı ile eş anlamda kullanıldığı araştırmalara rastlanmıştır. Bununla birlikte gıda okuryazarlığı ile ilgili araştırmaların çoğunlukla sağlık, beslenme ve tarım üzerine yapıldığı görülmüştür. Bu nedenlerle çalışmanın olası çıktıları dikkate alındığında araştırmanın konusunu oluşturan gıda okuryazarlığı ile ilgili eğitime, program geliştirme çalışmalarına ve eğitim araştırmalarına, bununla birlikte tarım, gıda, beslenme, ekonomi alanında çalışan birçok politika yapıcıya, bürokrata, eğitimci ve araştırmacıya katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda bu araştırmanın problem cümlesi ve alt problem cümleleri aşağıda sunulmuştur:

Araştırma Problemi

Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramı nasıl ele alınmaktadır?

Alt Problemler

1. Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018 ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramı kapsamında hangi konular ele alınmaktadır?
2. Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018 ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki nasıldır?

Sayıtlar

Bu çalışmada sayıtlara yer verilmemiştir.

Sınırlılıklar

Bu çalışma Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018 ilkokul fen bilimleri dersi resmi öğretim programları ile sınırlıdır.

Tanımlar

Müfredat: Bu çalışmada müfredat arka arkaya öğretilecek konu listesi olarak tanımlanmıştır.

Resmi Program: Bu çalışmada resmi olarak uygulanmış ve uygulanmakta olan müfredat ve öğretim programları olarak tanımlanmıştır.

İlkokul Programları: Bu çalışmada Cumhuriyet’tin başlangıcından günümüze değişen eğitim sistemlerinin ilkokul kademesine ait resmi programları ve müfredatları olarak tanımlanmaktadır.

Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programı: Bu çalışma kapsamında ilkokul programları ve müfredatları arasında fen bilimleri dersi kapsamına giren derslere ait resmi öğretim programları ve müfredatlar olarak tanımlanmaktadır.

Gıda Okuryazarlığı: Araştırmada gıda okuryazarlığı; kişinin sağlığını, toplumu ve çevreyi desteklemek amacıyla sağlıklı gıdaları seçmek, büyütmek, hazırlamak ve tadını çıkartmak için gerekli bilgi, beceri ve tutumlara sahip olması ve gıda seçimlerinde seçimlerinin sağlık, çevre ve ekonomi vb. üzerindeki etkisini anlaması olarak tanımlanmaktadır.

Amaç: 1924 programının fen bilimleri dersine ait amaç cümlesi ve 1948-2018 yılları arasındaki fen bilimleri programlarının dersine ait amaçlardır.

Hedef: 1926 ve 1936 programlarının hedefleridir.

Davranış: 1992 programında yer alan davranışlardır.

Kazanım: 2000-2018 programlarının kazanımlarıdır.

Bölüm 2

Araştırmanın Kuramsal Temeli ve İlgili Araştırmalar

Bu bölümde Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarının gıda okuryazarlığı kavramı açısından incelenmesini konu alan araştırmanın kuramsal temeline ve alan yazında tezin konusuyla ilgili yapılan araştırmalara yer verilmiştir. Bu doğrultuda bireylerin gıdaya yönelik davranışları için beklenen istendik yönde davranış değışiklerinin eğitimle ve resmi öğretim programları ile gerçekleşecek olması nedeniyle kuramsal temelde ilk olarak “Eğitim, Eğitim Programı ve Öğretim Programları” kavramları birbirleriyle ilişkilendirilerek ve eğitim programlarının öğelerine yer verilerek ele alınmıştır. Ardından Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşundan günümüze (2023) kadar uygulanmış ve uygulanmakta olan ilkökul programlarından bahsedilmiş ve ilkökul fen bilimleri dersi programları belirtilmiştir. Eğitimde değışen dinamiklerden ve bunların eğitim programlarına yansımalarından bahsedilmiş, bahsedilen dinamikler arasında okuryazarlık yetkinliği ele alınmış, gıda okuryazarlığı kavramı beslenme okuryazarlığı kavramı ile arasındaki farklılıklarla birlikte tanıtılmıştır.

Eğitim, Eğitim Programı ve Öğretim Programı

İnsan doğuştan sahip olduğu ve geçici davranışları dışında birçok davranışı ya kendi kendine ya da başkası tarafından öğrenmekte, öğrenmelerini aktarma ihtiyacı hissetmesiyle de eğitim kavramı doğmaktadır (Güçlü, 2020). Ertürk’e (2017) göre eğitim “bireyin davranışında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değışme meydana getirme süreci” (s.13) olarak tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda eğitim ile istendik yönde davranış değışikliği oluşturulmaktadır.

Eğitimde davranış değışikliği, eğitim programları yoluyla yapılmaktadır (Sönmez, 2020). Eğitim programının Latince karşılığı “*curriculum*” (Oliva ve Gordon, 2018) olup çoğul hali “*curricula*”, sıfat hali “*curricular*” olarak ifade edilmektedir (Dowden, 2013). Bu kavram ilk kez M.Ö. birinci yüzyılda Roma’da atlı arabaların yarıştığı oval koşu pisti için “patika”

anlamında kullanılmış, zamanla eğitimde “*program*” anlamına gelmiştir (Oliva ve Gordon, 2018, s.3). Eğitim programının kesinleşmiş bir tanımı yoktur (Ornstein ve Hunkins, 2016). Genellikle hükümetlerin ve eğitim alanında çalışanların eğitimcilerin öğretmesi için öğretilmesi ve değerlendirmesini istediği, belgelerde yer alan hedefler, bilgiler ve beceriler olarak düşünülmektedir (Gobby, 2017).

Eğitim programının kesinleşmiş bir tanımı olmamakla birlikte yapılan tanımlar program yaklaşımlarına göre değişebilmektedir. Örneğin program amaçlara ulaşmak için bir “tasarı” olarak, “öğrenenlerin deneyimi” olarak, “insanlarla ilgili sistem” olarak ya da kendi temelleri, kuramları, uzmanları vb. olan “bir çalışma alanı, ders ya da içerik” ile tanımlanabilmektedir (Ornstein ve Hunkins, 2016). Eğitim programı tanımlamak için yapılan tanımlarla birlikte eğitim programını anlatan bazı metaforlar da bulunmaktadır. Örneğin, Null (1973) eğitim programını neyin öğretilmesi gerektiğini düşünce, eylem ve amaç ile birleştirdiği için eğitimin “kalbi” olarak nitelendirmiştir. UNESCO International Bureau of Education (2016) ise eğitim programlarının sunduğu çerçeve ile eğitim sistemi içindeki kararları tanımladığı, kısıtladığı ve yasal bir şekilde ifade ettiği için eğitim sisteminin bir tür “anayasa”sı olduğunu ifade etmiştir. Pinar ve diğerleri (1995) eğitim programını politik, toplumsal cinsiyet, teolojik, ırksal, otobiyografik/biyografik “metin” olarak tanımlanmıştır. Programı metin olarak düşünmek programın dilini analiz ederek programın doğasını başka bir ifadeyle karakterini anlamaya yardımcı olmaktadır. Örneğin program estetik bir metin olarak ele alındığında programın sanatsal yapısını göstermektedir (Joseph ve diğerleri, 2000).

“Eğitim programı” ile ilgili yapılan tanımların çoğunda eğitim programları, okullarda öğretimin içeriğinin düzenlenmesi ve okul deneyimlerinin şekillendirilmesini sağlayan planlamaların yazılı olduğu bir “belge” olarak tanımlanmaktadır (Johnson Mardones, 2015). Oysa planlı ya da başka bir şekilde bir dersi öğreten her şey eğitim programı (Wilson, 1997) olarak kabul etmektedir. Bu doğrultuda eğitim programı bir belgeden çok daha karmaşık bir yapıya sahiptir (Johnson Mardones, 2015). Program geliştirme uzmanları da eğitim

programını tanımlarken programın karmaşık yapısındaki farklılıkları ifade etmek için programı farklı perspektiflerle tanımlamış ve bu tanımları farklı terimlerle kavramsallaştırmışlardır (Flinders ve diğerleri, 1986). Eğitim programını tanımlamak için yapılan bu kavramsallaştırmalar program türlerini oluşturmaktadır ve Posner'a (2004) göre resmi (*official*), işlevsel (*operational*), örtük (*hidden*), ihmal edilen (*null*), and ekstra (*extra*) program olmak üzere beş eş zamanlı program vardır.

Tablo 1

Beş Eş Zamanlı Eğitim Programı (Five Concurrent Curricula)

Programlar	Programların Açıklamaları
1. Resmi Program	Resmî belgelerle ifade edilen programlardır.
2. İşlevsel Program	Öğretim uygulamaları ve testlerinde somutlaşan programlardır.
3. Örtük Program	Öğretmenler veya okul yetkilileri tarafından açıkça kabul edilmeyen kurumsal normlar ve değerlerdir.
4. İhmal Edilen Program	Konular öğretilmemiştir.
5. Ekstra Program	Resmi programın dışında planlanan deneyimlerdir.

(Posner, 2004, s.14)'ten uyarlanmıştır.

Resmi Program (The Official Curriculum)

Resmi programlar öğretimin bir parçası olarak okul deneyimlerinin yazıldığı programlar olup öğretimde kullanılacak öğretim materyallerine de atıfta bulunabilen programlardır (Wilson, 1997). Öğretmenler bu programa göre derslerini planlayabilir ve öğrencilerini bu doğrultuda değerlendirebilir, yöneticiler ise öğretmenlerini programı uygulamalarına göre denetleyebilirler (Posner, 2004). Okullarda ele alınan içeriği belirleyen, okul deneyimlerini şekillendiren ve öğretmenlerin denetlenmesini sağlayan bu programlar “yazılı” olmaları nedeniyle eğitim programının belge olma özelliğini vurgulamaktadır (Johnson Mardones, 2015). Bu doğrultuda okul tarafından planlanan ve öğretimi yönlendirilen tüm öğrenmeler yazılı program olarak ifade edilmektedir (Assemi ve Sheikhzade, 2013). Öğretmenler ve yöneticiler bu programları resmi olarak belirlenen

anlayışın yazılı hali ve yönergeleri olarak görmektedir (Wilson, 1997). Bu doğrultuda resmi program “yazılı program” olarak da bilinmektedir. Bu program eğitim hedeflerinin kamuya açık olması ile “açık (*explicit*) program” (Joseph ve diğerleri, 2000) olarak da bilinmektedir.

Uygulanan Program (The Operational Curriculum)

Öğrenciler yetenekleri, geçmiş yaşantıları, sahip oldukları fırsatlar, öğrenme hızları gibi pek çok özellik bakımından birbirlerinden farklıdır ve öğrenciler bu farklılıklarla sınıf ortamına gelmektedirler (Murphy ve Smith, 2018). Öğretmenler ise bu farklılıkları gözetenek resmi programı kendi bilgileri, inançları ve tutumlarına göre yorumlama eğilimi göstermektedirler (Posner, 2004). Bu doğrultuda resmi program sınıf ortamında öğretmenlerin elinde hayat bulduğunda farklı bir biçim almaktadır (Remillard ve Heck, 2014). Sınıfta uygulanmakta olan resmi program öğrencilerin öğrenmesi beklenenler, öğretmenlerin mesleki yeterlikleri ve öğrenci ihtiyaçları gibi konular doğrultusunda sınıfta “uygulanan programa” dönüşmektedir (Ben Peretz ve diğerleri, 1982). Buradan hareketle uygulanan program “programın sınıfta öğretilen kısmı” (Stevenson ve Baker, 1991, s.1) olarak tanımlanmaktadır.

Uygulanan program öğretmenlerin öğrenme öğretme süreçlerinde öğrencilerle kurduğu ilişkiler sonucunda sınıfta gerçekte neler olup bittiği ile ilgilidir (Klein ve diğerleri, 1979). Bu süreçte sınıfta öğretilenler (öğretmenin öğrettiği) ve aslında neyin önemli olduğu (öğrencilerin sorumlu tutuldukları öğrenme çıktıları/standartlar) uygulanan programın iki yönünü oluşturmaktadır (Posner, 2004). Posner’a (2004) göre öğretmenin öğrettikleri “öğretilen program (*the taught curriculum*)”, öğrencilerin sorumlu tutulduğu öğrenme çıktıları/standartları ise “test edilen program (*the tested curriculum*)” olarak ifade edilmekte ve bu iki program arasında oldukça az tutarlılık bulunmaktadır. Bu durum uygulanan programla öğretilenlerin öğrenciyi öğrenmesi beklenenlere hazırlamada yetersiz kalabileceği sonucunu oluşturabilmektedir.

Örtük/Gizil Program (*The Hidden Curriculum*)

Okullarda öğretmenler bildiklerinden çok daha fazlasını öğretirler, öğrenciler ise kendilerine öğretilenlerden çok daha fazlasını öğrenirler (Eisner, 1979). Örtük program öğrencilerin okullarda öğrendikleri birçok şey arasından resmi bir program yoluyla açıkça belirtilmemiş bilgi, inanç ve davranış biçimlerini içeren öğrenmeleri olarak bilinmektedir (Cornbleth, 1984).

Örtük programın ilk olarak Waller'ın 1932'de sosyoloji öğretimi ile ilgili kitabında ele alındığına yönelik bilgi olsa da (Kuş, 2009) Philip Wesley Jackson tarafından "*Life in Classrooms*" kitabında kullanıldığı kabul edilmektedir (Azimpour ve Khalilzade, 2015; Gordon, 1982; Margolis ve diğerleri, 2001).

Jackson kitabında öğrencilerin günlerinin büyük bir kısmını sınıflarda geçirdiğini ifade etmiş ve öğrencilerin sınıfta nasıl bir yaşam geçirdiklerini açıklamıştır. Ona (1990) göre sınıflardaki oturma düzeni, koku, uygulanan etkinlikler vb. yıllarca değişmez ve sınıflar bu nedenle istikrar gösteren bir yapıya sahiptir. Öğrenciler de bu yapıya maruz kalmaktadır. İstikrarlı yapı sınıflarda oluşan sosyal bağlamı başka bir deyişle sınıf yaşamını etkilemektedir. Bu bağlamda Jackson sınıf yaşamını sınıfın "kalabalıklar (*crowds*), güç (*power*), övgü (*praise*)" (Jackson,1990, s.10) özellikleriyle ifade etmiştir. Bu özelliklerden "kalabalık" bir sınıf ortamında yapılan şeylerin kalabalığın (öğrencilerin) huzurunda gerçekleşmesini, "güç" sınıf ortamındaki otoriteyi, "övgü" ise öğrencilerin böyle ortamlarda övgü ya da kınama durumları ile karşılaşmaları olarak ifade edilebilir. Bu özellikler örtük programın unsurları olup öğrencilerin kalabalık ve güç unsurunun onaylayacağı davranışları göstermeleri, davranışlarını öğretmenlerinin ve sınıftaki öğrencilerin tepkilerine göre düzenlemelerini ifade etmektedir (Yıldırım ve Gürol, 2017).

Öğrenciler örtük programla okul felsefesinin veya öğretimin bir parçası olarak belirtilmeyen pek çok şey öğrenebilirler (Ahwee ve diğerleri, 2004). Bu uygulamalar öğrenci davranışlarını, öğrenci ilişkilerini, öğrenme ve öğretme süreçlerini ve öğrencinin gelecekteki yaşamını etkilemektedir (Ressa ve diğerleri, 2021)

İhmal Edilen Program (The Null Curriculum)

İhmal edilen programın öncüsü Elliot Eisner'dır (Cahapay, 2021; Kazemi ve diğeri, 2020). Eisner' a (1979) göre okullar öğretim sürecinde öğretmeyi planladıklarından çok daha fazlasını ya da çok daha azını öğretirler. Bu doğrultuda Eisner (1979) okullarda öğretilenleri somutlaştıran üç programdan (*three curricula that all schools teach*) söz etmektedir: resmi program, örtük program ve ihmal edilen program. Okulların planladıkları "resmi program", planladıklarından daha fazlası "örtük program", planladıklarından daha azı ise "ihmal edilen program" ile ilişkilendirilebilir. Buradan hareketle "resmi program" ve "örtük program" okullarda öğretilenlerle; "ihmal edilen program" ise okullarda öğretilmeyenlerle ilişkili olarak görülebilir.

İhmal edilen program, resmi programlar kapsamında öğretilmesi ya da geliştirilmesi gerekenlere ağırlık verilmesi sonucunda öğrenilmesi gereken bilim, sanat ve felsefe gibi disiplinlerin ve bazı duyuşsal süreçlerin ihmal edilmesi ile ortaya çıkmaktadır (Tatar ve Adıgüzel, 2019). İhmal edilen program okulların üzerinde durduğu ve ihmal ettiği entelektüel süreçler ile okul programlarında var olan ve olmayan içerikler ya da konular olmak üzere oluşturduğu iki boyutu (Eisner, 1979) kısaca ihmal edilen tüm bilgi (içerik ya da konu) ve süreçleri (entelektüel süreçler) kapsamaktadır (Tatar ve Adıgüzel, 2019).

Ekstra Program (The Extra Curriculum)

Bir çocuğun gelişimi için okul yaşamı sınırlı kalmaktadır. Ekstra program çocuğun gelişiminde sınırlı kalan okul yaşamını okulda verilen eğitimin yerine geçerek okul saatlerinin dışında gerçekleşen deneyimlerle desteklemeyi amaçlayan programlardır (UNESCO, 2005a). Programın adında geçen "ekstra" ifadesi de bu amaca hizmet etmektedir. Bu doğrultuda "ekstra" ifadesi "gereksiz, fazla ya da işe yaramaz" anlamını değil "ek/ekleme" anlamını taşımakta ve ekstra program akademik programa eklenen, çocukların gelişimini destekleyen deneyimlerden oluşan programlar olarak bilinmektedir (Holland ve Andre, 1991; Olibie ve Ifeoma, 2015). Buradan hareketle ekstra program "destekleyici program" olarak da adlandırılmaktadır (Armağan Erbil ve Doğan, 2019). Ekstra program için

aynı zamanda “the extracurricular”, “the co-curricular”, “the extra-class program”, “socializing-integrating”, “collateral student activities” ve özellikle de “extra-curricular activities” (Fretwell,1931) gibi ifadeler de kullanılmaktadır.

McKnown (1937) “extra-curricular activities” yerine “semi-curricular”, “co-curricular”, “extra class”, “collateral”, “integrating”, “socializing”, “curricularized activities” “pericular”, “supercurricular”, “excular” ifadelerinin kullanılabileceğini belirtmiştir. Bunlardan “co-curricular” ifadesi “extra curriculum” yerine kullanılsa da bu ifadeler birbirinden farklı anlamlara gelmektedir. Ekstra program ders dışındaki sosyal etkinlikler olarak düşünülürken, co-curricular (ortak program) ders/sınıf içerisindeki bağlantılarla ilgilidir (Storey, 2010). Başka bir ifadeyle co curricular resmi programın bir parçası olup yurtdışındaki eğitim, stajlar ve ilgili deneyimleri içeren programları kapsamaktadır (Reaves ve diğerleri, 2010).

Bu araştırma kapsamında, yazılı bir program olması nedeniyle fen bilimleri programlarının dokümanlarıyla dönemin eğitimi hakkında bilgi edinmeyi sağlaması, aynı zamanda örgün eğitimin bir parçası olarak bir ülkedeki ilkökul çağındaki büyük bir kısım çocuğa ulaştığı düşünülen program olması nedeniyle resmi program ele alınmıştır.

Resmi program oluşturulurken (1)“niçin”, (2)“ne”, (3)“nasıl”, (4)“ne derece” ifadeleriyle “...öğrenilecek/öğretilecek?” soruları sorularak programın öğeleri olan hedefler, içerik, eğitim durumları ve sınav durumları belirlenmektedir (Şeker ve diğerleri, 2019, s.11). Bu öğelerden her biri bir diğerini etkilemekte olup bu nedenle bu öğeler birbirleriyle bağımlı ilişki içerisinde (Gültekin, 2020).

Hedefler. Program geliştirilirken sorulan “Bireyler niçin öğrenecek?” sorusunun yanıtı hedeflerdir (Şeker ve diğerleri, 2019, s.11). Bu doğrultuda hedef “bir öğrencinin planlanmış ve tertiplenmiş yaşantılar sayesinde kazanması kararlaştırılan ve davranış değişikliği ve davranış olarak ifade edilmeye elverişli olan bir özellik” (Ertürk, 2017, s.26) olarak tanımlanmaktadır. Buradan hareketle hedefler bir özelliği ifade eder, bu özellikler bilişsel, duyuşsal ve devinişsel olabilir (Demirel, 2020). Tyler (2014) eğitimin insanların

sahip oldukları davranış kalıplarını değiştirme süreci olduğunu ifade etmiştir. Bu doğrultuda bir eğitim programının sistematik ve rasyonel bir şekilde incelenmesi için öncelikle hedeflenen davranışlardan emin olunması gerekir (Tyler, 2014). Bu noktada “özellik” olarak bilinen hedefler saptanarak “davranışa” dönüştürülmelidir (Ertürk, 2017). Özellikle davranışa dönüşen hedefler, “hedef davranışlar” ı oluşturur, diğer bir adı “kazanım” olan bu davranışlar içeriğın oluşturulması, materyal seçimi, öğretim yöntemlerinin belirlenmesi, test ve sınavların oluşturulacağı ölçütler hâline gelir (Tyler, 2014). Hedefler üçe ayrılır. Uzak hedefler, politik felsefenin bir yansımasıdır ve politik felsefe doğrultusunda eğitim hizmetlerinin işe koşulacağı yönü ifade eder (Demirel, 2020). Genel hedefler hem eğitimin hem de okulun genel hedefleri olmak üzere ikiye ayrılırken özel hedefler ise genel ve uzak hedeflerle tutarlılık içinde olması gereken hedeflerdir (Demirel, 2020).

Hedefler, eğitim sürecinin temelini oluştururlar. Varış (1991, s.96)’ a göre hedeflerin program geliştirme sürecinde hem birey hem de toplum açısından önemi şunlardır (akt. Demir, 2023):

1. Okulun rolünü belirler.
2. Karar vermeye rehberlik eder.
3. Okulda öğrenim tecrübelerinin seçimine rehberlik eder.
4. Öğrenci motiflerinin gelişmesine rehberlik eder.
5. Program değerlendirmesinde hedefler temel teşkil eder.
6. Programın geliştirilmesine olanak tanır.

Bu bağlamda hedeflerin eğitim sürecinin her bir aşamasını etkilediği, Varış’ın ifadelerinde hedeflerin öğrenci motiflerinin gelişmesine rehberlik ettiği görülmektedir. Araştırma kapsamında ele alınan programlar incelendiğinde programlarda “amaç” ve “hedef” ifadelerinin aynı anlamda, “davranış” ve “kazanım” ifadelerine aynı anlamda yer verildiği görülmüştür. Araştırma kapsamında incelenen ilkokul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarındaki ilgili başlıklar Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2

Araştırma Kapsamında İncelenen İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarında Amaç, Hedef, Davranış ve Kazanımlara Yer Verilme Durumu

Program	Amaç	Hedef	Davranış	Kazanım
1924	Cümle olarak yer almaktadır.	-	-	-
1926	-	+	-	-
1936	-	+	-	-
1948	+	-	-	-
1968	+	-	-	-
1992	+	-	+	-
2000	+	-	-	+
2005	+	-	-	+
2013	+	-	-	+
2018	+	-	-	+

İçerik. Hedeflerin ilişkili olduğu konu ve etkinlikleri kapsamaktadır (Demirel, 2020). Hedeflere uygun konu ve etkinliklerin belirlenmesi amacıyla içerik “Bireyler neler öğrenecek?/ Bireylere neler öğretilecek?” sorularına verilecek yanıtlarla belirlenmektedir (Şeker ve diğerleri, 2019, s.11). Tyler’a (2014) göre hedef davranış ifadeleri içerik boyutunu da kapsamaktadır.

Eğitim Durumları. İçeriğin hedefle ilişkili olarak kazandırılmasına yönelik sürecini kapsamaktadır (Demirel, 2020). Bu doğrultuda “Nasıl öğrenecek?/ öğretilecek?” sorularının yanıtlarını içermektedir (Şeker ve diğerleri, 2019, s.11). Bu doğrultuda bu öge “öğrenme-öğretme süreci” olarak da bilinmektedir (Gültekin, 2020). Tyler (2014) ise bu ögeyi “öğrenme yaşantıları” olarak adlandırmış ve “öğrenci ile öğrencinin çevresindeki tepki verebileceği dışsal koşullar arasındaki etkileşim” olarak tanımlamıştır. Bu noktada öyle ki öğretim stratejileri, yöntem ve teknikler ve kullanılacak öğretim materyallerinin hedeflere/kazanımlara bağlı olarak seçilmesi gerekmektedir (Gültekin, 2020). Varış’a göre

“programın en operasyonel ögesi ise öğretmen ve öğrencinin önemli rol oynadığı öğretim süreçleridir.” (Varış, 1978, s.216).

Sınama Durumları. Program yoluyla öğrencilere kazandırılması planlanan özelliklerin (bilişsel, duyuşsal ve devinişsel) ne derece kazandırıldığını belirlemeye yönelik yapılan ölçme ve değerlendirme uygulamalarını kapsamaktadır (Demirel, 2020). Ertürk'e (2017) göre bu aşama aynı zamanda eğitim faaliyetlerinin hedeflere hizmet edip etmediğini, istenmedik sonuçların doğup doğmadığını gösteren aşamadır. Sınama durumlarının belirlenmesinde “Ne derece öğrenilip öğrenilmediği nasıl anlaşılacak?” sorusu sorulmaktadır (Şeker ve diğerleri, 2019, s.11).

Eğitim programları okul içi ve dışında gerçekleştirilecek etkinlikleri içine alan geniş kapsamlı bir program olup bu doğrultuda hazırlanan, daha dar kapsamlı olan programlar “öğretim program”ları ve “ders program”ları olarak adlandırılmaktadır (Şeker ve diğerleri, 2019). Bu programlardan öğretim programı, “okulda ya da okul dışında bireye kazandırılması planlanan bir dersin öğretimiyle ilgili tüm etkinlikleri kapsayan yaşantılar düzeneği” (Demirel, 2020, s.6) olarak tanımlanmaktadır. Tanımı biraz daha açmak gerekirse bir dersin öğrenme öğretme sürecinde nelerin, neden ve nasıl öğretileceğini gösteren bir kılavuzdur (Özçelik, 2016). Örneğin, ilköğretimde Fen ve Teknoloji dersi göz önünde bulundurulduğunda “İlköğretim Fen ve Teknoloji Dersi Öğretim Programı” örnek olarak gösterilebilir.

Öğretim programlarında eğitim programlarının amaçları doğrultusunda bilgi, tutum ve becerilerin planlı bir şekilde kazandırılması gerekir (Şeker ve diğerleri, 2019). Bu nedenle, bir öğretim programı hedef, içerik, öğrenme-öğretme süreci (uygulanacak etkinlikler, yöntem-teknik ve kullanılacak materyaller ile), değerlendirmenin nasıl yapılacağı düşünülmektedir (Şeker ve diğerleri, 2019).

Türkiye’de İlkokul Resmi Öğretim Programları

Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulması ile eğitime ayrı bir önem verilmiş, eğitim yeni devlet anlayışına uygun olarak ulus ve vatandaşlık bilincine sahip bireyler yetiştirmenin, özgür ve çağdaş bir toplum oluşturmanın en önemli aracı olarak görülmüştür (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013). Bu doğrultuda eğitimin hedefi de çağdaş uygarlık düzeyine ulaşmak olmuştur (Akarsu, 2000). Eğitimde hızlı bir şekilde yenileşmeye gidilmiş (Fer, 2020), ders kitaplarının ve eğitim programlarının düzenlenmesi gündeme gelmiştir (Alaslan ve diğerleri, 2012).

“Maarif Vekâleti” bu süreçlerde eğitim kurumlarını yönetmiş, çağdaş eğitimin temellerini atmıştır (Aşkın, 1993). Maarif “öğretim ve eğitim sistemi”, vekâlet ise “bakanlık” (Türk Dil Kurumu [TDK], 2023a, Mayıs 1; 2023b, Mayıs 1) anlamına gelmekte “Maarif Vekâleti” dönemin “Millî Eğitim Bakanlığı”nı temsil etmektedir (Coşkun, 2012). “Maarif Şûrası”, bu doğrultuda diğer bir adıyla Milli Eğitim Şûrası, bu eğitim kurumlarının uygulayacağı öğretim programlarını ve bakanlığın tüzük, yönetmelik, kanun tasarılarını incelemek, incelemeler sonucunda hangi kararların bakana sunulacağına karar vermek için kurulmuş ve program geliştirme çalışmalarını desteklemiştir (Alaslan ve diğerleri, 2012). Şûra “bir alanla ilgili olarak oluşturulan danışma kurulu” olarak tanımlanmakla birlikte (TDK, 2023c, Mayıs 1), Maarif Şûraları Milli Eğitim Sistemi’nin en büyük danışma organı olmuştur (Dağhan ve diğerleri, 2011). Telif ve Tercüme Heyeti döneminin Talim ve Terbiye Kurulu olup (Dağhan ve diğerleri, 2011) öğretim programları ve ders kitaplarına yönelik kararlar başta olmak üzere eğitim politikası doğrultusunda alınacak kararlara imza atmaktadır (Kırpık ve Tokdemir, 2020).

Milli Eğitim Şûraları ve Talim Terbiye Kurulu Cumhuriyet dönemi boyunca eğitimin biçimlenmesini sağlamıştır (Alaslan ve diğerleri, 2012). Cumhuriyetin başlıca eğitim faaliyetlerini ise “Maarif Kongresi” ve “Heyet-i İlmiye” toplantıları oluşturmaktadır (Tanır ve Aslan, 2019). Maarif kongresinin amacı milli bir eğitim programı geliştirmektir (Çelenk ve diğerleri, 2000). Heyet-i İlmiyeler “Türkiye Cumhuriyeti Devleti’nin eğitim politikalarının

belirlendiği, eğitim meselelerinin tanınmış eğitimcilerin fikir, dūřünce ve tecrübelerinden yararlanarak tartışılıp karara bağlandığı ve belli bir uygulama gūcū olan ilmī toplantılardır.” (Heyet-i İlmīye, t.y.). “Heyet-i İlmīye” toplantıları I. Heyet-i İlmīye, II. Heyet-i İlmīye ve III. Heyet-i İlmīye toplantıları olmak üzere ūç kere yapılmıştır (Heyet-i İlmīye, t.y.; Tanır ve Aslan, 2019). Őđretim programlarının temelini ise dinsel/geleneksel eğitim kurumlarına son verilmesi ve eğitim kurumlarının Millī Eđitim Bakanlığı sorumluluğuna girmesiyle laik bir eğitim sisteminin oluşmasına neden olan “Tevhid-i Tedrisat Kanunu”na dayanmaktadır (Çelenk ve diğerleri, 2000).

Temeli Tevhid-i Tedrisat Kanunu’na dayanan ilkokul programları deđiřen eđitim yaklařımlarından etkilenmiřtir. Gūltekin’e (2020) gōre Tūrkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşundan gūnūmūze (2023) kadar eđitim yaklařımlarını beř ařamada ele alınmaktadır:

- 1923-1940: Yeni kurulan Tūrkiye Cumhuriyeti’nin ihtiyaç duyduđu yōnetici ve yūrūtūcū kadroların yetiřtirilmesi
- 1946-1960: Çok partili rejim sorunları
- 1960 sonrası: Planlı kalkınma devresi
- 1973-2013: Milli Eğitim Temel Kanunu ve Avrupa Birliğine Uyum
- 2013 ve sonrası: “4+4+4 Eğitim Sistemi”

Bu doğrultuda ilkokul programları 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1997, 2005, 2013 ve 2018 yıllarına ait programlar olmuştur.

1924 Programı

15 Temmuz-15 Ađustos 1923 tarihleri arasında cumhuriyetin eğitim anlayışını eğitim sistemine yansıtma amacıyla kūltūr ve maarif işlerini değerlendirmek için I. Heyet-i İlmīye toplantısı gerçekleştirilmiştir (Aslan, 2011). Toplantıda konuşulan konulardan biri de mūfredat programlarının geliştirilmesi olmuş, bu programların geliştirilmesinde I. Heyet-i İlmīye alışmaları bir sonuca ulaşmamıştır (Aslan, 2011).

3 Mart 1924 tarihinde Tevhid-i Tedrisat Kanunu'yla dönemin "öğretim birliği" sorununu çözmek amacıyla tüm yerli ve yabancı okullar Millî Eğitim Bakanlığına bağlanmıştır (Akyüz, 2011). Bu toplantıda aynı zamanda verilecek olan eğitimin niteliği ve yönetim anlayışı belirlenmiştir (Aslan, 2011). Bu noktada eğitim sistemi ve müfredat programlarının cumhuriyetin ihtiyaçlarına ve beklentilerine göre değiştirilmesine karar verilmiştir (Aslan, 2011; Budak ve Budak, 2014). Alınan kararlarla birlikte milli, laik ve çağdaş eğitime geçilmesi amacıyla programlarda değişiklikler başlamıştır (Budak ve Budak, 2014), Cumhuriyet rejimine uygun nitelikte vatandaşlar yetiştirmek amacıyla ilkokul programlarına ayrı bir önem ve öncelik tanınmıştır (Fer, 2020). Bu doğrultuda cumhuriyetin ilk yıllarında yaşanan okuryazarlık sorunu (Soydan, 2013) göz önünde bulundurulmuş, halkın eğitim seviyesi temel eğitim seviyesine çıkarılmak istenmiştir (Çobanoğlu ve Yıldırım, 2021). Sonuç olarak ilköğretimde temel becerileri (okuma-yazma, aritmetik, temizlik) kazandırmak, cumhuriyet rejimine uygun vatandaş yetiştirmek, Atatürk ilke ve inkılaplarını başta kırsal kesim olmak üzere topluma ulaştırmak (Budak ve Budak, 2014) amaçlanmıştır.

23 Nisan 1924'te Türk ulusunu çağdaş uygarlık seviyesine ulaştırmak amacıyla öğretim programlarında köklü değişiklikler yapma ihtiyacı ile verilecek eğitimin içeriğinin belirlenmesi amacıyla II. Heyet-i İlmiye toplantısı gerçekleştirilmiştir (Aslan, 2011). II. Heyet-i İlmiye tarafından dönemin ihtiyaç ve şartları gözetilerek cumhuriyetin eğitim-öğretime yönelik anlayışını eğitime yansıtmak amacıyla Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk eğitim programı olan "İlkmekepler Müfredat Programı" hazırlanmıştır (Budak ve Budak, 2014; Çobanoğlu ve Yıldırım, 2021; Fer, 2020; Tekişik, 1992). Bu dönemde ilkokul süresi beş yıla indirilerek devreler ortadan kaldırılmış ve ilkokul bütünleştirilmiştir (Fer, 2020). Kız öğrencilerin de diploma alabilmeleri için program kız ve erkek öğrencilerin farklı sınıflarda fakat benzer programlarla eğitim görmeleri amaçlanmıştır (Fer, 2020). Bütünleşen ilkokul sistemi için kız ya da erkek ayrımı yapmadan tek bir program hazırlanmıştır (Batdal Karaduman, 2021). Hazırlanan tek bir programda kızlar ve erkekler için ayrı ayrı verilen ders cetvellerine yer verilmiştir (Aslan, 2011) çünkü bazı dersler yalnızca kızlar, bazı dersler ise yalnızca

erkekler için konulmuş, ders saatlerinde farklılıklara yer verilmiştir (Batdal Karaduman, 2021).

1926 Programı

Cumhuriyet'e geçiş programı olan 1924 programının müfettiş ve öğretmenlerden alınan raporlara göre önemli ölçüde yenilenmesine ve daha ayrıntılı program hazırlanmasına ihtiyaç duyulmuştur (Aslan, 2011; Budak ve Budak, 2014). III. İlmiye Heyeti toplantısında kurulan program komisyonu farklı ülkelerin programlarını inceleyerek program taslağı oluşturmuştur (Fer, 2020). Bakanlık tarafından değerlendirilen bu program taslağı program müfettişleri ve ilkokul öğretmenlerinden alınan görüşler doğrultusunda düzenlenerek 1925-26 yıllarında seçilen okullarda denenmiş, 1927 yılında ilkokulların hepsinde uygulanmaya başlanmıştır (Fer, 2020). Bu doğrultuda hazırlanan "1926 İlk Mektep Müfredat Programı" cumhuriyet döneminin en kapsamlı programı olmuştur (Genç, 2007).

1926 programı hazırlanırken aynı zamanda Atatürk'ün eğitim ile ilgili görüşleri, çağdaş eğitim-öğretim ilkeleri ve yabancı eğitim uzmanlarının görüş ve önerilerinden yararlanılmıştır (Budak ve Budak, 2014). Örneğin Dewey'in "Hayat bilgisi, toplu öğretim ve iş kolu" anlayışı programa yansımış (Gültekin, 2020), dönemin çağdaş bir uygulaması olarak aslı ve amaçları aynı olan derslerin bir eksen etrafında toplanması anlamına gelen Toplu Öğretim (Tedrisat) yöntemi uygulanmaya başlanmıştır (Arslan, 2000; Gültekin, 2020) Bu doğrultuda daha önceden ayrı olan Fen Bilgisi, Coğrafya ve Tarih derslerinin aralarında ilişki kurularak (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013) dersler "Hayat Bilgisi" dersine ait üniteler etrafına toplanmış, bu derslere ait programlar yeni esaslara dayandırılmıştır (Arslan, 2000). Bu noktada Hayat Bilgisi öğretimin bel kemiği olarak düşünülebilmektedir (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013). Toplu öğretim ilkesinin öğretmenler tarafından öğrenilmesi amacıyla bakanlık tarafından seminerler verilmiş, seminerler istenilen etkiyi verememiş, Hayat Bilgisi dersi etrafında toplanan dersler birleştirilerek okutulmak dışında istenildiği gibi sonuçlanmamıştır (Fer, 2020).

Fer (2020) tarihte ilk kez “Toplu Öğretim İlkesinin” görülmesi, Hayat Bilgisi dersinin mihver ders olması, dersin işlenişine yönelik kapsamlı açıklamalarla birlikte ve derste kullanılacak araç gereçlerin belirtilmesi, hedefler ve içerikler arasında bütünlüğe sahip olması ve dersler arasında ilişki olmasını programın güçlü özellikleri olarak ifade etmiştir. İlhan Beyaztaş ve diğerlerine (2013) göre bununla birlikte programda ayrı saatler verilen el işi ve resim derslerinin de ilişki içinde verilmesi ile bu programda içeriğin anlamlı öğrenmeye uygun olarak hazırlandığı görülmektedir. 1936 yılına kadar uygulanmıştır (Tekışık,1992).

1936 Programı

1926 programında yenilikler kadar yeni programın öğretmenler tarafından uygulanmak istenmemesi, derslere yönelik hedeflerin kapalı olması, toplu öğretim ilkesinin öğretmenler tarafından bilinmemesi ve cumhuriyet rejimini tam anlamıyla yansıtamaması gibi eksiklikler de görülmektedir (Gültekin, 2020). Bu eksikliklerle birlikte 1926 programının cumhuriyet rejimini tam anlamıyla yansıtamaması (Gültekin, 2020) nedeni ile cumhuriyeti yeni nesillere benimsetme felsefesiyle bu program hazırlanmıştır (Fer, 2020). Bu program dönemin tek partisi olan Cumhuriyet Halk Partisi'nin ilkelerine bağlıdır (Çobanoğlu ve Yıldırım, 2021).

Bu programda yer alan “İlkokulun Hedefleri” başlığında CHP'nin ilkelerine detaylı bir şekilde yer verilmiş: bilimsizliği gidermek, Cumhuriyetçi, Milliyetçi, Halkçı, Devletçi, Laik ve Devrimci yurttaşlar yetiştirmek, fikri ve bedeni gelişmeye önem vermek, bilgiyi yurttaşla maddi hayatta başarı elde ettiren bir araç hâline getirmek, her türlü yabancı fikirlerden uzak millî ve vatansever olarak yetiştirmek, iyi bir ahlak anlayışı kazandırmak, millî tarihimizi sevdirmek, Türk dilinin millî bir dil hâline gelmesi için çalışmalara devam etmek şeklinde özetlemek mümkündür (İlkokul Programı, 1936, akt. Budak ve Budak, 2014, s.5-15)

1948 Programı

Cumhuriyetle birlikte 1946 II. Dünya Savaşı'na kadar milli bir eğitim yoluyla çağdaş bir devlet olmaya, çağdaş uygarlığa ulaşmak amacıyla pozitif bilimleri kullanmaya ve Atatürk'ün devrimlerini topluma yaymaya ve yerleştirmeye çalışılmakta, eğitim programları bu doğrultuda geliştirilmektedir (Gültekin, 2020). 1948'e kadar köylere göre kent nüfusunun fazla olması nedeniyle köy ve kentler için öğretim programlarının geliştirilmesinde farklılık görülmekte (Fer, 2020) bu yıla kadar şehirlerde 1936 programı, köylerde ise 1930 (Köy Mektepler Müfredat Programı) uygulanmaktadır (Gültekin, 2020). 1930 Köy Mektepleri Müfredat programı, köyde yaşayan öğrencilerin çevreye uyum sağlamalarını sağlayacak şekilde köydeki şartlara ve ihtiyaçlara eğitim ve öğretime yer vermeyi amaçlamaktadır (Aslan, 2000). Öğretim programlarının köyde ve kentte farklılık göstermesi 1948 yılında okulların toplumda birbirine eşit olmadığı düşüncesini oluşturmuştur (Fer, 2020). Talim Terbiye Kurulu tarafından öğretmenlerin programlara yönelik genel düşüncelerini ve programda yer alan konular hakkındaki özel düşüncelerini almak amacıyla bütün öğretmenlere bir anket gönderilmiştir (Aslan, 2000). İlköğretim müfettişleri ve Milli Eğitim Müdürlerinden görüş alınmış, görüşler bir komisyon tarafından incelenmiş, Gazi Eğitim Enstitüsünde ilkokul öğretmenliği deneyimi olan öğretmenliği olan gruptan yararlanılmıştır (Fer, 2020).

1968 Programı

1948 programının uygulama güçlüklerinin belirlenmesi amacıyla 1951-1952'de ABD'den Kate Wofford Türkiye'ye çağırılmış, Kate Wofford'un gelmesiyle ilköğretimde ciddi ve bilimsel anlamda program geliştirme çabaları başlamıştır (Cicioğlu, 1985, akt. Fer, 2020; Çelenk ve diğerleri, 2000). 5-14 Şubat 1953 tarihleri arasında V. Milli Eğitim Şurası'nda dönemin ihtiyaçlarına yönelik program hazırlanmasına, hazırlanacak programın deneme okullarında uygulanmasına, uygulama sonucunda programda gerekli düzenlemelerin yapılarak programın tüm okullarda uygulanmasına karar verilmiştir (Fer, 2020; Gültekin, 2020). Alınan kararlar sonucunda 1948 programı bütünüyle ele alınarak güncellenmiş,

güncellenen planın 1953-1954 öğretim yılında Bolu ve İstanbul'da pilot çalışması yapılmış, 1961 yılında hızlanan program geliştirme çalışmaları ile 1962'de ilkokullar için "ön program taslağı" hazırlanmıştır (Gültekin, 2020). Aslan'ın (2000) ifadelerine göre program taslağının hazırlanışında hem köy hem de şehirlerde çalışan ilkokul öğretmenleri, müdürleri, müfettişlerinin de içinde bulunduğu bir komisyon oluşturulmuş, komisyon tarafından 1948 yılından beri yapılan incelemeler ve deneme sonuçları incelenmiştir. Komisyon genel kurul olarak başladığı çalışmalarına komite (Fen ve Tabiat Bilimleri Komitesi, Matematik Komitesi vb.) olarak devam etmiş, komisyon tarafından hazırlanan taslak çoğaltılarak ilgili kurul, bazı öğretmen ve yöneticilere gönderilmiş ve görüş alınmıştır. Görüşlerle birlikte ön program taslağının redaksiyonunun yapılması için bir komisyon daha kurulmuş ve "Yeni İlkokul Programı Taslağı" oluşturulmuştur. Yeni İlkokul Programı Taslağı'nın önce denenmesi daha sonra uygulanmasına karar verilmiştir. Taslağı uygulamakla görevli illerde taslağın incelenmesi ve uygulanabilmesi için gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılmasına yönelik ortak bir görüş oluşturmak amacıyla seminerler ve kurslar verilmiş, taslağın denenmesi için gerekli araçların sağlanması, personelin geliştirilmesi ve taslağın geliştirilmesi amacıyla bir uygulama planı çerçevesinde çalışmalara başlanmıştır. Uygulama planı çerçevesinde program taslağı önce görevlendirilen 14 ilde ardından bütün illerde 5 yıl süre ile uygulanmış, taslağın değerlendirilmesi için taslak Bakanlıktaki Merkez Değerlendirme Komitesine aktarılmış, komite farklı illerden gelen temsilciler taslağı incelemiş ve il temsilcileri tarafından taslakta gerekli düzenlemeler yapılmış ve Talim Terbiye Kuruluna teslim edilmiş, plan 1968-69 öğretim yılında uygulanmıştır (Demirel, 1992).

Bu süreçler göz önünde bulundurulduğunda 1968 ilkokul programı en uzun sürede geliştirilen (Gültekin, 2020) ve bilimsel araştırmadan yararlanmış, günümüz program geliştirme anlayışını ele alan ve uzun yıllar emek verilen program olma özelliği taşımaktadır (Fer, 2020). Bununla birlikte 1968 programı en demokratik anayasa olarak bilinen 1961 programının etkisi görülmekte program uygulanmadan önce denenilen ilk program olması ve

program geliştirme süreçlerinin tam anlamıyla gerçekleşmesi açısından önem taşımaktadır (Fer, 2020).

1997 Programı

1980-1997 ilkokul programlarında program geliştirme çalışmaları ders bazında yapılmış, bu doğrultuda bilim ve teknikteki yenilikleri yakalamak amacıyla 1985, 1988 yıllarında bazı derslere yönelik ilkokul programlarında özü 1968 programı olan program geliştirme çalışmaları yapılmıştır (Gültekin, 2020). Bu derslerden biri de 1992 yılına ait Fen Bilimleri dersine ait programdır (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013).

1973'ten beri 8 yıllık olan Temel Eğitim (İlköğretim) okulları bulunmasına rağmen fiili olarak 1997'de sekiz yıllık eğitimin zorunlu hale gelmesiyle birlikte "ilkokul" ve "ortaokul" kavramları "ilköğretim okulu" kavramına dönüşmüştür (Batdal Karaduman ve diğerleri, 2021). Bu doğrultuda ilkokul programları ve ortaokul programları birleştirilmiş ve kesintisiz ilköğretime göre uyarlanmıştır (Şeker ve diğerleri, 2019). Bu doğrultuda Fen Bilimleri programı da ilköğretim düzeyinde hazırlanmıştır.

2005 Programı

Bilgi hızla ilerlemekte, uygulanmakta olan öğretim programı ile çağın gereksinimleri karşılanamamaktadır (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013). Bu hızlı ilerlemeleri yakalayabilmek, Türkiye'de benimsenen yapılandırmacılığa uygun olarak ilköğretim programları hazırlamak, Avrupa Birliği'ne girme normlarına uyum sağlamak ve yaşam boyu öğrenme anlayışları ile bu program hazırlanmıştır (Batdal Karaduman, 2021). Bu doğrultuda çocukların merkeze alındığı, ezbercilikten uzak bir anlayış benimsenmiş programda öğrencilerin öğrenmeyi öğrenmesi gerektiği vurgulanmış öğrencinin düşünmesini ve soru sormasını teşvik etmek amaçlanmış ve 2005 programı çıkmıştır (İlhan Beyaztaş ve diğerleri, 2013).

2013 Programı

Türkiye'deki eğitim süresinin gelişmiş ülkelerdeki eğitim süresinin yarısı kadar olması nedeniyle üç kademedен oluşan ve her kademenin 4 yıl olduğu zorunlu 12 yıllık eğitim sistemi olan "4+4+4 Eğitim Sistemi" ne geçilmiştir (Gültekin, 2020). Bu dönemde ilkokula ait tek tür okul programı ve öğretim programı hazırlanmıştır (Gültekin, 2020).

2018 Programı

Çobanoğlu ve Yıldırım'a (2021) göre 2005 yılından sonraki en kapsamlı programdır. Bununla birlikte programın bir başka özelliği de öğretim programında değer eğitimine vurgu yapılması ve "adalet, dostluk, dürüstlük, öz denetim, sabır, saygı, sevgi, sorumluluk, vatanseverlik, yardımseverlik" gibi kök değerlerden bahsedilmesidir (Batdal Karaduman ve diğerleri, 2021).

Bu bağlamda geliştirilen ilkokul Fen Bilimleri dersi resmi öğretim programları için araştırmancının kuramsal çerçevesinde yer alan Gültekin'in (2020) Fen Bilimleri dersi özelinde öğretim programlarını adlandırması ile ele alınmıştır. Bu doğrultuda programlar 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013 ve 2018 yıllarına ait programlardır.

Eğitimde Değişen Dinamikler ve Eğitim Programlarına Yansımaları

21. yüzyılda iş dünyası ve siyasi liderler öğrencilerin "21. yüzyıl becerileri" olarak ifade edilen becerileri öğrenmesini beklemektedir (National Research Council, 2012). Bu beceriler genellikle üst düzey düşünme becerileri, daha derin öğrenme ürünleri oluşturmak için gerekli beceriler, karmaşık düşünme ve iletişim becerileri olarak bilinmektedir (Saavedra ve Opfer, 2012). 21. Yüzyıl için Ortaklık' a (*Partnership for 21st Century Skills*) (2009) göre ise bu beceriler: Öğrenme ve Yenilikçilik Becerileri; Bilgi, Medya ve Teknoloji Becerileri; Yaşam ve Kariyer Becerileri gibi becerilerdir.

21. yüzyılda eğitimin beklentileri, eğitimde yeni yaklaşımların ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Gelen, 2017). Örneğin, eğitim sistemleri bağımsız varlıklar olarak düşünülmekten çıkıp katkıda buldukları ve etkilendikleri büyük bir ekosistemin parçası

olarak kabul edilmeye, alınan kararlar da eğitimin paydaşlarıyla (ebeveynler, işverenler, öğrenciler, toplum gibi) paylaşılmaya başlanmaktadır (Ekonomik İş birliği ve Kalkınma Örgütü [OECD], 2019). Bu doğrultuda eğitim programlarının amacı da programın öğrencilere “ne öğretmek istediği” değil, öğrencilerin “ne öğrenmesi gerektiği” olmuştur (Şeker ve diğerleri, 2020). Öğrencilerin öğrenmeye ihtiyaç duyacakları beceriler, “öğretilecek bir şey daha” olarak düşünülmeyp eğitim programlarına entegre edilmeli (Larson ve Miller, 2011), eğitim sistemleri ve programları güncellenmelidir (Tutkun, 2010). Bununla birlikte 21. yüzyıl becerilerinin doğrudan öğretme-öğrenmeyi etkilemesi ile (Larson ve Miller, 2011) odak nokta öğrenme çıktıları ve akademik başarıların ötesine geçip öğrencilerin refahları ve öğrenme deneyimlerine, eğitim programlarının modeli de statik modelden dinamik modele doğru kaymaktadır (OECD, 2019). Başka bir deyişle başarı odaklı eğitim, standartlaştırılmış eğitim programları ve öğretim uygulamaları da gündemden düşmektedir (Ornstein ve diğerleri, 2016). Bu doğrultuda 21. Yüzyıl için Ortaklık’a göre (2009) bu beceriler programlara entegre edilirken;

Temel konular ve disiplinlerarası temalar bağlamında ayrı ayrı öğretilmeli, içerik alanlarında uygulama ve öğrenmeye yetkinlik temelli bir yaklaşım sağlanmalı, teknoloji, sorgulama ve problem temelli yaklaşımlar ve üst düzey düşünme becerileri gibi yenilikçi yöntemlerle desteklenmeli, toplum kaynakları ve okulun şartlarının ötesine entegrasyonu teşvik edilmelidir. (Partnership for 21st Century Skills, 2009, s.8)

CSCNEPA (*Curriculum Standing Committee of National Education Professional Associations*)’ya (2006) göre 21. yüzyılda insanlar su ve enerji kıtlığı, küresel ısınma ve salgın hastalıklar (örneğin, AIDS ve Kuş Gribi) gibi faktörler nedeniyle çevresel bozulmalar ve küresel sorunlarla karşı karşıyadır. Örneğin, birçok ülkeyi etkileyen COVID-19 (Koronavirüs) pandemisi, pek çok alanda olduğu gibi eğitimde de değişime ve dönüşümlere neden olmaktadır (Kırmızıgül, 2020). Halihazırda uzaklaşmaya başlanan merkeziyetçi eğitime (Tutkun ve Aksoyalp, 2010) sahip eğitim sistemlerinin bu pandemide olduğu gibi hızlı karar verilmesi gereken durumlarda zorluklar yaşayacağı, bu doğrultuda salgın sırasında ve sonrasında eğitimin sistemli bir şekilde değişeceği düşünülmektedir (Erdoğan,

2021). OECD (2020) COVID-19 pandemisinin eğitimdeki yarattığı dönüşümleri ve okullaşmanın geleceğini çeşitli senaryolarla ifade etmiştir.

Su ve enerji kıtlığı, küresel ısınma ve salgın hastalıklar gibi sorunlara küresel çözümler üretebilmek için uluslararası iş birliği ile yerel ve dünya çapında çevre konusunda sağlam bilgiye sahip bireyler yetiştirmek gerekmektedir (CSCNEPA, 2006). Bireylerin bilgi edinmesinin temel yollarından biri “okumak”tır (Ateş ve Aşçı, 2021). Okuması yazması olan ya da öğrenimi olan kişi “okur-yazar”, okur-yazar olma durumu ise “okuryazarlık” (Yılmaz,1989) olarak bilinmektedir. Okuryazarlık çeşitli bağlamlarda etkili bir şekilde okuma ve yazmayı ifade etmek için kullanılmaktadır (Pilgrim ve Martinez, 2013). Bu doğrultuda okuryazarlık bireylerin bir dile ait yazılı işaretleri tanınması, okuması ve anlamasıyla başlamakta, genel olarak ise okuma, yazma ve anlama becerilerinden oluşmaktadır (Güneş, 2019).

Perry (2012) dilin her zaman kültürel bir bağlam içerisinde ortaya çıktığını ve onun etrafında şekillenerek sosyal dünyadan ayrı düşünülemediğini ifade ederek okuryazarlığın Vygotsky'nin çalışmalarına dayanan sosyokültürel yaklaşımlardan etkilendiğini savunmuştur. Bu doğrultuda Castell ve Luke (1988) da “okur-yazar” olunması için kültürel açıdan önemli bilgilerin kodlandığı süreçler üzerinde ustalaşmak gerektiğini ifade etmiştir. Okur-yazar olma durumunun ustalaşma süreci göz önünde bulundurulduğunda Freebody ve Luke'a (1990) gere tatmin edici düzeydeki bir okuryazarlığı tanımlamak için okuyucu farklı sorular sorduğu dört farklı role girmektedir: (1) Kod Kırıcı (Bunu nasıl çözebilirim?), (2) Metin Katılımcısı (Bu ne anlama geliyor?), (3) Metin Kullanıcısı (Bunun içinde, burada ve şu anda ne yapmalıyım? , (4) Metin Analisti (Bütün bunlar bana ne yapar?).

- (1) Başarılı bir okuyucu olmak için bireylerin başarılı bir şekilde bireylerin yazılı kodların teknolojisinin kullanılması gerekmektedir. Sembol ve sesler arasında ilişkinin doğası ve bu ilişkinin bağlamı bunu gerektirmektedir.
- (2) Anlama sürecindeki okuyucu metnin anlaşılmasını sağlayan yönlerini metindeki unsurlar ve ön bilgileri birbirine bağlayarak çıkarım yapmaya çalışır.
- (3) Metinlerin anlamlarının ve olası anlamlarının ne anlama geldiğini sosyal deneyim ve etkileşimler yoluyla öğrenir.
- (4) Eleştirel okumanın genişletilmiş hâli olarak da düşünülebilir,

Yalnızca okuryazarlığın ne kadar geliştiğine önem verilmesi, hem bireysel hem de sosyal boyutların ele alınmasını geride bırakır ve okuryazarlığın bir içeriği ve bağlamı olmayan, beceriye özgü bir yeterlik olarak görülmesini sağlamaktadır. Oysa okuryazarlığın önemi bilgi türündeki değişikliklerle birlikte değişmektedir (Castell ve Luke, 1988).

21. yüzyılda dijital teknolojilerle birlikte her türlü bilgi yayılmaya başlamış (OECD, 2021), insanların iletişim kurma, bir şeyin anlamını ifade etmek için anlamı temsil etme biçimleri, anlamı temsil etmek için kullandıkları araçlar değişmeye başlamış, bilim ve teknolojiye hızlı değişimlerle birlikte dünya artık daha görsel hale gelmiş, kelimeleri anlamak kadar görüntüleri de anlamak önemli olmuştur (Rintaningrum, 2009).

Okuryazarlığın tanımı da bireylerin herhangi bir anlamı iletmesi için teknolojik araçlardaki gelişmeleri kullanarak anlamı farklı yollarla iletmesi ve çoklu ortamlarda kendisine sunulan anlamları kavraması etkili olmuştur (Pilgrim ve Martinez, 2013). Örneğin, Frankel ve diğerleri'ne (2016) göre okuryazarlık "sosyal olarak konumlandırılmış uygulamalar bağlamında çok modlu metinlerle etkileşim ve katılım yoluyla anlamı çıkarmak, inşa etmek, bütünleştirmek ve eleştirmek için okuma, yazma ve sözlü dili kullanma süreci" (s.7) olarak tanımlamaktadır.

Bu noktada bireylerden daha fazla beceriye sahip olmaları beklenmiştir (Rintaningrum, 2009). UNESCO (2018) bu becerilerle birlikte okuryazarlığı "çeşitli bağlamlarla ilgili yazılı ve basılı materyalleri kullanarak tanımlama, anlama, yorumlama, yaratma, iletişim kurma ve hesaplama yeteneği" olarak tanımlamıştır. Mete (2020) ise okuryazarlığı kısaca "okuma ve yazmanın yanında hayatın her alanında bilgiye ulaşma, onu anlamlandırma, kullanma ve iletme" (s.110) olarak tanımlamıştır. Öyle ki "okuryazarlık" artık okuma ve yazma becerilerinin ötesine geçerek (Ateş ve Aşçı, 2021) bilgiyi yapılandırmak ve doğrulamakla ilgili olmuş (OECD, 2021) ve bilgiye erişmenin en temel yollarından biri hâline gelmiştir (Ateş ve Aşçı, 2021). Örneğin OECD'ye (2021) göre COVID-19 sürecinde karşılaşılan bilgilerin doğruluğunu ayırt etmekte zorlanılmış ve bu noktada okuryazarlıktan yararlanılmıştır (Kurudayıoğlu ve Tüzel, 2010). Kellner'a (2001) göre okuryazarlık

“dünyanın metnini okumayı okumak ve yorumlamak, çatışmaları ve krizleri başarılı bir şekilde yürütmek müzakere etmek için bilgi ve beceri kazanmak”tır. İnsanların yerel, ulusal ve küresel ekonomiye, kültüre ve yönetime katılmaları için koşuldur.

Okuryazarlığın anlamının geçirdiği bu değişimle birlikte birçok kişi okuma-yazma bilse de “okuma yazma bilmeyen” kategorisine girmektedir (Rintaningrum, 2009). Bu durumda devrim niteliğinde bir anlayışla okuryazarlık artık sahip olduğumuz ya da olmadığımız bir varlık olarak düşünülme yerine sosyal bir uygulama olarak (Harste, 2003) düşünülmelidir. Öyle ki okuryazarlık bireysel açıdan bireyin bilgi ve potansiyellerini geliştirmeleri, hedeflerine ulaşmaları, sosyal açıdan ise içinde bulunduğu topluluklara ve topluma katılımını sağlamaktadır (UNESCO, 2018). Okuryazarlık artık okuryazar olup olmama durumları gibi bir kategoriye ifade etmekten ziyade okuryazar olmanın derecesini ifade etmektedir (Kurudayıoğlu ve Tüzel, 2010).

Kellner’a (2001) göre eğitim ve okuryazarlık bağlantılıdır. Okuryazarlık sosyal olarak inşa edilmiş iletişim ve temsil biçimlerini etkili bir şekilde kullanmayla ilgili yeterliklerin kazanılmasıyla ilgilidir ve okuryazarlık öğrenildiğinde bu yeterliğe ulaşılır. Okuryazarlıklar çeşitli kurumsal söylemler ve uygulamalarla ilgili eğitimsel ve kültürel uygulamalarla sosyal olarak inşa edilir. Okuryazarlık yerel ya da ulusal bir sorun değil, evrensel bir sorundur (Keefe ve Copeland, 2011).

UNESCO’ya (2005b) göre hiçbir standart uluslararası tanım okuryazarlığın tüm yönlerini kapsamaz ve nitekim okuryazarlıkla ilgili birçok anlayış vardır. Keefe ve Copeland (2011) hiçbir zaman kapsayıcı ve mükemmel bir okuryazarlık tanımı yapılamayacağını bu nedenle tanımın kapsamı gereken belli başlı ilkeler geliştirmenin önemli olduğunu savunmuşlar ve beş ilke oluşturmuşlardır:

1. Herkes okuryazar olabilme yeteneğine sahiptir.
2. Okuryazarlık bir insan hakkıdır ve insan deneyiminin bir parçasıdır.
3. Okuryazarlık yalnızca bireysel bir özellik değildir. Başkalarıyla bir bağlantı (ilişki) gerektirir ve oluşturur.
4. Okuryazarlık iletişim, tema ve tüm bireyler için etkileşimin mümkün olduğu eklentisini içerir; okuryazarlık güçlenmeye yol açma potansiyeline sahiptir.

5. Okuryazarlık, toplumdaki her bireyin kolektif sorumluluğudur; yani bilgi iletmek ve almak için tüm insani iletişim biçimleriyle anlam kazanmayı geliştirmek (Keefe ve Copeland 2011, s.97)

Wickens ve Sandlin (2007) Dünya Bankası (*World Bank*) ve UNESCO'nun okuryazarlığı ve okuryazarlığın hedeflerini, okuryazarlık konusunda hangi varsayımlara sahip olduklarını araştırmışlardır. Dünya Bankası işgücü piyasası ve bireysel verimlilikle ilişkili geleneksel işlevsel terimlerle ifade ederken; UNESCO temel işlevselliğe ve hayatta kalmaya dayalı işlevsel bir okuryazarlıktan, kişisel ve sosyal güçlendirmeye dayalı, farklı uygulamalar gerektiren, belirli bağlamlara gömülü sosyokültürel bir bakış açısına doğru kaymaktadır. Araştırmanın konusu kapsamında hayatta kalmaya dayalı bu okuryazarlık anlayışını içinde barındıran "gıda okuryazarlığı" kavramı ele alınacaktır.

Gıda Okuryazarlığı

Gıda okuryazarlığı kavramı çoğu zaman beslenme okuryazarlığı kavramı yerine kullanılmaktadır. "Gıda okuryazarlığı" ve "beslenme okuryazarlığı" kavramlarının sağlık okuryazarlığı kavramından ortaya çıktığı düşünülmektedir (Velardo, 2015; Vettori ve diğerleri, 2019; Renwick, n.d.). Sağlık okuryazarlığı "yaşam boyunca yaşam kalitesini korumak ve iyileştirmek için sağlık bakımı, hastalıkların önlenmesi, sağlığın teşvik edilmesi ve geliştirilmesi ile ilgili günlük yaşamda kararlar alma, bu kararları almak için sağlıkla ilgili bilgilere erişme, bu bilgileri anlama, değerlendirme ve uygulama konusundaki bilgi, motivasyon ve yetkinlikler" ile ilgilidir (WHO Europe, 2013, s.4). Bu kavram "bireylerin bireysel ve toplumsal sağlığı iyileştirmeleri amacıyla yaşam tarzlarını ve koşullarını değiştirerek harekete geçmeleri için gerekli bilgi düzeyine, becerilere ve güvene ulaşmaları" olarak tanımlanabilir (WHO, 1998). Genel anlamda kavramın kapsamını sağlığa yönelik davranışlar ve sağlık sonuçları oluşturmaktadır (Vamos ve diğerleri, 2021).

Gıda okuryazarlığı ise gıda ve beslenme ile ilgili bilgi, beceri ve davranışları ifade etmek için kullanılmaktadır (Tabacchi ve diğerleri, 2020). Bu kavram beslenme önerilerine uygun, tutarlı ve düzenli bir şekilde beslenmek amacıyla gıdanın günlük yaşamda kullanıldığı aktiviteleri tanımlamak için ortaya çıkmıştır (Vidgen ve Gallegos, 2014). Sağlık

okuryazarlığının gıda ile ilgili alanları bu bağlamda gıda okuryazarlığı kapsamında ele alınabilmektedir (Vamos ve diğerleri, 2021).

Beslenme okuryazarlığı ise gıdalara ve beslenmeyle ilgili doğru veriye erişme, veriyi analiz etme, doğru kararlar alıp uygulama, sağlıklı beslenme alışkanlıklarını kalıcılaştırma ve genel anlamda sağlıklı gıda seçimi, tüketimi, beslenmenin sağlığa olan etkileri konusundaki var olan bilgi, yetenek ve davranışlar bütünü olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve diğerleri, 2021). Bu bağlamda sağlık okuryazarlığının gıda ile ilgili alanları aynı zamanda beslenme okuryazarlığı kavramı ile de ilişkilidir (Velardo, 2015). Gıda okuryazarlığı ve beslenme okuryazarlığı birbirleri yerine kullanılsa da aslında bu iki kavram ile ilgili ortak bir fikir bulunmamaktadır (Velardo, 2015). Karause ve diğerlerine göre (2016) beslenme okuryazarlığı temel olarak beslenme bilgilerini elde etmek ve anlamak için gerekli yetenekler olarak tanımlanırken gıda okuryazarlığı daha geniş bir teorik ve pratik bilgi ve beceri yelpazesi kapsamında tanımlanmaktadır. Örneğin Nanayakkara ve diğerleri (2018) gıda okuryazarlığının en az 4 ana alanı içerdiğini ifade etmektedir: (1) Üretimden Atığa Gıda Sistemi, (2) Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi, (3) Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler), (4) Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi.

Şekil 1

Gıda Okuryazarlığının Alanları



Bu doğrultuda gıda okuryazarlığının kapsamı beslenme okuryazarlığının kapsamından daha karmaşık ve büyük bir alanı kapladığı söylenebilir. Gıda, beslenme ve

sağlık okuryazarlıklarının aralarındaki ilişkiyi Benn (2014), Renwick (n.d.) ve Karause ve diğerleri (2016) farklı şekillerde açıklamıştır. Benn'e (2014) göre "beslenme okuryazarlığı" genellikle "beslenme" ve "sağlık" anlayışında kullanılmakta bu nedenle daha karmaşık bir yapıdaki "gıda okuryazarlığının dar bir anlayışını; "gıda okuryazarlığı" da dar bir sağlık anlayışının bir bileşenini oluşturmaktadır. Sağlık okuryazarlığının gıdayla ilgili alanlarıyla ilişkili olan gıda ve beslenme okuryazarlığı birlikte halk sağlığı ve çevre sağlığının oluşmasını, bireylerin beslenme kalitesinin artırılmasını sağlamaktadır (Vettori ve diğerleri, 2019). Bu bağlamda Renwick'e göre (n.d.) ise sağlık okuryazarlığı ve beslenme okuryazarlığı gıda okuryazarlığının alt kümesi olarak kabul edilmektedir. Sonuç olarak Karause ve diğerlerinin (2016) de ifade ettiği gibi bu kavramlar sağlık okuryazarlığının farklı ve birbirini tamamlayan biçimlerini oluşturmaktadır.

"Sağlık okuryazarlığı" kavramına ilk olarak 1974'te "Sosyal Politika Olarak Sağlık Okuryazarlığı (Health Education as Social Policy)" adlı çalışmada yer almıştır (Yıldırım ve Keser, 2015). Bu çalışmada, sağlık eğitimi için politika hedefleri verilmiş, bu hedefler arasında sağlık okuryazarlığı standartlarının K-12 düzeyinde belirlenmesi ve standardın altındaki okullarda sağlık eğitiminin verilmesi amacıyla programların geliştirilmesine yönelik hedefe yer verilmiştir (Simonds, 1974). "Gıda okuryazarlığı" ise ilk olarak 1992 yılında yayınlanmış, tanımı 1995'te, beslenme okuryazarlığının tanımı ise 2001'de literatüre girmiştir (Vettori ve diğerleri, 2019). Bu kavramlar için yapılan tanımlar ilk olarak bireysel bir bakış açısıyla yapılmış daha sonra Nutbeam'in üç okuryazarlık düzeyi ile tanımlanmıştır (Vettori ve diğerleri, 2019). Nutbeam'e (2000) göre "Temel/İşlevsel Okuryazarlık, İletişimsel/Etkileşimli Okuryazarlık ve Eleştirel Okuryazarlık" olmak üzere okuryazarlığın farklı düzeyleri bireylerin konuya ilişkin özerkliğinin ve bireysel gücünün fazla olduğunu göstermektedir. Okuryazarlık düzeyleri ile sağlık okuryazarlığı, beslenme okuryazarlığı ve gıda okuryazarlığı kapsamındaki okuryazarlık düzeyleri Tablo 3'te "Sağlık Okuryazarlığı, Beslenme Okuryazarlığı ve Gıda Okuryazarlığı Düzeyleri" yer almaktadır.

Tablo 3

Sağlık Okuryazarlığı, Beslenme Okuryazarlığı ve Gıda Okuryazarlığı Düzeyleri

Okuryazarlık Düzeyleri	Sağlık Okuryazarlığı	Beslenme Okuryazarlığı	Gıda Okuryazarlığı
Temel/İşlevsel Okuryazarlık:	İşlevsel Sağlık Okuryazarlığı:	İşlevsel Beslenme Okuryazarlığı	İşlevsel Gıda Okuryazarlığı:
Günlük yaşamda karşılaşılan durumlarda etkili bir şekilde işlev görebilmek için temel düzeydeki okuryazarlık becerileri	Olgusal sağlık bilgilerini elde etme, anlama ve kullanma becerisi. Örneğin: Sağlık sorunları bilgisi, Sağlık risklerine ve sağlık sisteminin nasıl kullanılacağına yönelik olgusal bilgiler	Olgusal beslenme bilgisi elde etme ve beslenme anlayışı oluşturmaya yönelik anlayış geliştirme becerisi. Örneğin: Sağlığı iyileştirecek ve iyileşmesini engelleyebilecek faktörler bilgisi, sağlıklı beslenmenin bileşenleri, iyi beslenmenin yararları ve sağlıklı bir menü hazırlamak için gerekli bilgileri elde etme.	Gıda ve/veya beslenme ile ilgili bilgi edinme, anlama, öğrenme ve kullanma becerisi. Örneğin: Besin piramidi, gıdaların besin içeriği, sağlıklı ve sağlıksız gıdalar, yiyeceklerin nasıl satın alınacağı, hazırlanacağı, pişirileceği, yetiştirileceği hakkındaki bilgileri edinme, anlama, öğrenme ve kullanma becerisi.
İletişimsel/Etkileşimli Okuryazarlık	Etkileşimli Sağlık Okuryazarlığı	Etkileşimli Beslenme Okuryazarlığı	Etkileşimli Gıda Okuryazarlığı
Sosyal becerilerle birlikte günlük aktivitelere aktif olarak katılmak, farklı iletişim biçimlerinden bilgi ve anlam çıkarmak, değişen koşullara yeni bilgiler uygulamak için kullanılabilir bilşsel okuryazarlık becerileri.	Sağlığı iyileştirecek şekilde hareket etme, etkileşim kurma ve bu amaçlarla ilgili sağlık bilgilerini elde etmek, sağlamak ve uygulamak için farklı iletişim becerileri geliştirmeye yönelik beceriler. Örneğin:Günlük yaşamda sağlıkla ilgili aktif rol alma.	Sağlıklı beslenmeye yönelik beslenme bilgisini sosyal, kültürel ve çevresel bağlamında beslenme seçimlerine yansıtma becerisidir. Örneğin: Bir süpermarkette sağlıklı atıştırmalıklar seçmek, sağlıklı yiyecekler hazırlama	Gıda ile ilgili konularda başkalarıyla etkileşimde bulunmaya, gıdaları değiş tokuş yapmaya, paylaşmaya ve bu konularla ilgili başkalarıyla iletişim kurmaya ve tartışmaya yönelik becerilerdir. Örneğin:Başkalarıyla birlikte yemek yapmak, bahçeyle uğraşmak, yeni yiyeceklerin tadına bakmak, oyunlar ve ev etkinlikleri gibi etkileşimli ortamlarda aktif olarak yer almak

Eleştirel Okuryazarlık	Eleştirel Sağlık Okuryazarlığı	Eleştirel Beslenme Okuryazarlığı	Eleştirel Gıda Okuryazarlığı
Sosyal becerilerle birlikte bilgiyi eleştirel bir şekilde analiz etmek ve bu bilginin yaşanan olay ve durumlar üzerinde daha fazla kontrolünü sağlamak için uygulanabilen üstbilişsel düzeydeki beceriler.	Sağlık bilgilerini ve tavsiyelerini eleştirel olarak değerlendirme ve bunlar üzerine düşünme becerileri. Örneğin: Sağlıkla ilgili COVID-19 haberini değerlendirme	İyi beslenmenin önündeki engellere yönelik artan farkındalıkla bu yöndeki eylemlere yönelik eleştirel değerlendirme becerileridir. Örneğin: Beslenme ve sağlıkla ilgili köklü sosyo-kültürel normlara meydan okumak,	Gıdayla ilgili bilgileri analiz etme ve gıdaya yönelik kararlar verme becerisi Örneğin: Gıda sisteminin karmaşık yapıdaki üretim ve dağıtım sürecini anlamak, sosyal belirleyicilerin gıda seçimi ve diyet davranışı üzerindeki etkisini tanımak, gıda seçimi ve diyet davranışının duygusal ve kültürel yönlerini kabul etmek, gıda seçimleri ve algıları üzerinde medyanın etkisini anlamak, gıda seçimlerinin bireyler üzerindeki etkisini anlamak.

(Karause ve diğerleri, 2016; Kelly ve Nash, 2021; Nutbeam, 2000; Velardo, 2015)'dan uyarlanarak oluşturulmuştur.

Gıda okuryazarlığı kavramının kullanım alanları giderek artmıştır (Vidgen ve Gallegos, 2014). Örneğin, endüstri, halk sağlığı beslenme kuruluşları, politika yapımcılar tarafından ev yapımı gıda üretimi, gıdayı pişirme, gıda bilimi, güvenliği ve pazarlamasına kadar birçok alanda kullanılmıştır (Thompson ve diğerleri, 2021). Çiftlikten tabağa giden karmaşık yolu yansıtmakla birlikte tedarik zinciri, sağlıklı gıdaların seçimi, beslenme kavramları, ve yemek pişirme gibi konuları kapsamaktadır (Amin ve diğerleri, 2018). Gıda okuryazarlığının birçok ülke tarafından yapılan ve birçok bağlamı kapsamı içeren tanımlamaları yapılmış fakat bu konuda ortak bir tanıma varılamamış (Renwick, n.d.; Thompson ve diğerleri, 2021; Vidgen ve Gallegos, 2014),

Gıda okuryazarlığının en çok kullanılan tanımı Vidgen ve Gallegos'a ait olan tanımlanmıştır (Thompson ve diğerleri, 2021). Vidgen ve Gallegos'a (2014) göre gıda okuryazarlığı "bireyleri, aileleri, toplulukları veya ulusların değişim yoluyla diyet kalitesini korumak ve zaman içinde diyet direncini güçlendirmek için güçlendiren yapı iskelesidir." (s.54). Bu ihtiyaçları karşılamak ve gıda alımını belirlemek için yiyecekleri planlamak,

yönetmek, seçmek, hazırlamak ve yemek için gerekli olan birbiriyle ilişkili bilgi, beceri ve davranışlar bütününden oluşur. Yapılan tanımdan da anlaşılacağı üzere Vidgen ve Gallegos (2014) gıda okuryazarlığını “beslenme” bağlamında aldığı çalışmasında, gıda okuryazarlığının bileşenlerini başka bir ifadeyle tanımlayıcılarını dört alanda gruplandırmıştır:

1. Plan ve Yönetim (*Plan and Manage*):

1.1. Gıda için parayı ve zamanı önceliklendirin.

1.2. Gıda alımını planlayın. Böylece şartlar ve ortam değişse de gıdaya bir kaynaktan düzenli olarak erişilebilir.

1.3. Gıdaya yönelik kararlar verirken gıda ihtiyaçlarını (beslenme, tat alma, açlık), mevcut kaynaklarla (zaman, para, beceri, ekipman) dengeleyen kararlar verin.

2. Seçim (*Select*):

2.1. Birçok kaynağın avantajı ve dezavantajını bilerek gıdaya birden çok kaynak ile erişim.

2.2. Bir gıda ürününün “ne” olduğunu, “nereden” geldiğini ve “nasıl” saklanacağını ve kullanılacağını belirleme.

2.3. Gıdanın kalitesini yargılama

3. Hazırlama (*Prepare*):

3.1. Mevcut gıdalardan lezzetli bir yemek yapmak,

(Mevcut olan herhangi bir yiyecekten lezzetli bir yemek yapın. Bu, yaygın olarak bulunan yiyecekleri hazırlayabilmeyi, ortak mutfak ekipmanlarını verimli bir şekilde kullanabilmeyi ve yiyecek ve malzemelerle deneyler yapmak için (yazılı veya yazılı olmayan) tarifleri uyarlamak için yeterli beceri repertuarına sahip olmayı içerir.)

3.2. Güvenli gıda hijyeni ve kullanımının temel ilkelerini uygulayın.

4. Yeme (*Eat*):

4.1. Gıdaların bireyin iyi olma hali üzerinde bir etkisi olduğunu anlayın.

4.2. Bireysel gıda alımını dengeleme ihtiyacının farkında olun.

4.3. Yiyecek alımını kişisel olarak dengeleme ihtiyacının farkında olun. Sağlık için dahil edilecek gıdaları ve kısıtlanacak gıdaları, bu gıdaların ve uygun porsiyon boyutunu ve sıklığını bilmeyi içerir.

4.4. Sosyal bir şekilde katılın ve yemek yiyin. (Vidgen ve Gallegos, s. 55)

Block ve diğerleri (2011) hâkim olan “Gıda=Beslenme=Sağlık” paradigmasının “sağlık için gıda” paradigması olduğunu ifade etmiş, bu paradigmanın “iyi olma hali için gıda” olarak yeni paradigmaya kayması gerektiğini ifade etmiştir. Bu paradigma gıda ile hem bireysel hem de toplumsal düzeyde psikolojik, fiziksel, duygusal ve sosyal ilişkiler

kurulmasını amaçlamaktadır. Bu amaca ulaşmak için birincil alanlardan biri de gıda okuryazarlığıdır. Bu doğrultuda gıda okuryazarlığının üç ana bileşeni olduğu ifade edilmiştir: (1) kavramsal ya da bildirimsel bilgi, (2) prosedürel bilgi, (3) bilgiyi kullanma, uygulama veya kullanma yeteneği, fırsatı ve motivasyonu.

- (1) Kavramsal ya da bildirimsel bilgi: Gıda, gıdanın kaynakları, beslenme gerçekleri ve gıda ve beslenmeyi içeren diğer bilgi edinme ve kavrama faaliyetlerini okumayı ve bilgi edinmeyi içerir.
- (2) Prosedürel bilgi: Gıda alışverişi ve hazırlama becerileri dahil olmak üzere, bu tür bilgilerin gıdaya karar verme sürecine uygulanmasını içerir. Belirli bir bağlamda meydana gelen gıdayla ilgili olayları, eylemleri veya rutinleri (taze bir brokoli nasıl alınır, hazırlanır ve sotelenir) yönelik gıda senaryoları içerir.
- (3) Bilgiyi kullanma, uygulama veya kullanma yeteneği, fırsatı ve motivasyonu: Gıda ile ilgili bilgileri çeşitli bağlamlarda tanımlama, anlama, yorumlama, iletme ve kullanma becerisini, fırsatını ve motivasyonunu içerir.

Okul öncesi çağındaki çocuklar gıda, besin ve enerji kavramlarını kavrayabilir, sağlıklı ve sağlıksız gıdaları belirleyebilir, çevresindeki yetişkinleri ve öğretmenleri gözlemleyerek bu konuda bilgi edinebilir ve bu nedenle okul öncesi dönemde verilen beslenme eğitimi öğrencilerin bilgi ve becerilerini geliştirmelerine destek olmaktadır (Tabacchi ve diğerleri, 2020). Okul öncesi dönemdeki çocuklar işlem öncesi dönemde oldukları için yiyecekleri ve atıştırmalıkları ayırt edemezler, besinlerin doğrudan mideye gittiğini düşünürler, besinlerin neden sağlıklı olduğunu açıklayamazlar, gıda çevremizi okuyabilmek ve gıda sistemlerinin ekosisteme verdiği zararı görebilmek için gıda okuryazarı olmak önemlidir (Renwick, n.d.). Okul gıda okuryazarlığı eğitimi, vatandaşlar ve gıda sistemi arasındaki ilişkiyi yeniden kurmak için önemli bir rol oynamaktadır (Nanayakkara ve diğerleri, 2018).

Benn'e (2014) göre gıda okuryazarlık düzeyleri okul bağlamında "*bildung*" olarak ifade edilebilir ve "*bildung*" "bilmek, yapmak, anlamak, istemek ve olmak" olmak üzere beş yeterlik düzeyi ile açıklanabilir. Bu düzeyler Tablo 4'te açıklanmıştır.

Tablo 4*“Bildung” Düzeyleri*

Yeterlikler	Amaçlar	Örnekler
Bilmek	Tutarlılığın anlaşılması (bilme)	Sağduyu ve karar verme becerisi (örneğin, tüketim ve sağlık arasındaki uyumu bilmek.)
Yapmak	Günlük yaşam yetenekleri (yetenekli ve başa çıkabilme yeteneği)	Pratik ve teknik yetenekler (örneğin, gıdayla ilgili günlük yaşam problemleri ile başa çıkmak, gıdayı seçmek ve hazırlamak.)
Hissetmek	Yetkinlikleri sezmek, tüm duyularla deneyimlemek ve kelimelere dökebilmek	Duyusal yetenekler, yemek cesareti (örneğin, yetiştirme, pişirme ve tatma yoluyla gıda algıları.)
İstemek	Sorumluluk ve isteklilik (katılım ve eylem)	Vatandaşlık ve demokrasi (örneğin, toplumdaki genel gıda sorunlarının çözümüne katılmak.)
Olmak	Dikkatli olma (ilgi ve bakım)	Kendi tüketimi, diğer insanlar ve çevre hakkında etik düşünceler (örneğin, ilgi ve bakımı yansıtan seçimler.)

Alan yazından hareketle gıda okuryazarlığı ile ilgili ortak bir tanımının henüz yapılamadığı ve farklı araştırmacıların gıda okuryazarlığına yönelik farklı yeterlikler ya da bağlamlar belirlediği görülmektedir. Bu araştırma kapsamında incelenecek olan programlarda müfredatların olması ve müfredatların araştırma kapsamında arka arkaya öğretilecek konu listesi olarak yer alması nedeniyle hem öğretim programları hem de müfredatlarda kullanılabilecek olan Nanayakkara ve diğerleri'nin (2018) gıda okuryazarlığının en az dört alanı içerdiğini ifade ettiği; (1) üretimden atığa gıda sistemi, (2) sağlık ve esenliğe gıda etkisi, (3) sosyal, ekonomik, kültürel, çevresel ve politik faktörleri içeren gıda sisteminin geniş bağlamı, (4) gıdayla ilgili davranış/beceri gelişimi alanları kapsamında incelenmiştir.

İlgili Araştırmalar

Araştırmada Eylül 2020-Haziran 2023 tarihleri aralığında YÖK Tez, Proquest, GoogleScholar, ScieceDirect, ERIC, ResearchGate, ULAKBİM gibi veri tabanları ve indekslerde “gıda okuryazarlığı”, “gıda eğitimi”, “gıda okuryazarlığı programları” gibi

anahtar kelimeleri ile yapılan araştırmalar sonucunda ulaşılan bazı araştırmalarla ilgili detaylı bilgiler aşağıda verilmiştir.

Yılmaz (2020), yürütmüş olduğu “Gıda Okuryazarlığı: Bileřenlerin tespiti, tanımlanması ve öğretim programlarındaki yeri” isimli yüksek lisans tezinde gıda okuryazarlığının bileşenlerini belirlemeyi, tanımını yapmayı ve belirlenen gıda okuryazarlığı bileşenlerinin öğretim programlarında yer alma durumlarını tespit etmeyi amaçlamıştır. Araştırma yöntem olarak karma araştırma yöntemi ve desen olarak karma araştırma yöntemleri desenlerinden açıklayıcı sıralı karma desen ile yürütülmüştür. Bu doğrultuda önce nicel daha sonra nitel boyut ele alınmıştır. İlk boyut olan nicel boyutta gıda okuryazarlığının bileşenlerinin tespit edilmesi amaçlanmış, bu amaçla gıda okuryazarlığına yönelik literatür taranarak bileşenlere yönelik madde havuzu bulunan bir anket oluşturulmuştur. İki aşamalı anketin ilk aşamasında maddenin gıda okuryazarlığının bileşeni olma durumunun “Kesinlikle gıda okuryazarlığı bileşeni değildir, gıda okuryazarlığı bileşeni değildir, kararsızım, gıda okuryazarlığı bileşenidir, kesinlikle gıda okuryazarlığı bileşenidir” olmak üzere karar verildiği 5’li likert alanı ve maddenin türünün “bilgi, beceri, değer, tutum, davranıştan” hangisi ile ilgili olduğunun belirtildiği bir alan bulunmaktadır. Anket farklı disiplinlerdeki uzmanlara e posta ile gönderilerek (14 farklı alanda ve öğretim programlarını inceleyen okul öncesi, hayat bilgisi, fen bilimleri, beden eğitimi, halk sağlığı ve biyoloji alanlarında görev yapan akademisyenler) Delphi tekniği ile görüşleri toplanmış, birinci aşamadaki veriler ile maddelerin gıda okuryazarı olma durumlarını “gıda okuryazarlığının bileşenidir, gıda okuryazarlığının bileşeni değildir.” sečeneklerinden oluşan ve her bir maddenin gıda okuryazarlığının hangi boyutuyla (planlama ve yönetim, sečenim, hazırlama, tüketim ve diğer) ilişkili olduğunun belirtildiği ikinci bir alanın bulunduğu anket form çevrimiçi uygulamalarla uygulanmıştır. Araştırmanın nitel boyutunda ise belirlenen boyutlara göre gıda okuryazarlığının öğretim programlarındaki yerini belirlemek amacıyla mevcut okul öncesi, hayat bilgisi, fen bilimleri, beden eğitimi ve spor, beden eğitimi ve oyun, sağlık bilgisi ve trafik kültürü ve biyoloji öğretim programlarına ait dokümanlar Talim Terbiye

Kurulu Başkanlığı internet sitesinden erişim sağlanarak ulaşılmıştır. Araştırmanın sonunda planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve tüketim boyutlarını içeren 75 madde belirlenerek bu doğrultuda gıda okuryazarlığı; “bireyin enerji ve besin öğeleri ihtiyacını karşılayacak düzeyde besin alımına yönelik olarak planlama ve yönetim, seçim, hazırlama ve tüketim süreçlerini kapsayan birbiriyle ilişkili bilgi, beceri, tutum, değer ve davranışlar bütünü olarak” (s.104) tanımlanmıştır. İncelenen öğretim programlarında gıda okuryazarlığın belirlenen kapsamda ve sarmal bir yapıda ele alınmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Amin ve diğerleri (2018) “Identifying Food Literacy Educational Opportunities for Youth” adlı çalışmada gençler için gıda okuryazarlığı eğitim fırsatlarının belirlenmesi amacıyla bir çalışma yürütmüşlerdir. Gençlerin beslenme alışkanlıkları ile ilgili yapılan çalışmalar, gıda okuryazarlığının çok boyutlu bir kavram olduğunu ortaya çıkarmıştır. Gıda okuryazarlığı ile ilgili çalışmalar genellikle yetişkinler ve ergenler ile yapıldığından bu çalışmada ilkokulda öğrenim gören (9-12 yaş) altı çocukla odak grup görüşmesi yapılmıştır. Görüşmeler içerik analizi kullanılarak incelenmiş, analiz sonucunda 5 tema ortaya çıkmıştır. Bu temalar; gıda ile ilgili kavramlar, gıdanın güvenliği ve tazeliği, gıdanın yetiştiği ortam, pişirme ortamı ve yemek hazırlama becerileridir. Çocuklarla yapılan odak grup görüşmelerinde ortaya çıkan temalar, çocukların algılanan gıda okuryazarlığı becerileri ve bilgilerinin yanı sıra gıdanın olduğu ortamlara (okul, ev vb.) ilişkin önemli bilgiler de sağlamıştır. Bu bilgiler, “tarladan sofraya” ifadesiyle önemli kavramları ortaya çıkarmış ve gıda okuryazarlığının en başarılı şekilde verilebileceği okul temelli fırsatlar vurgulanmıştır. Bu araştırma, gıda temelli eğitimin, öğretim programlarının gıda okuryazarlığına yönelik düzenlenmesinin ve gıda okuryazarlığına yönelik ölçme araçlarının geliştirilmesini önermiştir.

Truman ve diğerleri (2017) “Defining Food Literacy: A Scoping Review” adlı çalışmada gıda okuryazarlığının kapsamını belirlemek amacıyla bir çalışma yürütmüşlerdir. Gıda okuryazarlığı, eğitim ve sağlık alanlarında geniş bir uygulama alanı bulunan yeni bir kavramdır ancak gıda okuryazarlığının tanımı ve kapsamı konusunda bir fikir birliği yoktur.

Bu doğrultuda çalışmada gıda okuryazarlığını tanımlayan makaleler incelenmiş ve kapsamı belirlemek amacıyla incelemeler yapılmıştır. “Gıda okuryazarlığı” kavramı çerçevesinde farklı akademik veri tabanlarında alan yazın taraması yapılmış, gıda okuryazarlığını tanımlayan 66 çalışma incelenmiş, çalışmalar betimsel analiz ile analiz edilmiştir. Gıda okuryazarlığı tanımlarının çoğunluğu gıda okuryazarlığı ile ilgili kritik bilgilerin edinilmesini vurgularken (%55) bir kısmı ise gıda okuryazarlığının işlevsel kullanımı, beceri edinimi üzerinde (%18) yoğunlaşmaktadır, ancak bazı tanımlar gıda okuryazarlığının hem bilgi hem de beceri boyutunu içermektedir (%37). Çalışma sonuçları büyük ölçüde gıda okuryazarlığı ile ilgili bilgi üretme ölçütlerine odaklanırken, çok azı sağlıkla ilgili ölçütlere odaklanmaktadır. Gıda okuryazarlığının mevcut tanımları altı temel bileşeni içermektedir, bu temel bileşenler hem bilgi hem de beceri niteliklerini barındırmaktadır. Gıda okuryazarlığı çok geniş bir kapsama sahip olmasına rağmen kavramın tanımı gereği, gıda okuryazarlığını geliştirmeyi amaçlayan çalışmaların çoğu yalnızca bilgiye odaklanmaktadır. Bu alanda gelecekte yapılacak araştırmaların gıda okuryazarlığı ve sağlıkla ilgili araştırmalar yürütülmesi ve gıda okuryazarlığının geniş kapsamına yönelik farklı çalışmaların yapılması önerilmiştir.

Kimura (2011), “Food education as food literacy: privatized and gendered food knowledge in contemporary Japan” adlı çalışmada ülkenin gıda politikasında gıda eğitiminin çok önemli bir noktaya geldiğini ve Japonya’da gıda eğitimi politikalarını analiz etmektedir. Bu noktada çalışmada ülkede özel kurumlarda gıda eğitimi uzmanı olan ve çoğunluğu kadınlardan oluşan bu kurumların ortaya çıkışını anlatmıştır. Gıda eğitimi uzmanlarıyla yaptığı anketlerde kadınların motivasyonlarını araştırmış, gıda eğitiminin popülerliğinin nedenlerinin gıdaya verilen önemden ve egemen gıda sistemine meydan okumaktan çok cinsiyete dayalı kariyer tercihleri ve kadınların kültürel olarak alışılmış kadınsı bir ideale uymaları yönündeki baskılardan kaynaklandığını ortaya koymuştur. Çalışmanın önemi gıda eğitiminin özelleştirilmesi ile gıda hakkında neyin gerekli olup olmadığının piyasa mantığı ile belirlenmesi ve gıda ile ilgili bilgilerin yüzeysel olarak öğrenilmesi riskinin olmasıdır. Bu durumda gıda okuryazarlığı bilincinin oluşmaması, uygunsuz gıda seçimleri ve düzensiz

beslenme alışkanlıklarının da ortaya çıktığı görülmektedir. Bu durumda gıda okuryazarlığı yaklaşımının bireysel ve apolitik olmaması gerektiği de çalışma ile ortaya konulmuştur.

Bahar ve Yılmaz (2021a) "Gıda Okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti ve Tanımlanması" adlı çalışmada karma araştırma yöntemi ve açıklayıcı sıralı karma desen kullanarak gıda okuryazarlığının bileşenlerini belirlemeyi ve gıda okuryazarlığı tanımına ulaşmayı amaçlamışlardır. Araştırmada alan yazın taranarak gıda okuryazarlığının bileşenlerini oluşturabilecek maddeler belirlenmiş ve bu maddelerden oluşan bir excel form hazırlanarak bu maddelerin gıda okuryazarlığı bileşeni olma durumuna yönelik görüş almak amacıyla Delfi Tekniği ile uzmanlardan görüş alınmış, uzmanların görüşlerinin uyum yüzdesine bakılmıştır. İkinci Delfi süreci için birinci Delfi'de sürecinde kullanışlı görülmeyen excel formatındaki form çevrim içi ortama dönüştürülerek uzmanlara iletilmiştir. Her bir maddenin frekans değerleri ve katılımcı uyumuna bakılmıştır. Uzmanların ortak görüşte olduğu sorusuna varılarak üçüncü Delfi süreci gerçekleştirilmemiştir. Görüş birliğindeki maddeler tekrar uzmanlara sunulmuş ve buradan hareketle bileşenler tespit edilmiş ve gıda okuryazarlığı tanımı yapılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen tanım gıda okuryazarlığının belirlenen bileşenleri doğrultusunda elde edilmiş ve gıda okuryazarlığının bireyin gıdaya duyduğu ihtiyaç ve bu doğrultuda besin alması ile ilişkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

İlgili alan yazın incelendiğinde gıda okuryazarlığı ile ilgili az sayıda çalışmanın yürütüldüğü, yürütülen çalışmaların daha çok uluslararası çalışmalar olduğu ve ülkemizdeki çalışmaların oldukça az olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan çalışmaların konularında gıda okuryazarlığının anlamını ve bileşenlerini tespit etmeye yoğunlaşıldığı görülmüştür. Bununla birlikte gıda okuryazarlığı kapsamında yapılan çalışmaların daha çok beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği, ziraat gibi alanlarda yapıldığı, eğitim ve eğitim programları alanlarında diğer alanlara göre daha az çalışmanın olduğu gözlemlenmiştir.

Bölüm 3

Yöntem

Bu bölümde araştırmanın yöntem ve deseninin yer aldığı araştırmanın türü, araştırmanın çalışma grubu, veri toplama süreci, veri toplama araçları, verilerin analizi ve araştırmanın geçerlik ve güvenirlik çalışmaları ile araştırmacının rolüne yer verilmiştir.

Araştırmanın Türü

Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramının nasıl ele alındığını ortaya koymayı amaçlayan bu araştırma nitel araştırma yöntemi ve doküman analizi deseni ile yürütülmüştür. Doküman analizi nitel araştırmalarda diğer araştırma desenleri ile birlikte kullanılabileceği gibi tek başına da bir araştırma deseni olarak kullanılabilir (Bowen,2009).

Nitel araştırma yönteminin belli bir tanımı yoktur ve bu yöntem sahip olduğu özelliklerle ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bogdan ve Biklen’e (1997) göre nitel araştırmaların sahip olduğu beş özellik vardır: (1) natüralist (Veriler araştırma bağlamının gerçek ortamından elde edilir.), (2) tanımlayıcı veri (Sayısal veriler yerine kelime ve resim biçimindeki tanımlayıcı veriler toplanır.), (3) süreçle ilgilenme (Yalnızca ürün ya da sonuçla değil süreçle de ilgilidir.), (4) tümevarımsal (Veriler tümevarımsal olarak analiz edilir.), (5) anlam (İnsanların anlamları nasıl anlamlandırdığıyla ilgilenir.). Bu özelliklerin hepsi her nitel araştırmada eşit derecede gözlemlenemeyebilir (Bogdan ve Biklen, 1997). Yıldırım ve Şimşek (2021) nitel araştırmaları tanımlarken yedi özellikten bahsetmektedir: (1) doğal ortama duyarlılık (Olay ve olguları doğal ortamlarında inceler.), (2) bütüncül yaklaşım (Araştırmanın konusunu belirlerken ve verileri analiz ederken bütüncül bir yaklaşım izler.), (3) algıların ortaya konması (Araştırmaya katılacak bireylerin algılarını ve deneyimlerini ortaya koyar.), (4) araştırma deseninde esneklik (Düzenlemelerin ya da eklemelerin yapılacağı esnek bir tutuma sahiptir.), (5) tümevarımcı analiz (Toplanan veriler tümevarım yöntemiyle anlamlı bir veri oluşturur.), (6) nitel veri (Nitel verilerle betimsel ve gerçekçi bir

resim sunar.) ve (7) araştırmacının katılımcı rolü (Alanda zaman harcayan, verilerin analizinde alandaki deneyimlerini ve bakış aıcını kullanabilen kişilerdir.).

Araştırmanın desenini oluşturan doküman analizini ise Yıldırım ve Şimşek (2021) “Doküman İncelemesi” olarak ifade etmiş ve tanımlamak için “araştırılması hedeflenen olgu ve olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar.” (s.189) ifadesini kullanmıştır. Araştırma, desenine uygun şekilde yürütölmüştür. Bu doğrultuda desene ilişkin detaylı bilgi ve araştırmanın desene göre nasıl yürütöldüğü hakkındaki bilgilere veri toplama süreci başlığı altında yer verilmiştir.

Veri Seti

Araştırmanın birincil veri setini 1923-2023 yılları arasında Türkiye’de uygulanmış ve uygulanmakta olan ilkokul fen bilimleri dersi resmi öğretim programları oluşturmaktadır. Bu alışma kapsamında;

- 1924 Fen Bilimleri (Tabiat Tetkiki, Ziraat ve Hıfzıssıhha) Dersi Öğretim Programı
- 1926 Fen Bilimleri (Tabiat) Dersi Öğretim Programı
- 1936 Fen Bilimleri (Tabiat Bilgisi) Dersi Öğretim Programı
- 1948 Fen Bilimleri (Tabiat Bilgisi) Dersi Öğretim Programı
- 1968 Fen Bilimleri (Fen ve Tabiat Bilgileri) Dersi Öğretim Programı
- 1992 Fen Bilimleri (Fen Bilgisi) Dersi Öğretim Programı
- 2000 Fen Bilimleri (Fen Bilgisi) Dersi Öğretim Programı
- 2005 Fen Bilimleri (Fen ve Teknoloji) Dersi Öğretim Programı
- 2013 Fen Bilimleri Öğretim Programı
- 2018 Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı

incelenmiştir.

İkincil veri seti olarak ilkokul fen bilimleri dersi öğretim programları, gıda okuryazarlığı konusunda ulusal ve uluslararası düzeyde yazılan araştırma raporları, tezler, makaleler kullanılmıştır.

Veri Toplama Süreci

Veri toplama süreci araştırmanın desenini oluşturan doküman analizine uygun şekilde yürütülmüştür. Araştırmada bu aşamaların nasıl takip edildiği “Doküman Analizinin Aşamaları” (Foster, 1995, akt. Yıldırım ve Şimşek, 2021) ile sunulmuştur.

1.Dokümanlara Ulaşma:

Cumhuriyet’in başlangıcından günümüze ilkokul program geliştirme çalışmaları ve ilkokul fen bilimleri dersi remi öğretim programları hakkında alan yazın taranmış (Batdal Karaduman, 2021; Gültekin, 2020) ilkokul fen bilimleri dersine ait resmi öğretim programlarının ait olduğu yıllar belirlenmiştir: 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018.

Belirlenen yıllara ait programların dokümanlarına ulaşmak için Millî Eğitim Bakanlığının öğretim programlarından sorumlu kurulu olan Talim Terbiye Kurulu ile iletişime geçmek amacıyla kurulun internet sitesi incelenmiştir. Talim Terbiye Kuruluna göre geçmiş yıllara ait müfredat ve öğretim programlarının Tebliğler Dergisi künyesindeki kurul karar tarihleri ve sayılarının belirtildiği bir talep başvurusu yapılması hâlinde dokümanlar paylaşılabilir. Aynı zamanda uygulanmakta olan programların elektronik dokümanlarına da açık erişim sağlanmaktadır. Araştırmanın deseni olan doküman analizine göre incelenecek dokümanlar hem basılı hem de elektronik dokümanlardan oluşabilmektedir (Bowen, 2009). Bu doğrultuda Talim Terbiye Kurulunun internet sitesinde yer alan Tebliğler Dergisi künyeleri ilkokul fen bilimleri dersi programlarına göre incelenmiş ve programlarının kurul karar tarihlerine, sayılarına ve kararlarına ilişkin aşağıdaki bilgilere ulaşılmıştır.

Tablo 5*İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programları Kurul Karar Bilgileri*

Program Yılı	Tarih	Sayı	Talim Terbiye Kurul Kararları
1924	-	-	-
1926	-	-	-
1936	28.09.1936	91	İlkokul müfredat programı h.
1948	25.06.1948	181	İlkokul öğretim programının bastırılması h.
1968	01.07.1968	171	İlkokul programının kabulü.
1992	28.07.1992	200	İhtisas Komisyonunca Hazırlanan İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi dersi öğretim programları
2000	13.10.2000	387	İlköğretim Okulu Fen Bilgisi Dersi (4, 5, 6, 7 ve 8. Sınıf) Öğretim Programlarının Kabulü
2005	12.07.2004	117	İlköğretim Fen ve Teknoloji (4 ve 5. sınıf) Dersi Öğretim Programı
2013	01.02.2013	7	İlköğretim Kurumları (İlkokullar ve Ortaokullar) Fen Bilimleri Dersi (3, 4, 5, 6, 7 ve 8. Sınıflar) Öğretim Programı
2018	19.01.2023	11	İlkokul (3-4.Sınıflar), Ortaokul ve İmam Hatip Ortaokulu (5-8. Sınıflar) Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı

Ulaşılan bilgiler elektronik posta yoluyla Talim Terbiye Kuruluna gönderilerek programlar talep edilmiştir. Talim Terbiye Kurulu tarafından 1924 ve 1926 programları dışında yer alan programlara ilişkin kurul karar sayfası ve ilgili program elektronik posta yoluyla araştırmacıyla paylaşılmıştır. Gelen elektronik postada bazı programların ilgili kurul karar sayfası yer alırken ilgili programın yer almaması, 1924 ve 1926 programlarının ise hem kurul karar sayfalarına hem de kendilerine ulaşılamaması nedenleriyle Talim Terbiye Kurulu ile iletişime geçilmiştir. Talim Terbiye Kurulunun 1926 yılında kurulması nedeniyle 1924 ve 1926 programlarının arşivde olmadığı, arşivde fen bilimleri dersi programlarının bazılarının kurul karar sayfaları olsa da programların kendilerinin olmadığına ulaşılmıştır. Bu nedenle Millî Eğitim Bakanlığında çalışan bir uzman ve ilkokul fen bilimleri programları ile çalışmış bir araştırmacı ile kendi arşivlerindeki programları paylaşmaları amacıyla elektronik posta yoluyla iletişime geçilmiştir. Bu süreçlerde 1936 programına ulaşılamamış, 1936 programına ulaşabilmek için Millî Kütüphanenin internet sitesinden program rezerve

edilmiştir. 1924 ve 1926 programları için ise Alp'in (2020) "Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'e Türkiye'de İlköğretim ve Müfredat Programları (1913-1936)" kitabı satın alınmıştır.

2.Orijinalliği Kontrol Etme

1924 ve 1926 programlarının Osmanlı Türkçesi ile yazılmış olması nedeniyle Alp'in (2020) "Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'e Türkiye'de İlköğretim ve Müfredat Programları (1913-1936)" kitabının eklerindeki (Ek 4 ve Ek 5) tam transkripsiyonlarından yararlanılmıştır. 1936 programına ise Millî Kütüphane arşivinden orijinaline erişilmiştir. Uzman ve araştırmacı sayesinde 1948, 1968 ve 2005 programlarının fotoğraflarına; 2000 programının ise fotokopisine ulaşılmıştır. Talim Terbiye Kurulu aracılığıyla 1992 ve 2013 programlarının pdf formatları, 2018 programının ise elektronik dokümanı kullanılmıştır.

3.Dokümanları Anlama

Dokümanlar döneminin eğitim sistemine göre "İlkokul" ve "ilköğretim" programları olarak farklılaşmaktadır. İlkokul fen bilimleri programlarını incelemek amacıyla "ilkokul" programlarında dönemin fen bilimleri dersleri, "ilköğretim" programlarında ise dönemin "ilkokul" sınıf düzeyleri belirlenmiştir. Bu doğrultuda incelenecek olan dersler "Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha" (1924), "Tabiat ve Eşya" (1926), "Tabiat Bilgisi" (1936), "Tabiat Bilgisi" (1948), "Fen ve Tabiat Bilgileri" (1968), "Fen Bilgisi" (1992), "Fen Bilgisi" (2000), "Fen ve Teknoloji" (2005), Fen Bilimleri" (2013), "Fen Bilimleri" (2018) olarak belirlenmiştir. Belirlenen sınıf düzeyleri ise 1924 programının "1-5" sınıf düzeyi, başka bir deyişle tüm sınıf düzeyleri; 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005 programları "4-5"; 2013 ve 2018 programları ise "3-4". sınıf düzeylerinin incelenmesi gerektiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte Osmanlı Türkçesi'nden çeviri olan Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'e Türkiye'de İlköğretim ve Müfredat Programları (1913-1936)" kitabında anlaşılmayan kelimeler için Türk Dil Kurumunun internet sitesinden yararlanılmıştır.

4. Verilerin Analizi

Verilerin analizi, araştırmanın alt problemleri doğrultusunda gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadelerin “gıda okuryazarlığı kavramı” ve “gıda okuryazarlığı kapsamındaki ilişki” açısından betimlenmesine yönelik yürütülmüş, bu ifadeler araştırmanın ana temalarını oluşturmuştur. Gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki konuları belirlemek amacıyla gıda okuryazarlığının kavramsal çerçevesinde verilen tematik çerçeveden yararlanılmış, alt temalar bu doğrultuda belirlenmiştir. Verilerin gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişkisi için alt temalar ise “Doğrudan İlişki” ve “Dolaylı İlişki” olarak belirlenmiştir. Dokümanlar belirlenen çerçevelere göre alt temanın belirtilmesi ile analiz edilmiş, bulgular elde edilmiştir. Verileri analiz etmeye yönelik detaylı açıklamalara verilerin analizi bölümünde yer verilmiştir.

5. Veriyi Kullanma

Elde edilen bulgular yorumlanmış ve tartişılmıştır.

Veri Toplama Araçları

Araştırma için “İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi ğretim Programlarının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından İncelenmesine Yönelik Veri Toplama Aracı” (EK-A) isimli araç hazırlanmıştır. Bu araçta “programın adı, dersin adı, sınıf düzeyi, gıda okuryazarlığı kavramı ana teması altındaki alt temalar, gıda okuryazarlığı kavramı ile kurulan ilişki düzeyi, ilişkilendirilen program ögesi, programdan alıntılar” başlıklarına yer verilmiştir.

Verilerin Analizi

Veriler nitel veri analizi türlerinden, bulguları düzenli ve yorumlanmış bir şekilde sunmayı amaçlayan betimsel analiz (Yıldırım ve şimşek, 2021) kullanılarak ve Tablo 6’da verilen aşamalar takip edilerek analiz edilmiştir. Bu tabloda “Betimsel Analiz Aşamaları” başlığı altında aşamalar belirtilmiş, bu aşamaların nasıl takip edildiği ise yine aynı tabloda “Araştırma Kapsamında Yapılan alışmalar” başlığında yer verilmiştir.

Tablo 6

Betimsel Analiz Aşamaları ve Araştırma Kapsamında Yapılan Çalışmalar

Betimsel Analiz Aşamaları	Araştırma Kapsamında Yapılan Çalışmalar
<p>1. Analiz için bir çerçeve oluşturma Araştırmanın temelini oluşturan bir kuram ya da kavramsal çerçevenin olması durumunda kavramsal çerçeveden hareketle bir kod ve tema listesi oluşturulur.</p>	<p>Araştırmada araştırma problemine yanıt aramak amacıyla alt problemlere yönelik (Yıldırım ve Şimşek, 2021) çerçeve oluşturulmuştur: 1. Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018 ilköğretim fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramı kapsamında hangi konular ele alınmaktadır? 2. Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan 1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018 ilköğretim fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarında gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki nasıldır?</p> <p>Öncelikle alt problemlerden yola çıkılarak elde edilecek verilerin gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki konular ve gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki açısından betimlenmesine yönelik ana temalar belirlenmiştir. Bu doğrultuda yapılacak betimlemelere ait ana temalar: araştırmanın ilk sorusu için “gıda okuryazarlığı kavramı”, ikinci sorusu için ise “gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki” olarak belirlenmiştir.</p> <p>Gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki konulara ilişkin alt temaları belirlemek amacıyla araştırmanın kavramsal çerçevesinde verilen tematik çerçevelerden yararlanılmıştır. Bu doğrultuda gıdanın sağlıkla ilişkisine yoğunlaşan tematik çerçeve (Vidgen Gallegos, 2014) kapsam darlığı; bilgi türüne ve bilginin uygulanmasına yönelik motivasyona (Block ve diğerleri, 2011), yetkinlik düzeyine yer veren (Benn, 2014) ve okuryazarlık düzeylerine yönelik (Nutbeam, 2000) kavramsal çerçeveler ise araştırma kapsamında ele alınan programların doğası gereği (müfredat/öğretim programı) incelenme güçlüğü oluşturacağı ve gıda okuryazarlığının kapsamını tam olarak ortaya koyamadığı düşüncesi ile tercih edilmemiştir. Bu doğrultuda hem araştırmada incelenecek programların yapısı gereği kullanılabilir hem de gıda okuryazarlığı kavramının kapsamına yönelik bir çerçeve sunduğu için Nanayakkara ve diğerlerinin (2018) ifade ettiği konu alanları birinci alt probleme ilişkin alt temaları olmuştur: (1) Üretimden Atığa Gıda Sistemi, (2) Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi, (3) Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler) ve (4) Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi.</p> <p>Verilerin “Gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki” açısından incelenmesine yönelik alt temalar ise “Doğrudan İlişki” ve “Dolaylı İlişki” olarak belirlenmiştir.</p>

Tablo 6 (devam)*Betimsel Analiz Aşamaları ve Araştırma Kapsamında Yürütülen Aşamalar*

Betimsel Analiz Aşamaları	Araştırma Kapsamında Yapılan Çalışmalar
<p>2.Verilerin Kodlanması İlk aşamadaki kod ve tema listesine göre veriler incelenerek kodlanır.</p>	<p>Programlar geçmişten günümüze doğru sıralanarak kendi içlerinde baştan sona incelenmiştir ve her iki ana tema için alt temalar ile ilişki belirlenmiştir.</p>
<p>3.Bulguların Tanımlanması Gerekli yerlerde doğrudan alıntılara yer verilerek kodlanan veriler betimlenir.</p>	<p>Bulgular her program için tablolaştırılmıştır. Tablolarda doğrudan alıntılara yer verilmiştir.</p>
<p>4.Bulguların Yorumlanması Kod ve temalara göre yapılan betimlemelerden yola çıkılarak bulgular yorumlanır, çıkarımlarda bulunulur. Kurama ve daha önce yapılan araştırmaların sonuçlarına bağlı karşılaştırma, çıkarım ve değerlendirmeler sunulur.</p>	<p>Bulgular alt problemlere yanıt verecek şekilde yorumlanmıştır. Bulguların yorumlarında bulguların birbirleri ile ilişkilerine ve döneme ilişkin ihtiyaçları yansıtmayı yansıtmadığına vb. dikkat edilmiştir.</p>

Geçerlik ve Güvenirlik

Dış güvenirlık çalışması için araştırmacının rolünün ve veri kaynağının net bir şekilde tanımlanması, iç güvenirlık için ise betimsel analizin uygulandığı bir araştırmada doğrudan alıntılara yer verilmesi ve buradan hareketle sonuçların açıklanması, veri toplama süreci, veri analizi ve verilerin yorumlanma süreçlerinde tutarlı olunması, geçerliliğın sağlandığının açıklanmasına (Yıldırım ve şimşek, 2021) yer verilmiştir. Bu doğrultuda programlarda gıda okuryazarlığı ile ilişkili olan ifadelere doğrudan yer verilmiş, programda program ögesine doğrudan yer verilmese de ilişkili olan program ögesi tabloda belirtilmiş, programlarda sınıf düzeylerine yönelik incelemeler yapmadan önce programa yönelik açıklamaların olduğu kısımlardan elde edilen bulgularda sınıf düzeyi bölümünde herhangi bir veriye yer verilmemiştir.

Bununla birlikte veri analizinde Hacettepe Üniversitesi Biyoloji Bölümünden mezun, Hacettepe Üniversitesi Fizyoloji Bilim Dalında yüksek lisansını bırakarak Hatay Mustafa Kemal Üniversitesinde Fizyoloji Bilim Dalında çalışan bir araştırma görevlisinden, özel bir kurumda ilkokul kademesinde uzun yıllar fen bilimleri dersi kapsamında çalışan iki program geliştirme uzmanının görüşlerinden yararlanılmıştır. Araştırmacı rolüne ise ayrıca yer verilmiştir.

Araştırmacının Rolü

Tezi yürüten araştırmacı lisans eğitimini Hacettepe Üniversitesi Fen Bilgisi Öğretmenliği Bilim Dalında yapmış, yüksek lisansını Hacettepe Üniversitesi Eğitim Programları ve Öğretim Bilim Dalında almıştır. Bununla birlikte özel bir eğitim kurumunda program geliştirme uzman yardımcısı olarak çalışmakta, ilkokul kademesinde fen bilimleri dersi resmi öğretim programına yönelik ders planları hazırlamaktadır.

Bölüm 4

Bulgular, Yorumlar ve Tartışma

Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen bu araştırma kapsamında Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilkökul fen bilimleri dersi resmi öğretim programları (1924, 1926, 1936, 1948, 1968, 1992, 2000, 2005, 2013, 2018) gıda okuryazarlığı kavramının ele alınması açısından doküman analizi deseni kullanılarak incelenmiştir. Araştırmanın ilk alt problemi doğrultusunda gıda okuryazarlığı kavramı ana teması altındaki alt temalar için belirlenen tematik çerçeve Nanayakkara ve diğerleri’nin (2018) gıda okuryazarlığının alanları olarak ifade ettiği (1) Üretimden Atığa Gıda Sistemi, (2) Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi, (3) Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler) ve (4) Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi alanlarıdır. Araştırmanın ikinci alt problemi için ise belirlenen gıda okuryazarlığı kavramı kapsamındaki ilişki ana temasına yönelik alt temalar “Doğrudan İlişki” ve “Dolaylı İlişki” olarak belirlenmiştir. Bu bölümde, belirlenen tematik çerçeveler bağlamında araştırma bulguları ve bulgulara ilişkin yorumlar ve son olarak tartışma sunulmaktadır.

1924 Programı

Bu program Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk ilkökul programıdır ve Atatürk’ün emriyle, bir komisyon tarafından hazırlanarak dönemin Maarif Bakanı Vasıf Çınar’ın başkanlığında II. Heyet-i İlmiye’de kabul edilmiştir (Alp, 2020). Programın orijinali Osmanlı Türkçesi ile yazılmıştır ancak daha sonra program Türkçeye çevrilmiştir. Türkçeye çevrilen program Alp (2020) tarafından hazırlanan kitaptan alıntı yapılarak kullanılmıştır.

Program (1924) “İlk Mekteplerin Müfredat Programı” adıyla yayınlanmıştır. Bu müfredat kapsamında ilkökul 1-5. sınıflar arasında okutulması gereken derslere yer verilmiştir. Alp (2020) tarafından da ifade edildiği üzere programda kızlar ve erkekler için okutulan dersleri ya da bir dersin kız ve erkekler için değişen ders saatlerini ifade etmek amacıyla ayrı ayrı ders cetvellerine yer verilse de program kız ve erkek ayrımı yapılmaksızın

tek bir program olarak geliştirilmiştir. Müfredatta kız ve erkek ilk mekteplerinin haftalık ders dağıtımlarının yanı sıra öğrencilere okutulacak ders kitaplarına ve derslerin programlarına yer verilmiştir.

Fen bilimleri dersi bu programda “Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha” dersi olarak 1-5. sınıf düzeylerinde; haftada 1. ve 2. sınıflarda 3 saat, 3-5. sınıflarda 2 saat okutulmaktadır. Dersin daha önceki programlarda “Eşya Dersi” adıyla okutulduğu bilinmektedir (Alp, 2020). Bu dersin amacı programda “Tabiatı tetkik derslerinin gayesi çocuğun tabii muhitinde bulunan ve gıdamız, elbisemiz, meskenimiz ve umumi hayatımızla alakadar olan hayvanlar, nebatlar ve sair mahsulleri bütün hayati safhalarıyla birlikte canlı olarak tetkik ettirmek” (Alp, 2020, s. 378) şeklinde ifade edilmektedir. Programın amaç cümlesinde de ifade edildiği üzere bu dersin amaçları arasında öğrencilerin doğal çevrelerinde bulunan gıdaları araştırması ve incelemesi beklenmekte, bu bağlamda programın amacının doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilişkili olduğu görülmektedir. Yapılacak tetkikler sırasında eğitim durumlarıyla ilişkilendirilebilecek ifadelerin gıda okuryazarlığı açısından incelenmesi sonucunda elde edilen bulgular ise şu şekildedir.

...Tabiatı tetkik derslerinde yapılacak tetkikler, mutlaka doğrudan doğruya tabiatı tetkik esasına istinat etmelidir. Tetkik ettirilecek çiçekler, meyveler ve sair zirai mahsuller mümkün olduğu mertebe mektebin bahçesinde veya saksılarda yetiştirilir. Veya talebe, bunların yetiştirildiği yere götürülerek orada tetkik ettirilir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Muhtelif mevsimlerde talebeye yaptırılacak gezintiler esnasında mektebin haricinde sokaklarda, kırlarda, bahçelerde ve tarlalarda tesadüf edilen nebatlar, hayvanlar ve tabii hadiseler hakkında çocukları seviyelerine göre tetkikler yaptırılır. Ziraat malumatı bu tetkik neticesinde ameli olarak telkin olunmalıdır. Her mevsimde nebatların, hayvanların hayatlarına ve tabii hadiselerine ait muhtelif safhalara ayrı ayrı dikkat ettirmek lazımdır.... (Alp, 2020, s.378)

Bu bağlamda yapılacak tetkiklerde meyvelerin ya da diğer ürünlerin -bu ürünler buğday, arpa, çavdar vb. düşünülebilir- doğrudan yetişmesine yönelik incelemelere ve bu incelemelerin ziraat yönergeleriyle gerçekleşmesine yer verildiği görülmektedir. Hayvanlarla ilgili incelemelerde ise hayvansal gıdanın oluşmasına yer verilmeden hayvancılıkla ilgili incelemelere yer verilmiştir. Bu bağlamda eğitim durumlarına ilişkin ifadeler “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla hem doğrudan hem de dolaylı ilişkilidir. Programda dersin

sınıf düzeylerine göre içerikleri (konuları) incelendiğinde ise gıda okuryazarlığı ile ilişkilendirilebilecek konular sınıf düzeylerine göre şu şekilde ifade edilmektedir.

1. ve 2. Sınıf

Bu sınıflar düzeyinde yer alan içerikler arasında bu içeriklere ilişkin eğitim durumları ifadelerine de yer verilmiştir. Bu bağlamda içeriklerin gıda okuryazarlığı kavramı ile ilişkilendirilecek konuları aşağıda sunulmaktadır.

Ağaçlar: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz (söğüt, çınar, kavak, beyaz salkım, çam, kiraz, armut, erik, elma) gibi ağaçların muhtelif mevsimlerde tetkiki, ağaçlardan istifade. Ağaçlara faydeli ve muzır amiller, ağaçların iktisadi kıymetleri, ağaçlara karşı vazifeler. (Alp, 2020, s.378)

Sebzeler: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen (lahana, pırasa, fasulye, bakla, patlıcan, kabak) gibi muhtelif sebzeleri muhtelif mevsimlerde tetkiki ve yetiştirilmesi. (Alp, 2020, s.378)

Hububat: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen hububatın tetkiki, ehemmiyeti. Hububat nasıl ekilir, nasıl biçilir, nasıl öğütülür, hububattan neler yapılır?" (Alp, 2020, s.379)

Ehli ve gayr-i ehli hayvanlar: Mektebin bulunduğu muhitte yaşayan (kedi, köpek, at, inek, tavuk, kaz, hindi, ördek, köstebek, kirpi, tilki, sansar) gibi muhtelif hayvanların canlı olarak tetkiki, itiyatları, yaşayışları, gıdaları, yuvaları, tarz-ı müdafaaları, faydeleri, zararları, iktisadi kıymetleri. İnsanlarla münasebetleri. (Alp, 2020, s.379)

Su hayvan ve nebatları: Mektebin bulunduğu muhite göre deniz, göl ve nehirlerde yaşayan (balıklar, kurbağa, yengeç, yosunlar, sazlar gibi) hayvanlar ve nebatlar hakkında tetkikler. Yaşayışları, itiyatları, faydeleri, zararları, nasıl elde edildikleri iktisadi kıymetleri. (Alp 2020; s.379)

"Ağaçlar" konusunda meyveli ağaçların yetişme sürecine yönelik yapılan incelemeler ve "Sebzeler" konusunda sebzelerin yetişmesine yönelik yapılan incelemeler ve uygulamalar doğrudan "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt temasıyla ilişkilidir. "Hububat" konusunda hububatın yetişmesine yönelik incelemeler, hububatın ekilme, biçilme ve öğütülmesi doğrudan "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt temasıyla ilişkili iken, hububattan neler yapılacağı doğrudan "Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi" alt temasıyla ilişkilidir. "Ehli ve gayr-i ehli hayvanlar" konusunda inek ve tavuk gibi, "Su hayvan ve nebatları" konusunda ise balıklar gibi hayvansal gıda olarak tüketilen hayvanların yetiştirilme süreci hayvancılık odağında ele alındığı için dolaylı olarak "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt teması ile ilişkilidir. Programda konuların altında eğitim durumları ile ilişkilendirilebilecek ifadelerde ise şu açıklamalar yer almaktadır.

Gıda elbise ve meskenlerimiz hakkında tetkikler- (Bu tetkikler esnasında çocuklara gıda, elbise ve esken hususunda sıhhi itiyatlar telkin edilecektir.)

Avarız-ı arziye tetkikleri- “Muhitin gıda mesken ve elbise ihtiyaçlarının nasıl temin edildiği ve bu ihtiyaçları tatmin edecek mevad, mahsulat ve eşyanın nelerden ve hangi vasıtalarla nakledildiği hakkında tetkik ve mukayeseler yaptırılacaktır.” (Alp, 2020, s.379)

Bu ifadelerden anlaşılacağı üzere ders işlenirken gıda konusundaki sağlık önlemlerine, gıdaların nasıl temin edildiğine, nerelerden hangi vasıtalarla nakledildiğine dikkat çekilmesi, bu konuda telkinde bulunulması istenmektedir. Bu bağlamda “Gıda elbise ve meskenlerimiz hakkında tetkikler” doğrudan “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasıyla, “Avarız-ı arziye tetkikleri” ise doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilişkilidir.

3.Sınıf

Programda 3.sınıf düzeyinde “Birinci ve ikinci sınıfta mektebin muhitinde yetişen ve yaşayan çiçekler, ağaçlar, sebzeler, nebatlar, hububat, ehli hayvanlar, böcekler, kuşlar ve saire hakkında yapılan tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam” (Alp, 2020, s.379) edileceği bilgisi yer almaktadır. Bununla birlikte eğitim durumlarına ilişkin şu açıklama yer almaktadır: “Mektep ve ev eşyası hakkında tetkikler- (..... ,bardak sürahi, çatal, kaşık gibi)” (Alp, 2020; s.380).

Bu ifadelerle 1. ve 2. sınıf düzeylerinde gıda okuryazarlığı ile ilgili kazandırılması gereken içerik ve eğitim durumlarının okul çevresi düzeyinde ele alındığı ve 3.sınıf düzeyinde okul çevresinde aynı alanlarda gıda okuryazarlığına yer verildiği görülmektedir. Bu bağlamda gıda okuryazarlığı ile ilgili “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasına doğrudan ve dolaylı olarak yer verildiği tespit edilmiştir. Okul çevresinin yanı sıra “Mektep ve ev eşyası hakkında tetkikler” ile gıda alınırken ya da beslenirken kullanılabilecek evdeki bardak, sürahi, çatal ve kaşık gibi eşyalar hakkında bilgi verilmesi ve bunların incelenmesi gıda okuryazarlığı ile ilgili “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasıyla dolaylı ilişkilidir.

4. Sınıf

Programda 4. sınıf düzeyinde “Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında evvelki sınıflarda başlanılan tetkiklere devam. Basit ziraat tecrübelerine devam” (Alp, 2020, s. 380) edilmesi istenmektedir. Bunun yanında “Nasıl besleniyoruz? Ağız ve boğaz, dişler, dişlerin sıhhati, dişlerin vazifesi, hazım cihazı, tagaddi hakkında sıhhi kaide ve telkinler” (Alp, 2020, s.380) konusu ile sağlıklı beslenmenin kurallarına yer verilmesi ve sağlıklı beslenmeye yönelik telkinlerde bulunulması gerektiği ifade edilmiştir. Bu bağlamda 3.sınıf düzeyinde gıda okuryazarlığı ile ilgili “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla doğrudan ve dolaylı olarak, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasıyla dolaylı olarak ilişkilendirebilecek ifadeler tespit edilmiştir.

5.Sınıf

Programda 5.sınıf düzeyinde 3. ve 4. sınıf düzeylerine benzer bir şekilde “Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam olunacaktır.” (Alp, 2020, s. 380) ifadesi yer almaktadır. Bu ifade gıda okuryazarlığı ile ilgili doğrudan ve dolaylı olarak “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile ilişkilidir.

Programa genel olarak bakıldığında “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temalarına ulaşılmıştır. Bu alt temalarda hem dolaylı hem doğrudan ifadeler yer verilmiştir.

Programda gerek amaç cümlesinde gerekse sınıf düzeylerinde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilgili bulgular oldukça fazladır ve bu alt temaya ilişkin programdaki ifadelerin “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” bağlamında daha çok üretim aşamasına odaklandığı gözlemlenmiştir. “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasına ilişkin iki bulgudan ikisinin de sağlıklı gıda tüketimine yönelik telkinler odağında olduğu, öğrencilerde sağlıklı gıda tüketimine yönelik davranış geliştirmenin amaçlandığı görülmektedir.

Bu program dönemselsel olarak Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı sonrası kurulan Cumhuriyet'in ilk programıdır. Erken cumhuriyet döneminde yaşanan salgın hastalıklar ve çocuk bakımındaki yetersizlikler nedeniyle 20'li ve 30'lu yıllarda doğan çocukların erkenden vefat etmesi nedeniyle çocukların beslenmesi gündem olmuştur ve çocuk dergilerinde "çocuk beslenmesi" gündeme gelmiştir (Başboğa, 2017). Türk Devletini sağlam temeller üzerine kurmak, gelecekte yaşanabilecek sorunların önünen geçebilmek için Mustafa Kemal Atatürk Türk milletinin ortak davası olarak gördüğü nüfus artışı ve sağlıklı çocuk yetiştirme politikalarına önem vermiştir (Öztürk ve Emiroğlu, 2022). Yalnızca ilk yaşlarda değil okul çağında da beslenmenin önemi dikkate alınmıştır (Başboğa, 2017). Bu doğrultuda programlarda gıda okuryazarlığı ile dolaylı olarak sağlıklı beslenmelerine yönelik davranış geliştirmeye yer verildiği görülmektedir.

Cumhuriyet'ten önce yapılan savaşlar sonucunda yaşanan en büyük kayıplar tarım ve hayvancılık sektörlerinde yaşanmıştır (Evsile, 2018). O dönemde Osmanlı İmparatorluğu'ndan Türkiye'ye çok az ekilebilir alan kaldığı, yabancı ekonomiye bağımlı bir tarım görüldüğü ve yolların ve nakil araçlarının olmaması nedeniyle ülkede kıtlığın yaşandığı bilinmektedir (Sarıkoçuncu ve Kayıran, 1998). Bu süreçte bilgisizlikler ve fenni yöntemlerin kullanılmaması nedeniyle birçok tarım ürünüde kayıplar yaşanmaktadır (Acun, 2006). Dönemin özellikleri incelendiğinde Cumhuriyet'in ilk yıllarında temel üretim aracı olarak topraktaki üretimin genellikle küçük ve geçimlik aile işletmelerinde yürütüldüğü, bu işletmelerde tahıl üzerine kurulu üretimin gerçekleştiği bilinmektedir (Kaya ve diğerleri, 2015). O dönemde tarım Türkiye'nin dayanağı, en önemli gıda kaynağı olmuş, ekili alanların %92'si tahıldan, %3 sebzedan oluşmuştur (Krüger, 1981; akt. Kayıran, 1988). Dönemin koşulları incelendiğinde ülkedeki ekonomik kaynaklardan faydalanmak amacıyla en çok ulaştırma tesislerine ihtiyaç duyulmuş, pazara yönelik üretim gelişmediği için ülkenin bir kısmında kıtlık yaşanırken başka bir kısmında ürün fazlalığı görülmüştür (Durgun, 2006). Bu bağlamda "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt temasında savaşlardan sonra yaşanan kıtlık nedeniyle gıda üretimi odağına, üretimdeki tarım ve hayvancılık süreçlerine, yaşanan

ulaşım sıkıntısı nedeniyle gıdanın nerelerden ve hangi vasıtalarla nakledildiği konularına yer verilmiş, sebze ve hububat için ayrı bir konu başlığı açılmıştır. O dönemde Türkiye'nin kendi kaynaklarıyla kalkınabilmesi için gerekli fakat yetersiz olan unsurlardan (ulaşım, sermaye vb.) biri de eğitimidir (Yiğit, 2012). Acun (2006) ülkenin ekonomik yönden kalkınması için eğitim ve öğretimin mahalli (yerel, yöresel) şartlar ve ihtiyaçlara yönelik düzenlenmediği sürece başarılı olamayacağını ifade etmiştir. Nitekim programda geçen "muhitinde bulunan" ifadesiyle öğrencilerin yaşadıkları yere yakın çevredeki gıdaları incelemeleri gerektiğini söylenmiştir. Bu doğrultuda ülkede yaşanan gıda kıtlığının önlenmesi, dışa bağımlı ekonominin önüne geçilmesi ve Türkiye'nin kendi kaynaklarıyla kalkınabilmesi için gıdalarla ilgili hayvanların, bitkilerin ve diğer ürünlerin incelenmesine yer verildiği ve öğrencilerden öncelikli olarak yakın çevrelerinde yetişen gıdalara yönelik incelemeler yapmalarının beklendiği görölmektedir. Bu nedenle programın tarıma ve hayvancılığa dayalı ekonomik kalkınmayı sağlamak amacıyla ders konularının daha çok ülkenin işgücünün yani beşerf sermayesinin tarım ve hayvancılık konusunda gelişmesi ve ilerlemesini destekleyecek nitelikte olmasına dikkat edildiği gözlenmektedir. Nitekim bu dönemde ülkemiz ve dünya için tarımın, stratejik önemini kavrayan Mustafa Kemal Atatürk gıdanın topraktan halka ulaştırılmasını sağlayacak gıda sistemlerinin kurulmasına da öncülük etmiş ve 1924 yılında İtibar-ı Zirai Birlikler Kanunu çıkarılmıştır. Bu kanun ilk tarım kooperatifi kanunu olarak bilinmektedir ve bu kanun ile kredi kullanarak alım-satım işleriyle uğraşması öngörölen kooperatiflerin kurulması, faizcilerin ortadan kaldırılarak çiftçilerin kredilendirilmesi amaçlanmıştır (Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı, 2019). Bu doğrultuda program genel olarak ülkenin ekonomik ve sosyal durumu ile eğitim programları arasındaki ilişkiyi göstermesi açısından önemlidir. Ülkenin mevcut kaynakları, insan gücü ve ekonomik kalkınması, nüfus artışı ve sağlıklı çocuk yetiştirme politikası arasındaki bağlantı programlara yansıtılmış ve ülkenin ihtiyacı olan iş gücü ve ekonomik kalkınma bu yolla sağlanmaya çalışılmıştır. Program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

1924 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 7’de özetlenmiştir.

Tablo 7

1924 İlk Mekteplerin Müfredat Programı Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1924 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha	-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Amaç	“Tabiatı tetkik derslerinin gayesi çocuğun tabii muhitinde bulunan ve gıdalarımız , elbisemiz, meskenimiz ve umumi hayatımızla alakadar olan hayvanlar, nebatlar ve sair mahsulleri bütün hayati safhalarıyla birlikte canlı olarak tetkik ettirmektir ” (Alp, 2020, s. 378)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim durumları	...Tabiatı tetkik derslerinde yapılacak tetkikler, mutlaka doğrudan doğruya tabiatı tetkik esasına istinat etmelidir. Tetkik ettirilecek çiçekler, meyveler ve sair zirai mahsuller mümkün olduğu mertebe mektebin bahçesinde veya saksılarda yetiştirilir . Veya talebe, bunların yetiştirildiği yere götürülerek orada tetkik ettirilir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Muhtelif mevsimlerde talebeye yaptırılacak gezintiler esnasında mektebin haricinde sokaklarda, kırlarda, bahçelerde ve tarlalarda tesadüf edilen nebatlar, hayvanlar ve tabii hadiseler hakkında çocukları seviyelerine göre tetkikler yaptırılır. Ziraat malumatı bu tetkik neticesinde ameli olarak telkin olunmalıdır. Her mevsimde nebatların , hayvanların hayatlarına ve tabii hadiselerine ait muhtelif safhalara ayrı ayrı dikkat ettirmek lazımdır.... (Alp, 2020, s.378)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1924 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha	-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	...Tabiatı tetkik derslerinde yapılacak tetkikler, mutlaka doğrudan doğruya tabiatı tetkik esasına istinat etmelidir. Tetkik ettirilecek çiçekler, meyveler ve sair zirai mahsuller mümkün olduğu mertebe mektebin bahçesinde veya saksılarda yetiştirilir. Veya talebe, bunların yetiştirildiği yere götürülerek orada tetkik ettirilir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Hayvanlar da canlı olarak tetkik ettirilmelidir. Muhtelif mevsimlerde talebeye yaptırılacak gezintiler esnasında mektebin haricinde sokaklarda, kırlarda, bahçelerde ve tarlalarda tesadüf edilen nebatlar, hayvanlar ve tabii hadiseler hakkında çocuklan seviyelerine göre tetkikler yaptırılır. Ziraat malumatı bu tetkik neticesinde ameli olarak telkin olunmalıdır. Her mevsimde nebatların, hayvanların hayatlarına ve tabii hadiselerine ait muhtelif safhalara ayrı ayrı dikkat ettirmek lazımdır.... (Alp, 2020, s.378)
		1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	Ağaçlar: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz (söğüt, çınar, kavak, beyaz salkım, çam, kiraz, armut, erik, elma) gibi ağaçların muhtelif mevsimlerde tetkiki , ağaçlardan istifade. Ağaçlara faideli ve muzır amiller, ağaçların iktisadi kıymetleri, ağaçlara karşı vazifeler. (Alp, 2020, s.378)
		1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	Sebzeler: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen (lahana, pırasa, fasulye, bakla, patlıcan, kabak) gibi muhtelif sebzeleri muhtelif mevsimlerde tetkiki ve yetiştirilmesi. (Alp, 2020, s.378)
		1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	Hububat: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen hububatın tetkiki, ehemmiyeti. Hububat nasıl ekilir, nasıl biçilir, nasıl öğütülür , hububattan neler yapılır? (Alp, 2020, s.379)
		1.ve 2.sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Doğrudan	İçerik	Hububat: Mektebin bulunduğu muhitte yetişen hububatın tetkiki, ehemmiyeti. Hububat nasıl ekilir, nasıl biçilir, nasıl öğütülür, hububattan neler yapılır? (Alp, 2020, s.379)
		1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	Ehli ve gayr-i ehli hayvanlar: Mektebin bulunduğu muhitte yaşayan (kedi, köpek, at, inek, tavuk, kaz, hindi , ördek, köstebek, kirpi, tilki, sansar) gibi muhtelif hayvanların canlı olarak tetkiki , itiyatları, yaşayışları, gıdaları,

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1924 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat Tetkiki, Ziraat, Hıfzıssıhha	1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	yuvaları, tarz-ı müdafaaları, faydeleri, zararları, iktisadi kıymetleri. İnsanlarla münasebetleri. (Alp, 2020, s.379)
		1.ve 2.sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Doğrudan	Eğitim durumları	Su hayvan ve nebatları: Mektebin bulunduğu muhite göre deniz, göl ve nehirlerde yaşayan (balıklar , kurbağa, yengeç, yosunlar, sazlar gibi) hayvanlar ve nebatlar hakkında tetkikler . Yaşayışları, itiyatları, faydeleri, zararları, nasıl elde edildikleri iktisadi kıymetleri. (Alp 2020; s.378-379)
		1.ve 2.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim durumları	Gıda elbise ve meskenlerimiz hakkında tetkikler- (Bu tetkikler esnasında çocuklara gıda , elbise ve esken hususunda sıhhi itiyatlar telkin edilecektir.)
		3.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Avarız_ı arziye tetkikleri- “Muhitin gıda mesken ve elbise ihtiyaçlarının nasıl temin edildiği ve bu ihtiyaçları tatmin edecek mevad, mahsulat ve eşyanın nelerden ve hangi vasıtalarla nakledildiği hakkında tetkik ve mukayeseler yaptırılacaktır.” (Alp, 2020; s.379)
		3.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	Birinci ve ikinci sınıfta mektebin muhitinde yetişen ve yaşayan çiçekler, ağaçlar, sebzeler , nebatlar, hububat , ehli hayvanlar, böcekler, kuşlar ve saire hakkında yapılan tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam (Alp, 2020; s.379)
		3.sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	Eğitim Durumları	Birinci ve ikinci sınıfta mektebin muhitinde yetişen ve yaşayan çiçekler, ağaçlar, sebzeler, nebatlar, hububat, ehli hayvanlar , böcekler, kuşlar ve saire hakkında yapılan tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam (Alp, 2020; s.379)
		4.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Mektep ve ev eşyası hakkında tetkikler- (..... Bardak sürahi, çatal, kaşık gibi) (Alp, 2020; s.380)
						Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında evvelki sınıflarda başlanılan tetkiklere devam. Basit ziraat tecrübelerine devam (Alp, 2020, s. 380)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
		4.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında evvelki sınıflarda başlanılan tetkiklere devam . Basit ziraat tecrübelerine devam (Alp, 2020, s. 380)
		4.sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	İçerik	Nasıl besleniyoruz? Ağız ve boğaz, dişler, dişlerin sıhhati, dişlerin vazifesi, hazım cihazı, tagaddi hakkında sıhhi kaide ve telkinler " (Alp, 2020, s.380)
		5.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam olunacaktır . (Alp, 2020; s. 380)
		5.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	Hayvanlar ve nebatlar ve tabii hadiseler hakkında tetkiklere ve basit ziraat tecrübelerine devam olunacaktır . (Alp, 2020; s. 380)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

1926 Programı

Bu program Türkiye Cumhuriyeti'nin ikinci ilkokul programıdır. 1924 programı gibi 1926 programının da orijinali Osmanlı Türkçesi ile yazılmıştır ancak daha sonra bu program Türkçeye çevrilmiştir. Türkçeye çevrilen program Alp (2020) tarafından hazırlanan kitaptan alıntı yapılarak kullanılmıştır.

Bu program 1924 programına benzer bir şekilde (1926) "İlk Mekteplerin Müfredat Programı" adıyla yayınlanmıştır. Bu müfredat kapsamında ilkokul 1-5. sınıflar arasında okutulması gereken derslere yer verilmiştir. 1-5. sınıflar; 1-3. sınıflar 1. devre; 4-5. sınıflar ise 2.devre olmak üzere iki devreye ayrılmıştır. Programda 1924 programına benzer şekilde kız ve erkek ilk mekteplerinin haftalık ders dağıtımlarına, bunun yanı sıra öğrencilere okutulacak ders kitaplarına ve derslerin programlarına yer verilmiştir (Alp, 2020).

"Tabiat" dersleri 4-5. sınıf düzeylerinde haftada 2 saat okutulmaktadır. Bu dersin beş hedefi içerisinde "Çocuğa tabii muhitinde bulunan ve gıdamız, elbisemiz ve meskenimiz ve umumi hayatımızla alakadar olan hayvanları, nebatları ve sair mahsulleri bütün hayati safhalarıyla birlikte canlı olarak tetkik ettirmektir" (Alp, 2020, s. 450) şeklinde ifade edilen hedef gıda okuryazarlığı kavramıyla doğrudan "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt temasıyla ilişkilidir. Bu dersin öğretimine ilişkin yapılan on bir açıklamanın 3.-6. maddeleri gıda okuryazarlığı kavramının öğretilmesiyle ilişkilendirilebilecek açıklamaları içermektedir. Bu açıklamalar aşağıda verilmektedir.

3- Mektep bahçesinin münasip bir yerine bir miktar buğday, arpa, çavdar gibi şeyler ekilerek gübrenin, suyun ve ziyanın nebat üzerine yaptığı tesirlere dair müşahedeler yaptırılır ve fikirler verilir.

4-Talebe bir mevzuu yalnız bir defa tetkik ile iktifa etmemeli. Nebat ve hayvanların her mevsimdeki hallerinin muhtelif safhalarına ayrı ayrı dikkat etmelidir.

5-Talebe hayvan ve nebatlara ait tetkiklerin neticelerini kısa cümlelerle hülasa eylemeli ve basit resim ve krokilerle defterine tespit etmelidir.

6-Tetkik ettirilen muhtelif nebatlar ve mahsullerle haşerelerden talebeye koleksiyonlar yaptırılmalıdır. Mesela muhtelif nebatların kurutulmuş yaprakları, tohumları, tahta numuneleri, nağme kabukları, hayvan dişleri ve iskelet aksamı muhtelif kuş tüyleri toplattırılır. Bunların münasipleri mektep müzesinde hıfz edilmelidir. (Alp, 2020, s.451-452)

Bu maddeler incelendiğinde programda 3.maddede buğday, arpa, çavdarın yetiştirilmesindeki gübrenin, su vb. etkisini gözlemlemeye; 4.maddede yetiştirilen nebat ve

hayvanların yetişmesini her mevsim düzenli olarak gözlemlemeye; 5.maddede nebat ve hayvanların yetişmelerine yönelik gözlemlerin ifade edilmesine ve 6.maddede mahsullerden koleksiyon yapılmasına yer verildiği görülmektedir. Bu bağlamda 3. madde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile dolaylı, 4. ve 5. maddeler bu alt tema ile hem dolaylı hem doğrudan ilişkilidir. 6. madde ise “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” ile dolaylı ilişkilidir. Bununla birlikte 5. ve 6. maddelerinin ayrıca Benn'e (2014) göre ifade edilen okul düzeyindeki gıda okuryazarlığı yeterlik düzeylerinden “bilmek” boyutuyla ilişkilendirilebilir. Sınıf düzeyinde ders içeriklerine (konularına) ve eğitim durumlarına ilişkin açıklamalar incelendiğinde ise elde edilen bulgular aşağıda açıklanmaktadır.

4.Sınıf

4. sınıf düzeyinde ders içeriğinde yer alan 8 konudan 2'si gıda okuryazarlığıyla ilişkili konulardır. Bu konular aşağıda verilmektedir.

2-Ağaçlar: muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz ağaçlar. Ağaçlardan istifade.

3-Hububat: Ehemmiyeti. Hububat nasıl ekilir? Orakçılık, harman, değirmen.” (Aslan, 2020, s.452)

Konular incelendiğinde “Ağaçlar” ve “Hububat” konuları “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. Programda ayrıca “Nasıl besleniyoruz” konusunda aşağıdaki ifade yer verilmiştir.

Nasıl besleniyoruz: ağız ve boğaz, dişler. Dişlerin sıhhati (talebe diş fırçası istimaline alıştıracaktır). Dişlerin vazifesi. Hazım cihazı, gıdalarımızın envai, besleyici ve hararet verici gıdalar. Meşrubat. Tagaddi hakkında sıhhi faydeler ve telkinler.” (Aslan, 2020, s.453)

Bu ifade içerisinde gıda çeşitlerine ve besleyici gıdalara yer verildiği görülmektedir. Bununla birlikte programda geçen “Tagaddi hakkında sıhhi faydeler ve telkinler.” (Aslan, 2020, s.453) ifadesi ile beslenmenin sağlık üzerindeki yararı ve bu konuda yapılacakları kavratmaya yönelik açıklamalar söz konusudur. Bu bağlamda gıda çeşitlerine yer verilmesi “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile dolaylı, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile besleyici ve hararet verici gıdalara yer verilmesi nedeniyle doğrudan, beslenmenin sağlık

üzerindeki yararı nedeniyle dolaylı ilişkilidir. Beslenme hakkında yapılacaklara yer verilmesi dolaylı olarak “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt teması ile dolaylı olarak ilişkilidir.

5.Sınıf

5. sınıf düzeyinde ders içeriğinde yer alan 13 konudan 4’ü gıda okuryazarlığıyla ilişkili konulardır. Bu konular aşağıda verilmektedir.

2-Çiftçilik: kışlık ve yazlık ziraat. Sapan, pulluk, traktörle ziraat; mukayeseleri. Gübre. Tohum. Orak. Tırpan. Orak makinesi. Buğday, arpa ve çavdar, başakları. Yulaf. Harman, düğün, harman makinesi. Nohut, bakla sergisi sair mahsuller. Muhite göre tütün, haşhaş, pamuk, susam, keten, kenevir hakkında malumat” (Aslan, 2020, s.453)

5-Ağaçlar: muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz ağaçlar. Ağaçlardan istifade: kerestecilik. Talebeye cam, meşe, gürgen, kestane ve ıhlamur gibi başlıca tahtaların nevileri ve evsafi öğretilmektedir.

9-Balıklar: denizlerde ve nehirlerde balıkçılık muhitte bulunan maruf balıkları tanıttırmak. Balık kurutmak, tuzlamak, muhafaza etmek.” (Aslan, 2020, s.454)

10- Sebze ve meyve: kurutmak, konserve, reçel, şuruplar yapmak. [mevsimlerine göre]

Balıkçılığın ve konserciliğin iktisadi kıymetleri: hariçten memleketimize ithal edilen süt, meyve ve balık konserveleri. Bu yüzden memleketimizin kayıp ettiği paralar.” (Aslan, 2020, s.454)

Bu konulardan 2. madde çiftçilik odağında hububat, baklagil ve endüstri değeri yüksek gıdaların üretimine yermesi nedeniyle “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile doğrudan, 5. madde ise ağaçta yetişen meyvelere yer vermesi nedeniyle “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. 9 ve 10. maddelerde gıdayı çevresel faktörlerden korumaya yönelik ifadeler “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. Bununla birlikte balık konserveciliğinin iktisadi açıdan önemine yönelik içerik gıda ile ilgili ekonomik çıktılara yer vermesi nedeniyle “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile doğrudan ilişkilidir.

1926 programında fen bilimleri dersiyle ilişkilendirilebilecek “Tabiat” dersleri ve “Eşya” dersleri olmak üzere iki ders bulunmakla birlikte “Eşya” dersleri içerik açısından fizik ve kimya konularını kapsamaktadır (Alp, 2020). “Eşya” dersinde programın sadece açıklama bölümünde “... yemeklerimizin terkindeki gıda unsurları vesaire de kimya ilminin

havzasına dâhil mevzulardır.” (Alp, 2020, s. 455) ifadesi yer almaktadır. Bu nedenle bu ders analiz dışı bırakılmıştır.

Programda “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi”, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi”, “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” olmak üzere bütün alt temalara yer verilmiştir. Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler) alt teması çevresel ve ekonomik faktörlere odaklanmıştır. Programın başta hedef cümlesi olmak üzere çok fazla yer verdiği alt tema “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” olmuştur. 1924 programındaki amaç cümlesi, 1926 programının hedef cümlesi ile birebir örtüşebilecek niteliktedir. Nitekim 1924 programı amacı ve 1926 programının hedefi doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilişkilidir. Bununla birlikte 1924 programının tek amacı olması, 1926 programının ise ilk hedefinde bu ilişkiye yer verildiği görülmektedir. Bu doğrultuda 1926 programı 1924 programına benzer toplumsal temeller üzerine yapılandırılmıştır. O dönemde ülkenin ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel koşulları ile beşerî sermayesi benzerdir. Bu nedenle gıda okuryazarlığı bağlamında programda yer alan amaç ve içerik de benzerlik göstermektedir. Tuğluoğlu ve Tunç (2010) da “1926 İlköğretim Müfredatı ve Cumhuriyet Dönemi Eğitiminin Ekonomik Hedefleri” isimli makalelerinde 1926 programının geliştirilmesindeki program geliştirme ihtiyaçlarından ve bu doğrultuda ihtiyacın programa yansımalarından bahsetmiştir. Makalede 1926 program geliştirme aşamasında görüş ve önerilerinden yararlanan eğitimcilerden yabancı eğitimci John Dewey’in okulun hayata yönelik eğitim vermeye ihtiyacı olduğunu ifade ederken, yerli eğitimci İsmail Hakkı Baltacıoğlu’nun ekonomik kalkınmanın eğitim yoluyla olduğunu savunduğuna ve bu doğrultuda değişiklikler yapılması gerektiğine yer verilmiştir. Makaleye göre bu dönemde üretimin ekonomik faydayı hedeflemesi ile üretim miktarındaki artışlar, yeni açılan üretim alanları ve değişen ürün sistemine uyum sağlanabilmesi için daha bilgili ve daha becerikli bireylerin yetiştirilmesi gerekmektedir.

Bu doğrultuda 1926 programının günlük yaşamla ilişkisinin artırılması ve üretim odağındaki ekonomik kalkınmaya destek olması beklenmektedir. Beklentiler gıda okuryazarlığı çerçevesinde düşünüldüğünde, programda gıdanın günlük yaşamla ilişkisinin artırılmasının ve gıda üretiminin ekonomik boyutuyla ele alınmasına yönelik yansımalarının olmasından söz edilebilir. Bu noktada programdan elde edilen alt temalar tekrar incelendiğinde programın yaşamla ilişkisini artırmanın ve ekonomik kalkınma amacının program içeriğine yansıdığı söylenebilir. Örneğin, 1924 programındaki gözlemlerin “muhit”ten başlamasına yapılan vurgu 1926 programında da yapılmış ve öğrenciler günlük yaşamın içinden gözlemlerle gıda okuryazarlığı ile ilgili “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasına ilişkin gözlemlerini gerçekleştirmiştir. Aynı zamanda “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması çevresel ve ekonomik faktörleriyle ele alınmış ve çevresel faktörler konusunda balıkların ve sebze ve meyvelerin kurutmak, konserve, reçel, şuruplar yapmak vb. gıdayı uzun süreli kullanmaya yönelik uygulamalarla dönemin kıtlık sorununa destek olarak dolaylı olarak ekonomik kalkınmayı sağladığı söylenebilir. Bu doğrultuda program genel olarak ülkenin ekonomik durumu ile eğitim programları arasındaki ilişkiyi göstermesi açısından önemlidir. 1924 programında olduğu gibi ülkenin mevcut kaynakları, insan gücü ve ekonomik kalkınması arasındaki bağlantı programlara yansıtılmış ve ülkenin ihtiyacı olan ekonomik kalkınma bu yolla sağlanmaya çalışılmıştır. Program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır. Benzer şekilde programın “Nasıl beslenmeliyiz” konusunda ele aldığı konular 1924 programında bu konuda ele alınan konularla paralellik göstermektedir. Nitekim bu programlar arasındaki iki yıllık bir dönemin birçok savaşı geride bırakmış bir ülke için değişiklik göstermesini beklemek güç olacaktır. Bu dönemlerde çocuk beslenmesi ile ilgili sorunlar için de geçerlidir (Başboğa, 2017; Öztürk ve Emiroğlu, 2022). Hatta 1925 yılında çocuk ölümlerinin önüne geçmek ve nüfus artışını sağlamak amacıyla İstanbul, Konya, İzmir ve Adana gibi illerde seyyar çocuk bakım ve yardım evlerinin kurulması için harekete geçilmiştir (Öztürk ve Emiroğlu, 2022). Bu noktada program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır

1926 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 8'de özetlenmiştir.

Tablo 8

1926 İlk Mekteplerin Müfredat Programı Tabiat Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1926 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat	-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Hedef	Çocuğa tabii muhitinde bulunan ve gıdamız , elbisemiz ve meskenimiz ve umumi hayatımızla alakadar olan hayvanları, nebatları ve sair mahsulleri bütün hayati safhalarıyla birlikte canlı olarak tetkik ettirmek (Alp, 2020, s. 450)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	3-Mektep bahçesinin münasip bir yerine buğday, arpa, çavdar gibi şeyler ekilerek gübrenin, suyun ve ziyanın nebat üzerine yaptığı tesirlere dair müşahedeler yaptırılır ve fikirler verilir. (Alp, 2020; s.451)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	4-Talebe bir mevzuu yalnız bir defa tetkik ile iktifa etmemeli. Nebat ve hayvanların her mevsimdeki hallerinin muhtelif safhalarına ayrı ayrı dikkat etmelidir. (Alp, 2020; s.451)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	4-Talebe bir mevzuu yalnız bir defa tetkik ile iktifa etmemeli. Nebat ve hayvanların her mevsimdeki hallerinin muhtelif safhalarına ayrı ayrı dikkat etmelidir. (Alp, 2020; s.451)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	5 -Talebe hayvan ve nebatlara ait tetkiklerin neticelerini kısa cümlelerle hülasa eylemeli ve basit resim ve krokilerle defterine tespit etmelidir. (Alp, 2020; s.451)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Eğitim Durumları	5 -Talebe hayvan ve nebatlara ait tetkiklerin neticelerini kısa cümlelerle hülasa eylemeli ve basit resim ve krokilerle defterine tespit etmelidir. (Alp, 2020; s.451)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1926 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat	-	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	Eğitim Durumları	6- Tetkik ettirilen muhtelif nebatlar ve mahsullerle talebeye koleksiyonlar yaptırılmalıdır . Mesela muhtelif nebatların kurutulmuş yaprakları, tohumları , tahta numuneleri, name kabukları, hayvan dişleri ve iskelet aksanı ve muhtelif kuş tüyleri toplattırılır. Bunların münasıpleri mektep müzesinde hıfz edilmelidir. (Alp, 2020; s.451-452)
		4.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	2-Ağaçlar: muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz ağaçlar . Ağaçlardan istifade.
		4.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	3-Hububat: Ehemmiyeti. Hububat nasıl ekilir? Orakçılık, harman, değirmen." (Alp, 2020, s.452)
		4.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	Nasıl besleniyoruz: ağız ve boğaz, dişler. Dişlerin sıhhati (talebe diş fırçası istimaline alıştıracaktır). Dişlerin vazifesi. Hazım cihazı, gıdalarımızın envai , besleyici ve hararet verici gıdalar. Meşrubat. Tagaddi hakkında sıhhi faydeler ve telkinler." (Alp, 2020, s.453)
		4.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	Nasıl besleniyoruz: ağız ve boğaz, dişler. Dişlerin sıhhati (talebe diş fırçası istimaline alıştıracaktır). Dişlerin vazifesi. Hazım cihazı, gıdalarımızın envai, besleyici ve hararet verici gıdalar . Meşrubat. Tagaddi hakkında sıhhi faydeler ve telkinler." (Alp, 2020, s.453)
		4.sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	İçerik	Nasıl besleniyoruz: ağız ve boğaz, dişler. Dişlerin sıhhati (talebe diş fırçası istimaline alıştıracaktır). Dişlerin vazifesi. Hazım cihazı, gıdalarımızın envai, besleyici ve hararet verici gıdalar. Meşrubat. Tagaddi hakkında sıhhi faydeler ve telkinler ." (Alp, 2020, s.453)
		5.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	2- Çiftçilik : kışlık ve yazlık ziraat. Sapan, pulluk, traktörle ziraat; mukayeseleri. Gübre. Tohum. Orak. Tırpan. Orak makinesi. Buğday, arpa ve çavdar, başaklar . Yulaf. Harman, düğün, harman makinesi. Nohut, bakla sergisi sair mahsuller . Muhite göre tütün, haşhaş, pamuk, susam, keten, kenevir hakkında malumat " (Alp, 2020, s.453)
		5.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	5-Ağaçlar: muhitte yetişen meyveli ve meyvesiz ağaçlar . Ağaçlardan istifade: kerestecilik. Talebeye cam, meşe, gürgen, kestane ve ıhlamur gibi başlıca tahtaların neveleri ve evsafı öğretilcektir.

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1926 Programı (İlk Mekteplerin Müfredat Programı)	Tabiat	5.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	9-Balıklar: denizlerde ve nehirlerde balıkçılık muhitte bulunan maruf balıkları tanıttırmak. Balık kurutmak, tuzlamak, muhafaza etmek. " (Alp, 2020, s.454)
		5.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	"10- Sebze ve meyve: kurutmak, konserve, reçel, şuruplar yapmak. [mevsimlerine göre] (Alp, 2020, s.454)
		5.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	Balıkçılığın ve konserciliğın iktisadi kıymetleri: hariçten memleketimize ithal edilen süt, meyve ve balık konserveleri. Bu yüzden memleketimizin kayıp ettiği paralar. " (Alp, 2020, s.454)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

1936 programı

Bu program (1936) “İlkokul Programı” adıyla yayınlanmıştır. Programda “İlkokulun Eğitim ve Öğrenim Prensipleri”ne yer verilmektedir. Buradaki bilgiler arasında yer alan “...kayitsiz şartsız istiklâlini kazanmış Türk Devletinin ve Cumhuriyet rejiminin kurulması, hilâfetin ilgası, lâikliğin kabulü, batıl hurafe ve itikatların kaynağı olan kurumların kökünden kurutulması, Türk Devriminin birbirinden önemli safhalarının memlekette yeni durumlar husule getirmesi...” (MEB,1936, s.2) ifadesinde de olduğu gibi gerek bu başlık altında gerekse programa ilişkin diğer başlıklar altında yeni rejimin kurulmasına ve Türk devrimine yönelik vurgular yapılmıştır. Programda yer alan bir başka başlık ise “İlkokulun Hedefleri” başlığıdır. Burada 8 hedef bulunmaktadır ve programda bu hedeflerin dönemin tek partisi olan Cumhuriyet Halk Partisi’nin parti programının “ulusal eğitim kısmından” (MEB,1936, s.5) yararlanılarak belirlendiği ifade edilmektedir. “İlkokulun Hedefleri” başlığı altında hedeflere geçilmeden önce “Büyük Önder Atatürk’ün yarattığı Türk Devriminin muhtelif hamleleri, Türkiye Cumhuriyetinde bütün millet fertlerinin müşterek malları olması lâzımgelen yeni ve önemli kıymetler getirdi. Türk devriminin zaruri kıldığı yeni ihtiyaçlar karşısında ilkokul programlarında da muhtelif bakımlardan yeni değişiklikler yapılması lâzımgeldi.” (MEB,1936, s.5) ve beraberinde “...Bu eğitim, asrımızın sosyal, politik ve ekonomik ihtiyaçlarından doğmuş bir zarurettir.” (MEB, 1936, s.5) ifadeleri geçmektedir. Ayrıca programın hedeflerinde “2- Kuvvetli Cumhuriyetçi, ulusçu, halkçı, devletçi, lâik ve devrimci yurttaş yetiştirmek bütün öğretim derecelerinde yüküm ve özen noktasıdır.” (MEB,1936, s.6) ifadesi yer almaktadır. Bu bağlamda programın geliştirilmesinde Atatürk devrimlerine uygun yurttaş yetiştirilmesi ve dönemin sosyal, politik ve ekonomik ihtiyaçlarının etkili olduğu görülmektedir. 1924 ve 1936 programlarının temel hedefi halka cumhuriyeti yani yeni devlet yönetimini eğitim yoluyla aktarmakken 1936 programının hedefi Cumhuriyet Halk Partisi’nin altı oku ile karakterize edilen “cumhuriyetçilik, milliyetçilik, halkçılık, devletçilik, laiklik, inkılapçılık” ilkeleri olmuştur (Çelenk ve diğerleri, 2000).

Programda ayrıca ilkokulların haftalık ders çizelgesine ve “Birinci Sınıfların Hususiyeti” başlığı altında birinci sınıfların önemine yer verilmektedir. Ders çizelgesinde programda okutulması gereken dersler ve sınıf düzeylerine göre bu derslere ayrılması gereken haftalık ders saatleri belirtilmektedir. Programda ilkokul 1-5. sınıflar; 1-3. sınıflar 1. devre; 4-5. sınıflar ise 2. devre olmak üzere iki devreye ayrılmaktadır. 1926 programındaki “Eşya” dersi yerine ikinci devrede okutulması için “Aile Bilgisi” dersi konulurken, “Eşya” dersinin konuları “Tabiat Tetkiki” dersinin konularıyla birleştirilerek “Tabiat Bilgisi” dersi olarak değiştirilmiştir (Çelenk ve diğerleri, 2000). Programda ilk üç sınıfta içlerinde tabiat bilgisi dersinin de bulunduğu tarih, coğrafya ve yurt bilgisi derslerine hayat bilgisi dersi kapsamında yer verildiği ifade edilmektedir. Birleştirilmiş sınıflar için programda yapılması öngörülen bir uygulamaya yer verilmemekte (Çelenk ve diğerleri, 2000), bu bağlamda fen bilimleri dersi bu programda “Tabiat Bilgisi” dersi olarak 4-5. sınıflarda haftada 3 saat okutulmaktadır.

Programda derslerin hedeflerine yer verilmiş, “Tabiat Bilgisi” dersinin hedefleri incelenmiştir. Bu 7 hedeften ilki olan “a) Çocuğa, muhitinde bulunan ve genel yaşayışımızla ilgili olan hayvanları, nebatları, madenleri, eşyayı ve tabiî hâdiseleri müşahede ve tetkik ettirmek;” (MEB, 1936, s.111) hedefi “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile dolaylı olarak ilişkilidir. Öyle ki burada öğrencilere hayvan ve bitkileri, bunların yetişmelerini incelemek amaçlansa da öğrencinin deneyimleri sonucunda gıda maddelerinin üretim ve yetiştirme boyutuyla ilgili farkındalıklarının oluşması kaçınılmazdır. Programda “Direktifler” başlığı altında eğitim durumlarıyla ilişkilendirilebilecek ifadeler gıda okuryazarlığı kavramı açısından incelendiğinde ise gıda okuryazarlığı ile ilgili ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

4-Müşahede ve denemler iki türlü olur: a) Sürekli, b) zamanı gelince. Bir nebatın tohum halinden meyva verinceye kadar geçirdiği neşvünema vetirelerini tetkik ettirmek, hava rasatları, bir kurbağa yavrusunun istihalesini incelemek gibi müşahedeler sürekli müşahedeye misaldir... (MEB, 1936, s.113)

11-Bu derste işlenecek mevzuların millî ekonomi bakımından da incelenmesi, rakamlarla ve grafiklerle ifadesi gerektir. Bunun için dersin hedefleri arasında ekonomi prensipine de önemli bir yer verilmiş ve müfredatında bazı mevzuların sonuna "mahallî ve milli ekonomideki değeri" şeklinde kayıtlar konmuştur. Hesap dersi bu işte Tabiat Bilgisine yardımcı olacaktır. Her mahallin tetkik edilen mevzu ile alâkadar hayvanları, nebatları, müesseseleri, fabrikaları... v.s. ayrıca izah edilecek, bu mevzular bu suretle derinleştirilecektir. (Muhitin

ekonomik faaliyeti ile alâkadar tütün, pancar, pamuk, pirinç, incir, üzüm, afyon, fındık... v.s. mahsulleri). (MEB, 1936, s.114-115)

Bu ifadeler gıda okuryazarlığı alt temaları bağlamında incelendiğinde meyvenin oluşma sürecine yer veren 4.madde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması, bölgenin ekonomisine katkıda bulunan gıdalara yer veren 11. madde ise “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile doğrudan ilişkilidir. Dersin sınıf düzeylerine göre içerikleri (konuları) incelendiğinde ise programda gıda okuryazarlığı ile ilişkilendirilebilecek konular sınıf düzeylerine göre şu şekilde ifade edilmektedir.

4.Sınıf

Programda 4. sınıf düzeyinde “A. Gıdalarımız” (MEB,1936, s.117) içeriğinde gıdaya yer verilmektedir. Bu bağlamda gıdalara yönelik içerikler incelendiğinde gıda okuryazarlığı kavramı ile ilişkili ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

A. Gıdalarımız:

1- Bir lokma ekmek nasıl meydana geliyor?

b) Buğday: Tarlada ve sınıfta buğday başağının ve tanesinin tetkiki. Buğdayla öbür hububat arasında mukayeseler. Mahallî ve millî ekonomide buğday.”

c) Değirmen: Civarda bulunan bir değirmenin tetkiki -Değirmen nasıl işliyor? - Dişli çarkların gördükleri işler - Değirmeni işletmek için tabiat kuvvetlerinden istifade, değirmen ve neveleri -Buğday nasıl öğütülüyor?

d) Öğütülmüş buğday: Un, kepek, nişasta- Undan neler yapılıyor? - Başka maddelerden yapılan unlar- Unun ekmek yapılmak üzere yuğurulması - Maya.

Fırın: Fırını ziyaret — Ekmek nasıl pişiriliyor?” (MEB,1936, s. 117-118)

2-Hayvanlardan aldığımız gıdalar:

a) Bunları bize veren hayvanlar: Koyun, keçi, sığır, dana kümes hayvanları, balık, (bu mevzu balıkçılık ve süngerciliğin, denizciliğin büyük değeri olduğu sahil şehirlerinde ayrı bir ünite gibi derinleştirilecektir). Av hayvanları ve saire.

Bu hayvanları nasıl besliyoruz? -Mahallî ve millî ekonomideki kıymetleri.”

b) Et, süt, yoğurt, tereyağ, sadeyağ, balık, kuş ve av etleri, yumurta, havyar.” (MEB,1936, s.118)

3 -Nebatî gıdalar:

a) Sebzeler: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ, pişmiş)- Kuru ve yaş sebzeler.

b) Meyvalar: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ, pişmiş - Kurumuş ve yaş meyvalar)

c) Nebatî yağlar,

d) Konserve, reçel, şurup, turşu,

e) Kahve değirmeninin tetkiki. (MEB,1936, s.119)

4-Madenî gıdalar:

a) Tuz: Yurdumuzda tuz istihsalâtı,

b) Su: İçilecek suların vasıfları, sulardan gelen hastalıklar. (MEB,1936, s.119)

6-Hastalıklar:

Hazım cihazı ve gıdalarımız vasıtasile vücade giren mikroplar ve bunların meydana getirdiği hastalıklar, bunlardan korunma çareleri: Gıda ile ve bakır kaplarla zehirlenmede alınacak ilk tedbirler.” (MEB,1936, s.119)

7-Sıhhî beslenme şartları:

Kalori ve vitamin hakkında kısa malûmat. (MEB,1936, s.119)

Bu konular incelendiğinde “1-Bir lokma ekmek nasıl meydana geliyor?” konusu “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile doğrudan ilişkilidir. Buğdayın ekonomideki yeri düşünüldüğünde burada aynı zamanda “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” ve ekmeğin pişirilmesine ilişkin bilgiyle “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temalarıyla doğrudan ilişkiye yer verilmiştir. 2- Hayvanlardan aldığımız gıdalar” ve “3-Nebati gıdalar” hayvansal ve bitkisel gıdalara yer vererek “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile doğrudan ilişkilidir. Bununla birlikte bitkisel gıdaları çevresel faktörlerden koruyup onları uzun süreli kullanmaya yönelik uygulamalara yer veren 3. Madde çevresel faktörler göz önünde bulundurulduğunda “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. 4.maddede tuzun üretimine yönelik içeriği ile “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temasıyla dolaylı; 6.madde ise yanlış saklanan gıda nedeniyle sağlığın olumsuz etkilenmesine yer vererek “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla doğrudan ilişkilidir. 7. madde ise sağlıklı beslenme konusunda kalori ve vitamin bilgisine yer vermesi nedeniyle dolaylı olarak ise “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt teması ile ilişkilidir.

5.Sınıf

Programda 5. sınıf düzeyine ait içerikler incelendiğinde gıda okuryazarlığı ile ilgili herhangi bir bulguya rastlanmamıştır. Bu nedenle bu sınıf düzeyinde bulgulara ve yoruma yer verilmemiştir.

Program genel olarak incelendiğinde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi”, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” olmak üzere dört alt temaya da ulaşılmıştır. “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması 1924 ve 1926 programlarında gıdaları oluşturan hayvan ve bitkilerin incelenmesine yönelikken burada ek olarak ekmeğin üretimine yönelik içeriğe de yer verilmektedir. Ekmeğin ayrıca ekonomik olarak önemine yer verilmekte ve ekonomik açıdan tuzun üretimine de dikkat çekilmektedir. Programın geliştirilmesinde “sosyal, politik ve ekonomik ihtiyaçlardan” (MEB, 1936, s.5) yola çıkıldığına yönelik bilgiden ve programda ele alınan gıdaların gıda sistemiyle ilişkili çevresel ve ekonomik faktörlerle ilişkisinden hareketle dönemin koşulları incelendiğinde Türkiye’de 1923-1938 yılları arasında uzun süreli savaşların sonucu olarak salgın hastalıklar ve düşük üretimle birlikte kıtlığın yaşandığı görülmektedir (Yiğit, 2012). Osmanlı Devleti ile Trablusgarp, Balkan Savaşları ve I. Dünya Savaşlarında tuz kaynakları olarak bilinen tuzlalarının büyük bir kısmı kaybedilirken, Kurtuluş Savaşı ile birlikte tuz üretimi durma noktasına gelmiştir (Gürdamar, 2023). Tuz sanayide, tarla ziraatinde kullanılarak aynı zamanda canlıların ihtiyacı olan bir gıda olan stratejik bir üründür ve o dönemlerde tuz alınabilecek 475 yer bulunmakta, bunlardan Çamaltı Tuzlası saflığı yüksek, modern ve mekanik araçlarla donatılmış, ince tuz öğütmeye yarayan fabrikası olarak bilinmektedir (Gürdamar, 2023). Demiryazıcı (1944) “Çamaltı Tuzlası” başlıklı tezinde ülkemizde bol miktarda tuz olduğuna dikkat çektikten sonra bu tuzlanın tuz maliyeti fiyatının düşüklüğü ve deniz ticaret yolları üzerinde olması nedeniyle dış ülkelere tuz ihracatında önemli bir yeri olduğunu ifade etmiştir. Teze göre 1927-1939 tarihlerinde dış ülkelere satılan tuz miktarı oldukça azdır. Bu dönemlerde kaynak azlığını gidermek için tuz üretimi yapılmış, hali hazırda Kurtuluş Savaşı’ndan sonra kalkınma amacıyla vergileri de arttırılmış olan tuzun dış ülkelere veresiye satılmasına neden olmuştur (Gürdamar, 2023). Bu doğrultuda ülke ekonomisinde önemli bir yeri bulunan tuzun üretimi sağlanarak ekonomiye katkıda bulunmak amaçlanmış ve bu durum programa yansımıştır.

Üretime yönelik yaşanan sıkıntılardan bir diğeri hububatın üretimi ile ilgili olmuştur. Cumhuriyet'in ilanı ile köylünün geçim kaynağı olarak bilinen hububat ekiminde maliyet yükselmiş, verimlilik düşmüş ve hububat ekimi hava koşullarına bağlı olarak yapılmıştır (Kendir Özdiñç, 2010). Bu nedenlerle 1923-1930 yıllarında ekmek kalitesinin bozulduğu, un stokunun azaldığı yönünde haberler çıkmış, İstanbul'da ekmek probleminin yaşandığı ayrıca gündeme gelmiştir (Bakar, 2013). Bu süreçte 1923-1925 yılları arasında Türkiye'nin ithalat değerleri arasında buğday ve buğday unu ithalatı önemli bir yer almıştır (Kendir Özdiñç, 2010). Yerli buğdayın korunmasına yönelik politikalar yürütülse de bu politikalar ithal edilen buğdayın yerli buğdaydan ucuz ve kaliteli olması nedeniyle yetersiz kalmış, 1920'ler boyunca "ekmek buhranı" yaşanmıştır (Kendir Özdiñç, 2010). 1929 yılında dünyada ekonomik krizinin de yaşanması Türkiye üzerinde "tasarruf" ve "yerli malı" kavramlarını öne çıkarmış, buğday fiyatlarını düşürmek ve buğday üreterek piyasayı rahatlatmak amacıyla 1932'de "Buğday Koruma Kanunu" çıkarılmıştır (Bakar, 2013).

Bu bağlamda ülkede ekmeğin üretiminden tüketimine yaşanan problemlerin ekmeğin nasıl üretildiği ile ilgili içeriğe yer verilmesine neden olduğu görülmüştür. Ekonominin önemli bir bölümünü oluşturan buğdayın üretim ve ithalatı ile ilgili ekonomik sorunların buğdayın mahallî ve millî ekonomideki önemine yönelik içeriklerin programa yansıdığı görülmektedir. Kıtlığın etkilerini azaltmak amacıyla öğrencilerin sebze ve meyvelerin farklı gıda biçimlerine dönüştürülmesini öğrenmelerine yer verildiği söylenebilir. Salgın hastalıklar da göz önünde bulundurulduğunda kıtlık sırasında kalori ve vitaminin sağlıklı olmak için tüketilmesi gerektiğine, kıtlık sırasında doğrudan tüketilen gıda ya da o dönemde çok fazla kullanılan bakır bir kaptaki saklanmış olan bir gıdanın tüketilmesi sonucunda sağlığın nasıl etkilendirildiği konularına yer verilmiştir. Bu bağlamda 1936 programı ülkenin ekonomik sorunlarına yönelik uygulamaları yansıtmış, program ekonomik kalkınma için önem taşımıştır. Program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

1936 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 9'da özetlenmiştir.

Tablo 9

1936 İlkokul Programı Tabiat Bilgisi Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1936 Programı (İlkokul Programı)	Tabiat Bilgisi	-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Hedef	a) Çocuğa, muhitinde bulunan ve genel yaşayışımızla ilgili olan hayvanları, nebatları, madenleri, eşyayı ve tabii hâdiseleri müşahede ve tetkik ettirmek (MEB,1936, s.111)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	4-Müşahede ve denemeler iki türlü olur: a) Sürekli, b) zamanı gelince. Bir nebatın tohum halinden meyva verinciye kadar geçirdiği neşvünema vetirelerini tetkik ettirmek, hava rasatları, bir kurbağa yavrusunun istihalesini incelemek gibi müşahedeler sürekli müşahedeye misaldir... (MEB, 1936, s.113)
		-	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Eğitim Durumları	11-Bu derste işlenecek mevzuların millî ekonomi bakımından da incelenmesi, rakamlarla ve grafiklerle ifadesi gerektir. Bunun için dersin hedefleri arasında ekonomi prensipine de önemli bir yer verilmiş ve müfredatında bazı mevzuların sonuna "mahallî ve milli ekonomideki değeri" şeklinde kayıtlar konmuştur. Hesap dersi bu işte Tabiat Bilgisine yardımcı olacaktır. Her mahallin tetkik edilen mevzu ile alâkadar hayvanları, nebatları, müesseseleri, fabrikaları... v.s. ayrıca izah edilecek, bu mevzular bu suretle derinleştirilecektir. (Muhitin ekonomik faaliyeti ile alâkadar tütün, pancar, pamuk, pirinç, incir, üzüm, afyon, fındık... v.s. mahsulleri). (MEB, 1936, s.114-115)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1936 Programı (İlkokul Programı)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	<p>A. Gıdalarımız: 1- <u>Bir lokma ekmek nasıl meydana geliyor?</u>” (MEB,1936, s.117) b) Buğday: Tarlada ve sınıfta buğday başağının ve tanesinin tetkiki. Buğdayla öbür hububat arasında mukayeseler. Mahallî ve millî ekonomide buğday. (MEB,1936, s.118) c) Değirmen: Civarda bulunan bir değirmenin tetkiki-Değirmen nasıl işliyor? - Dişli çarkların gördükleri işler -Değirmeni işletmek için tabiat kuvvetlerinden istifade, değirmen ve neveleri - <u>Buğday nasıl öğütülüyor?</u> (MEB,1936, s.118) d) Öğütülmüş buğday: Un, kepek, nişasta-Undan neler yapılıyor? - Başka maddelerden yapılan unlar - Unun ekmek yapılmak üzere yuğurulması — Maya. Fırın: Fırını ziyaret - Ekmek nasıl pişiriliyor? (MEB,1936, s.118)</p>
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	<p>A. Gıdalarımız: 1- <u>Bir lokma ekmek nasıl meydana geliyor?</u>” (MEB,1936, s.117) b) Buğday: Tarlada ve sınıfta buğday başağının ve tanesinin tetkiki. Buğdayla öbür hububat arasında mukayeseler. Mahallî ve millî ekonomide buğday. (MEB,1936, s.118) c) Değirmen: Civarda bulunan bir değirmenin tetkiki-Değirmen nasıl işliyor? - Dişli çarkların gördükleri işler -Değirmeni işletmek için tabiat kuvvetlerinden istifade, değirmen ve neveleri - <u>Buğday nasıl öğütülüyor?</u> (MEB,1936, s.118) d) Öğütülmüş buğday: Un, kepek, nişasta-Undan neler yapılıyor? - Başka maddelerden yapılan unlar - Unun ekmek yapılmak üzere yuğurulması — Maya. Fırın: Fırını ziyaret - Ekmek nasıl pişiriliyor?” (MEB,1936, s.118)</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1936 Programı (İlkokul Programı)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Doğrudan	İçerik	<p>A. Gıdalarımız:</p> <p>1- <u>Bir lokma ekmek nasıl meydana geliyor?</u>" (MEB,1936, s.117)</p> <p>b) Buğday: Tarlada ve sınıfta buğday başağının ve tanesinin tetkiki. Buğdayla öbür hububat arasında mukayeseler. Mahallî ve millî ekonomide buğday. (MEB,1936, s.118)</p> <p>c) Değirmen: Civarda bulunan bir değirmenin tetkiki-Değirmen nasıl işliyor? - Dişli çarkların gördükleri işler -Değirmeni işletmek için tabiat kuvvetlerinden istifade, değirmen ve neveleri - <u>Buğday nasıl öğütülüyor?</u> (MEB,1936, s.118)</p> <p>d) Öğütülmüş buğday: Un, kepek, nişasta-Undan neler yapılıyor? - Başka maddelerden yapılan unlar - Unun ekmek yapılmak üzere yağurulması — Maya.</p> <p>Fırın: Fırını ziyaret - Ekmek nasıl pişiriliyor?" (MEB,1936, s.118)</p> <p>2-Hayvanlardan aldığımız gıdalar:</p> <p>a-Bunları bize veren hayvanlar: Koyun, keçi, sığır, dana kümes hayvanları, balık, (bu mevzu balıkçılık ve süngerciliğin, denizciliğin büyük değeri olduğu sahil şehirlerinde ayrı bir ünite gibi derinleştirilecektir). Av hayvanları ve saire. Bu hayvanları nasıl besliyoruz? — Mahallî ve millî ekonomideki kıymetleri."</p> <p>b) Et, süt, yoğurt, tereyağ, sadeyağ, balık, kuş ve av etleri, yumurta, havyar." (MEB,1936, s.118)</p> <p>3 -Nebati gıdalar:</p> <p>a) Sebzeler: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ, pişmiş) - Kuru ve yaş sebzeler.</p> <p>b) Meyvalar: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ,pişmiş - Kurumuş ve yaş meyvalar)" (MEB,1936, s.119)</p> <p>c) Nebati yağlar,</p> <p>d) Konserve, reçel, şurup, turşu,</p> <p>e) Kahve değirmeninin tetkiki.</p>
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1936 Programı (İlkokul Programı)	Tabiat Bilgisi	4.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	3 -Nebati gıdalar: a) Sebzeler: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ, pişmiş) - Kuru ve yaş sebzeler. b) Meyvalar: Bunları ne halde yiyoruz? (Çiğ,pişmiş - Kurumuş ve yaş meyvalar)” (MEB,1936, s.119) c) Nebatî yağlar, d) Konserve, reçel, şurup, turşu, e) Kahve değirmeninini tetkiki.
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	4-Madeni gıdalar: a) Tuz: Yurdumuzda tuz istihsalâtı, b) Su: İçilecek suların vasıfları, sulardan gelen hastalıklar.
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	6-Hastalıklar: Hazım cihazı ve gıdalarımız vasıtasile vücuda giren mikroplar ve bunların meydana getirdiği hastalıklar, bunlardan korunma çareleri: Gıda ile ve bakır kaplarla zehirlenmede alınacak ilk tedbirler.” (MEB,1936, s.119)
			Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	İçerik	7-Sıhhî beslenme şartları: Kalori ve vitamin hakkında kısa malûmat. (MEB,1936, s.119)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

1948 programı

Program “İlk Okul Programı” adıyla yayınlanmıştır. Programda 1-5. sınıflar; 1-3. sınıflar 1. devre; 4-5. sınıflar ise 2. devre olarak iki devreye yayınlanmıştır. Fen bilimleri dersi bu programda “Tabiat Bilgisi” dersi olarak yer almaktadır.

Programda “Milli Eğitimin Amaçları”, “toplumsal, kişisel, insanlık münasebetleri ve ekonomik hayat” olmak üzere dört başlıkta ele alınmıştır (MEB, 1948, s.1-2). Bu doğrultuda, toplumsal, kişisel, insanlık münasebetleri ve ekonomik bakımdan çocukların nasıl bir yurttaş olarak yetiştirileceklerine yer verilmiştir. Programda ayrıca “İlk Okulun Eğitim ve Öğretim İlkeleri” 17 madde ile belirtilmiştir. Bu kapsamında “5-İlk okul öğrencilerine kazandırılacak bilgi ve becerilerin sağlam ve köklü olabilmesi için çocuklara çalışma yerleri hazırlanmalı, buraları çalışma araçlarıyla donatılmalıdır. İlk okulda çalışma yerleri şunlardır:” (MEB, 1948, s.7) ifadesi ile “dersane, işlik, mutfak, okul ve uygulama bahçesi, arılık” gibi çalışma alanları ve bu çalışma alanlarında kullanılacak çalışma araçlarına yer verilmiştir. “İlk Okulun Eğitim ve Öğretim İlkeleri” kapsamında ayrıca “8- İlk okulda çocukların özellikleri göz önünde bulundurulmalıdır” (MEB, 1948; s.10) ifadesi ile öğrencilerin gelişim özelliklerine, “17- İlk okulun ilk üç sınıfını teşkil eden birinci devresinde toplu öğretim esasına uyulacaktır.” (MEB, 1948, s.20) ifadesi hayat bilgisi derslerinde çocukların hem eşya ve olayları incelemeleri hem de bu sırada “söz, yazı, sayı, resim, madde, hareket ve müzik” (MEB, 1948, s.20) gibi farklı ifade yöntemleri kullanacakları için içlerinde Tabiat Bilgisi dersinin de bulunduğu birçok dersin ilk üç sınıf düzeyinde hayat bilgisi dersinin bir bütün olarak kabul edildiği ifade edilmiştir. Programda ders dağıtım cetvelleri bölümünde normal ilk okul programları dışında köy ilk okulları ve birleştirilmiş sınıflar için ayrı ders dağıtım çizelgesi hazırlanmıştır. Ders saatleri farklılık göstermekle birlikte Tabiat Bilgisi ders içerikleri aynıdır. Bu bağlamda araştırma kapsamında ele alınan “Tabiat Bilgisi” dersi programda 4-5. sınıflarda haftada 3 saat okutulmaktadır. Programda yer alan başlıklar gıda okuryazarlığı kavramı açısından incelendiğinde programda şu ifadelere yer verildiği belirlenmiştir.

C Mutfak: İlk okul öğretim programında saptanan ders konularından bir kısmının uygulanması için okulda basit bir mutfak kurmak icabetmektedir. Öğrenciler bu uygulama mutfağında ev ve aile hayatını yakından ilgilendiren çeşitli işler yaparak değerli tecrübeler kazanırlar. (MEB,1948, s.8)

B - Öğretmen her bir çocuğu bir bütün varlık halinde mütalâa edecektir. Çocuğun büyümek için besine, uykuya ihtiyacı olduğu kadar topluluk içinde gelişmesi için sevgiye, alâkaya, anlayışlı rehberliğe ve günlük problemlerini çözüp çevresine intibak güçlüklerini yenebilmesi için de bilgiye ihtiyacı vardır. ... (MEB,1948, s.14)

Programın uygulamasında, eğitim durumlarına yönelik bir ifade olarak öğrencilerin gıdaya yönelik beceri gelişimini sağlayacak olan “mutfak” “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasıyla dolaylı, “B” maddesi ise besin ihtiyacına yönelik bilgilere dikkat çekmesi nedeniyle “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile doğrudan ilişkilidir. Programda dersin sınıf düzeylerine göre içerikleri (konuları) incelendiğinde programda gıda okuryazarlığı ile ilişkilendirilebilecek konular sınıf düzeylerine göre şu şekilde ifade edilmektedir.

4.Sınıf

4. sınıf ders içeriklerinin gıda okuryazarlığı ile ilgili boyutlarına aşağıda yer verilmektedir.

II. ETRAFIMIZDAKİ CANLI VE CANSIZ VARLIKLAR:

(Bütün canlılar su ve güneş ışığına muhtaçtırlar).

A — *Bitkiler*: Çeşitleri, büyüme, beslenme ve üremeleri.

Çevremizdeki çeşitli bitkiler. Evimizde ve okulumuzdaki çiçeklerimiz bunların bakımları. Bitkilerin muhtelif kısımları: Kök, gövde, yapraklar, çiçekler ve meyvalar.

Başlıca ürünlerimizden biri olan *buğday*. Buğday çeşitleri, buğday, arpa, çavdar, yulaf. Başak ve tanelerin karşılaştırılması.

Bu ürünlerin yetiştirilmesinde kullanılan alet ve makineler. Tarım Donatım Kurumu ve görevi.

Tohum ve tohumların iyileştirilmesi: Tohum ıslah istasyonları. Tahıl hastalıklarıyla savaş. Ziraat Bankası, Ofis, silolar.

Buğdayın yurt ekonomisindeki değeri. (MEB,1948, s.165)

f) Balık: Yapısı, su içinde yaşaması ve üremesi. Yurdumuzda balığın değeri. Çevreye göre balık çeşitleri. Tatlı su balıkları. Balık avı. Balık konserveciliği. Bir akvaryum nasıl yapılır? (MEB,1948, s.166)

1-Bitkilerden besin olarak faydalanırız.

Çevremizde yetişen sebze ve meyvalar

Sebze ve meyvaların faydaları, vitaminler.

Pişmiş, çiğ, sebze ve meyvalar.

Sebze ve meyva konserveleri, turşular, pekmez ve pestiller, meyva ve sebze kurutulması, ezme ve salça.

Meyva ve sebzeleri yerken dikkat edilecek nokta: Temizlik.

Yurdumuzda yetişen meyva, sebze ve yemişlerin ekonomik değerleri” (MEB,1948, s.167)

I -Hayvanlardan besinimizi sağlarız.

Süt, yumurta, et vs.

Bunların besin değeri. Kesilmiş koyunun, sığırın kısımları. Mezbaha. Hasta hayvan etlerinin zararı, hayvan panayırı.” (MEB,1948, s.168)

2 -Madensel besin olarak tuz:

Yurdumuzda tuz nerelerde bulunuyor? Nasıl çıkarılıyor? Yemeklerimizde kullandığımız tuz o hale nasıl geliyor?

Tuzun devlet eliyle satışı.

Vücudumuzun tuza olan ihtiyacı.

Tuzu başka nerelerde kullanırız?” (MEB,1948, s.169)

Gıda okuryazarlığının boyutları düşünülduğünde tohumların iyileştirilmesi gibi sosyal bir alanda problem çözümüne yönelik ofis, silo vb. kavramlara ve Ziraat Bankası gibi bir kuruma yer veren “Bitkiler” konusu doğrudan “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir. Burada ayrıca buğdayın yurt ekonomisindeki değeri doğrudan “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir. Benzer şekilde balık konserveciliği sektörüne yer veren “Balık” konusunda da “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile dolaylı ilişkiye yer verilmiştir. “Bitkilerden besin olarak faydalanırız.” konusunda bazı gıdalara yönelik bilgiler doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması, gıdaların çevresel faktörlerden etkilenmemesi amacıyla gıdayı uzun süre kullanmaya yönelik uygulamalar ile dolaylı olarak “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” ilişkili, temiz gıda tüketmeye yönelik davranış geliştirecek ifadeler doğrudan “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt teması ile ilişkilidir. Burada ayrıca meyve, sebze ve yemişlerin ekonomik değerlerine yer verilmesi gıdanın ekonomik faktörleri ile ilişkisi nedeniyle doğrudan “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir.

1-Hayvanlardan besinimizi sağlarız.” konusunda yer verilen hayvansal gıdalar “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile doğrudan ilişkili, hayvansal gıdaların üretildikleri mezbahalara yer verilmesi “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile dolaylı ilişkili ifadelerdir. Hayvansal gıdaların besin değerleri “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile dolaylı,

hasta hayvanların etlerinin tüketilmesi ise bu alt tema ile doğrudan ilişkilidir. “Madensel Besin Olarak Tuz” konusunda tuzun elde edildiği kaynaktan sofraya kadar olan yolculuğuna yer verilmesi “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile, tuzun devlet eliyle satışı konusunda ise devlet politikasının etkisine yer verilmesi ise “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temasıyla doğrudan ilişkilidir. “Madensel Besin Olarak Tuz” konusunda vücudun besin ihtiyacına yer verilmesi doğrudan “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir. “Sağlığımızı Nasıl Koruyacağız?” kapsamında sağlıklı büyümeye yarayan besinlere yer verilmesi ile doğrudan “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile doğrudan, sağlığı koruma konusunda yiyeceklerin temizliğine yer verilmesi doğrudan “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir.

5.Sınıf

Programda 5. sınıf düzeyine ait içerikler incelendiğinde gıda okuryazarlığının alanlarına yönelik herhangi bir bulguya rastlanmamıştır. Bu nedenle bu sınıf düzeyinde bulgulara ve yoruma yer verilmemiştir.

Program genel olarak incelendiğinde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi”, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” olmak üzere dört alt temaya da ulaşılmıştır. Dersin yapısında çevredeki canlı ve cansız varlıkların ele alınması ile konu başlıkları belirlenmiştir. Bu doğrultuda madenler, hayvanlar ve bitkiler gıda kaynakları olarak kabul edilerek bu madensel, bitkisel ve hayvansal gıdaların gıda sisteminin geniş bağlamı içerisinde gıdaya etki eden ya da gıdanın etki ettiği çeşitli faktörlere yer verilmiştir. Ayrıca gıdaların “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilişkisine yer verilmiştir. Madensel, bitkisel ve hayvansal gıdaların gıda sisteminin geniş bağlamı içerisinde gıdaya etki eden ya da gıdanın etki eden faktörlerin belirlenmesinde dönemin koşullarının etkilidir. Dönemin koşulları incelendiğinde 1940’larda I. Dünya Savaşı’nın (1914-1918) sonuçlarıyla hala mücadele edilirken bir de II. Dünya Savaşı’nın sonuçlarından biri olarak Türkiye başta ekmek olmak üzere çok ciddi kıtlık ile karşılaşmıştır

(Bilici, 2015). Nitekim devam eden buğday kıtlığı nedeniyle 1941'de Bakanlar Kurulu Kararı ile Ankara, İzmir ve İstanbul'da tek tip ekmek çıkarılmaya başlanmış, böylece az da olsa tasarruf sağlanmış olsa da un ve hububat sıkıntısı devam etmiş, halkın yaşadığı kıtlık korkusu ile daha fazla gıda ürünü talep etmesi sıkıntıyı artırmıştır (Karabulut, 2019). O dönemde yaşayan bazı insan yaşadıkları sorunları şu şekilde ifade etmişlerdir

- Bir teneke buğday altın değerindeydi, hatta altından da değerliydi. Altın vardı, buğday yoktu.
- Ekmek karneyle alınırdı. Bir kuru ekmeği bulamazdık, bulunca da kendimizi şanslı hissederdik.
- Ofis (Toprak Mahsulleri Ofisi) arpa dağıttı, arpayı su değirmenlerinde öğüttük. Arpa unundan yapılan hamur tandırda durmadığı için, annem ekmek yerine bazlama yapmıştı. Arpa yemekten dişlerimizin dibi yara olmuştu. (Bilici, 2015, s.13)

Bu bağlamda yaşanan ekonomik sorunlardan hareketle programda buğdayın önemi, buğday kıtlığı nedeniyle Ofis'in (Toprak Mahsulleri Ofisi) yapmakta olduğu çalışmalara yer verildiği görülmektedir. Öyle ki 13 Temmuz 1938 tarihinde kurulan Toprak Mahsulleri Ofisi buğday üreticisini desteklemek ve buğday piyasasını düzenlemek amacıyla fiyat ve stoklama politikaları uygulamalarını yürütmek için kurulmuş, daha sonra arpa, yulaf, çavdar, mısır, yulaf vb. maddeleri de faaliyet alanı içine almıştır (Toprak Mahsulleri Ofisi, 2021, Temmuz 13). Benzer şekilde balıklara ve tuza yönelik içeriğin belirlenmesinde toplumsal sorunlar etkili olmuştur. 1941 yılı sonrasında kişi başına düşen balık miktarı Yunanistan'da 3,5, Fransa'da 7, Japonya'da 30 kilogram iken 550 gramla Türkiye'de yetersiz kalmıştır (Yurtoğlu, 2017). Bu doğrultuda balıkçıların kredi almalarına imkân tanımak, yeni konserve fabrikaları açmak, balıkların tutulmasını ve satışını düzenlemek amacıyla balıkçılarla görüşülmüştür. Bu doğrultuda konserve fabrikaları açılmıştır (Yurtoğlu, 2017). 1936 yılında Türkiye'de değişken taşıma masrafları nedeniyle perakende tuz fiyatlarında farklılıklar görülmektedir (Gürdamar, 2023). Bu nedenle 1936 yılında kanunun göre tuzun üretim ve ihracı devletin tekelinde yapılmaktadır (Gürdamar, 2023). Bu doğrultuda balık konserveciliği, tohumların iyileşmesine yönelik kurum ve kuruluşlar, tuzun devlet eliyle satılması ile gıdaya ilişkin sosyal, politik ve ekonomik etkilere programda yer verilmekte, program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

1948 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 10'da özetlenmiştir.

Tablo 10

1948 İlk Okul Programı Tabiat Bilgisi Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1948 Programı (İlk Okul Programı)	Tabiat Bilgisi	-	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	Eğitim Durumları	C Mutfak: İlk okul öğretim programında saptanan ders konularından bir kısmının uygulanması için okulda basit bir mutfak kurmak icabetmektedir. Öğrenciler bu uygulama mutfağında ev ve aile hayatını yakından ilgilendiren çeşitli işler yaparak değerli tecrübeler kazanırlar. (MEB,1948, s.8)
		-	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	-	B - Öğretmen her bir çocuğu bir bütün varlık halinde mütalâa edecektir. Çocuğun büyüme için besine , uykuya ihtiyacı olduğu kadar topluluk içinde gelişmesi için sevgiye, alâkaya, anlayışlı rehberliğe ve günlük problemlerini çözüp çevresine intibak güçlüklerini yenebilmesi için de bilgiye ihtiyacı vardır. ... (MEB,1948, s.14)
		4. sınıf	Üretimden Atrığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	II. ETRAFIMIZDAKİ CANLI VE CANSIZ VARLIKLAR: (Bütün canlılar su ve güneş ışığına muhtaçtırlar). A — <i>Bitkiler</i> : Çeşitleri, büyüme, beslenme ve üremeleri. Çevremizdeki çeşitli bitkiler. Evimizde ve okulumuzdaki çiçeklerimiz bunların bakımları. Bitkilerin muhtelif kısımları: Kök, gövde, yapraklar, çiçekler ve meyvalar. Başlıca ürünlerimizden biri olan <i>buğday</i> . Buğday çeşitleri, buğday, arpa, çavdar, yulaf. Başak ve tanelerin karşılaştırılması. Bu ürünlerin yetiştirilmesinde kullanılan alet ve makinalar. Tarım Donatım Kurumu ve görevi. Tohum ve tohumların iyileştirilmesi: Tohum ıslah istasyonları. Tahıl hastalıklarıyla savaş. Ziraat Bankası, Ofis, silolar. Buğdayın yurt ekonomisindeki değeri. (MEB, 1948, s.165)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1948 Programı (İlk Okul Programı)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	<p>II. ETRAFIMIZDAKİ CANLI VE CANSIZ VARLIKLAR: (Bütün canlılar su ve güneş ışığına muhtaçtırlar). A — <i>Bitkiler</i>: Çeşitleri, büyüme, beslenme ve üremeleri. Çevremizdeki çeşitli bitkiler. Evimizde ve okulumuzdaki çiçeklerimiz bunların bakımları. Bitkilerin muhtelif kısımları: Kök, gövde, yapraklar, çiçekler ve meyvalar. Başlıca ürünlerimizden biri olan <i>buğday</i>. Buğday çeşitleri, buğday, arpa, çavdar, yulaf. Başak ve tanelerin karşılaştırılması. Bu ürünlerin yetiştirilmesinde kullanılan alet ve makinalar. Tarım Donatım Kurumu ve görevi. Tohum ve tohumların iyileştirilmesi: Tohum ıslah istasyonları. Tahıl hastalıklarıyla savaş. Ziraat Bankası, Ofis, silolar. Buğdayın yurt ekonomisindeki değeri. (MEB, 1948, s.165)</p>
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	<p>II. ETRAFIMIZDAKİ CANLI VE CANSIZ VARLIKLAR: (Bütün canlılar su ve güneş ışığına muhtaçtırlar). A — <i>Bitkiler</i>: Çeşitleri, büyüme, beslenme ve üremeleri. Çevremizdeki çeşitli bitkiler. Evimizde ve okulumuzdaki çiçeklerimiz bunların bakımları. Bitkilerin muhtelif kısımları: Kök, gövde, yapraklar, çiçekler ve meyvalar. Başlıca ürünlerimizden biri olan <i>buğday</i>. Buğday çeşitleri, buğday, arpa, çavdar, yulaf. Başak ve tanelerin karşılaştırılması. Bu ürünlerin yetiştirilmesinde kullanılan alet ve makinalar. Tarım Donatım Kurumu ve görevi. Tohum ve tohumların iyileştirilmesi: Tohum ıslah istasyonları. Tahıl hastalıklarıyla savaş. Ziraat Bankası, Ofis, silolar. Buğdayın yurt ekonomisindeki değeri. (MEB, 1948, s.165)</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1948 Programı (İlk Okul Programı)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	“f) Balık: Yapısı, su içinde yaşaması ve üremesi. Yurdumuzda balığın değeri. Çevreye göre balık çeşitleri. Tatlı su balıkları. Balık avı. Balık konserveçiliği . Bir akvaryum nasıl yapılır?” (MEB, 1948,s.166)
			Üretimden Atığa Gıda Sistem	Doğrudan	İçerik	1-Bitkilerden besin olarak faydalanırız. Çevremizde yetişen sebze ve meyvalar Sebze ve meyvaların faydaları, vitaminler . Pişmiş, çiğ, sebze ve meyvalar. Sebze ve meyva konserveleri, turşular, pekmez ve pestiller, meyva ve sebze kurutulması, ezmeler ve salça. Meyva ve sebzeleri yerken dikkat edilecek nokta: Temizlik. Yurdumuzda yetişen meyva, sebze ve yemişlerin ekonomik değerleri” (MEB, 1948, s.167)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	1-Bitkilerden besin olarak faydalanırız. Çevremizde yetişen sebze ve meyvalar Sebze ve meyvaların faydaları, vitaminler. Pişmiş, çiğ, sebze ve meyvalar. Sebze ve meyva konserveleri, turşular, pekmez ve pestiller, meyva ve sebze kurutulması, ezmeler ve salça. Meyva ve sebzeleri yerken dikkat edilecek nokta: Temizlik. Yurdumuzda yetişen meyva, sebze ve yemişlerin ekonomik değerleri” (MEB, 1948, s.167)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1948 Programı (İlk Okul Programı)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Doğrudan	İçerik	1-Bitkilerden besin olarak faydalanırız. Çevremizde yetişen sebze ve meyvalar Sebze ve meyvaların faydaları, vitaminler. Pişmiş, çiğ, sebze ve meyvalar. Sebze ve meyva konserveleri, turşular, pekmez ve pestiller, meyva ve sebze kurutulması, ezmeler ve salça. Meyva ve sebzeleri yerken dikkat edilecek nokta: Temizlik. Yurdumuzda yetişen meyva, sebze ve yemişlerin ekonomik değerleri (MEB, 1948, s.167)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	1-Bitkilerden besin olarak faydalanırız. Çevremizde yetişen sebze ve meyvalar Sebze ve meyvaların faydaları, vitaminler. Pişmiş, çiğ, sebze ve meyvalar. Sebze ve meyva konserveleri, turşular, pekmez ve pestiller, meyva ve sebze kurutulması, ezmeler ve salça. Meyva ve sebzeleri yerken dikkat edilecek nokta: Temizlik. Yurdumuzda yetişen meyva, sebze ve yemişlerin ekonomik değerleri (MEB, 1948, s.167)
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	I -Hayvanlardan besinimizi sağlarız. Süt, yumurta, et vs. Bunların besin değeri. Kesilmiş koyunun, sığırın kısımları. Mezbaha. Hasta hayvan etlerinin zararı, hayvan panayırı. (MEB, 1948, s.168)
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	İçerik	I -Hayvanlardan besinimizi sağlarız. Süt, yumurta, et vs. Bunların besin değeri. Kesilmiş koyunun, sığırın kısımları. Mezbaha. Hasta hayvan etlerinin zararı, hayvan panayırı. (MEB, 1948, s.168)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1948 Programı (İlkokul)	Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	İçerik	"1 -Hayvanlardan besinimizi sağlarız. Süt, yumurta, et vs. Bunların besin değeri. Kesilmiş koyunun, sığırın kısımları. Mezbaha. Hasta hayvan etlerinin zararı, hayvan panayırı." (MEB, 1948, s.168)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	"1 -Hayvanlardan besinimizi sağlarız. Süt, yumurta, et vs. Bunların besin değeri. Kesilmiş koyunun, sığırın kısımları. Mezbaha. Hasta hayvan etlerinin zararı, hayvan panayırı." (MEB, 1948, s.168)
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	"2 -Madensel besin olarak tuz: Yurdumuzda tuz nerelerde bulunuyor? Nasıl çıkarılıyor? Yemeklerimizde kullandığımız tuz o hale nasıl geliyor? Tuzun devlet eliyle satışı. Vücudumuzun tuza olan ihtiyacı. Tuzu başka nerelerde kullanırız?" (MEB, 1948, s.169)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	"2 -Madensel besin olarak tuz: Yurdumuzda tuz nerelerde bulunuyor? Nasıl çıkarılıyor? Yemeklerimizde kullandığımız tuz o hale nasıl geliyor? Tuzun devlet eliyle satışı. Vücudumuzun tuza olan ihtiyacı. Tuzu başka nerelerde kullanırız?" (MEB, 1948, s.169)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	"2 -Madensel besin olarak tuz: Yurdumuzda tuz nerelerde bulunuyor? Nasıl çıkarılıyor? Yemeklerimizde kullandığımız tuz o hale nasıl geliyor? Tuzun devlet eliyle satışı. Vücudumuzun tuza olan ihtiyacı. Tuzu başka nerelerde kullanırız?" (MEB, 1948, s.169)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	“VIII. SAĞLIĞIMIZI NASIL KORUYACAĞIZ? a) Besin: Sağlıklı büyümeye yarıyan besinler. (Sigara ve içkinin zararları.)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	b) Temizlik: Vücudun, yiyeceklerin , giyeceklerin ve çevrenin temizliği.” (MEB, 1948, s.171)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

1968 programı

Bu program “İlkokul Programı” adıyla yayınlanmıştır. Bu programda “Türk Milli Eğitiminin Amaçları” (1.Toplumsal yönden, 2.Kişisel yönden, 3.Ekonomik hayat yönünden), “İlköğretimin Amaçları” (A. Kişisel bakımdan, B. İnsanlık ilişkileri bakımından, C. Ekonomik hayat bakımından, Ç. Toplum hayatı bakımından), “İlkokulun Eğitim ve Öğretim İlkeleri”, “Programın Uygulanmasıyla İlgili Esaslar”, “Yakın Çevre”, “Öğretimde Toplulaştırma”, “Konular ve Üniteler”, “Metot ve Teknikler”, “Planlama ve Uygulama” (A. Yıllık Plan, B. Ünite Planı, C. Günlük Plan) ve “Sonuç” başlıklarına yer verilmektedir. “Türk Milli Eğitiminin Amaçları” başlığında Bununla birlikte programda yer alan dersler amaçları, açıklamaları, üniteleri ve ünite kapsamında ele alınan içeriklere yer verilmiş, programda bilimsel araştırma yöntemi, küme çalışması gibi vurgular yer almaktadır. 1-5 sınıflar; 1-3. sınıflar 1. devre; 4-5. sınıflar ise 2. devre olarak iki devreye ayrılmıştır. İlkokul 1-5. sınıflar arasında okutulması gereken dersler kapsamında fen bilimlerinin öğretimine yönelik olarak Fen ve Tabiat Bilgisi dersi yer almaktadır. “Fen ve Tabiat Bilgisi” dersi 4-5. Sınıflarda haftada 3 saat okutulmuştur. Programda yer verilen başlıklarda gıda okuryazarlığı alanlarına ilişkin aşağıdaki ifadelere yer verilmiştir.

İLKÖĞRETİMİN AMAÇLARI

Kişisel bakımdan

...

ç. İyi beslenme ile ilgili belli başlı kuralların neler olduğunu bilir. (MEB, 1968, s.3)

...

İLKOKULUN EĞİTİM VE ÖĞRETİM İLKELERİ

4. İlkokul, öğrencilerinin temel ihtiyaçlarına cevap veren bir kurumdur...Beslenmek, başarılı olmak, güven içinde bulunmak, arkadaş edinmek, onlar tarafından aranmak bu temel ihtiyaçlardan bazılarıdır...” (MEB, 1968, s.12)

PLANLAMA VE UYGULAMA

...

Meselâ, beslenme ünitesinde; çocuklar besin ve çeşitleri, gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi, besinin yararlı maddelerinin korunması, beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinmeli; (MEB, 1968, s.27) ...

C. Günlük Plan

...

Ünite çalışmalarına olduğu kadar anlatım ve beceri kazandıracak çalışmalara; beslenmeye, dinlenmeye, öğle yemeğine ve değerlendirmeye de yeteri kadar zaman ayrıldığını; (MEB, 1968, s.34)

Bu bağlamda “İlköğretimin Amaçları” başlığı altında ilköğretimin amaçları “A.Kişisel bakımdan” incelendiğinde bu başlık altında kalan ifade “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. “İlkokulun Eğitim ve Öğretim İlkeleri” başlığı altında beslenmenin temel ihtiyaç olduğuna değinilerek “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile dolaylı ilişkili ifadeye yer verilmiştir. “Planlama ve Uygulama” başlığı altında açıklanan beslenme ünitesinde besin ve çeşitlerine yer verilmesi dolaylı olarak “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile ilişkilidir. Bu başlık altında gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi doğrudan “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile, gıdanın yararlı maddelerinin korunması için çevresel faktörlerden korunması ile “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temasıyla dolaylı ilişkilidir. Beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinimine yer verilmesi dolaylı olarak “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasıyla ilişkilidir. “Günlük Plan”larda beslenme ihtiyacına yer verilmesi dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir. Sınıf düzeylerine göre yapılan analizde gıda okuryazarlığı ile ilgili elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

4.Sınıf

4. sınıf ders içeriklerinin gıda okuryazarlığı ile ilgili boyutlarına aşağıda yer verilmektedir.

C. Çevremizdeki bitkilerden yararlanma.

1.Giyecek yapımında ve yiyecek olarak faydalanılanlar.” (MEB, 1968, s.94)

B Çevremizdeki hayvanlardan yararlanma.

1.Bize besin, et, süt, yumurta ve bal verenler. (Av hayvanları dahil)” (MEB, 1968, s.95)

“C. Çevremizdeki bitkilerden yararlanma” ve “B Çevremizdeki hayvanlardan yararlanma.” konularında geçen ifadeler doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” teması ile ilişkilidir.

5.Sınıf

5. sınıf ders içeriklerinin gıda okuryazarlığı ile ilgili boyutlarına şu şekilde yer verilmektedir.

C. Su ürünlerinden yararlanma (Bulunan yerlerde varsa tuz, balık üzerinde ekonomik ve beslenme değerleri bakımından durulacaktır. Balıkçılığın memleketimiz için önemi)" (MEB, 1968, s.98)

3. Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi:

a. Saklama ve paketlenme,

b. Daha iyi pazarlama,

c. Kooperatifçilik, (Süt kooperatifi gibi, hayvan ürünleri ile ilgili kooperatiflerin kurulması)." (MEB, 1968, s.98)

3. Bitki ürünlerini değerlendirme:

a. Ürünlerin saklanması ve paketlenmesi,

b. Daha iyi pazarlama,

c. Konservecilik ve turfandacılık (Elverişli bölgelerde), Kooperatifçilik, (Pamuk, tütün kooperatifi gibi bitkilerle ilgili kooperatiflerin kurulması) ,

d. Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisinden faydalanma. Kredinin nereden ve nasıl temin edileceği (MEB, 1968, s.99)

A. İyi beslenme

2. Çeşitli besin almak ve bunun önemi, temel besin grupları, sağlığa ve bütçeye uygun beslenme" (MEB, 1968, s.101)

a. Besinlerin seçimi, tazeliği ve temizliği

b. Besin maddelerinin değeri, korunularak saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi, (Doğru pişirme usulleri, hatalı olanların düzeltilmesi)" (MEB, 1968, s.101)

"C. Su ürünlerinden yararlanma" konusunda yer alan "beslenme değeri" ifadesi, enerji ve besin öğeleri referans değerleri için kullanılmıştır. Enerji ve besin öğeleri referans değerleri, yaş, cinsiyet, fizyolojik veya metabolik gereksinimler dikkate alınarak belirlenen değerler olup beslenme önerilerinin verilmesinde bilimsel temel oluşturmaktadır (Türkiye beslenme rehberi, 2015). Bu doğrultuda tuzun ve balığın "beslenme değeri"ne yer verilmesi dolaylı olarak "Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi" alt teması ile ilişkilidir. Bununla birlikte programda tuzun ve balığın ekonomik değerine yer verilmiştir. Bu doğrultuda tuzun ve balığın ekonomik değeri ile ilişkisi ile doğrudan "Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)" alt teması ile ilişkili ifadelere yer verilmiştir. "3. Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi" ve "3. Bitki ürünlerini değerlendirme" konularında ortak olarak hayvansal ve bitkisel gıdaların saklanması ve paketlenmesine, daha iyi pazarlanmasına, kooperatifçiliğine yer verilmiştir. Bununla birlikte "3. Bitki ürünlerini değerlendirme" konusunda konservecilik ve turfandacılığa yer verilmiş, tohum ıslah istasyonlar vb. sosyal kurum ve kuruluşlara yer verilmiştir. Bu bağlamda bu konularda

dolaylı olarak “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temasının çevresel ve ekonomik faktörleriyle dolaylı, sosyal faktörleri ile ise doğrudan ifadeler yer almaktadır. “A. İyi beslenme” konusunda çeşitli besinleri alma, besin almanın önemi, besinlerin seçimi, tazeliği ve temizliği doğrudan “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkiyken besin grupları, besinlerin korunularak saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili ifadeler iyi beslenme bağlamında ele alınarak bu alt tema ile dolaylı ilişkili kurulmuştur. Bütçeye uygun beslenmeye yönelik ifade ile ekonomik faktörler düşünüldüğünde “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile dolaylı ilişkili olduğu görülmüştür.

Program genel olarak incelendiğinde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi”, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” olmak üzere dört alt temaya da ulaşılmıştır. Programda su ürünlerinden, bitkilerden, hayvanlardan yararlanma ve bitkisel ve hayvansal ürünleri değerlendirme odağında başka bir ifadeyle en temelde gıdadan yararlanmaya ve gıda kaynaklarını değerlendirme çerçevesinde alt temalara ulaşılmıştır. Programda gıdaya bu çerçevede yer verilmesi 1968 programının geliştirilme süreci ile ilişkilidir.

1968 programının geliştirmeye karar verilmesinde 1948 programına yönelik yapılan eleştiriler etkili olmuştur. Çelenk ve diğerleri’ne (2000) göre bu eleştiriler 1948 programında ilkokula devam edecek öğrenciler için temel teşkil edecek birçok konuya yer verilmesi, konu fazlalığı nedeniyle öğretmenlerin ders süreçlerinde esneklik sağlayamaması, sürekli bilgi paylaşımı yapılması ve bu nedenle öğrencilerin edilgen hale dönüşmesi vb. yönündedir. 1948 programına ve bu programın uygulanmasına yönelik eleştiriler sonucunda 1951-1952 öğretim yılında programın yeniden geliştirilmesi gündeme gelmiştir.

Bu dönemde aynı zamanda dünyada Soğuk Savaş yaşanmaktadır. II. Dünya Savaşı’ndan sonra Sovyetler Birliği insan yapımı ilk uydu olan Sputnik’i Ay’a göndermiş, Sovyetler Birliği ve bu teknolojiyen geri kalan Amerika Birleşik Devletleri arasında 1947’den

1991'e kadar Soğuk Savaş yaşanmıştır. Bu savaşta Amerika Birleşik Devletleri önderliğinde Batı, Sovyetler Birliği önderliğinde Doğu blokları altında kümelenen ülkeler arasında herhangi bir silah kullanılmadan savaş sürmüştür (Özhazinedar, 2021; Güneş ve diğerleri, 2021). Savaş boyunca Amerika Birleşik Devletleri ve Sovyetler birliği dünya ülkeleri üzerinde hâkimiyet kurmak için askerî, siyasi ve ekonomik politikalarını ortaya koymuştur (Özhazinedar, 2021). Yaşanan Soğuk Savaşla birlikte Amerika'nın teknolojik açıdan geri kalması, Sovyetler Birliği'nin Eğitim Sistemi'nin mühendis ve bilim insanı yetiştirmeye daha uygun olduğu ile ilişkilendirilmiş, Amerika'nın bilim ve teknoloji başta olmak üzere istihdam ve sanata yönelik eğitim reformları ile davranışçı ekolden buluş yoluyla öğrenmeye doğru bir paradigmaya yönelmesine neden olmuştur (Güneş ve diğerleri, 2021).

1950-1960 dönemi Türkiye için çok partili hayata geçiş dönemidir ve bu süreçte eğitimde yenilikler yapılmaya çalışılırken Amerika ile yakın ilişki içerisinde olunmuş, eğitimde yapılacak yenilikler için görüşleri alınan yabancı uzmanlardan çoğu Amerikalı eğitimciler olmuştur (Karakök, 2011). 1952 yılında Amerika Birleşik Devletleri Florida Üniversitesi İlköğretim Bölümü Başkanı Profesör Kate V. Wofford 1948 programını incelemesi amacıyla Türkiye'ye çağırılmış çeşitli bölge ve köy okullarında incelemeler, projeler, sunumlar ve örnek uygulamalar yapmış, incelemelerine ilişkin üç bölümden oluşan "Türkiye Köy İlkokulları Hakkında Rapor" isimli bir rapor oluşturmuştur (Çelenk ve diğerleri, 2000; Gürol ve Bavlı, 2015). Rapordaki bölümler "I. Türkiye'de köy eğitim ve öğretimi", "II. Köy okulları ve bunların geliştirilmesiyle ilgili tavsiyeler" ve "III. Öğretim liderinin yetiştirilmesi" bölümleridir. Bu bölümlerden ikincisinde Fen ve Tabiat Bilgisi dersine ilişkin aşağıdaki ifade yer almaktadır.

Köy okullarında fen ve tabiat bilgisi dersleri üzerinde pek az durulmakta idi. Köy çevresi hayvan, bitki, haşere, kuş ve her nevi büyüyen ve yetişen şeyler bakımından zengin olduğu halde köy çocuğunun bu alâka ve bilgisinden faydalanmamak insanı hayrete düşürmektedir.

Fen ve tabiat bilgisi derslerinin ilkokulun her sınıfı için programa konması veya tarımla fen ve tabiat bilgisi arasında kuvvetli bir korelasyon kurulması lâzımdır. (Wofford, 1952, s.52)

Tabiat ve fen bilgisi konularının birçoğu diğer konularla birleştirilebilir. Meselâ bitkiler, hayvanlar, tabiatın kuvveti, havanın tesiri, su ve iklim tabiat derslerinde olduğu kadar tarım iş derslerinde de öğretilir. Ve bunun tatbikatı da okul bahçesinde yapılabilir. Sağlığın korunması dahil günlük hayattaki meseleler hayat bilgisi konuları ile birleştirilebilir. O zaman

tabiat ve fen bilgisi konularının gayesi, köy çevresinin zenginlik kaynaklarını muhafaza etmek, takdir etmek ve incelemek olacaktır. (Wofford, 1952, s.62)

Bu doğrultuda Wofford'un da ifade ettiği gibi programda fen bilgisi konuları belirlenirken köy çevresindeki zenginlik kaynaklarını muhafaza etmek, takdir etmeye ve incelemeye odaklanılmıştır. Öyle ki programda “zenginlik kaynakları” vurgulanmış, bu bağlamda zenginlik kaynakları arasında “gıda” yer almıştır. Örneğin, 4. sınıflarda “Çevremizdeki bitkilerden yararlanma.” ve “Çevremizdeki hayvanlardan yararlanma.” konu başlıklarında bitki ve hayvanlardan gıda olarak yararlanıldığına; 5. sınıflarda ise “Su ürünlerinden yararlanma”, “Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi” ve “Bitki ürünlerini değerlendirme” konu başlıklarında ise su ürünleri, hayvansal ve bitkisel gıdaların değerlendirilmesi konularına yer verilmiştir. Bu konu başlıkları altında dönemin ekonomi politikaların gıdaya ilişkin sosyal faktörlere yansımaları görmek mümkündür. Türkiye Demokrat Parti Dönemi olarak bilinen 1950-1960 yıllarında ekonomi politikalarını devletçi yapıdan liberal yapıya geçirmiş, bu bağlamda devletin ekonomideki yeri küçülmüş, ekonomideki özel teşebbüslerin artırıldığı ve kamu yatırımlarının artırıldığı bir dönem olmuştur (Kanca, 2012). Bu programda yer alan konular arasında “Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisinden faydalanma. Kredinin nereden ve nasıl temin edileceği” yer almaktadır. “Kooperatifler ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaç ve istekleri müşterek sahip olunan ve demokratik olarak kontrol edilen bir işletme yoluyla karşılamak üzere gönüllü olarak bir araya gelen insanların oluşturduğu özerk bir teşkilattırlar.” (Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı, 2019, Temmuz 31). Bu bağlamda programda dönemin içerisinde bulunduğu ilköğretim köy programlarına yönelik sorunlar ve içinde bulunduğu ekonomik sorunlar gıda kaynaklarının programda yer almasına neden olmuş, hayvansal, bitkisel ve ürünleri kaynaklı gıdaların değerlendirilmesi ile ülke ekonomisinin desteklenmiş yönünde içerikler programa dahil edilmiştir. Dönemin ekonomi politikaları sonucunda ekonomik boyuttaki sosyal ve kültürel ihtiyaçlara yönelik sosyal kurumların tanıtılmasına yer verilmiştir. Program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

1968 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 11'de özetlenmiştir.

Tablo 11

1968 İlkokul Programı Fen ve Tabiat Bilgileri Dersi Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1968 Programı (İlkokul Programı)	Fen ve Tabiat Bilgisi	-	Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	-	A. Kişisel bakımdan ç. İyi beslenme ile ilgili belli başlı kuralların neler olduğunu bilir. (MEB, 1968, s.3)
		-	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	-	4. İlkokul, öğrencilerinin temel ihtiyaçlarına cevap veren bir kurumdur... Beslenmek , başarılı olmak, güven içinde bulunmak, arkadaş edinmek, onlar tarafından aranmak bu temel ihtiyaçlardan bazılarıdır... " (MEB, 1968, s.12)
		-	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	-	PLANLAMA VE UYGULAMA ... Meselâ, beslenme ünitesinde; çocuklar besin ve çeşitleri , gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi, besinin yararlı maddelerinin korunması, beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinmeli; (MEB, 1968, s.27) ...
		-	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	-	PLANLAMA VE UYGULAMA ... Meselâ, beslenme ünitesinde; çocuklar besin ve çeşitleri, gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi , besinin yararlı maddelerinin korunması, beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinmeli; (MEB, 1968, s.27) ...

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1968 Programı (İlkokul Programı)	Fen ve Tabiat Bilgisi	4. sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	-	PLANLAMA VE UYGULAMA ... Meselâ, beslenme ünitesinde; çocuklar besin ve çeşitleri, gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi, besinin yararlı maddelerinin korunması , beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinmeli; (MEB, 1968, s.27) ...
			Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi	Dolaylı	-	PLANLAMA VE UYGULAMA ... Meselâ, beslenme ünitesinde; çocuklar besin ve çeşitleri, gerekli besin maddeleri, besinin sağlık üzerindeki etkisi, besinin yararlı maddelerinin korunması, beslenme ile ilgili görgü kuralları vb. yönlerden bilgi ve beceri edinmeli ; (MEB, 1968, s.27) ... C. Günlük Plan
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	-	... Ünite çalışmalarına olduğu kadar anlatım ve beceri kazandıracak çalışmalara; beslenmeye , dinlenmeye, öğle yemeğine ve değerlendirmeye de yeteri kadar zaman ayrıldığını ; (MEB, 1968, s.34) C. Çevremizdeki bitkilerden yararlanma.
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	1. Giyecek yapımında ve yiyecek olarak faydalanılanlar. " (MEB, 1968, s.94) B. Çevremizdeki hayvanlardan yararlanma.
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	İçerik	1. Bize besin, et, süt, yumurta ve bal verenler. (Av hayvanları dahil)" (MEB, 1968, s.95)
		5. sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	C. Su ürünlerinden yararlanma (Bulunan yerlerde varsa tuz, balık üzerinde ekonomik ve beslenme değerleri bakımından durulacaktır. Balıkçılığın memleketimiz için önemi)" (MEB, 1968, s.98)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1968 Programı (İlkokul Programı)	Fen ve Tabiat Bilgisi	5. sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	İçerik	C. Su ürünlerinden yararlanma (Bulunan yerlerde varsa tuz, balık üzerinde ekonomik ve beslenme değerleri bakımından durulacaktır. Balıkçılığın memleketimiz için önemi)" (MEB, 1968, s.98)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	3. Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi: a. Saklama ve paketleme, b. Daha iyi pazarlama, c. Kooperatifçilik, (Süt kooperatifi gibi, hayvan ürünleri ile ilgili kooperatiflerin kurulması)." (MEB, 1968, s.98)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	3. Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi: a. Saklama ve paketleme, b. Daha iyi pazarlama, c. Kooperatifçilik, (Süt kooperatifi gibi, hayvan ürünleri ile ilgili kooperatiflerin kurulması)." (MEB, 1968, s.98)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	3. Hayvan ürünlerinin değerlendirilmesi: a. Saklama ve paketleme, b. Daha iyi pazarlama, c. Kooperatifçilik, (Süt kooperatifi gibi, hayvan ürünleri ile ilgili kooperatiflerin kurulması)." (MEB, 1968, s.98)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1968 Programı (İlkokul Programı)	Fen ve Tabiat Bilgisi	5. sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	3. Bitki ürünlerini değerlendirme: a. Ürünlerin saklanması ve paketlenmesi, b. Daha iyi pazarlama, c. Konservecilik ve turfandacılık (Elverişli bölgelerde), Kooperatifçilik, (Pamuk, tütün kooperatifi gibi bitkilerle ilgili kooperatiflerin kurulması) , d. Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisinden faydalanma. Kredinin nereden ve nasıl temin edileceği (MEB, 1968, s.99)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	3. Bitki ürünlerini değerlendirme: a. Ürünlerin saklanması ve paketlenmesi, b. Daha iyi pazarlama, c. Konservecilik ve turfandacılık (Elverişli bölgelerde), Kooperatifçilik, (Pamuk, tütün kooperatifi gibi bitkilerle ilgili kooperatiflerin kurulması) , d. Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisinden faydalanma. Kredinin nereden ve nasıl temin edileceği (MEB, 1968, s.99)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal , Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	3. Bitki ürünlerini değerlendirme: a. Ürünlerin saklanması ve paketlenmesi, b. Daha iyi pazarlama, c. Konservecilik ve turfandacılık (Elverişli bölgelerde), Kooperatifçilik, (Pamuk, tütün kooperatifi gibi bitkilerle ilgili kooperatiflerin kurulması). d. Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisinden faydalanma. Kredinin nereden ve nasıl temin edileceği (MEB, 1968, s.99)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	A. İyi beslenme 2. Çeşitli besin almak ve bunun önemi, temel besin grupları, sağlığa ve bütçeye uygun beslenme” (MEB, 1968, s.101) a. Besinlerin seçimi, tazeliği ve temizliği b. Besin maddelerinin değeri, korunularak saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi, (Doğru pişirme usulleri, hatalı olanların düzeltilmesi)” (MEB, 1968, s.101)”

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1968 Programı	Fen ve Tabiat Bilgisi	5. sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	İçerik	<p>A. İyi beslenme</p> <p>2. Çeşitli besin almak ve bunun önemi, temel besin grupları, sağlığa ve bütçeye uygun beslenme” (MEB, 1968, s.101)</p> <p>a. Besinlerin seçimi, tazeliği ve temizliği</p> <p>b. Besin maddelerinin değeri, korunularak saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi, (Doğru pişirme usulleri, hatalı olanların düzeltilmesi)” (MEB, 1968, s.101)”</p>
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	<p>A. İyi beslenme</p> <p>2. Çeşitli besin almak ve bunun önemi, temel besin grupları, sağlığa ve bütçeye uygun beslenme” (MEB, 1968, s.101)</p> <p>a. Besinlerin seçimi, tazeliği ve temizliği</p> <p>b. Besin maddelerinin değeri, korunularak saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi, (Doğru pişirme usulleri, hatalı olanların düzeltilmesi)” (MEB, 1968, s.101)”</p>

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

1992 programı

MEB'e (1992) göre bu programda zorunlu temel eğitimin 8 yıla çıkarılması esas alınmakta, bu nedenle 4-8.sınıflar için ilkokul ve ortaokul düzeyleri bütünlük içerisinde ele alınmaktadır. Bu bütünlük çerçevesinde 4-8. sınıf düzeylerinde "Dünyamız ve Evren", "Madde ve Enerji", "Canlılar", "Zenginlik Kaynaklarımız" ana konularına yoğunlaşmıştır. Programda öncelikle sınıf düzeylerine göre hangi konuların ele alındığına değinilmiştir. Konuların ardından "Program ile İlgili Açıklamalar" başlığı altında programda ele alınan konuların 4-8.sınıf düzeylerindeki tutarlılığına yönelik açıklamalara yer verilmiştir. Bu başlıkta örneğin, elektrik konularının 4-8.sınıf düzeylerinde nasıl ele alındığı kendi içlerindeki tutarlılığı gösterecek şekilde yansıtılmıştır. "Genel Amaçlar" başlığı altında programın 22 amacına yer verilmiştir. "Fen Bilgisi, Konular, Sınıf, Amaçları ve Davranışları, Örnek İşleniş ve Değerlendirmeler" başlığı altında ise her sınıf düzeyinde ele alınan konulardan, bu konulara ilişkin amaçlardan ve amaçlara ilişkin davranışlardan bahsedilmiştir. Bununla birlikte programda bu konular kapsamında yer verilen bir amaca yönelik ders işleniş ve değerlendirme sürecine yönelik örnek sunulmuştur. Programda "Zaman Analizi" başlığı altında programa eğitim-öğretim yılı boyunca ayrılması gereken zamana, sınıf düzeylerine göre konulara ve sınıflara göre öngörülen ders saatlerine yer verilmiştir. "Öğrenmenin Aşamaları ve Program Arasındaki İlişkiler" başlığı altında öğrenmenin bir aşamalılık olduğu, bu bağlamda bu program geliştirilirken sırasıyla bilgi edinme, anlama, uygulama, analiz, sentez ve değerlendirme aşamalarına yer verildiği ifade edilmiştir.

Araştırma kapsamında, ilkokul programlarının incelenmesi amacıyla ilköğretim kademesi için 4-8. sınıf düzeyinde hazırlanan bu programın 4-5. sınıf düzeyleri incelenmiştir. 1992 programı gıda okuryazarlığı kapsamında incelendiğinde "Program ile İlgili Açıklamalar" başlığı altında eğitim durumuna ilişkin ifadelerden elde edilen bulgular sınıf düzeyleri de göz önünde bulundurularak sunulmaktadır.

BİYOLOJİ (MEB, 1992, s.39)

...

5.Sınıf

Kemik ve kas sağlığı için beslenme, duruş, oturuş ve ağır yük taşıma biçimleri ile sporun önemi olumlu ve olumsuz örnekler verilerek işlenir. Hareket sisteminde meydana gelen sakatlıklarda mutlaka bir uzman hekime görünmek gerektiği bu konuda geleneksel yolların denenmesinin kalıcı sakatlıklara yol açabileceği anlatılır. (MEB, 1992, s.41)

Yeterli ve dengeli beslenme ile yetersiz ve dengesiz beslenme ve bunların sonuçları çevreden örnekler verilerek anlatılır. Tükettiğimiz besinleri kaynaklarına göre ve vücutta yaptıkları işe göre çeşitleri örnekler verilerek vitaminlerin dengeli beslenme açısından önemi işlenir. (MEB, 1992, s.41)

....

İNSAN VE ÇEVRE (MEB, 1992, s.46)

5. Sınıf

...

Çevreyi kirleten atıkların belli zaman süreci içinde parçalanarak zararlarının ortadan kalktığı, tüketilen organik atıklara örnek verilerek işlenir. Bu aşamada çürümenin önemi üzerinde durulur. (MEB, 1992, s.47)

Parçalanmadığı için kalıcı zararlara yol açan metalik, organik ve inorganik atıkların zararları örneklerle işlenir, bunların doğaya terk edilmeden önce, alınması gereken önlemler açıklanır. (MEB, 1992, s.47)

Özellikle organik atıkların çürükçül bakterilerin etkisi ile yapılarının bozulup, ayrıştığı, zaman içinde zararsız hale geldiği, örnekler verilerek anlatılır. (MEB, 1992, s.47)

...

ENERJİ (MEB, 1992, s.56)

4.sınıf

Canlılar için beslenmenin gereği açıklanarak, hayatın devamlılığı ve tüm canlı faaliyetleri için gerekli olan enerjinin besinlerden alındığı, bu nedenle besin üretimin en iyi kalitede ve yüksek verimle yapılmasının önemi anlatılır. (MEB, 1992, s.56)

Düzenli beslenme üzerinde durularak, yeterli besin alınmamasının bitki, hayvan ve insanlar için ortaya çıkardığı problemlere çevreden ve Dünya'dan örnekler verilerek, çözüm yolları için yol gösterilir. (MEB, 1992, s.56)

Enerji kaynağı olan ve bir ekonomik değer taşıyan besinlerin israf edilmemesi konusu günlük hayattan örneklerle açıklanır. (MEB, 1992, s.57)

...

MADDEYİ TANIMA (MEB, 1992, s.58)

4.Sınıf

Bu bölüme, maddenin nitelenmesinde kullanılan, renk, saydamlık-opaklık, koku, tad, sertlik-yumuşaklık gibi özelliklere ilişkin genel terminolojinin işlenmesi ile başlanır. (MEB, 1992, s.58)

Bu bağlamda "Biyoloji" konusu 5. sınıflarda kemik ve kas sağlığı için beslenme, yeterli-dengeli ve yetersiz-dengesiz beslenmenin sonuçları, besinlerin vücutta yaptıkları işler ve vitaminlerin dengeli beslenmedeki önemini ele almaktadır. Bu içerikler "Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi" alt teması ile dolaylı olarak ilişkilidir. Aynı konuda yer alan besinlerin

kaynaklarına yer veren ifade ise doğrudan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması ile ilişkilidir. “İnsan ve Çevre” konusu kapsamında organik atıklara yönelik ifadeler ise doğrudan “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir. “Enerji” konusunda canlılar için beslenmenin önemi, hayatın devamlılığı ve canlılık için önemi dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi”, besinlerden enerji alınması ve yeterli besin alınmamasının sonuçları doğrudan bu alt tema ile ilişkilidir. Besinlerin israf edilmemesine yönelik ifade çevresel faktörler düşünüldüğünde ve besin üretiminin yüksek kalite ve verimle yapılmasına yönelik ifade ekonomik faktörler düşünüldüğünde “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile doğrudan ilişkilidir. “Maddeyi Tanıma” konusunda maddelerin tadına yönelik ifadeler dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla ilişkilidir.

4.Sınıf

Programda ilk olarak 4.sınıf düzeyinin gıda okuryazarlığı ile ilişkisi incelenmiştir. Yapılan incelenmelere yönelik bulgular aşağıda sunulmaktadır.

MADDEYİ TANIYALIM

Amaç 1- Değişik maddeleri görünen ve/veya hissedilen özellikleri ile niteleyebilme.

Davranışlar

...

10- Tadı (lezzeti) olan maddelere örnek verme.

11 -Maddelerin lezzetlerine bakılarak tanınabileceğini, fakat bilinmeyen maddelerin tadına bakmanın tehlikeli olabileceğini örneklerle açıklama.

... (MEB, 1992, s.87)

IŞIK

Amaç 3- Madde kalınlığının, ışığın geçişine etkisini ve ışığın maddeye etkilerini kavrayabilme.

Davranışlar

...

3. Maddelerin tadının değişmesinde ışığın etkisini gösteren deney tasarlama ve yapma.

... (MEB, 1992, s.90)

ENERJİ

BESİNLERDEN ENERJİ SAĞLANMASI

Amaç 1-Besinlerden enerji sağlandığını kavrayabilme.

Davranışlar

- 1- Canlıların hareketlerini sağlayabilmeleri için gerekli enerjiyi besinlerden aldığını söyleme, yazma.
- 2- Canlılığın devamı ile beslenme arasındaki ilgiyi açıklama.
- 3- Bedenen çalışan insan ile, zihinsel çalışma yapan insanı beslenme yönünden karşılaştırma, farklılığı açıklama.
- 4- Besin kaynaklarının sınırlı olduğunu ve mevcut kaynakları israf etmeden verimli şekilde kullanmanın önemini açıklama. (MEB, 1992, s.95)

Bu bağlamda “Maddeyi Tanıyalım” konusunda 10. ve 11. maddelerde maddelerin tadı (lezzeti) olan maddeler ve maddelerin lezzetlerine bakılarak tanınabileceğini, fakat bilinmeyen maddelerin tadına bakmanın tehlikeli olabileceğine yönelik ifadeler dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir. “Işık” konusunda maddelerin tadının değişmesinde ışığın etkisine yönelik ifade çevresel faktörler göz önünde bulundurulduğunda dolaylı olarak “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir. “Enerji” konusunda besinlerden enerji sağlanması yönündeki ifadeler “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile doğrudan ilişkili, canlılık ve beslenme arasındaki ilişki, farklı bireylerin farklı yöndeki beslenme ihtiyaçları ise bu alt tema ile dolaylı olarak ilişkilidir. Bu konuda sınırlı gıda kaynakları olduğunu ve kaynak israfı yapmamanın önemini ifade eden içerikler gıdanın çevresel faktörler ile doğrudan etkileşimi içererek doğrudan “Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temasıyla ilişkilidir.

5.Sınıf

Programda ikinci olarak 5.sınıf düzeyinin gıda okuryazarlığı ile ilişkisi incelenmiştir. Yapılan incelenmelere yönelik bulgular aşağıda sunulmaktadır.

VÜCUDUMUZU TANIYALIM

C- SİNDİRİM SİSTEMİ VE BESLENME

I. Besinler

2. Sindirim Organları

3. Sindirim Organlarının Sağlığı (MEB, 1992, s.97)

Amaç 3- Hareket sistemi ve sağlığını kavrayabilme. (MEB, 1992, s.99)

Davranışlar

3-Kemiklerin büyümesi ve güçlenmesi için hangi besinlerin ve vitaminlerin gerekli olduğunu söyleme, yazma.” (MEB, 1992, s.99)

Amaç 4- Besinler ve beslenmenin önemini kavrayabilme.

Davranışlar

1- Besin ve Beslenmenin ne olduğunu söyleme, yazma.

2- Beslenmenin önemini söyleme, yazma.

3- Besinleri kaynaklarına göre gruplandırma.

4- Besinleri vücutta gördükleri işe göre gruplandırma.

5- Verilen besin maddelerinin besin gruplarından hangisine girdiğini söyleme, yazma.

6- Vitaminlerin adlarını ve hangi besinlerde bulunduğunu söyleme, yazma.

7. Vitaminlerin vücutta gördükleri işleri örnek vererek söyleme, yazma,

8- Yeterli ve dengeli beslenmenin ne olduğunu açıklama.

9- Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklama. (MEB, 1992, s.99)

Bu bağlamda hareket sistemine yönelik verilen “Amaç 3”te “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla doğrudan ilişkili ifadeler yer verilmiştir. “Amaç 4”te ise “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla ilişkili hem doğrudan hem de dolaylı ifadeler yer verilmiştir.

Program genel olarak incelendiğinde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi”, “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” olmak üzere dört alt temaya da ulaşılmıştır. Bu alt temalardan “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasına yok denecek kadar az yer verildiği, programda “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasına yönelik oldukça fazla bulguya ulaşılmıştır. Bunun nedeni dersin değişen adından da anlaşılacağı üzere programın odağında “tabiatın” değil “fen bilimleri”nin olduğu söylenebilir. Bun bağlamda fen bilgisi programında geniş fen bilgisi konularından “Dünyamız ve Evren”, “Madde ve Enerji”, “Canlılar”, “Zenginlik Kaynaklarımız” ana konularının verildiği görülmektedir. Bu ana konuların ve bu ana konu hakkında hangi içeriklere yer verildiğini araştırmak amacıyla programın geliştirildiği dönem incelendiğinde 1992 yılında Rio de

Janeiro’da çevre hareketlerinin dönüm noktası olan “Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı”nın yapıldığı görülmektedir (Emrealp,1998). 178 ülkenin katıldığı bu konferans uluslararası yapılan konferanslardan en fazla katılımın sağladığı için “Dünya Zirvesi/Yeryüzü Zirvesi” olarak da bilinmektedir (Aksu, 2011). Bu konferansın çıktısı olarak 21. yüzyıl ulusal çevre ve kalkınma sorunlarıyla başa çıkmak için “sürdürülebilir kalkınma” ortak hedef olarak belirlenmiş ve bu kapsamda “Gündem 21 (G21)” eylem planı hazırlanmıştır (Ökmen ve Görmez, 2009). Avrupa birliği üyesi olan ülkeler ve aday ülkeler bu konuyu merkezi yönetimce ele almak amacıyla “Yerel Gündem 21 (YG-21) Yönlendirme Grubu” gibi farklı mekanizmalar kurmuş (Emrealp, 2005), 1996 yılına kadar ülkelerdeki farklı yerel mekanizmalar kendi bölgeleri için yerel gündemlerini belirledikleri “Yerel Gündem 21” hakkında anlaşmayı hedeflemişlerdir (Ökmen ve Görmez, 2009). Türkiye de merkezi yönetimle en az Avrupa’daki yönlendirme kurulları kadar işlev gören, AB Genel Sekreterliği, Başbakanlık Müsteşarlığı, İçişleri Bakanlığı, Dışişleri Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı, gibi kamu kuruluşlarının temsilcileri ile destekleyici kuruluşlar, IULA-EMME ve UNDP temsilcilerinden oluşan YG-21 Programı Ulusal Yönlendirme Kurulu oluşturmuştur (Emrealp, 2005).

5-11 Aralık 1992 tarihinde İtalya, Roma’da “Uluslararası Beslenme Konferansı” düzenlenmiş ve bu konferansta “Dünya Beslenme Deklarasyonu” yayımlanmıştır. Konferansın amacı Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve dünya ülkelerinden delegeleri bir araya getirerek Dünya’daki malnütrisyon ve açlık problemini çözmek amacıyla bir beslenme planı hazırlayıp planı deklare edecekler, başka bir ifadeyle bildireceklerdir (Ersoy ve Aksoy, 1994). Malnütrisyon “bir kişinin enerji ve/veya besin alımındaki eksiklikler, fazlalıklar ve dengesizlikler” anlamına gelmektedir (WHO, 2023b). Selçuk (2012) da benzer şekilde malnitrisyonu ifade ederken tüketilen besin öğelerinin alınının metabolizma ihtiyacının karşılamasına yönelik yaşanan dengesizliklerle ilgili olduğunu ifade etmiştir. Bu bağlamda “Dünya Beslenme Deklarasyonu”nda “gıda güvencesi” gündeme gelmiştir (Özçiçek Dölekoğlu, 2003). Tarım ve Orman Bakanlığı’nın

hazırladığı Gıda Güvenliği ve Güvencesi Çalışma Grubu Belgesi'nde gıda güvencesinin her insanın sağlıklı ve aktif bir şekilde yaşayabilmesi için ihtiyaç duyduğu yeterli, sağlıklı ve besleyici, güvenli gıdaya hem fiziksel hem de ekonomik olarak erişebilmesi olduğunu belirtmiştir. Gıda güvencesinin gıdanın sırasıyla “bulunabilirlik, ulaşılabilirlik, kalite, güvenlik” olmak üzere dört boyutun sağlanmasıyla gerçekleştiği, gıda güvencesinin hiçbir ayırım gözetmeksizin bütün insanların hakkı olduğu ve bu hakkın sağlık hakkı ile birlikte işler olabileceği ifade edilmiştir. Buradan hareketle gıda güvencesinin kısaca bireyin istediği her an yeterli, sağlıklı ve besleyici, her an gıdaya erişebilmesinin güvencesinin sağlanması olduğu düşünülebilir. Ersoy ve Aksoy (1994) makalelerinde 1992 Dünya Beslenme Deklarasyonunu doğrudan sunmuştur. Bu makaleye göre yeterli ve doğru beslenmenin bir hak olduğuna dikkat çekilmiş, açlık ve yetersiz beslenme sorununun ilk nedeninin fakirlik ve eğitim eksikliği ile ilgili olduğu ifade edilmiş, insan yaşamının önemine vurgu yapılmıştır.

Bu bağlamda 1992 programında gıda okuryazarlığının “insan ve çevre” konusu altında ve gıdanın sistemi içerisindeki çevresel faktörler ile ilişkisi bağlamında sürdürülebilirliği odağındaki konulara yer verildiği görülmektedir. Ayrıca programda vurgulanan besinler ve beslenmenin önemine yönelik davranışların malnütrisyon ve açlık problemi ile ilişkili olduğu bu bağlamda programda “Dünya Beslenme Deklarasyonu”nda “gıda güvencesi”ne yönelik vurgunun yapıldığı düşünülmektedir. İlhan Beyaztaş ve diğerleri (2013) “1997 İlköğretim Okulu Programı” kapsamında ortak bir program geliştirme çalışması yerine farklı tarihlerde, ders bazında yapılan, bu bağlamda 1992 yılının ilköğretim fen bilgisi programının da içinde bulunduğu programları inceleyerek 1997 İlköğretim Okulu Programının toplumsal, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri dikkate almadığını ifade etmiştir. 1992 programının gıda okuryazarlığı kaçıışından incelenmesini ele alan bu tezde ise 1992 yılının ilköğretim fen bilgisi programının içeriğine evrensel boyuttaki toplumsal sorunların, bu sorunlar kapsamında yapılan stratejik planların yön verdiği söylenebilir. Bu doğrultuda program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

1992 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 12'de özetlenmiştir.

Tablo 12

1992 İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Eğitim Durumları	<p>BIYOLOJİ (MEB, 1992, s.39)</p> <p>...</p> <p>5.Sınıf</p> <p>Kemik ve kas sağlığı için beslenme, duruş, oturuş ve ağır yük taşıma biçimleri ile sporun önemi olumlu ve olumsuz örnekler verilerek işlenir. Hareket sisteminde meydana gelen sakatlıklarda mutlaka bir uzman hekime görünmek gerektiği bu konuda geleneksel yolların denenmesinin kalıcı sakatlıklara yol açabileceği anlatılır. (MEB, 1992, s.41)</p> <p>Yeterli ve dengeli beslenme ile yetersiz ve dengesiz beslenme ve bunların sonuçları çevreden örnekler verilerek anlatılır. Tükettiğimiz besinleri kaynaklarına göre ve vücutta yaptıkları işe göre çeşitleri örnekler verilerek vitaminlerin dengeli beslenme açısından önemi işlenir. (MEB, 1992, s.41)</p>
			Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Eğitim Durumları	<p>Kemik ve kas sağlığı için beslenme, duruş, oturuş ve ağır yük taşıma biçimleri ile sporun önemi olumlu ve olumsuz örnekler verilerek işlenir. Hareket sisteminde meydana gelen sakatlıklarda mutlaka bir uzman hekime görünmek gerektiği bu konuda geleneksel yolların denenmesinin kalıcı sakatlıklara yol açabileceği anlatılır. (MEB, 1992, s.41)</p> <p>Yeterli ve dengeli beslenme ile yetersiz ve dengesiz beslenme ve bunların sonuçları çevreden örnekler verilerek anlatılır. Tükettiğimiz besinleri kaynaklarına göre ve vücutta yaptıkları işe göre çeşitleri örnekler verilerek vitaminlerin dengeli beslenme açısından önemi işlenir. (MEB, 1992, s.41)</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Kemik ve kas sağlığı için beslenme, duruş, oturuş ve ağır yük taşıma biçimleri ile sporun önemi olumlu ve olumsuz örnekler verilerek işlenir. Hareket sisteminde meydana gelen sakatlıklarda mutlaka bir uzman hekime görünmek gerektiği bu konuda geleneksel yolların denenmesinin kalıcı sakatlıklara yol açabileceği anlatılır. (MEB, 1992, s.41) Yeterli ve dengeli beslenme ile yetersiz ve dengesiz beslenme ve bunların sonuçları çevreden örnekler verilerek anlatılır. Tükettiğimiz besinleri kaynaklarına göre ve vücutta yaptıkları işe göre çeşitleri örnekler verilerek vitaminlerin dengeli beslenme açısından önemi işlenir. (MEB, 1992, s.41)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Eğitim Durumları	İNSAN VE ÇEVRE (MEB, 1992, s.46) 5. Sınıf ... Çevreyi kirleten atıkların belli zaman süreci içinde parçalanarak zararlarının ortadan kalktığı, tüketilen organik atıklara örnek verilerek işlenir. Bu aşamada çürümenin önemi üzerinde durulur. (MEB, 1992, s.47) Parçalanmadığı için kalıcı zararlara yol açan metalik, organik ve inorganik atıkların zararları örneklerle işlenir, bunların doğaya terk edilmeden önce, alınması gereken önlemler açıklanır. (MEB, 1992, s.47) Özellikle organik atıkların çürükçül bakterilerin etkisi ile yapılarının bozulup, ayrıştığı, zaman içinde zararsız hale geldiği, örnekler verilerek anlatılır. (MEB, 1992, s.47)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	4.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Eğitim Durumları	ENERJİ (MEB, 1992, s.56) 4.sınıf Canlılar için beslenmenin gereği açıklanarak, hayatın devamlılığı ve tüm canlı faaliyetleri için gerekli olan enerjinin besinlerden alındığı, bu nedenle besin üretimin en iyi kalitede ve yüksek verimle yapılmasının önemi anlatılır. (MEB, 1992, s.56) Düzenli beslenme üzerinde durularak, yeterli besin alınmamasının bitki, hayvan ve insanlar için ortaya çıkardığı problemlere çevreden ve Dünya'dan örnekler verilerek, çözüm yolları için yol gösterilir. (MEB, 1992, s.56) Enerji kaynağı olan ve bir ekonomik değer taşıyan besinlerin israf edilmemesi konusu günlük hayattan örneklerle açıklanır. (MEB, 1992, s.57) Canlılar için beslenmenin gereği açıklanarak, hayatın devamlılığı ve tüm canlı faaliyetleri için gerekli olan enerjinin besinlerden alındığı , bu nedenle besin üretimin en iyi kalitede ve yüksek verimle yapılmasının önemi anlatılır. (MEB, 1992, s.56)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Düzenli beslenme üzerinde durularak, yeterli besin alınmamasının bitki, hayvan ve insanlar için ortaya çıkardığı problemlere çevreden ve Dünya'dan örnekler verilerek, çözüm yolları için yol gösterilir. (MEB, 1992, s.56) Enerji kaynağı olan ve bir ekonomik değer taşıyan besinlerin israf edilmemesi konusu günlük hayattan örneklerle açıklanır. (MEB, 1992, s.57)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik , Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Eğitim Durumları	Canlılar için beslenmenin gereği açıklanarak, hayatın devamlılığı ve tüm canlı faaliyetleri için gerekli olan enerjinin besinlerden alındığı, bu nedenle besin üretimin en iyi kalitede ve yüksek verimle yapılmasının önemi anlatılır. (MEB, 1992, s.56) Düzenli beslenme üzerinde durularak, yeterli besin alınmamasının bitki, hayvan ve insanlar için ortaya çıkardığı problemlere çevreden ve Dünya'dan örnekler verilerek, çözüm yolları için yol gösterilir. (MEB, 1992, s.56) Enerji kaynağı olan ve bir ekonomik değer taşıyan besinlerin israf edilmemesi konusu günlük hayattan örneklerle açıklanır. (MEB, 1992, s.57)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	4.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Eğitim Durumları	Canlılar için beslenmenin gereği açıklanarak, hayatın devamlılığı ve tüm canlı faaliyetleri için gerekli olan enerjinin besinlerden alındığı, bu nedenle besin üretimin en iyi kalitede ve yüksek verimle yapılmasının önemi anlatılır. (MEB, 1992, s.56) Düzenli beslenme üzerinde durularak, yeterli besin alınmamasının bitki, hayvan ve insanlar için ortaya çıkardığı problemlere çevreden ve Dünya'dan örnekler verilerek, çözüm yolları için yol gösterilir. (MEB, 1992, s.56) Enerji kaynağı olan ve bir ekonomik değer taşıyan besinlerin israf edilmemesi konusu günlük hayattan örneklerle açıklanır. (MEB, 1992, s.57)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Eğitim Durumları	MADDEYİ TANIMA (MEB, 1992, s.58) 4.Sınıf Bu bölüme, maddenin nitelenmesinde kullanılan, renk, saydamlık-opaklık, koku, tad , sertlik-yumuşaklık gibi özelliklere ilişkin genel terminolojinin işlenmesi ile başlanır. (MEB, 1992, s.58)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Davranış	MADDEYİ TANIYALIM Amaç 1- Değişik maddeleri görünen ve/veya hissedilen özellikleri ile niteleyebilme. Davranışlar ... 10- Tadı (lezzeti) olan maddelere örnek verme. 11- Maddelerin lezzetlerine bakılarak tanınabileceğini, fakat bilinmeyen maddelerin tadına bakmanın tehlikeli olabileceğini örneklerle açıklama. ... (MEB, 1992, s.87)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	4.sınıf	Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Hedef/Davranış	<p>IŞIK Amaç 3- Madde kalınlığının, ışığın geçişine etkisini ve ışığın maddeye etkilerini kavrayabilme. Davranışlar ... 3. Maddelerin tadının değişmesinde ışığın etkisini gösteren deney tasarlama ve yapma. ... (MEB, 1992, s.90)</p>
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Davranış	<p>ENERJİ A.BESİNLERDEN ENERJİ SAĞLANMASI Amaç 1-Besinlerden enerji sağlandığını kavrayabilme. Davranışlar 1- Canlıların hareketlerini sağlayabilmeleri için gerekli enerjiyi besinlerden aldığını söyleme, yazma. 2- Canlılığın devamı ile beslenme arasındaki ilgiyi açıklama. 3- Bedenen çalışan insan ile, zihinsel çalışma yapan insanı beslenme yönünden karşılaştırma, farklılığı açıklama. 4- Besin kaynaklarının sınırlı olduğunu ve mevcut kaynakları israf etmeden verimli şekilde kullanmanın önemini açıklama. (MEB, 1992, s.95)</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	4.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Davranış	ENERJİ A.BESİNLERDEN ENERJİ SAĞLANMASI Amaç 1-Besinlerden enerji sağlandığını kavrayabilme. Davranışlar 1- Canlıların hareketlerini sağlayabilmeleri için gerekli enerjiyi besinlerden aldığını söyleme, yazma. 2- Canlılığın devamı ile beslenme arasındaki ilgiyi açıklama. 3- Bedenen çalışan insan ile, zihinsel çalışma yapan insanı beslenme yönünden karşılaştırma, farklılığı açıklama. 4- Besin kaynaklarının sınırlı olduğunu ve mevcut kaynakları israf etmeden verimli şekilde kullanmanın önemini açıklama. (MEB, 1992, s.95)
			Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Hedef/Davranış	ENERJİ A.BESİNLERDEN ENERJİ SAĞLANMASI Amaç 1-Besinlerden enerji sağlandığını kavrayabilme. Davranışlar 1- Canlıların hareketlerini sağlayabilmeleri için gerekli enerjiyi besinlerden aldığını söyleme, yazma. 2- Canlılığın devamı ile beslenme arasındaki ilgiyi açıklama. 3- Bedenen çalışan insan ile, zihinsel çalışma yapan insanı beslenme yönünden karşılaştırma, farklılığı açıklama. 4- Besin kaynaklarının sınırlı olduğunu ve mevcut kaynakları israf etmeden verimli şekilde kullanmanın önemini açıklama. (MEB, 1992, s.95)
		5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Davranış	Amaç 3- Hareket sistemi ve sağlığını kavrayabilme. Davranışlar 3- Kemiklerin büyümesi ve güçlenmesi için hangi besinlerin ve vitaminlerin gerekli olduğunu söyleme, yazma. (MEB, 1992, s.99)

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1992 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi Dersi Programı)	Fen Bilgisi	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Davranış	Amaç 4- Besinler ve beslenmenin önemini kavrayabilme. Davranışlar 1- Besin ve Beslenmenin ne olduğunu söyleme, yazma. 2- Beslenmenin önemini söyleme, yazma. 3- Besinleri kaynaklarına göre gruplandırma. 4- Besinleri vücutta gördükleri işe göre gruplandırma. 5- Verilen besin maddelerinin besin gruplarından hangisine girdiğini söyleme, yazma. 6- Vitaminlerin adlarını ve hangi besinlerde bulunduğunu söyleme, yazma. 7. Vitaminlerin vücutta gördükleri işleri örnek vererek söyleme, yazma, 8- Yeterli ve dengeli beslenmenin ne olduğunu açıklama. 9- Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklama. (MEB, 1992, s.99)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Davranış	Amaç 4- Besinler ve beslenmenin önemini kavrayabilme. Davranışlar 1- Besin ve Beslenmenin ne olduğunu söyleme, yazma. 2- Beslenmenin önemini söyleme, yazma. 3- Besinleri kaynaklarına göre gruplandırma. 4- Besinleri vücutta gördükleri işe göre gruplandırma. 5- Verilen besin maddelerinin besin gruplarından hangisine girdiğini söyleme, yazma. 6- Vitaminlerin adlarını ve hangi besinlerde bulunduğunu söyleme, yazma. 7. Vitaminlerin vücutta gördükleri işleri örnek vererek söyleme, yazma, 8- Yeterli ve dengeli beslenmenin ne olduğunu açıklama. 9- Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklama. (MEB, 1992, s.99)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

2000 programı

Bu program (2000) “İlköğretim Okulu Fen Bilgisi Dersi Öğretim Programı” olarak yayınlanmıştır. Programda “Öğretim Programından Beklenenler”, “Programın Geliştirilmesi”, “Programın Vizyonu”, “Programın Yapısı”, “Programın Hazırlanmasında Temel Alınan Öğrenme İlkeleri” ve “Genel Amaçlar” başlıklarına yer verilmiştir. “Programın Hazırlanmasında Temel Alınan Öğrenme İlkeleri” başlığı altında ünitenin amacı, öğrenci kazanımları, konular, öğretme ve öğrenme etkinlikleri, değerlendirme etkinlikleri, kaynaklar, öğretmenlerden velilerden, öğrencilerden, ders kitabı yazarından beklenenlere yer verilmiştir. Bu başlıklarla birlikte “Üniteler ve Dağılımları” başlığı altında sınıf düzeylerine göre üniteler ve kazanım sayılarına yer veren bir tabloya yer verilmiştir. Programda sınıf düzeyleri sırasıyla ele alınmıştır. Her sınıf düzeyi için sınıf düzeyinde ele alınan üniteler; ünitenin amacı, ünite kapsamındaki öğrenci kazanımları, konular, araç-gereç, deney, gezi-gözlem, araştırma, inceleme, proje, uygulama ve kaynaklar, öğretme ve öğrenme etkinlikleri, değerlendirme etkinliklerine yer verilmiştir. Program incelendiğinde gıda okuryazarlığı kapsamında ele alınabilecek ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

4.Sınıf

Bu sınıf düzeyinde “Canlılar Çeşitlidir” ve “Canlılar ve Doğal Etkileşimleri” üniteleri kapsamında gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgulara ulaşılmıştır. Bu bulgular aşağıda yer almaktadır.

CANLILAR ÇEŞİTLİDİR

...

9.Meyve ve tohum oluşumunun bitkilerin üremesinde ve çevreye yayılmasında önemini belirterek besin olarak kullanılan meyve ve tohumlara örnekler verir.” (MEB, 2000, s.25)

...

CANLILAR VE DOĞAYLA ETKİLEŞİMLERİ

...

10.Küflenmeye, çürümeye bazı mayalanmalara ve insandaki bazı hastalıklara gözle görülmeyen mantarların neden olduklarını fark eder.”

11.Doğada gözle görülebilen mantarlar olduğunu fark ederek bu mantarların bir kısmının zehirli olabileceği ve bilinçsizce yenmemesi gerektiğini belirtir.

12.Mantarların yaşadıkları ortamları belirterek besin maddelerini mantarlardan korunma yollarına örnekler verir (küf mantarları)." (MEB, 2000, s.31)

"Canlılar Çeşitlidir" ünitesi kapsamında yer verilen 9. maddedeki kazanım besin olarak tüketilen meyve ve tohumlara yer verilmiştir. Bu bağlamda bu ifade "Üretimden Atığa Gıda Sistemi" alt teması ile doğrudan ilişkilidir. "Canlılar ve Doğayla Etkileşimleri" ünitesinin 10.maddesinde ise küflenmeye, çürümeye ve mayalanmanın nedenine ilişkin ifadelere yer verilmiş, gıdanın çevresel faktörler ile etkileşimi düşünüldüğünde bu ifade "Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)" alt teması ile doğrudan ilişkilidir. 11. maddede zehirli mantarlar olabileceği için bilinçsizce tüketilmemesi gerektiği doğrudan "Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi" alt teması ile 12. Maddede yer alan besinlerin korunmasına yönelik ifadeler dolaylı olarak "Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)" alt teması ile ilişkilidir.

5.Sınıf

Bu sınıf düzey gıda okuryazarlığı açısından incelendiğinde herhangi bir bulguya ulaşılamamıştır. Bu nedenler bu sınıf düzeyine ilişkin bulgulara ve bulguların yorumuna yer verilmemiştir.

Programda "Üretimden Atığa Gıda Sistemi", "Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi" ve "Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)" alt temaları ele alınmıştır.2000 programının geliştirilmesi sürecinde dönemin koşulları incelenmiştir. Yapılan incelemelere göre Yedinci Beş Yıllık Kalkınma Planı (1996-2000) incelendiğinde "1997 Yılı Programı" isimli raporda ülkenin genel durumu ekonomik ve sosyal gelişmeler ile anlatılmış, bu programın temel amaçlarına yer verilmiş, dünyadaki sosyal ve ekonomik gelişmelere yer verilmiştir. Bu doğrultuda yapısal olarak yapılması gereken yapısal değişikliklerden bahsedilmiş, insan kaynaklarının geliştirilmesi konusunda "eğitim reformu" mevcut durum, amaçlar ve hukuki ve kurumsal düzenlemelere yer verilmiştir. Bu doğrultuda eğitime ve öğretim programlarına ilişkin mevcut duruma yönelik bazı ifadeler aşağıda yer verilmektedir.

Öğretim programlarının bilimsel esaslara ve çağımızın gereklerine göre yeterince geliştirilememesi, okullardaki derslik, öğretmen ve öğretim üyesi sayılarındaki yetersizlikler ve dağılımındaki dengesizlikler, eğitimin imkan ve fırsat eşitliğini olumsuz yönde etkilemekte ve kalitenin düşmesine neden olmaktadır.

Eğitimde yeni teknolojilerin kullanılması ve yaygınlaştırılmasında yeterli gelişme sağlanamamıştır. (s.19)

İş piyasasının ihtiyaç duyduğu nitelik ve türde mesleki eğitim programlarının geliştirilmesi ve çeşitlendirilmesi ihtiyacı devam etmektedir. (s.20)

Ülkemizde çevre temizliği, trafik düzeni, sağlık eğitimi, uyuşturucu madde kullanımı ve diğer sosyal ve kültürel konulardaki bilinç eksikliği toplumsal düzeni olumsuz yönde etkilemektedir.

Bu durum örgün ve yaygın eğitimde konu ile ilgili programların yetersizliğinden kaynaklanmaktadır. (s.20)

Yukarıda verilen ifadeler programda besin olarak kullanılan yer alan amaçlara da yansımış ve amaçlarında eğitimde fırsat eşitliği, teknoloji kullanımı, iş piyasasının ihtiyaç duyduğu nitelikte birey yetiştirme, çevre ve sağlık eğitimi, bu eğitimlerde uyuşturucu maddelere yönelik amaçlara yer verilmiştir. Programda “Öğretim Programından Beklenenler” başlığı altında genel olarak öğretim programından beklenenler ilköğretim öğrencilerinin yirmibirinci yüzyılın ilk yarısına kadar topluma yön verecek, küresel ekonomide diğer ülkelerle yarışılacak, yeni teknolojileri anlayabilen, uygulayabilen ve geliştirebilen bireylerin yetiştirilmesi olarak belirtilmiştir. Bilim ve teknolojiyle ilgili sosyal konularda doğru kararların alınması ve yeni teknolojilerin kullanılması amacıyla öğrencilerden “fen okuryazarı” olmaları beklenmektedir. Bu bağlamda programda gıda okuryazarlığı ile ilişkili görülebilecek ifadeler fen okuryazarlığı ile ilişkili olarak çevrede gerçekleşen olayların fen bilimleri kapsamında anlamlandırılmasına yöneliktir. Bu doğrultuda gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadelerde gıdada gözlemlenen küflenme, çürüme ve mayalanma olaylarının nedeni olarak canlıların doğayla etkileşimlerinin sonucunda oluştuğu, mantarların zehirli olanlarının bilinçsizce yenmemesi gerektiği, besin maddelerini mantarlardan korumanın yollarına yer verilmiştir. Bu kazanımların “Canlılar ve Doğayla Etkileşimleri” ünitesine bağlı olmaları gibi ilişkili alt temalar bağlamında çevresel faktörlere yapılan vurgu ile “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması programda dikkat çekmektedir. Bu bağlamda program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

2000 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 13'te özetlenmiştir.

Tablo 13

2000 İlköğretim Okulu Fen Bilgisi Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2000 Programı (İlköğretim Okulu Fen Bilgisi Dersi Öğretim Programı)	Fen Bilgisi	4. sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Doğrudan	Kazanım	9.Meyve ve tohum oluşumunun bitkilerin üremesinde ve çevreye yayılmasında önemini belirterek besin olarak kullanılan meyve ve tohumlara örnekler verir. (MEB, 2000, s.25)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	Kazanım	10. Küflenmeye, çürümeye bazı mayalanmalara ve insandaki bazı hastalıklara gözle görülmeyen mantarların neden olduklarını fark eder. (MEB, 2000, s.31)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Kazanım	11.Doğada gözle görülebilen mantarlar olduğunu fark ederek bu mantarların bir kısmının zehirli olabileceği ve bilinçsizce yenmemesi gerektiğini belirtir. (MEB, 2000, s.31)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	Kazanım	12.Mantarların yaşadıkları ortamları belirterek besin maddelerini mantarlardan korunma yollarına örnekler verir (küf mantarları). (MEB, 2000, s.31)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir

2005 programı

Program “Fen ve Teknoloji Dersi Programı İlköğretim 4-5. Sınıf” adıyla yayınlanmıştır. Programda öncelikle programın geliştirilmesinde yer alan özel ihtisas komisyonu komisyon başkanına, koordinatörüne ve komisyon üyelerine çalışma alanları belirtilerek yer verilmiştir. Bununla birlikte programda “Türk Milli Eğitiminin Genel Amaçları” başlığı altında Türk Milli Eğitiminin genel amaçlarına yer verilmiştir. “Programın Temelleri” başlığı altında “1.1. Fen ve Teknoloji Programına Giriş” başlığı altında yer alan “Fen ve Teknoloji Dersi Programı, TC MEB Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı 2004 yılı program reformu çerçevesinde ‘Fen Dersleri Özel İhtisas Komisyonu’ tarafından İlköğretim 4. ve 5. Sınıf Fen ve Teknoloji derslerinin programı olarak hazırlanmış olup programın tamamı uygulamada bağlayıcıdır.” (s.7) ifadesi ile programın hangi çerçevede geliştirildiği, ve program geliştirme aşamasında görevli olan komisyon hakkında bilgi verilmiştir. Bununla birlikte programın ihtiyaç analizi sürecine yer verilmiş, programın 2000 programı Fen Bilgisi programına yönelik yapılan değerlendirmelerin 2004 programının geliştirilmesine destek olduğu ifade edilmiştir. Programın uygulanması amacıyla öğretmenlere verilecek hizmet içi eğitimlerde öğretmenlere öğretmen programının kitapçıkları verileceği, hizmet içi kursların izlenmesi gerektiği ifade edilmektedir.

Burada programın “Program Temelleri” ve “Öğretim Programları” olmak üzere iki bölümden oluştuğu ifade edilmiştir. Bu bölümlerden “Program Temelleri” bölümünde “programın vizyonu, teknoloji boyutu, öğrenme, öğretme ve değerlendirme ile ilgili felsefesi ve bunların öğretim programlarına en etkin şekilde yansımaları için öğretim programlarının düzenlenmesindeki ilkeler ortaya konulmuştur (MEB, 2004, s.7). “Öğretim Programları” bölümünde ise “Programın Temelleri” bölümünde yer alan ilkelerden hareketle 4.sınıf ve 5.sınıf öğretim programlarına yer verilmiştir. Programda yer alan “Fen ve Teknoloji Programının Vizyonu” başlığı altında o dönemde yaşanan hızlı ekonomik, sosyal, bilimsel ve teknolojik gelişmelerin yaşamı etkilemesi nedeniyle öğrencilerin “fen ve teknoloji okuryazarı” olarak yetiştirilmesine vurgu yapılmıştır. “Fen ve Teknoloji Programlarının

Temel Yaklaşımı” başlığı altında programın gerekçesi ve amaçlarına yer verilmiştir. Programın temel yapısında fen konularının teknoloji boyutuyla ele alındığına, içeriğin sarmak bir yaklaşımla -ele alınan temel kavramların sınıf düzeyi arttıkça derinleşmesi ve kapsamının artması- özelliklerine sahip olduğu belirtilmiştir. Programda fen ve teknoloji okuryazarlığını desteklemek amacıyla “Canlılar ve Hayat”, “Madde ve Değişim”, “Fiziksel Olaylar”, “Dünya ve Evren”, “Bilimsel Süreç Becerileri (BSB)”, “Fen-Teknoloji-Toplum-Çevre (FTTÇ)”, “Tutum ve Değerler (TD)” olmak üzere yedi öğrenme alanına yer verildiği, bu öğrenme alanlarından ilk dördünün temel fen kavramlarını düzenlediği ifade edilmiştir. “Öğrenme-Öğretme Süreci” başlığı altında yapılandırmacı öğrenmeye ve aktif öğrenme sürecine dikkat çekilmiştir. Bu bağlamda “Yapılandırmacı Öğrenme Yaklaşımı”(s.16) ve “Öğretim Stratejileri” (s.17) açıklanmıştır. Yapılandırmacı Öğrenme Yaklaşımı kapsamında “Sorgulayıcı Araştırma Tekniği” açıklanmıştır. “Fen ve Teknoloji Eğitiminde Dil” başlığı altında fen ve teknolojiye özgü terminolojinin kullanılması ve anlamının kavranmasına yer verilmiş, “Fen ve Teknoloji Eğitiminde Ev Ödevleri” başlığı altında ev ödevlerinin öğrencilerin bilimsel düşüncelerini, öğrencilerin gelişim, öz düzenleme, öz disiplin ve öğrenme sorumluluğu aldıkları ifade edilmiştir. “Fen ve Teknoloji Programında Güvenlik Eğitimi” ile sınıf, laboratuvar, etkinlik ve günlük yaşamda alınabilecek güvenlik önlemlerine yer verilmiştir. “Fen ve Teknoloji Eğitiminde Kaynaklar” ile laboratuvar araç-gereç ve malzemeleri, basılı ve basılı olmayan kaynaklar ve bilgi ve iletişim teknolojilerine yer verilmiştir. “Ölçme ve Değerlendirme” başlığı altında öğrenme-öğretme sürecinde olduğu gibi yapılandırmacı anlayışa yönelik ölçme-değerlendirme yaklaşımına yer verildiği ifade edilmiş, bu doğrultuda alternatif ölçme araçlarının kullanımına, öğrenci ürün dosyası ve performans değerlendirmeler üzerinde durulmuştur. Öğrencilerin ihtiyaçlarına yer verilmesi konusuna “Tüm Öğrencilerin İhtiyacını Dikkate Alma” başlığında yer verilmiştir. Bu başlık altında bireysel farklılıklar kız öğrenciler, fende özel becerili öğrenciler ve özel ihtiyacı olan öğrencilerin fenle ilişkisi ayrı ayrı ifade edilmiştir. Programda “Fen ve Teknoloji Programının Organizasyon Yapısı ve Öğrenme Alanları”nda programın sahip olduğu “Canlılar ve Hayat”, “Madde ve Değişim”, “Fiziksel Olaylar”, “Dünya ve Evren”, “Bilimsel Süreç Becerileri (BSB)”,

“Fen-Teknoloji-Toplum-Çevre (FTTÇ)”, “Tutum ve Değerler (TD)” olmak üzere yedi öğrenme alanından ilk dördü olan “Canlılar ve Hayat”, “Madde ve Değişim”, “Fiziksel Olaylar”, “Dünya ve Evren” öğrenme alanlarının “Konu İçeriği Öğrenme Alanları” olduğu ifade edilmiştir. Bunun nedeni bu öğrenme alanlarının temeldeki fen konularına hizmet etmesidir Bununla birlikte “Bilimsel Süreç Becerileri (BSB)”, “Fen-Teknoloji-Toplum-Çevre (FTTÇ)”, “Tutum ve Değerler (TD)” e yönelik kazanımlar ise “Beceri, Anlayış, Tutum ve Değerler İle İlgili Öğrenme Alanları” olarak gruplandırılmıştır. Programda “Bilimsel Süreç Becerileri (BSB)”, “Fen-Teknoloji-Toplum-Çevre (FTTÇ)”, “Tutum ve Değerler (TD)” ayrıca açıklanırken, konu içeriği öğrenme alanları “Fen ve Teknoloji Programında ‘Bilgi’” başlığı altında açıklanmıştır. Programdaki bilgilerin konu içeriği öğrenme alanlarına ait bilgiler olduğu ifade edilmiştir. Programda programın uygulanmasına yönelik öğretmenlere, öğrencilere, velilere ve ders kitabı yazarlarına öneriler verilmiştir.

Programın ikinci bölümü olan “Öğretim Programları” bölümünde programdaki öğrenme alanları ve kazanımlara ilişkin açıklamalara yer verilmiştir. Bu bağlamda kazanımlar öğrenme alanları hakkında yapılan açıklamalar da olduğu gibi bilgi kazanımları, fen-teknoloji-toplum-çevre kazanımları, bilimsel süreç becerileri kazanımları ve tutum ve değerler kazanımları olmak üzere dörde ayrılmış ev bu kazanımlara yer verilmiştir. Kazanımlardan sonra programın ünite organizasyonunun nasıl yapıldığı anlatılmıştır. Bu açıklamalara göre ünitelerin düzeninde amaçlı bir sıra vardır ve her ünite belirli bölümlerden oluşmaktadır. Bu program gıda okuryazarlığı kapsamında incelendiğinde bu kapsamda ele alınabilecek ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

4.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde gıda okuryazarlığı ile ilişkili herhangi bir ifadeye ulaşılmamıştır. Bu nedenle bu düzeyde bulgulara ve bulguların yorumlarına yer verilmemiştir.

5.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde “Vücudumuz Bilmecesini Çözelim” ve “Canlılar Dünyasını Gezelim Tanıyalım” ünitelerinin kazanımlar, etkinlik önerileri ve açıklamalarda gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadelerle ulaşılmıştır. Bu ifadeler den ilk olarak “Vücudumuz Bilmecesini Çözelim” ve “Canlılar Dünyasını Gezelim Tanıyalım” ünitelerine ilişkin bulgular bu ünitelere ilişkin gıda okuryazarlığı ile ilişkili kazanım, kazanıma yönelik etkinlik önerileri ve kazanım açıklamaları aşağıda sunulmaktadır.

VÜCUDUMUZ BİLMECESİNİ ÇÖZELİM

KAZANIMLAR

1.Besinlerin gerekliliği ve dengeli beslenme ile ilgili olarak öğrenciler; beslenme ile ilgili olarak öğrenciler;

1.1. Canlıların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmesi için besinlere ihtiyacı olduğunu fark eder.

1.2. Besin içeriklerinin vücuttaki öncelikli görevlerini belirtir.

1.3. Besinleri içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ açısından deney yaparak test eder (BSB-1, 15).

1.4. Vitamin çeşitlerinin en fazla hangi besinlerde bulunduğu dair bilgi toplar ve sunar (BSB-19, 20, 24).

1.5. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğunu ve düzenleyici görev yaptığını belirtir.

1.6. Dengeli beslenmeye örnek bir öğün hazırlar (BSB-21). (MEB, 2004, s.172)

1.7.Besinlerin tazeliğinin, temizliğinin ve içerdiği katkı maddelerinin sağlığa etkilerini araştırır ve sunar (BSB-19, 20, 24; FTTÇ-32, 35, 36).

1.8. Paketlenmiş besinlerin üzerindeki son kullanma tarihinin önemini bilir

(FTTG-13, 27, 31, 32, 35).

1.9. Besin çeşitlerinin bilimsel-teknolojik gelişmelere paralel olarak arttığını fark eder (FTTÇ-3, 13, 14, 27, 32,35), (MEB, 2004, s.173)

ETKİNLİK ÖNERİLERİ

Bugün Ne Yiyelim?

Öğrenciler, farklı besinlere ait çizip boyadıkları veya çeşitli kaynaklardan kesip getirdikleri resimleri kullanarak kâğıt veya karton üzerine dengeli beslenmeye örnek olacak şekilde kahvaltı, öğlen ve akşam yemekleri için farklı öğünler hazırlarlar. Öğrenciler, öğünleri neden bu şekilde düzenlediklerini yazarlar. Konu sonunda, öğrenciler hazırladıkları öğün örneklerine ve yazılı kayıtlara tekrar bakarlar. Doğruluğunu kontrol edip sonuçlar tartışmaya açılır, düzeltmeler yapılır (Bu etkinlik öğrenci ürün dosyasında saklanabilir.), (1.6), (BSB-19, 20, 21, 22).

Tartışma

Öğretmen "Karnınız ne zaman zil çalar? Neden yemek yeriz? Hangi varlıklar vb. sorularla tüm canlılık olayları için besinlere gereksinim duyulduğu fikrini tartışmaya açar (1.1; 1,2), (BSB-7).

Benzeşim

Öğretmen insanların besine olan ihtiyacı ile arabanın benzinle çalışması benzeşimini örnek vererek öğrencilerin de bu tip benzeşim örneklerini yazmalarını ister (Bu etkinlik öğrenci ürün dosyasında saklanabilir.), (L1; 1.2), (BSB-7).

Besin İçeriklerini Keşfedelim

Hangi besinlerde karbonhidrat olduğunu anlamak için haşlanmış bir yumurta akı, ekmekek, patates, kesme şeker, ceviz gibi bölünerek üç gruba ayrılır. Birinci gruptaki besinlerin üzerine birer damla tentürdiyot damlatılır. Renk değişimi gözlenir. Mavi-mor, kahverengi renk karbonhidratın varlığını gösterir. İkinci grup besin maddelerinin üzerine biüret veya nitrik asit damlatılır. Renk değişimi gözlenir. Sarı renk, protein varlığını gösterir. Yağ varlığını göstermek için üçüncü grup besinler kâğıda sürülür. Kağıdın şeffaflaşması, yağın varlığını gösterir. (1.3), (BSB-1, 2, 5, 15, 23; FTTÇ-13).

Sandviçimi Hazırlıyorum

Öğrenciler sandviç hazırlamak için marul, maydanoz, yumurta, peynir, domates gibi besin değeri yüksek ve ucuz besin maddeleri getirirler (Pastırma, salam, sucuk, sosis gibi pahalı yiyeceklerden kaçınılmalıdır.). Beslenme saatinde bu besin maddelerini kullanarak dengeli beslenmeye uygun bir sandviç (ekmek arası, dürüm vb.) hazırlarlar (1.6), (BSB-21),

Misafirimiz Var

Sınıfa davet edilen doktor, diyetisyen, çocuk gelişimi uzmanı, hemşire vb. kişiler, sağlığa zarar verebilecek besinler, besinlerin sağlıklı tüketimi, dengeli beslenme konusunda bilgi verir. Öğrenciler, bu uzmanlara konu ile ilgili merak ettikleri soruları yöneltirler (1.7; 1.8), (FTTÇ-10).

Görüşme Yapıyorum

Öğrenciler aile büyükleri ile geçmiş yıllarda bulunan besin çeşitleri hakkında görüşerek aldığı bilgileri kaydeder. Bu bilgiler ile günümüzde teknolojiye bağlı olarak artan besin çeşitliliğini karşılaştırır. Sınıfla sonuçlar ve farklılığın nedenleri tanışmaya açılır (1,9), (BSB-19, 20, 23; FTTÇ-3, 13, 14, 27.32, 35).

AÇIKLAMALAR

Besin-enerji ilişkisinde enerji oluşum mekanizması ve ATP konularına girilmez.

Proteinlerin öncelikle yapım ve onarım, karbonhidratların ve yağların öncelikle enerji verici, vitamin ve minerallerin düzenleyici olarak kullanıldıkları belirtilir. Yapısal ayrıntıya (örn. proteinler amino asitten oluşur vb.)

Vitaminler için A. B. C. D. E, K vitaminleri dikkate alınır. Suda ve yağda çözünen vitaminler kavramı ve B vitamininin alt çeşitleri, vitaminlerin eksikliğinde ortaya çıkan belirtiler verilmez.

Minerallerin isimleri verilmez

Öğrenciler kimyasal maddelerin kullanımında dikkatli olmaları için uyarılır.

Diyetin kelime anlamının dengeli beslenme olduğu vurgulanır.

Besin alerjisi ve diabet konusunda hassasiyeti olan öğrenciler dikkate alınır.

Öğrenciler besinlerin temizliği konusunda uyarılır.

Türkçe dersinde besinlerle ilgili kompozisyon, şiir yazdırılır.

Müzik dersinde besinlerle ilgili şarkılar, yöresel türküler söylenir.

1.5 ve 1.8 kazanımları İçin Türkçe dersi Görsel Okuma ve Görsel Sunu öğrenme alanları: Görsel okuma (kazanım 14), Görsel Sunu (kazanım 1.9)

Spot Kültürü ve Olimpik Eğitim (1.1- 13, 1.2-13,14, 1.3-14, 15, 1.4-15,1.6- 16, 17)

Sağlık Kültürü (1.1 -18, 1.2, 1.3, 1.4-20. 21. 1.6-22)

İş eğitimi dersinde öğrencilerden ıspanak, lahana, bamyaya gibi sebzelere bir yemeğin tarifini alıp sınıfta anlatmaları istenir.

Resim dersinde farklı besin gruplarına ait meyve-sebze vb. çizimler yaptırılır.

...

Kariyer Bilinci Geliştirme: Besinlerle ilgili gıda mühendisliği, diyetisyenlik, aşçılık gibi meslekler örnek verilir.

“Vücudumuz Bilmecesini Çözelim” ünitesine ilişkin kazanımlar incelendiğinde doğrudan ve dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla ilişkili ifadeler ve dolaylı olarak “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” ile dolaylı ilişkili ifadeler yer verilmiştir. Bu ünite kapsamında verilen yedi etkinlik önerisinin altı tanesi “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla, bir tanesi “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temasıyla ilişkilidir. Bu etkinliklerde “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt teması dolaylı ilişkili, altı tane “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasıyla ilişkili etkinliklerden dört tanesi doğrudan, iki tanesi dolaylı ilişkilidir. Bu ünite kapsamında yapılan kazanım açıklamaları da hem doğrudan hem de dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi”, “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” ve dolaylı olarak “Üretimden Atığa Gıda Sistemi” alt temalarıyla ilişkilidir.

CANLILAR DÜNYASINI GEZELİM TANIYALIM

KAZANIMLAR

6.2. Mikroskopik canlıların besinler üzerine etkisini deney yaparak gözlemler (BSB-1, 15; FTTÇ-13,31)

6.3. Besinleri mikroskopik canlıların zararlı etkilerinden korumak amacı ile geçmişten günümüze kullanılan yöntemleri vurgular.” (MEB, 2004, s.232)

ETKİNLİK ÖNERİLERİ

Hamur Yapalım

Öğretmen, öğrencileri gruplara ayırır. Her grup bir miktar şeker, ılık su, maya ve un getirir.

Öğrenciler iki ayrı kap alırlar. Birinci kaptaki şeker, su, maya ve biraz unu karıştırırlar, ılık ortamda bekletirler. İkinci kaptaki şeker, su ve biraz un karıştırıp, ılık ortamda bekletirler.

Her iki kaptaki meydana gelen değişiklikleri gözlemleyip ve sonuçların günlük hayatımızla ilişkisini tartışmaya açarlar (5.3; 5.4), (BSB-1, 10, 13, 23).

Ekmeğime Ne Oldu?

Öğrenciler, evde aynı büyüklükte 2 parça ekmeği nemlendirerek ayrı ayrı poşetlere koyarlar. Poşetlerden birisini soğuk bir ortama (buzdolabına), diğerini ılık bir ortama koyarlar. 3-4 gün sonra ekmeğin üzerindeki değişiklikleri gözleyerek kaydedebilirler. Kayıtlar sınıfa getirilerek sonuçlar tartışmaya açılır (5.2; 5.3), (BSB-1, 2, 10, 13, 20, 22, 23).

İnceleme

Öğrenciler sınıfa getirilen bir kültür mantarı ile küflenmiş bir ekmeğin parçasını büyüteç kullanarak inceler (5.2), (BSB-1,2; FTTÇ-13)

Sen Hiç Yoğurt Yaptın mı?

Öğrenciler mikroskobik canlıların etkilerini gözlemlemek amacı ile evde veya sınıfta yoğurt yapar (6.1; 6.2), (BSB-1, 15; FTTÇ-31).

Genç Gazeteci

Öğrenciler gruplara ayrılır. Besinleri mikroskobik canlıların zararlı etkilerinden korumak amacı ile geçmişten günümüze kullanılan yöntemlerle ilgili olarak bir araştırma yaparlar.

Araştırma sonuçlarını bir hâline getirip sınıfta sunarlar (Bu etkinlik öğrenci ürün dosyasında saklanabilir.) (6.3), (BSB-19, 20, 24).

“Canlılar Dünyasını Gezelim Tanıyalım” ünitesi kapsamında kazanımlar incelendiğinde ise gıdanın çevresel faktörlerle ilişkisi göz önünde bulundurularak doğrudan ve dolaylı olarak “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkilidir. Kazanımlar kapsamında verilen beş etkinlik de “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile ilişkili olup etkinliklerden dördü bu alt tema ile doğrudan, bir tanesi ise dolaylı ilişkilidir.

Programda “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi”, “Üretimden Atığa Gıda Sistemi”, “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temalarına ulaşılmıştır. Programda “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve gıdanın çevre faktörü ile ilişkili olarak “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması dikkat çekmektedir. Öyle ki 2000 programında olduğu gibi “Fen-Teknoloji-Toplum-Çevre (FTTÇ) vurgusu ile ilişkilidir. Programın geliştirildiği dönemde Avrupa Birliği, Avrupa Birliği’ne aday olan ülkelerin hem dış hem de iç meselelerine yönelik düzenli olarak ilerleme raporları hazırlayarak ülkeleri üyelik müzakerelerine hazırlayacak yorum ve önerilerde bulunmakta, bu bağlamda Türkiye’de kendisi için hazırlanan ilerleme raporundan hareketle Avrupa Birliği uyum sürecine yönelik Uyum Programı hazırlamıştır (Çomaklı ve diğerleri, 2014). 2003 İlerleme Raporu’nun 1.Bölümünde yer alan “Malların Serbest Dolaşımı” başlığında özellikle gıda katkı maddeleri, gıda etiketleme ve paketlerini ışınlama alanlarındaki kurul ve kararların aktarılmasına devam edildiği, gıda güvenliği

konusunda uyum ve idari kapasitenin geliştirilmesi gerektiği, Tarım ve Sağlık Bakanlıklarının “gıda güvenliğine” yönelik faaliyetleri arasındaki koordinasyonun artırılması ve bu konuda güçlü kontrollere yer verilmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir (Gültekin,2005). Giray ve Soysal’a (2007) göre dünyadaki beslenmeye ilişkin sorunların temelinde “gıda güvencesizliği” ve “gıda güvenliğinin sağlanamaması” yatmaktadır. Gıda güvenliği gıdanın üretimden tüketime kadar geçirdiği süreç düşünüldüğünde gıdanın üretilmesi, işlenmesi, saklama, taşıma ve dağıtımda da sağlıklı gıda üretimini sağlamak ile ilgilidir. 2004 yılında da çiftlikten sofraya kadar gıda güvenliğini temin edecek mevzuat çalışması amaçlanmış ve bu kapsamda çalışmalara başlanmıştır (Çapuroğlu ve arkadaşları, 2015). Bu bağlamda programda gıdanın çevresel faktörlerin etkileşimi üzerinde durularak “gıda güvenliği” odağında yer almış, program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

2005 programı ile ilgili bulgular gıda okuryazarlığı bağlamında aşağıda Tablo 14'te özetlenmiştir.

Tablo 14

2005 İlköğretim Fen ve Teknoloji Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2005 Programı (Fen ve Teknoloji Dersi Programı)	Fen ve Teknoloji	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Kazanım	<p>1.Besinlerin gerekliliği ve dengeli beslenme ile ilgili olarak öğrenciler; beslenme ile ilgili olarak öğrenciler;</p> <p>1.1. Canlıların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmesi için besinlere ihtiyacı olduğunu fark eder. (MEB, 2004, s.172)</p> <p>1.2. Besin içeriklerinin vücuttaki öncelikli görevlerini belirtir.</p> <p>1.3. Besinleri içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ açısından deney yaparak test eder (BSB-1, 15).</p> <p>1.4. Vitamin çeşitlerinin en fazla hangi besinlerde bulunduğu dair bilgi toplar ve sunar (BSB-19, 20, 24).</p> <p>1.5. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğunu ve düzenleyici görev yaptığını belirtir.</p> <p>1.6. Dengeli beslenmeye örnek bir öğün hazırlar (BSB-21).</p> <p>1.7.Besinlerin tazeliğinin, temizliğinin ve içerdiği katkı maddelerinin sağlığa etkilerini araştırır ve sunar (BSB-19, 20, 24; FTTÇ-32, 35, 36).</p> <p>1.8. Paketlenmiş besinlerin üzerindeki son kullanma tarihinin önemini bilir (FTTG-13, 27, 31, 32, 35).</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2005 Programı (Fen ve Teknoloji Dersi Programı)	Fen ve Teknoloji	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	<p>1.Besinlerin gerekliliği ve dengeli beslenme ile ilgili olarak öğrenciler; beslenme ile ilgili olarak öğrenciler;</p> <p>1.1. Canlıların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmesi için besinlere ihtiyacı olduğunu fark eder. (MEB, 2004, s.172)</p> <p>1.2. Besin içeriklerinin vücuttaki öncelikli görevlerini belirtir.</p> <p>1.3. Besinleri içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ açısından deney yaparak test eder (BSB-1, 15).</p> <p>1.4. Vitamin çeşitlerinin en fazla hangi besinlerde bulunduğuna dair bilgi toplar ve sunar (BSB-19, 20, 24).</p> <p>1.5. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğunu ve düzenleyici görev yaptığını belirtir.</p> <p>1.6. Dengeli beslenmeye örnek bir öğün hazırlar (BSB-21).</p> <p>1.7.Besinlerin tazeliğinin, temizliğinin ve içerdiği katkı maddelerinin sağlığa etkilerini araştırır ve sunar (BSB-19, 20, 24; FTTÇ-32, 35, 36).</p> <p>1.8. Paketlenmiş besinlerin üzerindeki son kullanma tarihinin önemini bilir (FTTG-13, 27, 31, 32, 35).</p> <p>1.9, Besin çeşitlerinin bilimsel-teknolojik gelişmelere paralel olarak arttığını fark eder (FTTÇ-3, 13, 14, 27, 32,35),</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2005 Programı (Fen ve Teknoloji Dersi Programı)	Fen ve Teknoloji	5.sınıf	Üretimden Atığa Gıda Sistemi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	<p>1.Besinlerin gerekliliği ve dengeli beslenme ile ilgili olarak öğrenciler; beslenme ile ilgili olarak öğrenciler;</p> <p>1.1. Canlıların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmesi için besinlere ihtiyacı olduğunu fark eder. (MEB, 2004, s.172)</p> <p>1.2. Besin içeriklerinin vücuttaki öncelikli görevlerini belirtir.</p> <p>1.3. Besinleri içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ açısından deney yaparak test eder (BSB-1, 15).</p> <p>1.4. Vitamin çeşitlerinin en fazla hangi besinlerde bulunduğu dair bilgi toplar ve sunar (BSB-19, 20, 24).</p> <p>1.5. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğunu ve düzenleyici görev yaptığını belirtir.</p> <p>1.6. Dengeli beslenmeye örnek bir öğün hazırlar (BSB-21).</p> <p>1.7.Besinlerin tazeliğinin, temizliğinin ve içerdiği katkı maddelerinin sağlığa etkilerini araştırır ve sunar (BSB-19, 20, 24; FTTÇ-32, 35, 36).</p> <p>1.8. Paketlenmiş besinlerin üzerindeki son kullanma tarihinin önemini bilir (FTTG-13, 27, 31, 32, 35).</p> <p>19, Besin çeşitlerinin bilimsel-teknolojik gelişmelere paralel olarak arttığını fark eder (FTTÇ-3, 13, 14, 27, 32,35),</p>
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Eğitim Durumları	<p>Bugün Ne Yiyelim?</p> <p>Öğrenciler, farklı besinlere ait çizip boyadıkları veya çeşitli kaynaklardan kesip getirdikleri resimleri kullanarak kâğıt veya karton üzerine dengeli beslenmeye örnek olacak şekilde kahvaltı, öğlen ve akşam yemekleri için farklı öğünler hazırlarlar. Öğrenciler, öğünleri neden bu şekilde düzenlediklerini yazarlar. Konu sonunda, öğrenciler hazırladıkları öğün örneklerine ve yazılı kayıtlara tekrar bakarlar. Doğruluğunu kontrol edip sonuçlar tartışmaya açılır, düzeltmeler yapılır (Bu etkinlik öğrenci ürün dosyasında saklanabilir.), (1.6), (BSB-19, 20, 21, 22).</p>

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2005 Programı (Fen ve Teknoloji Dersi Programı)	Fen ve Teknoloji	5.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Tartışma Öğretmen "Karnınız ne zaman zil çalar? Neden yemek yeriz? Hangi varlıklar vb. sorularla tüm canlılık olayları için besinlere gereksinim duyulduğu fikrini tartışmaya açar (1.1; 1,2), (BSB-7).
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Eğitim Durumları	Benzeşim Öğretmen insanların besine olan ihtiyacı ile arabanın benzinle çalışması benzeşimini örnek vererek öğrencilerin de bu tip benzeşim örneklerini yazmalarını ister (Bu etkinlik öğrenci ürün dosyasında saklanabilir.), (LI; 1.2), (BSB-7).

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmişti

2013 programı

Bu program (2013) “İlköğretim Kurumları (İlkokullar ve Ortaokullar) Fen Bilimleri Dersi (3,4,5,6,7 ve 8. sınıflar) Öğretim Programı” adıyla yayınlanmıştır. Programda “Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programının Temelleri” başlığı altında programın vizyonuna ve programın amaçlarına yer verilmiştir. Tüm bireylerin fen okuryazarı olarak yetişmesini amaçlayan bu programın ayrıca 12 temel amacı bulunmaktadır. Programda “Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programının Temel Yaklaşımı” ile programın araştırma-sorgulamaya dayalı öğrenme yaklaşımını temel aldığı ifade edilmiş, bu bağlamda öğretmen-öğrenci rolü, programda benimsenen strateji ve yöntemler, ölçme ve değerlendirme anlayışından bahsedilmiştir. Bununla birlikte “Öğrenme Alanları ve Üniteler”, “Programın Uygulanmasıyla İlgili Esaslar” ve “Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programının Sınıf-Ünite-Kazanım Organizasyonu İle İlgili Esaslar”ına yer verilmiştir. “Öğrenme Alanları ve Üniteler” başlığı kapsamında fen bilimleri dersinin yapısından bahsedilmiştir. Bu yapıya göre öğrencilerin fen okuryazarı olması için programda yer alması gereken konuların “Canlılar ve Hayat”, “Madde ve Değişim”, “Fiziksel Olaylar” ve “Dünya ve Evren” konu alanları, bu konu alanları kapsamında ise ele alınan öğrenme alanlarının “Beceri, Duyuş, Fen-Toplum-Çevre (FTTÇ)” öğrenme alanları olduğu belirtilmiştir. Her bir öğrenme alanı ayrıca açıklanmıştır.

Programda konu alanları, üniteler, kazanım sayıları, ders saatleri ve ders saati yüzdeleri sınıf düzeylerine göre hazırlanmış bir tablo ile gösterilmiştir. Programda sınıf düzeyleri sırasıyla ele alınmıştır. Her bir sınıf düzeyi için öncelikle öğrencilerden beklenenler ifade edilmiştir. Sınıf düzeylerinde üniteler; ünitenin amaçları, konuları, konuya ilişkin ders saatleri ve konu kapsamında ele alınacak kavram ve kazanımlarıyla belirtilmiştir. İlköğretim kademesinde 3-8. sınıflar için hazırlanan bu programın, araştırma kapsamında ilkokul programlarının incelenmesi amaçlandığı için ilkokulu oluşturan 3. ve 4. sınıf düzeyleri incelenmiştir. Bu program gıda okuryazarlığı kapsamında incelendiğinde bu kapsamda ele alınabilecek ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

3.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde “Canlılar Dünyasına Yolculuk/Canlılar ve Hayat” ünite/konu alanı başlığı altında gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadelere ulaşılmıştır. Bu ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

3.5.Canlılar Dünyasına Yolculuk/ Canlılar ve Hayat

...

3.5.5. Sağlıklı Yaşam

...

Konu/Kavramlar: Sağlık ve spor, dengeli beslenme, doğal ve sağlıklı ürünleri

3.5.5.1. Sağlıklı yaşam için gerekli olan durumların önemini kavrar ve günlük yaşamında uygular. (MEB, 2013, s.5)

Bu sınıf düzeyinde ele alınan konu/kavramlarda yer alan dengeli beslenme ifadesi “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” dolaylı, doğal ve sağlıklı ürünler ifadesi ise “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile doğrudan ilişkilidir.

4.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde ise “Vücudumuzun Bilmecesini Çözelim / Canlılar ve Hayat” ünite/konu alanı başlığı altında gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadelere ulaşılmıştır. Bu ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

4.1. Vücudumuzun Bilmecesini Çözelim / Canlılar ve Hayat

...

4.1.1.Destek ve Hareket

...

4.1.1.2. İskelet ve kas sağlığını etkileyebilecek durumları örneklerle açıklar.

Kemik gelişiminde dengeli beslenmenin önemi vurgulanır. (MEB, 2013, s.7)

Bu sınıf düzeyinde kazanımında kemik gelişiminde dengeli beslenmenin önemi dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir.

Programda yalnızca “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt temasına ulaşılmıştır. Alt tema kapsamında elde edilen üç bulgudan ikisinin dolaylı olarak bu alt tema ile ilişkili olduğu görülmüştür. Bu iki ifade de beslenmeye yönelik ifade olup “dengeli beslenme” yi vurgulamaktadır. Dönemin koşulları incelendiğinde 2010 yılı ile obezitenin yaygınlığı daha da ön plana çıkmıştır (Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2010, 2014). 2012 yılında

obezite, Türkiye’de en önemli sağlık önceliklerinden biri haline gelmiştir (Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı, 2012). Bu politikaya dayanarak, hükümet bir dizi olası politika müdahalesi yoluyla obezitenin yayılımını azaltmak için kampanyalar başlatmıştır. 2013-2017 Stratejik planlarında amaçlardan ilki “Sağlığa yönelik risklerden birey ve toplumu korumak ve sağlıklı hayat tarzını teşvik etmek” (Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı, (2012, s.15) olmuş ve bu amaç doğrultusunda öncelikle “SH 1.1. Sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirmek, fiziksel aktivite düzeyini artırmak ve obeziteyi azaltmak” (s.15) istenmiştir. Nitekim programda gıda okuryazarlığı ile ilgili ifadeye 3.sınıfta “3.5.5. Sağlıklı Yaşam” 4. Sınıfta ise “4.1.1.Destek ve Hareket” sistemi konularında gıda okuryazarlığının beslenme ve sağlık okuryazarlıkları ile ilişkisinden hareketle sağlık ve bu doğrultuda sağlıklı beslenme odağında yer verilmiştir. Bu doğrultuda programda toplumun sağlık sorunları nedeniyle sağlıklı beslenme ve obezitenin önüne geçme ihtiyacını gidermek için yer verilmiş, programda toplumsal ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

2013 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 15'te özetlenmiştir.

Tablo 15

2013 İlköğretim Kurumları Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2013 Programı (İlköğretim Kurumları Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı)	Fen Bilimleri	3.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	İçerik	Konu/Kavramlar: Sağlık ve spor, dengeli beslenme , doğal ve sağlıklı ürünleri (MEB, 2013, s.5)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	İçerik	Konu/Kavramlar: Sağlık ve spor, dengeli beslenme, doğal ve sağlıklı ürünleri (MEB, 2013, s.5) 3.5.5.1. Sağlıklı yaşam için gerekli olan durumların önemini kavrar ve günlük yaşamında uygular. (MEB, 2013, s.5)
		4.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	4.1.1.2. İskelet ve kas sağlığını etkileyebilecek durumları örneklerle açıklar. Kemik gelişiminde dengeli beslenmenin önemi vurgulanır. (MEB, 2013, s.7)

*Program alıntısında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir.

2018 programı

Bu program (2018) “Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı” olarak yayınlamıştır. Programda döneme ilişkin K-12 düzeyinde hazırlanan programlara ait genel bilgiler bazı başlıklar altında sunulmaktadır. Bu başlıklar incelendiğinde “Millî Eğitim Bakanlığı Öğretim Programları” nda o yıla ait geliştirilen programlar ile ilgili genel açıklamalara, “Öğretim Programlarının Amaçları”nda bu programların ortak amaçlarına, “Öğretim Programlarının Perspektifi” ile programlar kapsamında ele alınan değerlere ve yetkinliklere yer verilmektedir. Bununla birlikte “Öğretim Programlarında Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımı” ile programların ölçme ve değerlendirme yaklaşımlarına, “Bireysel Gelişim ve Öğretim Programları” ile programların geliştirilmesinde öğrencilerin gelişim özelliklerinin göz önünde bulundurulduğundan bahsedilmekte ve gelişimin temel özelliklerinden bahsedilmektedir. “Sonuç” başlığında programların geliştirilme süreçlerine yer verilmektedir.

Fen bilimleri öğretim programına ait bilgilerden bahseden “Öğretim Programı’nın Özel Amaçları” başlığı ile fen bilimleri öğretim programın genel amaçlarına yer verilmesi amaçlanmıştır, bu bağlamda 10 amaca yer verilmiştir. “Öğretim Programı’nda Alana Özgü Beceriler” başlığı altında fen bilimleri dersine özgü beceriler üç başlıkta ele alınmıştır: Bilimsel süreç becerileri, yaşam becerileri, mühendislik ve tasarım becerileri. “Öğretim Programı’nda Fen, Mühendislik ve Girişimcilik Uygulamaları” ile fen, mühendislik ve girişimcilik uygulamalarına duyulan ihtiyaca, bu uygulamaların amaç ve önemine, programda nasıl yer verileceklerine yer verilmiştir. “Öğretim Programı’nın Uygulanmasında Dikkat Edilecek Hususlar” ile programın araştırma-sorgulamaya dayalı öğrenme yaklaşımı ile geliştirildiği ifade edilmiş, bu yaklaşıma göre öğretmen-öğrenci rolüne, benimsenen strateji ve yöntemlerden bahsedilmiştir. “Öğretim Programı’nın Yapısı”nda sınıf düzeylerine göre programda yer verilen ünitelere, konu alanlarına, bu bağlamdaki kazanım sayıları, ders saatleri ve saatlerinin yüzde oranlarına yer verilmiştir.

Program 3-8. sınıflar için hazırlanmıştır. Araştırmada kapsamında programın ilkokulu oluşturan 3. ve 4. sınıf düzeyleri incelenmiştir. Sınıf düzeyleri sırasıyla ele alınmış ve bu düzeylerde ele alınan üniteler; ünitenin amaçları, konuları, konuya ilişkin ders saatleri ve konu kapsamında ele alınacak kavram ve kazanımlar belirtilmiştir. Gıda okuryazarlığı kapsamında incelendiğinde bu kapsamda ele alınabilecek ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

3.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde “Maddeyi Tanıyalım/Madde ve Doğası” ünite/konuda gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadeye ulaşılmıştır. Bu ifade aşağıda sunulmaktadır.

F.3.4. Maddeyi Tanıyalım/Madde ve Doğası

Bu ünite öğrencilerin; duyu organları yoluyla maddeleri, sertlik/yumuşaklık, esneklik, kırılabilirlik, renk, koku, tat ve pürüzlü/pürüzsüz olmalarına göre nitelendirmeleri; çeşitli maddelere dokunmanın onları tatma ve koklamanın canlı vücuduna verebileceği zararları kavramaları ve maddeyi katı, sıvı ve gaz hâli olmak üzere üç grupta sınıflandırmaları amaçlanmaktadır. (MEB, 2018, s.17)

Maddelerin tatlarını almaya yönelik ünitenin amacı “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt teması ile dolaylı ilişkilidir. Programın 4.sınıf düzeyine ilişkin gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

4.Sınıf

Programda bu sınıf düzeyinde “Besinlerimiz/Canlılar ve Yaşam” ve “İnsan ve Çevre/Canlılar ve Yaşam” ünite/konu alanı başlıkları altında gıda okuryazarlığı ile ilişkili ifadeye ulaşılmıştır. Bu ifade aşağıda sunulmaktadır.

F.4.2. Besinlerimiz/Canlılar ve Yaşam

Bu ünite öğrencilerde; besin çeşitleri, sağlıklı ve dengeli beslenme, sigara ve alkol kullanımının zararları, sağlıklı beslenmenin faydalarına yönelik bilinç oluşturulması amaçlanmaktadır.

...

F.4.2.1. Besinler ve Özellikleri

...

Konu / Kavramlar: Besin içerikleri, su, mineral, gıda saklama koşulları, dengeli beslenme, obezite, besin israfı, sigara ve alkol

F.4.2.1.1. Canlı yaşamı ve besin içerikleri arasındaki ilişkiyi açıklar.

a. *Protein, karbonhidrat, yağ, vitamin, su ve minerallerin ayrıntılı yapısına girilmeden yalnızca önemleri vurgulanır.*

b. *Vitamin çeşitlerine girilmez.* (MEB, 2018, s.21)

F.4.2.1.2. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğu çıkarımını yapar.” (MEB, 2018, s.21)

F.4.2.1.3. Sağlıklı bir yaşam için besinlerin tazeliğinin ve doğallığının önemini, araştırma verilerine dayalı olarak tartışır.

Dondurulmuş besinler, paketlenmiş besinler, son kullanma tarihi gibi kavramlar üzerinde durulur. Ayrıca besinlerin temizliği konusuna öğrencilerin dikkati çekilir.” (MEB, 2018, s.21)

F.4.2.1.4. İnsan sağlığı ile dengeli beslenmeyi ilişkilendirir.
Obezitenin beslenme alışkanlığı ile ilişkisi vurgulanır. Besin israfının önlenmesine dikkat çekilir. (MEB, 2018, s.21)

...

F.4.6. İnsan ve Çevre/ Canlılar ve Yaşam

F.4.6.1.1. Kaynakların kullanımında tasarruflu davranmaya özen gösterir.

a. Elektrik, su, besin gibi kaynakların tasarruflu kullanılmasının önemi vurgulanır.

b. Yeniden kullanmanın önemi üzerinde durulur. (MEB, 2018, s.24)

“Besinlerimiz/Canlılar ve Yaşam” ünite/konu alanı başlığı altında yer alan ifadeler incelendiğinde “F.4.2.1.1.” kodlu kazanımda besin içeriklerinin canlı yaşamı için önemi, “F.4.2.1.2.” kodlu kazanımda bütün besinlerde su ve minerallerin bulunması gibi ifadeler dolaylı olarak “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması ile ilişkilidir.

Programda “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” ve “Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)” alt temalarına ulaşılmıştır. Dönemin koşulları incelendiğinde 2005-2014 “Sürdürülebilir Gelişme Odaklı Eğitim Dönemi” nin sonlanmayacağı görülmüştür ve 2015 yılında New York’ta, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Gelişme Zirvesi’nde 2030 yılına kadar ulaşılması için Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri belirlenmiştir (Öztürk, 2017). Bu amaçlar arasında 2. sırada “Açlığa Son” teması yer almaktadır. “Açlığa Son” teması ile “2.1. Güvenilir ve besleyici gıdaya evrensel erişim, 2.2.Yetersiz beslenmenin tüm biçimlerinin ortadan kaldırılması, 2.3. Küçük ölçekli gıda üreticilerinin verimlilik ve gelirlerinin iki katına çıkarılması, 2.4. Sürdürülebilir gıda üretimi ve dayanıklı tarım uygulamaları, 2.5.Gıda üretiminde genetik çeşitliliğin sürdürülmesi, 2.A.Kırsal altyapı, tarımsal araştırma, teknoloji ve gen bankalarına yatırım yapılması, 2.B. Tarımsal ticaret kısıtlamalarının, piyasa sapmalarının ve ihracat teşviklerinin önlenmesi, 2.C. Gıda emtia piyasalarında istikrarın ve bilgiye zamanında erişimin sağlanması” hedeflenmiştir. 2.2.2. 5 yaş altı çocuklar arasında, tipe göre (aşırı zayıflık ve obezite) kötü beslenmenin yaygınlığı (boya göre ağırlığın, Dünya Sağlık Örgütü Çocuk Gelişim Standartları’nın ortanca değerinden >+2 ve <-2 standart sapma göstermesi)” yer almaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019). Bu bağlamda programda gıdanın sağlık ile ilişkisi ve çevresel faktörlerle etkileşimi göz önünde bulundurularak gıdanın israfı temelinde gıdanın yeniden kullanımı, tasarruflu kullanımı gibi konulara yer verilmiştir. Bu bağlamda program toplumun ihtiyaçlarına yönelik hazırlanmıştır.

2018 programındaki gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgular Tablo 16'da özetlenmiştir.

Tablo 16

2018 Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programında İlkokul Programının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından Analizi

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2018 Programı (Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı)	Fen Bilimleri	3. sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	-	Bu ünite de öğrencilerin; duyu organları yoluyla maddeleri, sertlik/yumuşaklık, esneklik, kırılabilirlik, renk, koku, tat ve pürüzlü/pürüzsüz olmalarına göre nitelendirmeleri; çeşitli maddelere dokunmanın onları tatma ve koklamanın canlı vücuduna verebileceği zararları kavramaları ve maddeyi katı, sıvı ve gaz hâli olmak üzere üç grupta sınıflandırmaları amaçlanmaktadır. (MEB, 2018, s.17)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	-	Bu ünite de öğrencilerin; duyu organları yoluyla maddeleri, sertlik/yumuşaklık, esneklik, kırılabilirlik, renk, koku, tat ve pürüzlü/pürüzsüz olmalarına göre nitelendirmeleri; çeşitli maddelere dokunmanın onları tatma ve koklamanın canlı vücuduna verebileceği zararları kavramaları ve maddeyi katı, sıvı ve gaz hâli olmak üzere üç grupta sınıflandırmaları amaçlanmaktadır. (MEB, 2018, s.17)
		4.sınıf	Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	-	Bu ünite de öğrencilerde; besin çeşitleri, sağlıklı ve dengeli beslenme , sigara ve alkol kullanımının zararları, sağlıklı beslenmenin faydalarına yönelik bilinç oluşturulması amaçlanmaktadır.
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	İçerik	Konu / Kavramlar: Besin içerikleri, su, mineral, gıda saklama koşulları, dengeli beslenme, obezite , besin israfı, sigara ve alkol
				Dolaylı	İçerik	Konu / Kavramlar: Besin içerikleri, su, mineral, gıda saklama koşulları , dengeli beslenme, obezite, besin israfı, sigara ve alkol

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
2018 Programı (Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı)	Fen Bilimleri	4.sınıf	Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Doğrudan	İçerik	Konu / Kavramlar: Besin içerikleri, su, mineral, gıda saklama koşulları, dengeli beslenme, obezite, besin israfı , sigara ve alkol
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.1. Canlı yaşamı ve besin içerikleri arasındaki ilişkiyi açıklar. a. Protein, karbonhidrat, yağ, vitamin, su ve minerallerin ayrıntılı yapısına girilmeden yalnızca önemleri vurgulanır. b. Vitamin çeşitlerine girilmez. (MEB, 2018, s.21)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.2. Su ve minerallerin bütün besinlerde bulunduğu çıkarımını yapar.” (MEB, 2018, s.21)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Doğrudan	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.3. Sağlıklı bir yaşam için besinlerin tazeliğinin ve doğallığının önemini , araştırma verilerine dayalı olarak tartışır. <i>Dondurulmuş besinler, paketlenmiş besinler, son kullanma tarihi gibi kavramlar üzerinde durulur. Ayrıca besinlerin temizliği konusuna öğrencilerin dikkati çekilir.</i> (MEB, 2018, s.21)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.3. Sağlıklı bir yaşam için besinlerin tazeliğinin ve doğallığının önemini, araştırma verilerine dayalı olarak tartışır. <i>Dondurulmuş besinler, paketlenmiş besinler, son kullanma tarihi gibi kavramlar üzerinde durulur. Ayrıca besinlerin temizliği konusuna öğrencilerin dikkati çekilir.</i> (MEB, 2018, s.21)
			Gıda Sisteminin Geniş Bağlamı (Sosyal, Ekonomik, Kültürel, Çevresel ve Politik Faktörler)	Dolaylı	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.3. Sağlıklı bir yaşam için besinlerin tazeliğinin ve doğallığının önemini, araştırma verilerine dayalı olarak tartışır. <i>Dondurulmuş besinler, paketlenmiş besinler, son kullanma tarihi gibi kavramlar üzerinde durulur. Ayrıca besinlerin temizliği konusuna öğrencilerin dikkati çekilir.</i> (MEB, 2018, s.21)
			Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi	Dolaylı	Hedef/Kazanım	F.4.2.1.4. İnsan sağlığı ile dengeli beslenmeyi ilişkilendirir. <i>Obezitenin beslenme alışkanlığı ile ilişkisi vurgulanır. Besin israfının önlenmesine dikkat çekilir.</i> (MEB, 2018, s.21)

*Program alıntılarında Nanayakkara ve diğerlerine (2018) göre belirlenen alt temalarla ilişkili ifadeler kalın punto ile belirtilmiştir

Araştırma kapsamında incelenen programların çoğunda neredeyse bütün alt temalara yer verilmiştir fakat her programda bir ya da iki alt temanın programın daha çok odağında olduğu görülmüştür. Programdaki alt temalarda dönemin eğitim sistemi ve bu sistemler içerisinde öğretim programlarının toplumsal ihtiyaçlardan etkilendiği görülmüştür. Öyle ki eğitim sistemleri sosyal (toplumsal), siyasal ve ekonomik açıdan bazı işlevlere sahiptir (Küçükönder, 2001). Toplumsal açıdan özetle iki işlevi vardır: eğitim bireyleri toplum, norm, kural ve değerlerine göre toplumsallaştırmaktadır ve bireylere araştırma, kabul edilmiş doğruları sorgulama alışkanlığı kazandırmaktadır (Çelik ve diğerleri, 2018). Bu noktada eğitimin toplumsallaşma işlevi öğretim programlarının geliştirilmesi sürecinde ele alınır (Fer, 2020). Program geliştirme sürecinde toplumsal temeller, toplumun birer üyesi olmaları nedeniyle ülkenin ve toplumun ihtiyaç duyduğu birey özelliklerinin, ülke gerçeklerinin programa yansıtılmasıyla bireylerin sosyal gelişimlerinin ve topluma uyumlarının sağlanmasıyla ilişkilidir. (Oral ve Yazar, 2020). Program geliştirmenin toplumsal temelleri toplumla ilgili “ihtiyaç, hedefler, ekonomi, teknoloji, Avrupa Birliği, aile ve okul” gibi kavramlarla ilişkilidir (Oral ve Yazar, 2020, s.153). Bu doğrultuda gerek küresel gerek ulusal toplumun ihtiyaçları programda gıda okuryazarlığının hangi açıdan ele alındığını göstermiştir.

Dünya’da gıda okuryazarlığı kapsamında yapılan çalışmalar incelendiğinde araştırma kapsamında elde edilen bulgulara hem benzer hem de farklı bulgulara ulaşılmaktadır. Örneğin, Anderson ve Falkenberg’nin (2016) Kanada ve ötesinde obezite ile mücadele etmek amacıyla gıda okuryazarlığı eğitimini önerdiği görülmektedir. 2013 programının obezitenin önüne geçme ihtiyacı nedeniyle gıda okuryazarlığına yer verdiği göz önünde bulundurulduğunda gıda okuryazarlığının aynı amaçla programda yerini aldığı söylenebilir. Anderson ve Falkenberg (2016) öncelikle gıda okuryazarlığına ilişkin yapılan birçok kavramsallaştırma arasından hangi kavramsallaştırma ışığında gıda okuryazarlığının ele alınması gerektiğinin belirlenmesi gerektiğini, belirlenen kavramsallaştırmanın öğretim hedeflerini ve bu hedeflere ulaşabilmek için yer verilecek uygulamaları şekillendireceğini, okuryazarlığın geliştirilmesi için

okuryazarlığa ilişkin “genel” ve “özel” öğrenme çıktıları oluşturmak gerektiğini ifade etmiştir. Bu doğrultuda yaptığı alan yazın taramasında yapılan kavramsallaştırmaları;

- A1. gıda etiketlerini okuyabilme, anlayabilme ve buna göre hareket edebilme (alana özgü dil okuryazarlığına odaklanma);
- A2. beslenme bilimlerinden elde edilen bulguları ve bunların kişinin sağlığıyla nasıl bağlantılı olduğunu anlama (beslenme ve sağlık arasındaki bağlantıya odaklanma);
- A3. kişinin yiyeceklerle ilişkisinde aracı olması (yemek planlamaya, yönetmeye, seçmeye, hazırlamaya ve yemeye odaklanma);
- A4. kişinin kendi refahı ve toplulukların ve daha genel olarak diğer canlı varlıkların refahı için gıda, gıda üretimi, gıda tüketimi vb. olmak ve sosyal adalet ve sürdürülebilirlik sorunları olarak tanımlamıştır.

Bu doğrultuda obezitenin önüne geçme ihtiyacı ile programda Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisini etkileyebilecek dolaylı ve doğrudan ilişkili içeriklere yer vermiştir. Nitekim 2013 programında de “Sağlık ve Esenliğe Gıda Etkisi” alt teması altında doğrudan ve dolaylı ifadelere yer verilmiştir.

Ruiz ve diğerleri (2021) bu konuda kuramlara dayalı program geliştirmenin ve ihtiyaçları belirlemenin önemine vurgu yapmış ve bilgi vermektense davranış değişikliği ve beceri gelişimine odaklanan programların daha başarılı olma eğiliminde olduğunu ifade etmiştir. Araştırma kapsamında incelenen programlar arasında “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasına ve doğrudan ilişkisine oldukça az yer verilmiş ve bu alt tema ile ilgili bulgular araştırma kapsamında ele alınan programlardan ilk yıllara ait programlarda görülmüştür. Bu bağlamda son yıllarda “Gıdayla İlgili Davranış/Beceri Gelişimi” alt temasına yoğunlaşılmamıştır. Ruiz ve diğerleri (2021) Beslenme müdahalelerinde yaygın olarak kullanılan, kişisel, çevresel ve davranışsal faktörleri bir arada alarak diyet değişikliğini kavramsallaştıran “Sosyal Bilişsel Teori”; derin ve sürekli öğrenme ile bilgiyi oluşturmaya ve aktif öğrenenlere odaklanarak “Yapılandırıcılık” ve yerel erişim, akran etkisi ve hazırlama

becerileri gibi öğrenenlerin yiyecek seçimlerini etkileyen “Sosyal Ekolojik Modeli”i temel almıştır. Gıda okuryazarlığının bileşenlerinin ve niteliklerinin belirlenmesi amacıyla gerekli görülen kapsayıcı alanlardan tarım, beslenme ve aşçılık alanlarındaki uzmanlar ve stajyer uzmanlardan oluşan bir ekipte “program geliştirme, beslenme, sürdürülebilir tarım, gıda sistemleri, bahçe temelli eğitim, tarif geliştirme ve pişirme teknikleri”ne yer verilmiştir. Amaca yönelik program geliştirmek için Geriye Dönük Tasarım Modeli seçilmiş, bu doğrultuda Geriye Dönük Tasarımın ilk adımı olarak öğrencilerin derse katıldıktan sonra öğrenmesi gereken kavramların belirlendiği “istenen sonuçlar” , hangi kanıtlara ihtiyaç olduğunu belirleyen ve öğrenci performansı gerektiren “otantik değerlendirme” öğrenme hedefleri dersler sonucunda kazanılan bilgi ve becerilerin akılda kalmasını sağlamak amacıyla Bloom Taksonomisinin daha yüksek seviyelerine uygun yazılmıştır. Programdan öğrenme kavramları, hedefleri ve kanıtlarına yönelik örnekler aşağıda verilmiştir (s.6)

Tablo 17

Ruiz ve diğerlerinin (2021) Gıda Okuryazarlığı Programından Örnekler

Ders	Öğrenme Kavramları	Öğrenme Hedefi (Gençler Yapabilecekler...)	Öğrenme Kanıtı (Gençler Yapabildiler...)
Tarım 1	Gıda tedarik zinciri	Gıda tedarik zincirinin bileşenlerini organize edin	Gıda tedarik zincirinin adımlarını detaylandıran karmaşık bir akış şemasını tamamlayın
Aşçılık 2	Pişirme ekipmanları Pişirme teknikleri	Çeşitli pişirme teknikleri ve ekipmanlarının uygun şekilde kullanıldığını göstermek	Uygun pişirme malzemeleri ve yöntemlerini kullanarak çok adımlı bir tarif hazırlayın

Bu bağlamda programlarda gıda okuryazarlığının ele alınmasında ihtiyacı belirlemenin, bu doğrultuda program modeli belirlemenin ve bu kapsamda gıda okuryazarlığının farklı alanlarına özgü kavramlara yer verilmesine dikkat çekilmiştir ve araştırmada gıda okuryazarlığına yönelik ihtiyaçların programın hedeflerine ve içeriğine yansıtılmasına yönelik sonuçları destekler niteliktedir. Burada ayrıca gıda okuryazarlığını geliştirme konusunda araştırma kapsamında incelenen programlarda yer alan kazanım ya da davranışlar yerine öğrencilerin yapabilecekleri kanıta dayalı hedeflere yer verildiği görülmektedir. Bununla birlikte

araştırmada bir gıda okuryazarlığı programına tarım ve aşçılık gibi farklı derslerle disiplinler arası bir yaklaşım sergilenmesinin örneği verilmiştir. Her ne kadar bu program kadar güçlü bir ilişkiye yer verilme de 2005 programında gıda okuryazarlığı ile ilgili bulgularda kazanım açıklamalarında disiplinler arası yaklaşımlara yer verilmiştir.

Kanada eyaletlerinden Ontorio'nun "The Ontario Curriculum, Grades 1–8: Science and Technology" (2022) isimli ilköğretim fen bilimleri dersi öğretim programı her sınıf düzeyi için öğrencilerin edinmesi, göstermesi, sınıf uygulamalarında yer verilmesi beklenen beceri ve bilgileri açıklamaktadır. Bu doğrultuda programda gıda okuryazarlığına yer verilmiş, öğrencilerin gıda olarak tükettikleri çeşitli bitkileri tanımlamaları, gıda okuryazarlığının fiziksel ve mental sağlıklarını desteklediğini açıklamaları, gıda işleme sistemlerinin amacını, girdilerini ve çıktılarını tanımlamaları; besini canlıların enerji kaynağı olarak tanımlamaları, farklı gıda türlerinin yetiştirilmesi için uygun ortamları tanımlamalarına yer verilmiştir. Bununla birlikte gıdanın çevre, ekonomi, toplum ve kültür ile ilişkisi, iklim değişikliği, biyoçeşitlilik, toprak ve ekosistem konularıyla bağlantı kurulmaktadır. Öğrencilerin becerilerini ve bilgilerini kullanacakları ve yaşamla ilişkilendirecekleri uygulamalara yer verilmiştir. Programdan beklentiler "A. STEM Becerileri ve Bağlantıları", "B. Yaşam Sistemleri", C. Madde ve Enerji, D. Yapılar ve Mekanizmalar, E. Dünya ve Uzay Sistemleri" olmak üzere 5 kola ayrılmış, "A. STEM Becerileri ve Bağlantıları" standardından beklentilere yönelik öğrenmeler diğer standartlar altında yer verilmiştir. Bunlardan Öğrenciler, "yaşam sistemleri" standardı altında gıda olarak kullandıkları farklı bitki ve hayvanları araştırırken ve fiziksel ve mental sağlıkları ile ilgili aldıkları kararları desteklerken gıda okuryazarlığı ile bağlantı kurarlar. Bu programda 1924 ve 1926 programlarında olduğu gibi gıda olarak kullanılan farklı bitki ve hayvanlara yer verilerek "tabiat" ile ilişkili olarak gıda okuryazarlığı ele alınmış ve "Üretimden Atığa Gıda Sistemleri" alt temasına yer verilmiştir. Programda 2005 programının açıklamalarında disiplinler arası ilişkiyle ele alındığı ve bu süreçte bilimsel süreç becerileri vb. gibi gelişimine de yer verildiği göz önünde bulundurulduğunda burada da gıda okuryazarlığına disiplinler arası bir yaklaşımla yaklaşılması gerektiğine ve STEM becerileri ve bağlantıları altında gıda okuryazarlığının ele alınmasına yer

verilmiştir. Programda Ruiz ve diğerlerinin (2021) araştırmasında yer alan öğrenme hedeflerine benzer şekilde öğrenme standartlarına yer verilmiştir.

Urban Enstitüsü (*Urban Institute*) (2018) kendisini ekonomi ve sosyal politika konularına ilişkin araştırmalar yaparak ilgili konulara ilişkin bireylere farkındalık kazandırmak ve onların kararlarını şekillendirmeyi ve onlara çözümler sunmayı görev bilen kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olarak ifade etmiştir. Gençlere Yönelik Gıda Okuryazarlığı Programları ile (*The goal of the Teen Food Literacy Program- TFLP*) programı ile amacı gıda eşitliği ve güvenliği ile ilgili konularda akranlarını desteklemek için donanımlı genç danışmanlar ve liderler geliştirmeye yardımcı olmaktır. Verecekleri kurslarla birlikte gençlerden gıda adaleti ve gıda okuryazarlığı kavramlarıyla uğraşmaları istenmektedir

Bir oturumda gençlerin gıda güvensizliğinin nasıl tanımlandığını öğrenmeleri, açlık hakkında konuşmaları ve gıda açısından daha güvenli bir topluluğun nasıl oluşturacağı konusunda beyin fırtınası yapmaları hedeflenmektedir. Öğrencilerden en son gıda güvensizliğini kendi yaşamları, akranlarının ve topluluklarının yaşamları ve daha geniş toplum bağlamında tanımlamaları, gıda güvensizliğini çevreleyen bazı temel gerçekleri ve mitleri anlamaları, kendi toplumlarında gıda güvensizliğini nasıl fark edeceklerine ve bunlarla nasıl mücadele edeceklerine dair somut araçlar geliştirmeleri ve gıda güvensizliğine yol açan faktörleri belirlemeleri ve bu engellerin nasıl ortadan kaldırılacağı konusunda beyin fırtınası yapmaları beklenmektedir. “Gıda Güvensizliğini” konu ala bu program 1992 programına benzer şekilde gıda güvencesi ve gıda güvenliği konularını ele almıştır. Burada da gıda güvenliğinden uzak olma ihtiyacının programın el aldığı gıda okuryazarlık bağlamını etkilediği görülmektedir.

Pérez Rodrigo ve Aranceta (2001) programların yalnızca beslenme bilgisinin sağlanmasına değil, aynı zamanda gelişime de odaklanmalıdır. Gıda hazırlama, gıda saklama gibi alanlarla ilgili beceri ve davranışlar; yemek ve yemek yemenin sosyal ve kültürel yönleri; gelişmiş benlik saygısı ve olumlu beden imajı ve diğer tüketici yönleri. Bu alanların tümü daha sağlıklı gıdaya elverişlidir. Bu bağlamda bakıldığında incelenen programlarda özellikler “yemek

ve yemek yemenin sosyal ve kültürel yönleri; gelişmiş benlik saygısı ve olumlu beden imajı” konularına fen bilimleri dersi kapsamında yer verilmediği görülmektedir. Bu konuların hayat bilgisi, Türkçe ya da İngilizce gibi derslerde yer verilmiş olabileceği düşünülmektedir. Bu bağlamda öğrencilerde gıda okuryazarlığı geliştirmek için disiplinler arası bir yaklaşım ihtiyacının duyulduğu tekrar dikkat çekmektedir.

Doustmohammadian ve diğerleri (2020) arasında çocukların gıda ve beslenme okuryazarlığı (işlevsel, etkileşimli ve kritik seviyelerde) üzerinde etkisi olan müdahaleler içindeki bileşenleri sistematik olarak belirlemek, potansiyel yan ürünlerinden biri, eğitim programlarını değerlendirmek ve öğrencilerin gıda ve beslenme okuryazarlığını geliştirmek için pratik öğrenme ve öğretme stratejileri geliştirmek için politika yapıcılara ve program geliştirme uzmanlarına faydalı bir referans sağlamaktır. Bu noktada gıda okuryazarlığı programının gıda okuryazarlığını işlevsel, etkileşimli ve kritik seviyelerde ele alınması dikkat çekmektedir. Gıda okuryazarlığını farklı düzeylerde ele almak gıda okuryazarı yetiştirmek için önemlidir. Araştırmada bu düzeylere yönelik bir araştırma yapılmasa da araştırmaya dahil edilen öğretim programları bu açıdan incelenebilir ve bir sonraki çalışmalar için önem taşıyabilir.

Şu anda uygulanmakta olan 2018 programının geliştirilme sürecindeki gıdaya yönelik toplumsal ihtiyaçlar ve tezin problem durumunda yer alan gıda okuryazarlığının kazandırılmasına yönelik toplumsal ihtiyaçların 2023 yılında da toplum için ihtiyaç olmaya devam ettiği görülmektedir. Bu noktada geliştirilecek programlarda araştırmanın tartışma bölümünde yer alan gıda okuryazarlığı yetkinliğini kazandırmaya yönelik programların ve gıda sistemi içerisindeki farklı ihtiyaçların belirlenmesi yönünde harekete geçilebileceği düşünülmektedir.

Bölüm 5

Sonuç ve Öneriler

Türkiye’de 1923-2023 yılları arasında uygulanan ilköğretim fen bilimleri dersi resmi öğretim programlarının gıda okuryazarlığı kavramı açısından incelenmesini konu alan araştırmada geniş gıda sistemi içerisindeki farklı toplumsal ihtiyaçların programlarda gıda okuryazarlığına nasıl yer verildiğini etkilediği görülmektedir. Öyle ki 1924 programında Cumhuriyet’ten önce yapılan savaşlar sonucunda yaşanan tarım ve hayvancılık ile ilgili sorunların, nakil araçlarındaki olmamasının, yabancı ekonomiye bağıllığın, ekili alanların çoğunu oluşturan tahıl ve sebzelere yönelik sorunlar gibi sorunların önüne geçebilmek, çocuk ölümlerinin önüne geçebilmek için nüfus artışında sağlıklı çocuk gelişimini sağlaması, iş gücü ve kalkınma amacıyla gıda okuryazarlığına yer verildiği görülmüştür. Bu noktada bu programda gıda okuryazarlığının gıdanın üretim ve tedarik süreci ile sağlıklı gıda tüketimine yönelik konularına yer verildiği görülmektedir. 1926 yılında 1924 yılına benzer şekilde ihtiyaçların devam ettiği ve ek olarak yaşamla ilişkisinin artırılması ve üretim odağındaki ekonomik kalkınmaya destek olması beklenmekte, 1926 programına benzer şekilde gıdanın üretim ve tedarik süreci ile sağlıklı gıda tüketimine yönelik konularına 1936 programında ülkedeki sosyal, politik ve ekonomik ihtiyaçların karşılanmasına yönelik program hazırlandığı bu doğrultuda tuz üretimi ilgili yaşanan sorunların, hububatın verimsizliklerin ve bunun sonucunda yaşanan ekmek bunalımının, o dönemde kullanılan bakır kapların gıda üzerindeki etkisine yönelik sorunlar içeriğe doğrudan yansıdığı görülmüştür. 1948 programında devam eden ekmek üretim sıkıntılarının sonucunda ekmeğin karne ile satıldığı, buğday üreticisini desteklemek amacıyla Toprak Mahsulleri Ofisi’nin açılmasının, balık konservelerinin açılmasının ve o dönemde tuz üretiminin devlet tekelinde olmasında yer verilmiştir. 1968 programında programın geliştirilme sürecinde dünyada yaşanan soğuk savaş sonucunda eğitimdeki reformları ile Amerikalı Profesör Kate V. Wofford köy okulları ve hayatındaki gözlemleriyle birlikte 1948 programının geliştirilmesine yönelik tavsiyelerin etkili olduğu, çok partili yaşama geçişle birlikte değişen devlet ekonomisi sonucunda özel teşebbüslerin ve kamu yatırımlarının artırılması hususunda

ilgili Tohum ıslah istasyonu, Ziraat Dairesi, Ziraat Bankası, Zirai Donatım Kurumu, Toprak Mahsulleri Ofisi gibi kurumlarla ilgili içeriklerin programa doğrudan yansıdığı görülmüştür. 1992 programında “Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı” sonucunda sürdürülebilir kalkınmaya yer verildiği görülmektedir. O dönemde “Dünya Beslenme Deklarasyonu”nun etkisiyle içerikte gıda-sağlık ilişkisine yer verilmiştir. 2000 programında Yedinci Beş Yıllık Kalkınma Planı’nda yer aldığı gibi dönemin koşullarının etkili olduğu görülmüş, bu doğrultuda fen dersinin yapısı gereği gıda okuryazarlığının çevresel faktörlerle ilişkisini anlamlandırmaya yönelik fen kavramları kullandırmaya yönünde mantarın gıda üzerindeki etkisi ve gıda olarak kullanılması ele alınmıştır. 2005 programında Avrupa Birliği uyum sürecinde gıda güvencesini sağlamaya yer verilmiştir. 2013 programında sağlık önceliklerinde yer alan obezite sorununun önüne geçebilmek için 2013-2017 Stratejik planlarının ilk amacından hareketle gıdanın sağlık ile ilişkisine yer verilmiş ve obezite, dengeli beslenme gibi konular programda yer almıştır. 2018 programında 2015 yılında New York’ta düzenlenmiş olan Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Gelişme Zirvesi’nde 2015-2023 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinden Hareketle gıdanın sağlık ile ilişkisi ve çevresel faktörlerle etkileşimi göz önünde bulundurularak gıdanın israfı temelinde gıdanın yeniden kullanımı, tasarruflu kullanımı gibi konulara yer verilmiştir. Günümüzde ise tezin problem durumunda da yer aldığı gibi gıda okuryazarlığının özellikle gıda israfının önlenmesi yönünde geliştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bununla birlikte geniş gıda sistemi içerisinde daha farklı konuların önlenmesine yönelik ihtiyaçlar olduğu düşünülmektedir. Bu durumda önce gıda okuryazarlığının geliştirilmesine yönelik gıda sistemi ve program geliştirme alanındaki paydaşlardan oluşan bir kurul ile ihtiyaç analizi yapılması gerekmektedir.

Bu noktada fen bilimleri öğretim programlarının geliştirilmesinde program geliştirme uzmanlarına, eğitimde ve eğitim programlarında gıda okuryazarlığı yetkinliğini geliştirmeye yönelik çalışacak araştırmacılara yönelik öneriler sunulmuştur.

Fen Bilimleri Öğretim Programlarında Gıda Okuryazarlığının Ele Alınması Konusunda Program Geliştirme Uzmanlarına Yönelik Öneriler

- Okuryazarlık yetkinliğinin geliştirilmesi için hangi gelişim ve öğrenme kuramlarının programlara temel oluşturulması gerektiği belirlenebilir.
- Gıda okuryazarlığının hangi ihtiyaç doğrultusunda geliştirilmesi gerektiği belirlenebilir ve ihtiyaca yönelik neyin hedeflendiği belirlenebilir.
- Gıda okuryazarlığının amacı doğrultusunda ilgili alan yazın taranabilir ve amaca yönelik kapsam belirlenebilir.
- Kapsam doğrultusunda öğrenme çıktıları/kazanımlar oluşturulabilir.
- Fen bilimleri dersi kapsamında biyoloji, fizik ve kimya alanlarında gıda okuryazarlığının ele alınmasına yönelik model ve bu modele yönelik içerikler oluşturulabilir.

Gıda Okuryazarlığının Eğitim ve Eğitim Programları Araştırmaları Kapsamında Araştırılması Konusunda Araştırmacılara Yönelik Öneriler

- Hayat bilgisi dersi ve fen bilimleri dersi kapsamında programların amaç ve kazanımlarında gıda okuryazarlığının nasıl bir değişim gösterdiği araştırılabilir.
- Gıda okuryazarlığı kapsamındaki kazanımların öğretim sürecinde nasıl ele alındığı incelenebilir.
- Öğretmenlerin gıda okuryazarlığına yönelik farkındalıkları araştırılabilir.
- Gıda okuryazarlığı kapsamında kazanım, öğrenme çıktısı belirlemeye yönelik araştırma yürütülebilir.
- Fen bilimleri öğretmenlerinin fen bilimleri dersi kapsamında biyoloji, fizik ve kimya alanlarında gıdanın hangi bağlamlarla alınabileceğine yönelik görüşleri alınabilir.
- Gıda okuryazarlığı kapsamında ihtiyaç analizi çalışması yürütülebilir.
- Posner'in program türleri kapsamında gıda okuryazarlığı incelenebilir.
- Erken çocukluk eğitiminde gıda okuryazarlığının ele alınmasına yönelik çalışmalar yürütülebilir.

Kaynaklar

- Acun, F. (2006). Cumhuriyetin ilk yıllarında eğitimin hedefi "Mektedir ile hayat arasındaki Çin Seddi kaldırılmalı". *Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim*, 27-32.
- Aday, M. S., & Aday, S. (2021). Gıda kayıp ve israfının azaltılmasında gıda bankacılığı. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 291-310. <https://doi.org/10.21733/ibad.844971>
- Ahwee, S., Chiappone, L., Cuevas, P., Galloway, F., Hart, J., Lones, J., Medina, A. L., Menendez, R., Pilonieta, P., Provenzo, E. F., Jr., Shook, A. C., Stephens, P. J., Syrquin, A., & Tate, B. (2004). The hidden and null curriculums: An experiment in collective educational biography. *Educational Studies: Journal of the American Educational Studies Association*, 35(1), 25-43.
- Aikenhead, G. S. (2006). *Science education for everyday life: Evidence-based practice*. Teachers College Press.
- Akarsu, F. (2000). Cumhuriyet dönemi eğitim uygulamaları: Bir özet değerlendirme. *Eğitim ve Bilim*, 25(116), 3-7.
- Aksu, C. (2011). *Sürdürülebilir kalkınma ve çevre*. Güney Ege Kalkınma Ajansı.
- Aktaş, N., & Özdoğan, Y. (2016). Gıda ve beslenme okuryazarlığı. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20(2), 146-153. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.259105>
- Akyüz, Y. (2011). Osmanlı döneminden Cumhuriyete geçilirken eğitim-öğretim alanında yaşanan dönüşümler. *Pegem Eğitim ve Öğretim Dergisi*, 1(2), 9-22.
- Alaslan, F., Şimşek, A., & Çamdeviren, Ş. (2012). Türk Maarif (Eğitim) Şûralarında tarih eğitimi. *Kalem Uluslararası Eğitim ve İnsan Bilimleri Dergisi*, 2(2), 189-225.
- Alp, H. (2020). *Meşruyet'ten Cumhuriyet'e Türkiye'de ilköğretim ve müfredat programları (1913-1936)*. Nobel Bilimsel Eserler.

- Altun, A. (2009). Eğitim bilim açısından seçmeli medya okuryazarlığı dersi programına eleştirel bir yaklaşım. *Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi Cilt*, 10, 97–109.
- Amin, S. A., Panzarella, C., Lehnerd, M., Cash, S. B., Economos, C. D., & Sacheck, J. M. (2018). Identifying food literacy educational opportunities for youth. *Health Education & Behavior*, 45(6), 918-925. <https://doi.org/10.1177/1090198118775485>
- Anderson, H., & Falkenberg, T. (2016). The role and status of food and nutrition literacy in Canadian school curricula. *Alberta Journal of Educational Research*, 62(1), 87-109. <https://doi.org/10.11575/ajer.v62i1.56182>
- Armağan Erbil, B. A. & Doğan, B. (2019). İlkokul hayat bilgisi dersi öğretim programı için öğretmenlerin görüşlerine göre ortaya çıkan ihtiyaçlar. *Eğitim Kuram ve Uygulama Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 14-26.
- Aslan, E. (2011). Türkiye Cumhuriyeti'nin ilkokullarda izlediği ilk öğretim programı:"1924 İlk Mektepler Müfredat Programı". *İlköğretim Online*, 10(2), 717-734.
- Aslan, M. (2000). *Cumhuriyet dönemi ilköğretim programları ve belli başlı özellikleri*
- Assemi, A., & Sheikhzade, M. (2013). Intended, implemented and experiential null curriculum. *Life Science Journal*, 10(1), 82-85.
- Aşkın, B. (1993). *Maarif Vekaleti'nin kuruluşu ve çalışmaları (1920-1940)* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Ateş, M., & Aşçı, A. U. (2021). Okuryazarlık kavramı ve eğitimle ilişkili okuryazarlık türleri. VII. *TURKCESS Uluslararası Eğitim ve Sosyal Bilimler Kongresi*, 456-472.
- Ayas, A., Karamustafaoğlu, O., Sevim, S., & Karamustafaoğlu, S. (2001). *Fen bilgisi öğrencilerinin günlük yaşamla saklanabilme seviyeleri*. Yeni Binyılın Başında Türkiye'de Fen Bilimleri Eğitimi Sempozyumu içinde (458-462 ss.). İstanbul: Maltepe Üniversitesi.

- Azimpour, E., & Khalilzade, A. (2015). Hidden curriculum, *World Essays Journal*, 3(1), 18-21.
- Bacanak, A. & Gökdere, M. (2009). Investigating level of the scientific literacy of primary school teacher candidates. *Asia-Pacific Forum on Science Learning and Teaching*, 10(1). 1-10
- Bahar , M., & Yılmaz , M. (2021a). Gıda okuryazarlığı: Bileşenlerin tespiti ve tanımlanması. *Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(1), 33-54.
- Bahar , M., & Yılmaz , M. (2021b). Gıda okuryazarlığı: Öğretim programlarındaki yeri. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniveritesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21(2), 497-518.
- Bakar, B. (2013). İstanbul'da ekmek karnesi uygulaması, karne ve ekmek suistimalleri (1942-1946). *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, 12(24), 1-60.
- Başboğa, S. (2017). Anelik sanatı: Erken cumhuriyet dönemi çocuk dergilerinde çocuğun bedensel kurgusu. *İnsan & İnsan*, 4(12), 6-30.
- Batdal Karaduman, G. (2021). *Geçmişten günümüze ilkokul programları (1924-2018)*. PEGEM Akademi.
- Begley , A., Paynter, E., Butcher , L. M., & Dhaliwal , S. S. (2019). Effectiveness of an adult food literacy program. *Nutrients*, 11(4), 797. <https://doi.org/10.3390/nu11040797>
- Benn, J. (2014). Food, nutrition or cooking literacy-a review of concepts and competencies regarding food education. *International Journal of Home Economics*, 7(1), 13-35.
- Ben Peretz, M., Katz, S. & Silberstein, M. (1982). Curriculum interpretation and its place in teacher education programs. *Interchange*, 13(4), 47–55.
<https://doi.org/10.1007/BF01191422>
- Bilici, İ. E. (2015). *Kıtlık ve Yokluklarıyla 1940'lar hatıralar, hatırlananlar "Röportajlar"*. Sage Yayıncılık.

- Block , L. G., Gier , S. A., Childers , T. L., Davis , B., Ebert , J. E., Kumanyika , S., Laczniak, R. N., Machin, J. E., Motley, C. M., Peracchio , L., Pettigrew, S., Scott, M., & Ginkel Bieshaar , M. N. (2011). From nutrients to nurturance: A conceptual introduction to food well-being. *Journal of Public Policy & Marketing*, 30(1), 5-13. <https://doi.org/10.1509/jppm.30.1.5>
- Bogdan, R., & Biklen, S. K. (1997). *Qualitative research for education "An introduction to teory and methods*. MA:Allyn & Bacon.
- Bolat, Y. & Balaman, F. (2017). Yaşam becerileri ölçeği: geçerlik ve güvenirlik çalışması. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(4), 22-39.
- Bolly , M., & Jonas , N. (2015). Action research: measuring literacy programme participant's learning outcomes 'results of the first phase (2011-2014). *UNESCO Institute for Lifelong Learning (UIL)*.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Budak , L., & Budak , Ç. (2014). Osmanlı İmparatorluğu'ndan Türkiye Cumhuriyeti'ne ilkokul programları (1870-1936). *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 3(1) 377-393.
- Bulajčić, A., Despotović, M., & Lachmann, T. (2019). Understanding functional illiteracy from a policy, adult education, and cognition point of view: Towards a joint referent framework. *Zeitschrift Für Neuropsychologie*, 30(2), 109–122. <https://doi.org/10.1024/1016-264X/a000255>
- Cahapay, M. B. (2021). A systematic review of concepts in understanding null curriculum. *International Journal of Curriculum and Instruction*, 13(3), 1987-1999.

- Cansoy, R. (2018). Uluslararası çerçevelere göre 21.yüzyıl becerileri ve eğitim sisteminde kazandırılması. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(4), 3112–3134.
<https://doi.org/10.15869/itobiad.494286>
- Cardwell, V. B. (2005). Literacy: What level for food, land, natural resources, and environment? *Journal of Natural Resources and Life Sciences Education*, 34(1), 112–117.
<https://doi.org/10.2134/jnrlse.2005.0112>
- Castell, S. d., & Luke , A. (1988). Defining" literacy. (Dü. E. R. Kingtgen, B. M. Kroll, & M. Rose) *Perspectives on Literacy*, 159-174.
- Cesim, Ö. B., Abaoğlu, H., Çelik, Z. & Demirok, T. (2019). Çocuk ve ergenlerde yaşam becerileri ve ergoterapi. *H. Ü. Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 6(3). 264-275
- Cornbleth, C. (1984). Beyond hidden curriculum? *Journal of Curriculum Studies*, 16(1), 29–36. <https://doi.org/10.1080/0022027840160105>
- Coşkun, U. (2012). Yeni anayasa ve Eğitim. *Liberal Düşünce Dergisi*, (66), 111-121.
- Curriculum Standing Committee of National Education Professional Associations [CSCNEPA]. (2006). Developing A Twenty-first Century School Curriculum For All Australian Students. *in Curriculum Perspective*, 26(4), 1-12.
- Çelenk, S., Tertemiz, N., & Kalaycı, N. (2000). *İlköğretim programları ve gelişmeler: Program geliştirme ilke ve teknikleri açısından değerlendirilmesi*. Nobel.
- Çelik, H., Güven , S., Mazman-Budak , F., Dursun , F., Budak , S., Seçgin, F., & Karataş , M. (2018). *Eğitim ve toplum yazıları*. (M. Karataş, Dü.) DER Yayınevi.
- Çobanoğlu, R., & Yıldırım, A. (2021). Türkiye'de program geliştirme çalışmaları: Cumhuriyet'in ilanından günümüze tarihsel bir analiz. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 19(2), 810-830.
<https://doi.org/10.37217/tebd.912329>

- Çomaklı, Ş. E., Ayrangöl, Z., & Tekdere, M. (2014). Avrupa Birliği İlerleme Raporları doğrultusunda Türk vergi politikalarında yaşanan değişimler. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 95-114.
- Çopuroğlu, G., Kasımoğlu Doğru, A. & Ayaz, N. D. (2015). Türk gıda mevzuatında risk analizi . *Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi*, 26(1) ,23-28.
<https://doi.org/10.35864/evmd.513364>
- Dağhan, G., Kalaycı, E., & Seferoğlu, S. S. (2011). Milli Eğitim Şuralarındaki teknoloji politikalarının incelenmesi. *XIII Akademik Bilişim Konferansı*, 2(4), 833-839.
- Demir, Ç. (2023). 1923–2018 yılları arasında uygulanan Türk Dili ve Edebiyatı dersi öğretim programlarının analizi (Yüksel lisans tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Demirel, Ö. (1992). Türkiye’de Program Geliştirme Uygulamaları. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (7), 27-43.
- Demirel, Ö. (2020). *Eğitimde Program Geliştirme “Kuramdan Uygulamaya”*. Pegem Akademi.
- Demiryazıcı, S. (1944). *Çamaltı tuzlası*. (Yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Doustmohammadian, A., Omidvar, N., & Shakibazadeh, E. (2020). School-based interventions for promoting food and nutrition literacy (FNLIT) in elementary school children: a systematic review protocol. *Syst Rev.*, 9(1), 87.
- Dowden, T. (2013). *Understanding the curriculum*. Cambridge University Press.
- Durgun, B. (2006). Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye’de karayolu ulaşımı ve İzmir uygulamaları. *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 5(13), 25-49.
- Eisner, E. W. (1979). *The educational imagination-On the design and evaluation of school programs*. Collier Macmillan Publishers.

Emrealp, S. (1998). Yerel gündem 21. *Öneri Dergisi*, 2(10), 27-28.

<https://doi.org/10.14783/maruoneri.686814>

Emrealp, S. (2005). *Türkiye yerel gündem programı-Türkiye yerel gündem 21 uyulamalarına yönelik kolaylaştırıcı bilgiler.*

Erdoğan, İ. (2021). Yeniden yeni eğitim sistemi. *İnsan & İnsan*, 8(27), 13-25.

[doi:https://doi.org/10.29224/insanveinsan.814514](https://doi.org/10.29224/insanveinsan.814514)

Ersoy, G., & Aksoy, M. (1994). 1992 Dünya Beslenme Deklarasyonu. *Gıda*, 19(2). 93-95.

Ertürk, S. (2017). *Eğitimde "Program" Geliştirme* (2. Baskı). Edge Akademi

Evsile, M. (2018). Cumhuriyet döneminde ziraat ve hayvancılık alanında meydana gelen gelişmeler 1923-1950 . *Kesit Akademi Dergisi* , (14) , 1-30 .

Fer, S. (2020). *Eğitimde Program Geliştirme Kuramsal Temellere Bakış* (2. b.). Ankara: Pegem Akademi.

Flinders, D. J., Noddings, N., & Thornton, S. J. (1986). The null curriculum: Its theoretical basis and practical implications. *Curriculum Inquiry*, 16(1), 33–42.

<https://doi.org/10.1080/03626784.1986.11075989>

Food and Agriculture Organization [FAO]. (2011). *Global food losses and food waste 'Extent, causes and prevention'*. Rome. <http://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf>

Food and Agriculture Organization [FAO]. (2020). *Türkiye'nin gıda kayıpları ve israfının önlenmesi azaltılması ve yönetimine ilişkin ulusal strateji belgesi ve eylem planı* . Ankara

Food and Agriculture Organization [FAO]. (2021). *İyilik yap: gıdayı koru! İlk ve ortaokullarda gıda israfının önlenmesiyle ilgili eğitim materyali seti. Yaş grubu 3 (10-13yaş).*

Roma. <http://www.fao.org/3/ca1173tr/ca1173tr.pdf>

Food Literacy Center. (2019). Our mission & history.

<https://www.foodliteracycenter.org/mission-history>

Fortus, D., Dershimer, R. C., Krajcik, J., Marx, R. W., & Mamlok-Naaman, R. (2011). Design-based science and student learning. *Journal of Research in Science Teaching*, 48(8), 843-879.

Frankel, K. K., Becker, B. L., Rowe, M., & Pearson, P. D. (2016). From "What is reading?" to "What is literacy?". *Journal of Education*, 196(3), 7-17.

<https://doi.org/10.1177/002205741619600303>

Freebody, P., & Luke, A. (1990). Literacy programs: Debates and demands in cultural context. *Prospect: An Australian Journal of TESOL*, 5(3), 7-16.

Fretwell, E., K. (1931). *Extra-curricular activities in secondary schools*. Houghton Mifflin Company.

Gelen, İ. (2017). P21-program ev öğretimde 21. yüzyıl beceri çerçeveleri (ABD uygulamaları). *Disiplinlerarası Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 15-29.

Genç, S. Z. (2007). Cumhuriyetten günümüze ilköğretimde program geliştirme çalışmaları. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(1), 123-137.

Giray, H., & Soysal, A. (2007). Türkiye'de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485-490.

Gobby, B. (2017). What is curriculum? In B. Gobby, & R. Walker (Eds.), *Powers of curriculum: sociological perspectives on education*, (p. 5-34). Oxford University Press.

Gordon, D. (1982). The concept of the hidden curriculum. *Journal of Philosophy of Education*, 16(2), 187-198. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9752.1982.tb00611.x>

Güçlü, M. (2020). *Eğitim felsefesi*. PEGEM Akademi.

- Gültekin , E. (2005). Avrupa Birliği gıda politikasındaki gelişmeler ve Türkiye. (*AB Uzmanlık Tezi*)
- Gültekin, M. (2020). *Eğitimde program geliştirme ve değerlendirme*. (Dü. B. Oral , & T. Yazar) PEGEM Akademi.
- Güneş, F. (2019). Okuryazarlık yaklaşımları. *Sınırsız Eğitim ve Araştırma Dergisi*, 4(3), 224-246. <https://doi.org/10.29250/sead.634908>
- Güneş, H., Durdu, L. & Göktaş, Y. (2021). Sputnik sonrası Amerikan eğitim reformlarının değerlendirilmesi. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3 (1), 48-68.
- Gürdamar, E. (2023). Tek Parti Dönemi'nde uygulanan tuz politikaları (1923-1946). *Journal of Emerging Economies and Policy*, 8(1), 85-93.
- Gürol, M., & Bavlı, B., (2015). Eğitim Politikaları Bağlamında Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi. *Türkiye'de Eğitim Politikaları* (pp.351-367), Nobel Yayın Dağıtım.
- Harste , J. C. (2003). What do we mean by literacy now. *Voices from the Middle*, 10(3), 8-12.
- Heyet-i İlimiye. (t.y.). Cumhuriyetin ilk dönemi eğitim kurumları (1921-1926) <https://ttkb.meb.gov.tr/www/gecmisten-gunumuze-mill-egitim-sralari/icerik/328>
- Holland, A., & Andre, T. (1991). Is the extracurriculum an extra curriculum? *American Secondary Education*, 19(2), 6-12.
- İlhan Beyaztaş, D., Kaptı , S. B., & Senemoğlu, N. (2013). An analysis of elementary school curricula since the foundation of republic of Turkey . *Ankara University Journal of Faculty of Educational Sciences (JFES)*, 46(2), 319-344. https://doi.org/10.1501/Egifak_0000001308

İşmen Gazioğlu, A. E., & Canel, A. N. (2015). A school-based prevention model in the fight against addiction: Life skills training. *The Turkish Journal on Addictions*, 2(2), 5-44. <https://doi.org/10.15805/addicta.2015.2.2.0011>

Jackson, P. W. (1990). *Life in classrooms*. Teachers College Press.

Johnson Mardones, D. F. (2015). Understanding curriculum as phenomenon, field, and design: A multidimensional conceptualization. *International Dialogues on Education Journal*, 2(2), 123-130. <https://doi.org/10.53308/ide.v2i2.193>

Joseph, P. B., Bravmann, S. L., Windschitl, M. A., Mikel, E. R., & Green, N. S. (2000). *Cultures of curriculum*. Psychology Press. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780190264093.013.1098>

Kanca, O. C. (2012). 1950-1960 arası Türkiye'de uygulanan sosyo-ekonomik politikalar. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(19), 47-63.

Karabulut, R. (2019). Ekmek karnesi uygulaması. *Genç Kalemler Tarih Araştırmaları Dergisi*, 5(6), 205-208.

Karakök, T. (2011). Menderes Dönemi'nde (1950-1960) Türkiye'de Eğitim. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 1(2), 89-97.

Karakuş, C. (2021). İlkokul Hayat Bilgisi programı (2018) kazanımlarının yaşam becerileri yönünden incelenmesi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 1-25. <https://doi.org/10.33400/kuje.824004>

Karause, C. G., Sommerhalder, K., Beer-Borst, S., & Abel, T. (2016). Just a subtle difference? Findings from a systematic review on definitions of nutrition literacy and food literacy. *Health Promotion International*, 33(3), 378-389. <https://doi.org/10.1093/heapro/daw084>

Kaya, K., Sevinç, G., Asoğlu, V. & Sevinç, R. M. (2015) Cumhuriyet Dönemi (1923-1950) tarım sektöründeki gelişmelerin günümüz kırsal kalkınma anlayışı iletilmesi

karşılaştırılması. *Kamu-İş*, 14 (1), 63-68.

Kayıran, M. (1998). *Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türk tarımı (1923-1929)* (Yüksek lisans tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Kazemi, S., Ashraf, H., Motallebzadeh, K., & Zeraatpishe, M. (2020). Development and validation of a null curriculum questionnaire focusing on 21st century skills using the Rasch model. *Cogent Education*, 7(1), 1-17.

<https://doi.org/10.1080/2331186x.2020.1736849>

Keefe, E. B., & Copeland, S. R. (2011). What is literacy? The power of a definition. *Research and Practice for Persons with Severe Disabilities*, 36(3-4), 92-99.

<https://doi.org/10.2511/027494811800824507>

Kellner, D. (2001). New technologies/New literacies:Reconstructing education fort he new millenium. *International Journal of Technology and Design Education*, 67-81.

<https://doi.org/10.1080/713698975>

Kelly, R. K., & Nash, R. (2021). Food literacy interventions in elementary schools: A systematic scoping review. *Journal of School Health*, 91(8), 660-669.

<https://doi.org/10.1111/josh.13053>

Kendir Özdiñç, H. (2010). Tarımda kamu politikalarının başlangıcı: "Buğday Meselesi",1932-1945. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(2), 1-12.

<https://doi.org/10.11616/AbantSbe.25>

Kırmızıgöl, H. G. (2020). Covid-19 salgını ve beraberinde getirdiği eğitim süreci. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(5), 283-289.

Kırpık, G., & Tokdemir, M. A. (2020). *Talim ve Terbiye Kurulu kararları (1925-1928)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

- Kimura, A. H. (2011). Food education as food literacy: privatized and gendered food knowledge in contemporary Japan. *Agriculture and Human Values*, 28, 465-482.
- Klein, M. F., Tye, K. A., & Wright, J. E. (1979). A study of schooling: Curriculum. *The Phi Delta Kappan*, 61(4), 244-248.
- Kurudayıoğlu, M., & Tüzel, S. (2010). 21. Yüzyıl okuryazarlık türleri, değişen metin algısı ve Türkçe eğitimi. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 283-298.
- Kuş, D. (2009). *İlköğretim programlarının, örtük programın ve okul dışı etmenlerin değerleri kazandırma etkililiğinin 8. sınıf ilköğretim öğrencilerinin ve öğretmenlerinin görüşlerine göre incelenmesi* (Yüksek lisans tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Küçükönder, A. (2001). *İlkokul ve ortaokul ile zorunlu eğitimin mevzuat, müfredat ve uygulama açısından bir karşılaştırılması* (Yüksek Lisans Tezi).Niğde Üniversitesi, Niğde.
- Kültür Bakanlığı. (1936). *İlkokul programı*. İstanbul: Devlet Basımevi.
- Larson, L. C., & Miller, T. N. (2011). 21st century skills: Prepare students for the future. *Kappa Delta Pi Record*,47(3),21-123.
- Margolis, E., Soldatenko, M., Acker, S. & Gair, M. (2001). Peekaboo hiding and outing the curriculum. In E. Margolis (Ed.), *The Hidden Curriculum in Higher Education* (p.1- 19). Routledge.
- Mete , G. (2020). Okuryazarlık türleri ve 2023 eğitim vizyonu belgesi. *Kesit Akademi Dergisi*, 6(22), 109-120. <https://doi.org/10.29228/kesit.40368>
- McKown, H. C. (1951). *Extra-curricular activities*.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (1948). *İlk okul programı*. İstanbul: Maarif Basımevi.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (1968). *İlkokul programı*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (1992). *İlköğretim Kurumları Fen Bilgisi dersi öğretim programları*. Ankara: MEB Yayınevi.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (2000). *İlköğretim okulu Fen Bilgisi dersi öğretim programı*. Ankara: MEB Yayınları.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (2005). *İlköğretim Fen ve Teknoloji (4 ve 5. sınıf) dersi öğretim programı*. Ankara: MEB Yayınevi.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (2013). *İlköğretim kurumları (İlkokullar ve ortaokullar) Fen Bilimleri dersi (3, 4, 5, 6, 7 ve 8. sınıflar) öğretim programı*. Ankara. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (2018). *Fen Bilimleri dersi öğretim programı (İlkokul ve ortaokul 3, 4, 5, 6, 7, ve 8. Sınıflar)*. Ankara. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Millî Eğitim Bakanlığı [MEB]. (2021). *T.C. Milli Eğitim Bakanlığı öğretim programlarını izleme ve değerlendirme sistemi*.
- Murphy, S., & Smith, M. A. (2018). The faraway stick cannot kill the nearby snake. *Perspectives On Lifespan Writing Development* (p. 210-243). National Council of English.
- Mutluer, C. (2013). Sosyal bilgiler programlarında yer alan beceriler hakkında sosyal bilgiler öğretmen görüşleri (İzmir Menemen Örneği). *Turkish Studies*, 8(7), 355-362. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.5236>
- Nanayakkara, J., Margerison, C., & Worsley, A. (2018). Teachers' perspectives of a new food literacy curriculum in Australia. *Health Education*, 118(1), 48-61. <https://doi.org/10.1108/HE-05-2017-0024>
- National Research Council . (2012). *Education for life and work -Developing transferable knowledge and skills in the 21st century*. (J. W. Pellegrino , & M. L. Hilton, Dü)
- Null, W. (1973). *Curriculum: from theory to practice*. Rowman&Littlefield Publishers.

- Nutbeam , D. (2000). Health literacy as a public health goal: a challenge for contemporary health education and communication strategies into the 21st century. *Health Promotion International*, 15(3), 259-267. <https://doi.org/10.1093/heapro/15.3.259>
- Olibie, E. I., & Ifeoma, M. (2015). Curriculum enrichment for 21stcentury skills: A case for arts based extracurricular activities for students. *International Journal of Recent Scientific Research*, 6(1), 4850–4856.
- Oliva, P. F. & Gordon, W. R. (2018). *Program geliştirme*. Pegem Akademi.
- Oral, B., & Yazar, T. (2020). *Eğitimde program geliştirme ve değerlendirme*. Pegem Akademi Yayıncılık.
- Organisation for Economic Co-operation and Development [OECD]. (2019). *OECD future of education and skills 2030*.
- Organisation for Economic Co-operation and Development [OECD]. (2020). *Back to the future of education: Four OECD scenarious for schooling*. Paris: OECD Publishing. https://read.oecd-ilibrary.org/education/back-to-the-future-s-of-education_178ef527-en#page4
- Organisation for Economic Co-operation and Development [OECD]. (2021). *21st-Cetrury raders- developing literacy skills in a digital world*. <https://doi.org/10.1787/a83d84cb-en>
- Ornstein, A. C., & Hunkins, F. P. (2016). *Eğitim programı “Temeller,ilkeler ve sorunlar”* (2. baskı). (Çev. A. Arı). Eğitim Yayınevi.
- Ornstein, A. C., Pajak, F. E., & Ornstein, B. S. (2016). Eğitim programlarında güncel sorunlar. (T.N.Bümen,Dü.) Ankara:Pegem.
- Ökmen, M, Görmez, K. (2009). Türkiye’de Yerel Gündem 21 ve Yerel Yönetişim Uygulamaları”, Yerel Yönetimlerin Güncel Sorunları (Edit. K.Görmez, M.Ökmen).

Beta Yayını.

Önal , İ. (2010). Tarihsel değişim sürecinde yaşam boyu öğrenme ve okuryazarlık: Türkiye deneyimi. *Bilgi Dünyası*, 11(1), 101-121.

Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü. (t.y.). *Yaşam becerileri (Etkinlik kitabı)*.

Özçelik, D., A., (2016). *Ölçme ve Değerlendirme*. PEGEM Akademi.

Özçiçek Dölekoğlu, C. (2017). Gıda Kayıpları, İsrar ve Toplumsal Çabalar. *Tarım Ekonomisi Dergisi* , 179-186 .

Özhazinedar, T. (2021). Soğuk Savaş döneminin 68 olaylarına etkisi. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6), 151-179.

Öztürk, H., & Emiroğlu, A. (2022). Osmanlı Devleti'nin son dönemleri ile erken cumhuriyet dönemi çocuk yetiştirme politikaları. *Lokman Hekim Dergisi*, 12(3), 565-578.

Öztürk, M. (2017). Sürdürülebilir gelişme odaklı eğitim: Kuramsal çerçeve, tarihsel gelişim ve uygulamaya dönük öneriler. *İlköğretim Online*, 16(4), 1-11.

Palumbo , R. (2016). Sustainability of well-being through literacy. The effects of food literacy on sustainability of well-being . *Agriculture and Agricultural Science Procedia* , 8, 99-106. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.013>

Pan American Health Organization [PAHO]. (2001). *Life skills approach to child and adolescent healthy human development*.

Partnership for 21st Century Skills. (2009). *Framework for 21st century learning*.

Pendergast , D., & Dewhurst , Y. (2012). Home economics and food literacy- an international investigation. *International Journal of Home Economics*, 5(2), 245-263.

- Perez Rodrigo, C. & Aranceta, J. (2001) school-based nutrition education: lessons learned and new perspectives. *Public Health Nutrition*, 4, 131-139.
<http://dx.doi.org/10.1079/PHN2000108>
- Perry, K. (2012). What is literacy?-A critical overview of sociocultural perspective. *Journal of Language and Literacy Education [Online]*, 8(1), 50-71.
- Pilgrim, J., & Martinez, E. E. (2013). Defining literacy in the 21st century:A guide to terminology and skills. *Texas Journal of Literacy Education*, 1(1), 60-69.
- Pinar, W., Reynolds, W., Slattery, P., & Taubman, P. (1995). *Understanding curriculum: An introduction to the study of historical and contemporary curriculum discourses*. Peter Lang.
- Posner, G. J. (2004). *Analyzing the curriculum* (3. baskı). McGraw-Hill.
- Prajapati, R., Sharma, B., & Sharma, D. (2016). Significance of life skills education. *Contemporary Issues in Education Research (CIER)*, 10(1), 1–6.
<https://doi.org/10.19030/cier.v10i1.9875>
- Reaves, D. W., Hinson, R. A., & Marchant, M. A. (2010). Benefits and costs of faculty participation in extra-and co-curricular activities. *NACTA Journal*, 54(1), 54-60.
- Remillard, J.T., Heck, D.J. (2014). Conceptualizing the curriculum enactment process in mathematics education. *ZDM Mathematics Education*, 46, 705–718.
<https://doi.org/10.1007/s11858-014-0600-4>
- Renwick, K. (n.d.). What is food literacy? Food Literacy International Partnership. <https://food-literacy-research.ca/wp-content/uploads/2022/01/Food-Literacy-provocation.pdf>
- Ressa, T., Daniels, D., & Wells-Jensen, S. (2021). Time as a hidden curriculum: Qualitative study of challenges faced by students with mobility, speech, and visual disabilities in

- P-12 settings. *International Journal of Educational Research Review*, 6(3), 250–263.
<https://doi.org/10.24331/ijere.927574>
- Rintaningrum, R. (2009). Literacy: Its importance and changes in the concept and definition. *Teflin*, 20(1), 1-7.
- Rousseau, J.J. (2021). *Émile* (15. baskı) (Çev. Y. Avunç). Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Ruiz, L., D., Radtke, M., D., & Scherr R. E. (2021) Development and Pilot Testing of a Food Literacy Curriculum for High School-Aged Adolescents. *Nutrients*. 13(5).
<https://doi.org/10.3390/nu13051532>
- Saavedra, A. R., & Opfer , V. D. (2012). Learning 21st-century skills requires 21st-century teaching. *Phi Delta Kappan*, 94(2), 8-13.
- Sarıkoşuncu, A., & Kayıran, M. (1998). Atatürk, Cumhuriyet ve Türk tarımı: Atatürk'ün tarım politikası ve sonuçları. *Erdem*, 11(31), 215-242.
- Simonds , S. K. (1974). Health education as social policy. *Health Education Monographs*, 2(1),1-10. <https://doi.org/10.1177/10901981740020S1>
- Soydan, T. (2013). Osmanlı'dan Cumhuriyet dönemine Türkiye'de temel eğitimin gelişmesi ve finansmanı sorunu. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (8), 53-71
- Sönmez, V. (2020). *Eğitim felsefesi*. ANI Yayıncılık.
- Stevenson, D.L., & Baker, D.P. (1991). State control of the curriculum and classroom instruction. *Sociology Of Education*, 64, 1-10. <https://doi.org/10.2307/2112887>
- Stinson, E. (2010). *Eating the world: food literacy and its in secondary school classrooms*. (Master thesis).University of Victoria, Avusturalia.
- Storey, K., L. (2010). Bridging the gap: Linking co-curricular activities to student learning outcomes in community college students. *Dissertations*.

Şeker , H., Aslan Altan , B., Göçen Kabaran , G., & Altıntaş , S. (2020). *Eğitim ve Program Üzerine Düşünceler ve Yönelimler* . Ankara : Pegem .

Şeker, H., Görgeç, İ., Alıcı, B., Küçüktepe, C., Baykara Özyaydınlık, K., Kablan, Z., Tuncel, İ., & Turan, H. (2019). *Eğitimde program geliştirme 'Kavramlar ve yaklaşımlar'*. (H. Şeker, Dü.) Ankara: Anı.

Tabacchi, G., Battaglia, G., Messina, G., Paoli, A., Palma, A., & Bellafiore, M. (2020). Validity and Internal consistency of the Preschool-FLAT, a new tool for the assessment of food literacy in young children from the training-to-health project. *Int J Environ Res Public Health*, 17(8), 1-15. <https://doi.org/10.3390/ijerph17082759>

Tanır, E. D., & Aslan, C. (2019). Birinci Heyet-i İlmiye ve çalışma esasları. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 52(1), 251-276. <https://doi.org/10.30964/auebfd.525230>

Tatar, Ş., & Adıgüzel, O. C. (2019). The analysis of primary and secondary education curricula in terms of null curriculum. *International Journal of Contemporary Educational Research*, 6(1), 122–134. <https://doi.org/10.33200/ijcer.563552>

Tekışık, H. H. (1992). İlköğretim okullarında program geliştirme. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 8(8), 27-43.

The Food Literacy Project.(2021). Mission & vision <https://foodliteracyproject.org/about/mission-vision/>

The Ontario Public Service. (2022). *The Ontario curriculum, grades 1–8: Science and technology*.<https://assets-us-01.kc-usercontent.com/fbd574c4-da36-0066-a0c5-849ffb2de96e/a6136d61-3120-43f0-94a3-5859e0319382/The%20Ontario%20Curriculum%20Grades%201%E2%80%938%20%E2%80%93Science%20and%20Technology%202022.pdf>

Thompson, C., Adams, J., & Vidgen, H. A. (2021). Are we closer to international consensus on the term "food literacy"? A systematic scoping review of its use in the academic literature? (1998–2019). *Nutrients*, 13(6), 1-24. <https://doi.org/10.3390/nu13062006>

Toprak Mahsulleri Ofisi. (2021, Temmuz 13). Toprak Mahsulleri Ofisi kuruluşunun 85'inci yıl dönümünü. <https://www.tmo.gov.tr/kurum-haber/740/toprak-mahsulleri-ofisi-kurulusunun-85inci-yil-donumunu>

Truman, E., Lane, D., & Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, 116(1), 365-371. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.007>

Tuğluoğlu, F., Tunç, T. (2010). 1926 İlkemektep müfredatı ve Cumhuriyet Tuncay TUNÇ dönemi eğitiminin ekonomik hedefleri. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 26, 55-98.

Tutkun, Ö. F. (2010). 21. yüzyılda eğitim programlarının felsefi boyutları. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 30(3), 993-1016.

Tutkun, Ö. F., & Aksoyalp, Y. (2010). 21. yüzyılda öğretmen yetiştirme programının boyutları. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 361-370.

Türk Dil Kurumu [TDK]. (2023a Mayıs 1). Maarif.

Türk Dil Kurumu [TDK]. (2023b Mayıs 1). Vekâlet.

Türk Dil Kurumu [TDK]. (2023c Mayıs 1). Şûra.

Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2010 (2014). Beslenme Durumu ve Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi Sonuç Raporu. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü.

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı. (2019). *Sürdürülebilir kalkınma amaçları ve göstergeleri*. <http://www.surdurulebilirlikalkinma.gov.tr/wp-content/uploads/2021/02/SKA-ve-Gostergeleri-Kapak-Birlestirilmis.pdf>

Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı. (2012). Sağlık Bakanlığı Stratejik Planı 2013-2017. https://dosyamerkez.saglik.gov.tr/Eklenti/9843/0/saglik-bakaligi-stratejik-plan--2013-2017pdf.pdf?_tag1=732DB6BBC0692DEE6FC458B05035CFADB14F1F97

Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı. (2019, Temmuz 31). Kooperatif nedir? <https://ticaret.gov.tr/kooperatifcilik/kooperatifler-hakkinda-bilgiler/kooperatif-nedir>

Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı. (2019, Ağustos 2). Türkiyede kooperatifçilik. <https://ticaret.gov.tr/kooperatifcilik/kooperatifler-hakkinda-bilgiler/tarihce>

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu. (2016). Türkiye beslenme rehberi 2015 (Tüber). T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları.

Tyler, R. (2014). *Eğitim Programlarının ve Öğretimin Temel İlkeleri*. (Çev. M. E. Rüzgar, & B. Aslan) Pegem Akademi.

UNESCO International Bureau of Education. (2016). *What makes a quality curriculum?* <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000243975>

United Nations Environment Programme [UNEP]. (2021). *Food waste index report 2021*. Ağustos 23, 2021 tarihinde <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021> adresinden alındı

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2005a). *Changing teaching practices: Using curriculum differentiation to respond to students' diversity*. Paris, France: UNESCO

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2005b). *Literacy for life-The EFA global monitoring report 2006*.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2008). *Literacy initiative for empowerment 2006-2015*.

<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000177795?posInSet=1&queryId=5ff7e15e-8744-493c-b39f-58f074cb4957>

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2017). *Literacy rates continue to rise from one generation to the next*. UNESCO Institute For Statistics. http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/fs45-literacy-rates-continue-rise-generation-to-next-en-2017_0.pdf

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2018). *Defining literacy-Silvia Montoya*. UNESCO Institute for Istatistics.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO]. (2021). Literacy. <https://en.unesco.org/themes/literacy>

Urban Institute. (2018). *Teen food literacy curriculum*.

Vamos, S. D., Wacker, C. C., Welter, V. D., & Schlüter, K. (2021). Health literacy and food literacy for K-12 schools in the COVID-19 pandemic. *Journal of School Health*, 91(8), 650-659. <https://doi.org/10.1111/josh.13055>

Variş, F. (1978). *Eğitimde program geliştirme "Teori ve Teknikler"* (3. baskı). Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Yayınları.

Velardo, S. (2015). The nuances of health literacy, nutrition literacy and food literacy. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 47(4), 385-389. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jneb.2015.04.328>

Vettori , V., Lorini, C., Milani, C., & Bonaccorsi, G. (2019). Towards to implementation of a conceptual framework of food and nutrition literacy: Providing healthy eating for the population. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16 (24), 1-21. <https://doi.org/10.3390/ijerph16245041>

Vidgen , H. A. (2014). *Food literacy: What is it and does it influence what we eat?*


- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76, 50-59. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.01.010>
- Wickens, C. M., & Sandlin, J. A. (2007). Literacy for what? Literacy for whom? The politics of literacy education and neocolonialism in UNESCO-and World Bank–sponsored literacy programs. *Adult Education Quarterly*, 57(4), 275–292.
- Wilson, L. O. (1997). *Types of curriculum*. The Second Principle.
<https://thesecondprinciple.com/instructional-design/types-of-curriculum>
- Wofford, K., V. (1952). *Türkiye köy ilkokulları hakkında rapor*. (Çev. Varış, F.)
- World Health Organization [WHO]. (1996). *Life skills education: Planning for research*.
- World Health Organization [WHO]. (1997). *Life skills education for children and adolescents in school*.
- World Health Organization [WHO]. (1998). *Health Promotion Glossary*.
- World Health Organization [WHO]. (1999). *Partners in life skills education conclusions from a United Nations*.
- World Health Organization [WHO]. (2003a). *Skills for health: Skills-based health education including life skills: An important component of a child-friendly/health-promoting school*.
- World Health Organization [WHO]. (2003b). Malnutrition. <https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/malnutrition>
- World Health Organization Europe. (2013). *Health literacy-The solid facts*.
<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/128703/e96854.pdf>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Yıldırım, F., & Keser, A. (2015). Sağlık okuryazarlığı. *Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi*.
- Yıldırım, F., & Gürol, M. (2017). İlköğretim öğrencilerinin örtük programdan kaynaklanan stres algılarının belirlenmesi ölçeği. *Uluslararası Eğitim Bilimleri Dergisi*,(12),26-39.
- Yıldırım , M., Kızıltan , G., & Akçıl Ok , M. (2021). Beslenme okuryazarlığı nedir? *Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, (6), 1-13.
- Yılmaz, B. (1989). Okuryazarlık ve okuma alışkanlığı üzerine. *Türk Kütüphaneciliği*, 3(1), 48-53.
- Yılmaz, M. (2020). *Gıda Okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti, Tanımlanması ve Öğretim Programlarındaki Yeri* (Yüksek lisans tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Yiğit, A. A. (2012). Türkiye'nin tarıma dayalı sanayi politikası (1923-1938). *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 13(2), 315 - 326.
- Yurtoğlu, N. (2017). Erken Cumhuriyet dönemi ve sonrası Türkiye'de balıkçılık faaliyetleri (1913-1960). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 32(1), 233-263.
<https://doi.org/10.18513/egetid.327748>
- Yüksel, S. (2002). Yükseköğretimde eğitim-öğretim faaliyetleri ve örtük program. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1), 361-370.

EK-A: İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından İncelenmesine Yönelik Veri Toplama Aracı

Programın Adı	Dersin Adı	Sınıf Düzeyi	Gıda Okuryazarlığı Kavramı Ana Teması Altındaki Alt Temalar	Gıda Okuryazarlığı Kavramı İle Kurulan İlişki Düzeyi	İlişkilendirilen Program Ögesi	Programdan Alıntılar
1924 Programı						
1926 Programı						
1936 Programı						
1948 Programı						
1968 Programı						
1992 Programı						
2000 Programı						
2005 Programı						
2013 Programı						
2018 Programı						

EK-B: Araştırma Etik Komisyon İzin Muafiyeti Formu

	Hacettepe Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Tez Çalışması/Araştırma Etik Komisyon İzin Muafiyeti Formu	F46
Hacettepe Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanlığına		02/05/2023
Tez/Araştırma Başlığı	İLKOKUL FEN BİLİMLERİ DERSİ RESMİ ÖĞRETİM PROGRAMLARININ GIDA OKURYAZARLIĞI KAVRAMI AÇISINDAN İNCELENMESİ	
Yukarıda başlığı/konusu verilen tez/araştırma çalışmam,		
1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır. 2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir. 3. Beden bütünlüğüne veya ruh sağlığına müdahale içermemektedir. 4. Anket, ölçek (test), mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney, görüşme gibi teknikler kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren nitel ya da nicel yaklaşımlarla yürütülen araştırmalar niteliğinde değildir. 5. Diğer kişi ve kurumlardan temin edilen veri kullanımını (kitap, belge vs.) gerektirmektedir. Ancak bu kullanım, diğer kişi ve kurumların izin verdiği ölçüde Kişisel Bilgilerin Korunması Kanuna riayet edilerek gerçekleştirilecektir.		
Çalışmada kullanacağım veriler: (X) Kamusal erişime açık (buraya yazınız): Resmi eğitim – öğretim programları () Özel izin ve onaya tabi (buraya yazınız): () Üretilmiş veri (buraya yazınız): () Diğer (buraya yazınız):		
Yükseköğretim Kurumları Etik Kurulları ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Komisyondan/Kuruldan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.		
Gereğini saygılarımla arz ederim.		
Dilan TANRIVERDİ <i>(Araştırmacı Adı Soyadı, İmzası)</i>		
Araştırmacı Bilgileri		
Adı Soyadı	Dilan TANRIVERDİ	
Öğrenci İse No	N20134646	
Ana Bilim Dalı	Eğitim Bilimleri	
Programı	Eğitim Programları ve Öğretim	
Statüsü	<input checked="" type="checkbox"/> Yüksek Lisans <input type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Dr. <input type="checkbox"/> Diğer	
Danışman Görüşü ve Onayı*		
Öğrencinin Tez çalışmasında kamu erişimine açık dokümanlar üzerinden doküman analizi çalışması yapılacağından etik komisyon iznine ihtiyaç bulunmamaktadır.		
Prof. Dr. Hünkar KORKMAZ <i>(İmza)</i> <i>(Danışmanın Ünvanı, Adı ve Soyadı)</i>		
*Tez ve tezden üretilen yayınlarda gerekli		
Hacettepe Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Beytepe Yerleşkesi, 06800, Çankaya / ANKARA Telefon: 0(312) 297 85 72 Belgegeçer: 0(312) 297 85 66 e-Ağ: http://ebe.hacettepe.edu.tr/ e-Posta: ebe@hacettepe.edu.tr		

EK-C: Etik Beyanı

Hacettepe Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada,

- * tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- * görsel, işitsel ve yazılı bütün bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- * başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- * atıfta bulunduğum eserlerin bütününe kaynak olarak gösterdiğimi,
- * kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- * bu tezin herhangi bir bölümünü bu üniversitede veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı

beyan ederim.

06/08/2023

(İmza)

Dilan TANRIVERDİ

EK-Ç: Yüksek Lisans Tez Çalışması Orijinallik Raporu

06/08/2023

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Eğitim Bilimleri Enstitüsü
Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanlığına,

Tez Başlığı: İlkokul Fen Bilimleri Dersi Resmi Öğretim Programlarının Gıda Okuryazarlığı Kavramı Açısından İncelenmesi

Yukarıda başlığı verilen tez çalışmamın tamamı (kapak sayfası, özetler, ana bölümler, kaynakça) aşağıdaki filtreler kullanılarak **Turnitin** adlı intihal programı aracılığı ile kontrol edilmiştir. Kontrol sonucunda aşağıdaki veriler elde edilmiştir:

Rapor Tarihi	Sayfa Sayısı	Karakter Sayısı	Savunma Tarihi	Benzerlik Oranı	Gönderim Numarası
06/08/2023	198	327927	03/07/2023	%15	2142106431

Uygulanan filtreler:

1. Kaynaklar hariç
2. Alıntılar dâhil
3. 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esaslarını inceledim ve çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan eder, gereğini saygılarımla arz ederim.

Ad Soyadı: Dilan TANRIVERDİ

Öğrenci No.: N20134646

Ana Bilim Dalı: Eğitim Bilimleri

Programı: Eğitim Programları ve Öğretim

Statüsü: Y.Lisans Doktora Bütünleşik Dr.

İmza

DANIŞMAN ONAYI

UYGUNDUR.

(Prof. Dr. Hünkar Korkmaz)

EK-D: Thesis/Dissertation Originality Report

06/08/2023

HACETTEPE UNIVERSITY
Graduate School of Educational Sciences
To The Department of Educational Sciences

Thesis Title: Determining The Food Literacy Concept In Primary School Science Official Curricula

The whole thesis that includes the *title page, introduction, main chapters, conclusions and bibliography section* is checked by using **Turnitin** plagiarism detection software take into the consideration requested filtering options. According to the originality report obtained data are as below.

Time Submitted	Page Count	Character Count	Date of Thesis Defense	Similarity Index	Submission ID
06/08/2023	198	327927	03/07/2023	%15	2142106431

Filtering options applied:

1. Bibliography excluded
2. Quotes included
3. Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Educational Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.

I respectfully submit this for approval.

Name Lastname: Dilan TANRIVERDİ

Student No.: N20134646

Department: Educational Sciences

Program: Curriculum and Instruction

Status: Masters Ph.D. Integrated Ph.D.

Signature

ADVISOR APPROVAL

APPROVED
(Prof. Dr. Hünkar Korkmaz)

EK-E: Yayınlama ve Fikrî Mülkiyet Hakları Beyanı

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin/raporumun tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinlerin yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan "**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**" kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü/ Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihinden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. ⁽¹⁾
- Enstitü/Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay ertelenmiştir. ⁽²⁾
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. ⁽³⁾

06 / 08 / 2023

Dilan TANRIVERDİ

"*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*"

- (1) Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.
- (2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullandığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internette paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç; imkânı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir*. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir

*Tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.

(Tezin sonunda eklerden sonra yer alan ve sayfa numarası içermeyen boş bir sayfa olmalıdır. Lütfen bu yazıyı silerek sayfayı boş bırakınız.)

