

# GÜNCEL TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Cilt: 1 Sayı: 1 Bahar 2017

dergipark.gov.tr/guntad

KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR  
TURİZM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ:

GÖBEKLİTEPE ÖREN YERİ

Öğr. Gör. EBRU KARAPINAR

Arş. Gör. MAHMUT BARAKAZI

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ'NDE SAMSUN

ANLATIMLARI

Arş. Gör. YAŞAR GÜLTEKİN

Arş. Gör. YAĞMUR YİĞİT

GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİ VE  
GELİŞTİRİLMESİ KAPSAMINDA AFYONKARAHİSAR  
İLİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

MERVE GÜLEN

OTELLERDE UYGULAMA EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN  
UYGULAMA SONRASI GÖRÜŞLERİ: AFYON KOCATEPE

ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

Doç. Dr. HASAN HÜSEYİN SOYBALI

Öğr. Gör. FARUK GÖKÇE

GÜLÇİN ÖZER

Öğr. Gör. YUSUF GÖKÇE

TURHAN CEMAL KORKUT

SU ALTI DALIŞ TURİZMİNİN MEVCUT DURUMU,  
SORUNLARI VE GELİŞTİRİLMESİNE YÖNELİK ÖNERİLER:

KAŞ ÖRNEĞİ

Öğr. Gör. NİHAN YARMACI

Öğr. Gör. MELİKE Ç. KELEŞ

BİLGE ERGİL

dergisi

# GÜNCEL TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Ulusal Hakemli Dergi



Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar: 1-87, 2017



## Dergi Hakkında

Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, kendisini konumlandırırken turizm alanındaki dergilerin kendi politikaları çerçevesinde daha özel alanlara yönelmesini temel almaktadır. Bu noktadan hareketle Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi turizm alanındaki uygulamalı ve kurumsal çalışmalar içerisinde güncellik kavramını ön plana çıkaran bir yayın politikası izlemektedir. Bu özelliği ile turizm alanındaki dergiler arasında bir ihtisaslaşma yönelimini de başlatma gayretinde olmayı hedeflemektedir. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, turizm alanındaki eğilimler ve yeni gelişmelere odaklanan ve disiplinler arası özelliği itibarıyla diğer alanlardaki gelişmelerin turizm alanına yönelik güncel ve gelecek etkilerini tartışan çalışmalara öncelik vermeyi hedeflemektedir. Bu itibarla Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi turizm ve turizmdeki güncel gelişmeler kavramına odaklanmakta ve özellikle turizm alanına yeni bir anlayış ve feraset getiren çalışmaları yayınlayarak turizm çalışmalarında yeni yaklaşım, kavram, yapı ve araştırmaların yayılmasını hedeflemektedir. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi editörleri, ifade özgürlüğünü savunan, yayınlanan makalelerin niteliğinden emin olmak için ilgili süreçleri eksiksiz işleten, akademik etik standartlara gölge düşürmeyen, yazar, okuyucu, hakem ve editöryal kurul üyelerinin görüşlerini dikkate alan ve Yayın Etik Komitesi (COPE) tarafından getirilen diğer önerileri de benimseyen bir yaklaşım içinde olmayı taahhüt etmektedirler. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi hakemleri, yazarın disiplinler arası eğilimlerine, yeni yöntem denemelerine ve güncel konulara tartışma zemini oluşturma gayretlerine saygı gösterir, çalışmaya sadece kendi penceresinden bakmakla yerine, yazarın görüş alanını genişletmeyi de amaçlar, çalışmanın sadece olumsuz yönlerini vurgulamaz bunun yanında araştırmacının güçlü yönlerini de belirtir, somut öneriler getirerek yazardan beklentisi net bir şekilde ortaya koyar, çalışmanın yönteminin doğru kullanılıp kullanılmadığını kontrol etme sorumluluğunu unutmaz, istatistiki yönden kendini yeterli görmediği durumlarda editöre bilgi verir.

## **EDİTÖR**

Dr. Yasin KELEŞ  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
yasin.keles@omu.edu.tr

## **YAYIN KURULU**

Doç. Dr. Elbeyi PELİT  
Afyon Kocatepe Üniversitesi, elbeyipelit@aku.edu.tr

Doç. Dr. Evren GÜÇER  
Gazi Üniversitesi, evrengucer@gazi.edu.tr

Doç. Dr. Gürel ÇETİN  
İstanbul Üniversitesi, gurelc@istanbul.edu.tr

Yrd. Doç. Dr. Murat BAYRAM  
Pamukkale Üniversitesi, mbayram@pau.edu.tr

Yrd. Doç. Dr. Yasin KELEŞ  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, yasin.keles@omu.edu.tr

## **HAKEM KURULU**

Dr. Azize HASSAN  
Gazi Üniversitesi, azize@gazi.edu.tr

Dr. Ahmet BAYTOK  
Afyon Kocatepe Üniversitesi, ahmetbaytok@aku.edu.tr

Dr. Elbeyi PELİT  
Afyon Kocatepe Üniversitesi, elbeyipelit@aku.edu.tr

Dr. Evren GÜÇER  
Gazi Üniversitesi, evrengucer@gazi.edu.tr

Dr. Gürel ÇETİN  
İstanbul Üniversitesi, gurelc@istanbul.edu.tr

Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI  
Afyon Kocatepe Üniversitesi, hsoyballi@aku.edu.tr

Dr. Oktay EMİR  
Anadolu Üniversitesi, oktayemir@anadolu.edu.tr

Dr. Engin TAŞKIN  
Pamukkale Üniversitesi, etaskin@pau.edu.tr

Dr. Hande MUTLU ÖZTÜRK  
Pamukkale Üniversitesi, mutluhande@gmail.com

Dr. İsmail ÇALIK  
Gümüşhane Üniversitesi, icalik@gumushane.com

Dr. Mehmet TUNCER  
Aksaray Üniversitesi, mehmettuncer@aksaray.edu.tr

Dr. Mikail KARA  
Çankırı Karatekin Üniversitesi, mkara@karatekin.edu.tr

Dr. Murat BAYRAM  
Pamukkale Üniversitesi, mbayram@pau.edu.tr

Dr. Onur GÖRKEM  
Pamukkale Üniversitesi, ogorkem@pau.edu.tr

Dr. Osman ÇULHA  
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, culhaosman@gmail.com

Dr. Ozan ÇATIR  
Uşak Üniversitesi, ozan.catir@usak.edu.tr

Dr. Özcan ZORLU  
Afyon Kocatepe Üniversitesi, ozcazorlu@aku.edu.tr

Dr. Şehnaz DEMİRKOL  
İstanbul Üniversitesi, sdemirkol@istanbul.edu.tr

Dr. Serap ALKAYA  
Pamukkale Üniversitesi, salkaya@pau.edu.tr

Dr. Uğur AKDU  
Gümüşhane Üniversitesi, akduugur@hotmail.com

Dr. Ümmühan BAYRAM  
Pamukkale Üniversitesi, ubayram@pau.edu.tr

Dr. Yalçın ARSLANTÜRK  
Gazi Üniversitesi, arslanturk@gazi.edu.tr

Dr. Zuhal ÇİLİNGİR  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, zuhal.cilingir@omu.edu.tr

**YAZI İŞLERİ SORUMLUSU**

Arş. Gör. Yaşar GÜLTEKİN, yasar.gultekin@omu.edu.tr  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi

## İÇİNDEKİLER

**KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM AÇISINDAN  
DEĞERLENDİRİLMESİ: GÖBEKLİTEPE ÖREN YERİ** **5-18**

Öğr. Gör. EBRU KARAPINAR  
Arş. Gör. MAHMUT BARAKAZI

**EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ'NDE SAMSUN ANLATIMLARI** **19-30**

Arş. Gör. YAŞAR GÜLTEKİN  
Arş. Gör. YAĞMUR YİĞİT

**GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİ VE GELİŞTİRİLMESİ KAPSAMINDA  
AFYONKARAHİSAR İLİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ** **31-42**

MERVE GÜLEN

**OTELLERDE UYGULAMA EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN UYGULAMA  
SONRASI GÖRÜŞLERİ: AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ** **43-65**

Doç. Dr. HASAN HÜSEYİN SOYBALI  
Öğr. Gör. FARUK GÖKÇE  
GÜLÇİN ÖZER  
Öğr. Gör. YUSUF GÖKÇE  
TURHAN CEMAL KORKUT

**SU ALTI DALIŞ TURİZMİNİN MEVCUT DURUMU, SORUNLARI VE  
GELİŞTİRİLMESİNE YÖNELİK ÖNERİLER: KAŞ ÖRNEĞİ** **66-87**

Öğr. Gör. NİHAN YARMACI  
Öğr. Gör. MELİKE Ç. KELEŞ  
BİLGE ERGİL

# KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: GÖBEKLİTEPE ÖREN YERİ



EVALUATION OF CULTURAL HERITAGE TOURISM AS A  
SUSTAINABLE TOURISM:  
GOBEKLİTEPE RUINS

Öğr. Gör. **EBRU KARAPINAR**  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
ebru.karapinar@omu.edu.tr

Arş. Gör. **MAHMUT BARAKAZI**  
Harran Üniversitesi  
mahmutbarakazi@hotmail.com

## ABSTRACT

As an advanced sector of tourism, has become an economic social and cultural phenomenon on the worldwide. The negative effects of mass tourism on the environment, which has caused increased of environmental awareness. Nowadays, as a result of human activities, the world's economic and environmental resources systems reveal which are in the process of extinction. Accordingly, the aim of this study that create a perspective on the evaluation of cultural heritage tourism in terms of sustainable tourism and Göbeklitepe ruin is known the first and the largest temple in history that its potential assessed by SWOT analysis.

Keywords:  
Sustainable  
Tourism, Cultural  
Heritage.

## ÖZ

Turizm gelişmiş bir sektör olarak dünya üzerinde önemli bir ekolojik, sosyal ve kültürel bir fenomen haline gelmiştir. Kitle turizminin çevre üzerinde yarattığı olumsuz etkiler çevresel farkındalığın artmasına neden olmaktadır. Günümüzde dünya kaynaklarının ve çevresel ekonomik sistemlerin gelişen teknoloji ve insan faaliyetleri sonucunda tükenme sürecine girdiği görülmektedir. Bu doğrultuda çalışmanın amacı, kültürel miras turizminin sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi üzerine bir bakış açısı oluşturmak ve Şanlıurfa'da bulunan ve tarihin bilinen ilk ve en büyük tapınağı olan Göbeklitepe ören yerinin potansiyelini SWOT analizi aracılığıyla değerlendirmektir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Turizm, Kültürel Miras

## **GİRİŞ**

20. yüzyılın sonlarına doğru alternatif turizm, kültürel miras ve sürdürülebilir gelişme önemle üzerinde durulan konular haline gelmiştir (Baytok vd., 2016, 389). Bununla birlikte kitle turizminden kaynaklanan olumsuzluklara karşı doğaya ve sürdürülebilir ilkelere göre geliştirilmesi öngörülen turizm çeşitleri ortaya çıkmıştır. Alternatif turizm insanların farklı toplumlar ile etkileşime girmesi sonucu kültürel, sosyal ve ekonomik tecrübeler edinmesi ve yeni turizm arayışlarına katkı sağlamasıdır (Verma ve Ensari, 2016:143). Alternatif turizm yalnız ekonomik unsurlardan oluşan bir yapıdan ibaret değildir (Prince,2016:1). Toplumlararası anlayışa katkı sağlama (Mostafanezhad, 2016:116), turizm modelleri geliştirerek pazarı genişletme (Martini vd., 2016:36), kitle turizminin meydana getirdiği sıradanlığı yeni motivasyon unsurları sağlayarak heyecana dönüştürme (Smith , 2016:13) ve gelişmemiş bölgelerde ise yeni turizm destinasyonları oluşturma gibi yönleriyle uygulandığı bölgenin modernleşmesini ve refah düzeyinde artışı sağlamaktadır. Alternatif turizmin yakından ilişkili olduğu bir diğer turizm türü ise kültürel miras turizmidir. Miras sözcüğü, evrensel değerlerin nesilden nesile aktarımı anlamına gelmektedir (TDK, 2016). Miras, kültürel çevrenin yanında doğayı da kapsayan geniş kapsamlı bir kavramdır. Bu doğrultuda miras; manzaralar, tarihi yerler, sit alanları ve çevresel yapılanmanın yanı sıra biyoçeşitlilik, birikimler, geçmişten günümüze gelen kültürel gelenekler, bilgiler ve yaşanmışlıkları kapsamaktadır. Bir toplumun geçmişten gelen değerlerini günümüze taşıyan miras, kültürel geleneğin bir parçası olarak görülmektedir (Nuryanti, 1996:249). Kültürel mirasın odak noktasını miras kalan tarihi eserler, binalar ve sanat eserleri oluşturmaktadır (Albayrak, 2012:61). Kültürel miraslar, iyi bir planlanma ve uygulama ile turizmin gelişimine ekonomik ve sosyal yönden önemli katkılar sağlayabilmektedir. Ayrıca miras kaynaklarının ekonomiye olan katkısı, sürdürülebilir turizmde gelişme elde edildiğinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda kültürel mirasın sürdürülebilirliği; çevreyi korumaya yönelik mevcut kaynakları kültürel, sosyal ve ekonomik çevre açısından geliştirebilmeyi ve korumayı amaçladığı için, gelecek nesillerinde bu kaynakları kullanabilmesini sağlayacak tedbirler alınmasını gerekli kılmaktadır.

1970'lerden itibaren çevrecilik görüşüyle birlikte sürdürülebilirlik anlayışı da yaygınlaşmıştır (Lui, 2003: 460). Nitekim, turizm açısından sürdürülebilirliğin öneminin anlaşılmaya başlaması ile gelişigüzel, sınırsız ve kontrolsüz yapılan tüketimin önüne geçilmeye yönelik çalışmalar hız kazanmıştır.Çünkü turizmin geleceğe yönelik devamlılığı sürdürülebilir bir turizm anlayışıyla mümkündür (Eser vd., 2010, s.28). Turizm; toprak, su, işgücü, enerji ve boş

alanların kullanım kapasitesi gibi kıt kaynakların, ağırlıklı olarak doğal ve yapılı alanlarda doğanın korunması veya bu alanların bilinçsiz bir şekilde kullanımının önlenmesi ile mücadele etmektedir (Tao ve Wall, 2009, s.90). Eğer turizm doğru bir şekilde yönetilemezse yerel halkın mekân duygusu ve yaşam alanıyla ilgili algısı zedelenir. Bu durum insanların kültürüne yabancılaşmasına ve kültür varlıklarından ve geleneklerinden uzaklaşmasına neden olur. Yerel topluma yarardan çok zarar getiren ve yozlaşmaya yol açan bu tür bir durum sürdürülebilirlik açısından olumsuzluklar meydana getirmektedir (Çekül, 2012, s.12).

Bu noktada çalışmanın temel amacı, kültürel mirasın sürdürülebilirliği kapsamında, en eski kent ve insanlık tarihinin başladığı yer olarak adlandırılan Göbeklitepe'nin bölgeye olan katkılarını SWOT analizi aracılığıyla ortaya koymaktır.

## **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM**

Dünya turizm sektörü, uzun yıllar boyunca kitlesel turizm üzerine kurulmuştur. Yerel yönetimler turizmi geliştirirken, kente miras kalan kentin coğrafyası ile birlikte turizm en hızlı gelişen sektörlerden biri olmuştur. Turizm sektörünü oluşturan kaynaklar yeterli düzeyde korunamadığı veya geliştirilemediği takdirde diğer destinasyonlarla rekabet edebilmesi ve yerini koruyabilmesi olanaksızlaşmaktadır. Çünkü artan tüketim eğilimleri beraberinde çevresel problemler yaratmaktadır. Zira, dünya kaynakları sınırlıdır. Bu kaynakların bilinçli ve kontrollü kullanımı gelecek nesillerinde faydalanması açısından son derece önemlidir. Bu bağlamda sürdürülebilirlik, kitle turizminin yaratacağı olumsuz etkileri azaltmak için çevreye karşı daha fazla sorumluluk üstlenmekte ve bunun içinde bir takım prensiplerle entegre olmaktadır (Budeanu, 2005,s.89).

Bir kavram olarak ele alındığında sürdürülebilirlik; ekonomik kalkınma, sosyal kalkınma ve çevrenin korunması temalarını içerisinde barındırır (Kuşat, 2012:228). 1990'ların başlarından itibaren, turizm işletmeleri sürdürülebilir gelişime bağlılık gösterebilmek için verdikleri hizmetlerin çoğunluğunu bu sürece uygun bir şekilde gönüllük esasıyla vermiştir (Kirk, 1998). Bugüne kadar gerçekleştirilen eylemlerin çoğu sürdürülebilirliğin çevresel boyutuna odaklanmıştır. Bu doğrultuda; en iyi çevresel uygulamalar, eko-etiketler, çevre yönetim sistemleri ve çevre performans göstergeleri turizm endüstrisi tarafından en çok uygulanan kurallar ve politikalar. (Ayuso, 2006, 208).

**Kültürel Miras  
Turizminin  
Sürdürülebilir  
Turizm Açısından  
Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören  
Yeri**



Turizm ülkelerin ekonomisi ve bireylerin gelir düzeyleri üzerinde son derece önemli bir etkiye sahiptir. Süreklilik ise bu söz konusu hususların temel prensibi olarak görülmektedir. Sürdürülebilir kalkınma ve onun bir türevidir olarak kabul edilen sürdürülebilir turizm, çekicilik olarak öngörülmekte ve yaygın olarak uluslararası kuruluşlar ve hükümet tarafından uygulanmakta ve mevzuatta da yer almaktadır. Ancak uygulamada yaşanan zorluklar ve gerekli hassasiyetin sağlanamamasından ötürü bir kavram olarak eleştirilmektedir (Wall, 2002, s.90).

Kitle turizmi ve sürdürülebilir turizm birbirlerine zıt kavramlardır (Juarez, vvd. 2). Sürdürülebilirlik, kitlesel turizmin olumsuz çevresel ve sosyal etkilerine bir tepkidir. (Clarke, 1997, s.225). Sürdürülebilirlik, çevreyi korumaya yönelik mevcut kaynakları (kültürel, sosyal ve ekonomik çevre vb.) geliştirmeyi ve korumayı amaçladığı için gelecek nesillerinde bu kaynakları kullanabilmesini sağlayacak tedbirler alınmasını sağlamaktadır. Çevresel açıdan sürdürülebilirlik, doğal alanlarda bulunmaktan zevk alma ve ona değer verme (geçmişe ve geleceğe eşlik eden kültürel özellikler), onu korumaya teşvik etme, düşük ziyaretçi etkisi, ve yerel halkın aktif bir şekilde sosyo-ekonomik katılımının sağlayacağı fayda ile sağlanmaktadır (World Conservation Union, 1996). Sürdürülebilir turizm, doğanın korunmasına karşı verilmiş bir taahhüt ve yerel halk ile bütünleşmiş bir sosyal sorumluluk anlayışını benimsemektedir. Sorumlu turizm, yumuşak turizm, asgari etkili turizm, alternatif turizm olarak da adlandırılan sürdürülebilir turizm, gelecekteki fırsatları koruyup geliştirmeyi gözeterek, bugünkü turistlerin ve ev sahipliği yapan bölgelerin ihtiyaçlarını karşılama ilkesini benimsemektedir (Yavuz, 2015, s.75).

Sürdürülebilir kalkınma doğal, sosyal ve kültürel çevrenin yanı sıra turist davranışları, turizm iş çevresi ve alt yapısı ile uyumlu bir turizm anlayışına odaklanmalıdır. Bu nedenle, sürdürülebilir turizm süreci; strateji ve hedef belirleme, entegrasyon planlama, süreç geliştirme ve uygulama, izleme ve geri bildirim gibi tüm eylem zincirlerine uygulanmaktadır (Cherplan, 2013:51).

Son yıllarda turist profilinde değişimler yaşanmaktadır. Artık gezginler herkesin gittiği diğer bir ifadeyle yoğun bir şekilde talep ettiği turistik yerlerden ziyade doğal ve bozulmamış alanlara seyahat etme eğilimindedir. Yani çoğu turist çokça kez deneyim ettiği ya da aşına olduğu turizm çevrelerine gitmekten kaçınmakta ve yerel kültürün hakim olduğu doğal zenginlikleri ve çeşitlilikleri deneyim etmeyi istemektedir. Turizmin sürdürülebilir olabilmesine imkan veren değerlerin bilinmesi ve korunması,

geliştirilmesi ve çekiciliklerinin gelecekte de devam ettirilmesinin sağlanması önemlidir. Bu manada sürdürülebilir turizm, sektörün bileşenleri olan ve sektörü besleyen doğal çevre ve insan kaynaklarını olumsuz yönde etkilemeden, turizm kapasitesinin ve turizmle ilgili ürünlerin kalitesinin arttırılması olarak ifade edilebilir (Cronin, 1990:13).

1980’li yıllardan itibaren sürdürülebilir kalkınmanın insanoğlunun geleceği üzerinde ne denli öneme sahip olduğu daha iyi anlaşılmaya başlanmış ve başta hükümetler olmak üzere özel kurum ve kuruluşlar, sivil toplum örgütleri ve kişiler, kültürel, tarihi ve doğal varlıkların korunması, geliştirilmesi için birtakım politikalar ortaya koymaya başlamışlardır (Kahraman ve Türkay, 2014, s.95).

Sürdürülebilir kalkınmanın kimi zaman ekonomi ve çevre arasında bir gerginlik olarak yansıdığı görülmektedir. Bu durumun oluşturduğu ikilem Brundtland Raporu’nda vurgulanmaktadır (Wall , 2002, s.89). Brundtland Raporuna göre sürdürülebilir gelişme (Çevre ve kalkınma Komisyonu, 1987, Akt. Kozak, 2014, s.20); “Günümüzün gereksinimini karşılarken; mevcut kaynakları, gelecek nesillerin kendi gereksinimini karşılamaını engellemeden, tüketilmeden kullanılmasını sağlamaktır”. Diğer bir ifadeyle; sürdürülebilir kalkınma bir süreç olarak değerlendirildiğinde gelecek nesillerin ihtiyaçlarını tehlikeye atmadan bugünün ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bu doğrultuda, sürdürülebilirlik üç bileşenden oluşmaktadır. (I)ekolojik,(II) sosyo-kültürel ve (III)ekonomik. Buna ek olarak, sürdürülebilirliğin üç temel prensibi bulunmaktadır. (I) gelecek, (II) eşitlik ve (III) bütünsellik (Akt. Saarinen, 2006: 1123).

Kaynakların “dengeli” ve “akıllı” bir şekilde kullanımı olarak ifade edilen sürdürülebilirlik kavramı, bireyler, paydaşlar ve sosyal gruplar tarafından birbirinden farklı bir biçimde tanımlanmakta, yorumlanmakta ve uygulanmaktadır. Bu bağlamda, sürdürülebilirlik kavramının dört temel prensip içerdiği belirtilmektedir. Bu prensipler; (1) bütüncül planlama ve strateji oluşturmaya yönelik fikir verme (2) temel ekolojik süreçleri korumanın önemi (3) doğal ve kültürel mirasın ve biyoçeşitliliğin korunma ihtiyacı (4) gelecek nesiller için uzun vadede sürdürülebilirliğin ve verimliliğin sağlanmasıdır (Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987; Akt. Lu ve Nepal, 2009, s.5-6).

**Kültürel Miras  
Turizminin  
Sürdürülebilir  
Turizm Açısından  
Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören  
Yeri**

## **KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ**

Küreselleşmenin bir sonucu olarak insan ihtiyaçları çeşitlenmiş ve yeni arayışlar hız kazanmıştır. Bunun sonucunda turizm faaliyetlerine verilen önem giderek artmaya başlamış ve turizm dikkat çeken sektörlerden biri olmuştur (Claveria vd., 2015:117). Bu gelişmeler turizm üzerine yapılan araştırmaların yoğunlaşmasına sebep olmuştur (Michailidou vd., 2016:58; Lee ve Bai, 2016:164). Turizme katılan birey veya grupların klasik turizm olarak bilinen güneş, kum ve deniz (3S) turizminin yanı sıra alternatif turizm türlerine de talep gösterdiği görülmektedir (Barakazi ve Karapınar, 2015:609). Bu türlerin başında gelenlerden biri kültür miras turizmidir (KMT). Kültür turizminin ön plana çıkması ile birlikte kültürel sembollere daha fazla yer verilmesi kültürel miras turizminin değer kazanmasına sebep olmuştur (Öter ve Özdoğan, 2005:12).

**Ebru Karapınar ve  
Mahmut Barakazi,  
1 (1) 2017**

- 10

Kültürel miras turizmi, tarihi mimari eserler, sanatsal açıdan önemli anıtlar ve arkeolojik yapılar ile kısıtlı kültürel miras ve koruma anlayışının yanı sıra modern zamanda yapılan yapıların sosyal toplum tarafından kabul görmesi sonucu oluşan tüm soyut ve somut varlıkların toplamıdır (Aksoy ve Ünsal, 2012:3). Bir diğer tanıma göre KMT, geçmişteki toplumların ekonomik, sosyal ve politik yönlerini bize tarihi öğretilerle yansıtan kültürel değerleri olarak ifade edilmektedir (Khakzad, 2015:111). Tanımlamalardan yola çıkarak kültürel miras turizminin geçmişi değerlere sahip olduğunu ve bugünü kapsadığını söylemek mümkündür. KMT, potansiyelinin bulunduğu turistik destinasyonlara güçlü ekonomik katkılar sağlamaktadır. Bölgenin sosyal yaşamına da geliştirici yönleriyle yarar sağladığı gözlemlenmektedir (Barrere, 2015:1). Katılımcılar açısından bakıldığında ise turistlerin farklı kültürlerle sahip olan toplumların kültürel miras ve varlıklarını tanıma arzuları, kültür turizminin gelişmesinde rol oynamaktadır (Emir ve Avan, 2010:204). Ayrıca ziyaretçilerin bu alanları tanıması, kabullenmesi ve gelecek kuşaklara aktarma niyetlerinin oluşması sürdürülebilir turizm açısından fayda sağlayacaktır (Somuncu ve Yiğit, 2009:386).

Tarihsel gelişim sürecinde kültürel miras genellikle insan ile ilişkilendirilmiştir. İnsanların benliklerine ait kültürel objeleri yansıtmaları, inançlarına uygun olarak yapılar inşa etmesi, sanatsal yönlerini ortaya çıkarması ve geleneklerini devam ettirme arzuları sonucu ritüeller oluşmuştur (Harkin, 1995:652). Bu ritüeller, insan yaşamındaki tarihi kesintileri kültürel miras aracılığıyla günümüzde yaşatmaktadır. Bu miras zaman ve mekân içerisinde şekillenerek sürdürülmektedir (Kurtar ve Somuncu, 2013:36).

Kültürel ve doğal mirasın korunması ilişkin yapılan çabalar gerçek anlamda 21. Yüzyılın başlarında oluşmuştur. Gelişmiş devletler ve toplumlar kültürel mirasın bulunması, korunması ve değerinin ortaya konulması amacıyla pek çok çalışma başlatmıştır. Özellikle Avrupa Konseyi, Avrupa Birliği ve uluslar arası çeşitli organların bu konu hakkında yoğunlaşmıştır. Uluslararası standartlaştırmanın yanı sıra doğal ve kültürel çevrenin (mirasın) korunması artık insan hakları (dayanışma hakları, çevre hakkı, vb) gibi önemli hususlar arasında değerlendirilmektedir (Özdemir, 2005:20).

Dünya genelinde kültürel miras araştırmalarını en genel anlamıyla UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) gerçekleştirmektedir. Bu örgütün 1972 yılında kabul ettiği Dünya Doğal ve Kültürel Mirasın Korunmasına Dair Sözleşmeye bağlı olarak oluşturulan Dünya Kültürel ve Doğal Miras Listesinde 2015 yılı verilerine göre Dünya genelinde 1031 kültürel miras alanı yer almaktadır. Bunlardan 802'si kültürel, 197'si doğal ve 32'si karma (doğal ve kültürel) miraslardır. Türkiye'nin bu listede 13'ü kültürel, 2'si karma olmak üzere 15 mirası bulunmaktadır. Dünya Miras Komitesi tarafından UNESCO Dünya Miras listesine alınan bu mirasların yanı sıra bir de bu listeye önerilmesi öngörülen ancak henüz adaylık süreçleri tamamlanmayan miraslardan oluşan Geçici Liste bulunmaktadır. Geçici Liste Üye Devletler için ulusal bir envanter niteliğinde olup, ana listeye başvurulacak olan alanlar bu listeden seçilerek belirlenmektedir. UNESCO'nun Dünya Mirası Geçici Listesi'nde 175 Taraf Devletin 1634 mirası yer almaktadır (UNESCO, 2015).

### **GÖBEKLİTEPE ÖREN YERİ**

Türkiye'nin önemli bir turizm potansiyeli olarak ön plana çıkan Göbeklitepe ören yeri, insanlığın tapınak olarak kullandığı ilk yapılardan birisi olması nedeniyle dikkat çekmektedir. Mann (2011) yapmış çalışmada Göbeklitepe Ören yerini inancın doğumu olarak tanımlamaktadır. Bunu yanı sıra Göbeklitepe'de inanç, insanlık henüz çanak ve çömleği keşfetmemişken ortaya çıkmıştır (Baldacchini, 2013:2). Neolitik Çağın MÖ yaklaşık 7000'lere kadar devam eden beş bin yıllık ilk evresinde yer alan Göbeklitepe kültürel miras turizmi açısından ilgi çekmektedir (Özdöl, 2011:175). Bu bakımdan Göbeklitepe'nin yerli ve yabancı araştırmacıların çalışmalarına konu olduğunu söylemek mümkündür.

Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın 15 km kuzeyinde bulunan insanlığın ilk kutsal tapınağı, bir alışkanlığın ürünü olarak değil tam aksine bir inanç sisteminin

**Kültürel Miras  
Turizminin  
Sürdürülebilir  
Turizm Açısından  
Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören  
Yeri**

başlangıcı olarak insanlar tarafından inşa edilmiştir (Schmidt, 2010:240). Göbeklitepe'nin keşfinden önce Malta'da bulunan Megalitik Tapınaklar, insanlığın ilk tapınağı kabul edilmekteydi (Pearson, 2013:73). Ancak Göbeklitepe'nin bu yapıdan 5000 yıl daha eski olduğu arkeolojik kazılarda ortaya çıkmıştır. Ayrıca Göbeklitepe, Mısır Piramitleri ve Asılı taşlardan 7000 yıl kadar daha eskidir (Curry, 2008:3).

Tarihi ve sosyolojik anlam bakımından Göbeklitepe'nin eşsiz bir değere sahip olduğu görülmektedir. Bu ören yerinin sadece bölge turizmine katkı sağlamasının yanı sıra çevresel alt ve üst yapıya, şehir imajına, ulaşım ağlarının gelişmesine ve turistik diğer destinasyonların daha fazla tanıtılmasına imkan sağlamaktadır. Göbeklitepe'nin kutsal bir anıt olarak kullanılması nedeniyle inanç turizm potansiyeli de bulunmaktadır. Bölge turizminde öne çıkan Hz. İbrahim Makamı ve Balıklıgöl Çevresi, Eyüp Peygamberin Makamı, Harran Kümbet Evleri ve Kalesi, Halfeti. Şuayb Antik Şehri, Bazda Mağaraları, Soğmatar Antik Şehri ve Halfeti'nin Rum Kalesi bunlardan bazılarıdır (URFA KÜLTÜR, 2016). Buradan hareketle Göbeklitepe'nin birçok turizm unsurunu harekete geçirdiğini söylemek mümkündür.

Ebru Karapınar ve  
Mahmut Barakazı,  
1 (1) 2017

- 12

### **ARAŞTIRMANIN AMACI VE YÖNTEMİ**

Dünyanın en eski tapınaklarından biri olarak kabul edilen(M.Ö. 10000) ve araştırmacıların titizlikle üzerinde durdukları en değerli kültürel miraslarımızdan biri Göbeklitepe'dir (PotbellyHill). Göbeklitepe, geçmişinin uzun yıllara dayanması, inanç merkezi olarak insanlık tarafından uzun süre kullanılması gibi birçok nedenlerden dolayı alternatif turizm ve sürdürülebilir turizm açısından önem taşımaktadır. Göbeklitepe'nin Şanlıurfa ilindeki keşfinden sonra, bölge turizm adına önemli bir kültürel miras kaynağı olduğunu kanıtlamıştır. Bu doğrultuda çalışmada, Göbelitepe kültür mirasını sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.. Böylelikle bölge turizmin öneminin daha da anlaşılacağı ve bu durumun bölgeye hem ekonomik hem de sosyal açıdan faydalar sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak nitel veri toplama yöntemlerinden yapılandırılmamış gözlem türü kullanılmıştır. Bu yöntem, sosyal bilimlerde en çok kullanılan yöntemlerden biridir. Bununla birlikte, bu yöntemde çalışmanın konusu ve sorunla ilgili birey ve objeler bir zaman kesiti içerisinde araştırmacının gözlemi altında incelenmektedir (Aziz, 2008:77). Gözlem,

genellikle davranışların gerçekleştiği mekânda yapılır ve “katılımlı gözlem” olarak adlandırılan yöntemle gerçekleştirilir (Yıldırım ve Şimşek 2003: 125)

Bu gözlemden elde edilen verilerin ışığında kültürel mirasın sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi için SWOT analizi yapılmıştır. Gerçekleştirilen gözlemler 2016 yılı içerisinde Göbeklitepe ören yerinde, araştırmacılarından biri tarafından, yaklaşık üç ay süren bir gözlem neticesinde gerçekleştirilmiştir. Bu süreç içerisinde araştırmacı tarafından problemler doğrultusunda bölgenin ve ziyaretçilerin davranış ve söylemlerine dayalı notlar alınmıştır. SWOT analizinde zayıf yönler ve tehditler ile olumsuz etkenler belirlenirken fırsatlar ve güçlü yönler ile de olumlu yaklaşımlar ortaya konulmaktadır. SWOT analizi ile elde edilecek verilerle kültürel mirasın sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi, doğal mirasın daha iyi tanıtılması, pazarlanması ve eksikliklerinin belirlenerek çözüm üretici yaklaşımlarla yapılması gerekenler belirlenecektir.

## BULGULAR VE SONUÇ

Kültürel miras, medeniyetlerin yaşam tarzını yansıtarak geçtiği dönem hakkında bilgiler aktaran eşsiz ve paha biçilemez varlıklardır. Ulusların bu gibi değerlere sahip çıkması, koruması, yaşatması ve restore etmesi gerekmektedir. Bu kapsamda kültürel mirasa sahip çıkılmasının yanı sıra geliştirilerek süreklilik kazanması gerekmektedir. Bu nedenlerden dolayı kültürel miras konusu sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilmesi ve üzerinde yoğun çalışılması gereken bir konudur.

Araştırmanın evrenini binlerce yıllık tarihi olan ve gün yüzüne çıkarak bilim dünyasında ki gerçekleri değiştiren Göbeklitepe ören yeri oluşturmaktadır. Bu ören yeri, insanlık tarihinde ilk dini ibadetin yapıldığına dair varlıklar barındırmaktadır. Göbeklitepe sadece ulusal turizm açısından değil aynı zamanda uluslar arası turizm açısından da çok önemli bir yer oluşturmaktadır. Bu nedenle Göbeklitepe ören yerinin güçlü yönlerinin belirlenerek desteklenmesi, fırsatlarının geliştirilerek fayda sağlanması amaçlanmalıdır. Diğer taraftan bu ören yerini tehdit eden koşullar hızlı ve ivedilikle ortadan kaldırılmalıdır. Zayıf yönleri ise belirlenerek etkin bir şekilde çözüme kavuşturulması gerekmektedir. Kültürel mirasın bu analiz sonucunda daha çekici hale getirileceği ve turistlerin algılamalarında meydana gelecek herhangi bir olumsuzluğa karşı tedbir sağlayacağına inanılmaktadır. Göbeklitepe ören yerinin sürdürülebilir turizm kapsamındaki SWOT analizi şu şekilde gerçekleştirilmiştir;

Kültürel Miras  
Turizminin  
Sürdürülebilir  
Turizm Açısından  
Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören  
Yeri

**Kültürel Miras Turizminin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören Yeri**

<i>Güçlü Yönleri</i>	<i>Fırsatlar</i>
Coğrafi konumu ve merkeze yakınlık Doğal mirasa sahip olması Eşsiz olması ve ikame olanağının olmaması Bölge turizminde farkındalık oluşturması Kültür turizmi ile ilgilenen turistler için özel bir yeri olması İnanç turizmi açısından önemli unsurlar barındırması Zengin kültürel mirasa sahip olması Müze kart kullanılması ve anlaşmalı kuruluşlara verilen ücretsiz giriş hakları	Gelişen dünya turizmi Ulaşım konusundaki gelişmeler Bölge halkının ziyaretçilere yönelik olumlu tavırları Döviz getirisinin hem bölgesel hem de ulusal bazda katkı sağlaması Bölge imajına olumlu yönde etkilemesi Bölgenin diğer turistik ürünlerinde farkındalık sağlaması
<i>Zayıf Yönleri</i>	<i>Tehditler</i>
Tanınımın yetersiz kalması Pazarlama olanaklarının etkin yapılamaması Alt ve üst yapının beklenen düzeye ulaşamaması Ören yerine gidilmesi için gereken ulaşım ağının tam olarak sağlanamaması Çevre ve peyzaj düzenlemelerini yetersiz kalması Çekicilik oluşturacak diğer turistik unsurların(müzik, eğlence mekanları ve rekreasyon alanları) yetersizliği Pazarlama ve tanıtıma ayrılan bütçenin gereken seviyeyi yakalayamaması Müze kart dışındaki giriş ücretlerinin yüksek algılanması Kültürel miras yönetiminde ki aksaklıklar	Turizm taşıma kapasitesini aşması Kültürel miras öğelerinin bilinçsizce tahrip edilmesi Turistik kar amaçların ön plana çıkması Yerel halkın bölgeye gelen turistlere karşı duyacağı hoşnutsuzluk Turistleri bölge ve turistik ürün hakkında yanlış bilgilendirme Bölgede yaşanan güvenlik problemleri Bölge hakkında algılanan yanlış imaj Kamu ve sivil toplum kuruluşlarının anlaşmazlıklar yaşaması Stratejik planlamaların eksik veya düzenli yapılamaması Tanıtıcı ve pazarlayıcı faaliyetlerin noksanlık içermesi

Ebru Karapınar ve  
Mahmut Barakazı,  
1 (1) 2017

• 14

Anadolu coğrafyasında bulunan birçok kültürel miras değerlerinin henüz net olarak bilinmediği düşünülmektedir. Zengin tarihi ve uzun geçmişiyle pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış Mezopotamya'nın içerisinde barındırdığı kültürel miras eşsiz güzelliklere sahiptir. Dünya kültürel miras listesinde yer alan Adıyaman Nemrut, Diyarbakır Sur ve Hevsel Bahçelerinin yanı sıra İnsanlığın ilk arkeolojik tapınağının Şanlıurfa'da keşfedilmesi bu bölgenin turistik açıdan dikkat çekmesine neden olmuştur. Ancak yapılan gözlemler sonucunda göze çarpan ciddi eksiklikler olduğu saptanmıştır. Başta alt ve üst yapı olanaklarının yetersizliği, turizm bilincinin tam olarak kazanılmaması ve Göbeklitepe ören yerinin tanıtımında istenilen düzeyde olmaması gibi nedenleri sıralamak mümkündür.

Göbeklitepe ören yerinin geleceği için ciddi çalışmalar yapılması gerekmektedir. Öncelikle stratejik bir master planı oluşturulmalı ve konu

üzerine kamu ve sivil toplum kuruluşlarının düşünceleri alınmalıdır. Stratejik planlamaların sürdürülebilir turizm kapsamında standart ve kalite oluşturması nedeniyle kültürel miras alanlarında sıkça kullanıldığı Kalamarova vd. (2015) tarafından ortaya konulmaktadır. Çevre düzenlemeleri ivedilikle hazırlanarak ulaşım konusundaki aksaklıklar giderilmelidir. Bununla birlikte bölgesel ve ulusal basında daha fazla tanıtım yapılarak Göbeklitepe turistik ürün olarak daha cazip hale getirilmelidir. Bu konuyla ilgili Khlaikaew (2015), kültürel miras özelliği taşıyan turistik ürünlerin bölgeyi daha etkin şekilde tanıttığını ve çekicilik açısından avantaj sağladığını belirtmektedir.

Göbeklitepe'nin zayıf yönlerinden biri kültürel miras yönetimidir. Avrupa Konseyi ve birçok uluslar arası kuruluş tarafından kültürel miras yönetimi titizlikle incelenmekte ve konuyla ilgili araştırmalar hem arkeolojik sit alanları hem de turistik doğal mirası koruma kapsamında hukuk kuralları boyutunda devam etmektedir (Agapiou, 2015:673). Türkiye ise kültürel miras yönetimi üzerine yapılan çalışmaların istenilen düzeyde olmadığı ve hukuki açıdan tam olarak tanımlanmadığı düşünülmektedir.

Kültürel miras olarak değer taşıyan turistik ürünlere karşı daha hassas yaklaşılmalı ve yerel halkın bu kapsamda bilinçlendirilmesi gerekmektedir (Suarez vd., 2016). .Kültürel mirasın bir kimlik kazanması oldukça önemli bir husustur. Çünkü bu kimlik sayesinde kültürel mirasın çekicilik boyutu artmaktadır (Chen vd., 2016). Bu doğrultuda Göbeklitepe ören yerinin de bir kimliğe bürünmesi ve cazip noktalarının etkili bir şekilde sunulması gerekmektedir.

Göbeklitepe'nin merkezi konumda yer alarak ulaşımında kolaylık sağlaması, zengin tarihi yapısıyla çekicilik barındırması, eşsiz olması nedeniyle ikame olanağının olmaması ve sahip olduğu yüksek olumlu imajla bölge turizmine katkı sağlaması güçlü ve fırsat yönlerinden bazılarıdır. Ott vd. (2015) tarafından yapılan bir araştırmada bu söz konusu bileşenlerin bir araya gelerek oluşturduğu turistik yapının en yüksek faydayı sağlayacağı belirtilmektedir.

Son yıllarda ilgili yazında bu konu üzerine yapılan bilimsel araştırmalarda artış gözlenmektedir. Konuyla ilgili araştırmaların fazlaşması hem literatür hem de turistik farkındalık açısından da fayda sağlayacaktır. Son olarak, yapılan bu çalışma ile kültürel mirasın sürdürülebilir turizm kapsamında geliştirilmesi ve daha sonra yapılacak olan çalışmalar için fikir oluşturması söylenebilir.

**Kültürel Miras  
Turizminin  
Sürdürülebilir  
Turizm Açısından  
Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören  
Yeri**



**Kültürel Miras Turizminin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören Yeri**

**KAYNAKÇA**

Agapiou, A., Alexakis, D. D., Lysandrou, V., Sarris, A., Cuca, B., Themistocleous, K., & Hadjimitsis, D. G. (2015). Impact of urban sprawl to cultural heritage monuments: The case study of Paphos area in Cyprus. *Journal of Cultural Heritage*, 16(5), 671-680.

Aziz, A. (2008). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri Nobel Yayın 4. Basım.

Baldacchini, G. (2013). Religions, Christianity and Shroud. *Collegamento pro Sindone*. February, 1-3.

Barakazı, M. (2015). Kültür Turizm Potansiyelinin Seyahat Acenteleri Bakış Açısından Değerlendirilmesi: Gaziantep İlinde Bir Araştırma. *Journal Of International Social Research*, 8(40).

Barrère, C. (2015). Cultural heritages: From official to informal. *City, Culture and Society*. 1-8.

Chen, C. C., Lai, Y. H. R., Petrick, J. F. ve Lin, Y. H. (2016). Tourism between divided nations: An examination of stereotyping on destination image. *Tourism Management*, 55, 25-36.

Cherplan (2013). Enhancement of Cultural Heritage Through Environmental Planning and Management. *Sustainable Tourism As Driving Force For Cultural Heritage Sites Development Planning, Managing and Monitoring Cultural Heritage Sites in South East Europe*

Claveria, O., Monte, E., ve Torra, S. (2015). Common trends in international tourism demand: Are they useful to improve tourism predictions? *Tourism Management Perspectives*, 16, 116-122.

Curry, A. (2008). Göbekli Tepe: The World's First Temple?. *Smithsonian Magazine*, 3, 1-4.

Emir, O. ve Avan, A. (2010). Yabancı Turistlerin Satın Alma Karar Sürecinde Kültürel Varlıkların Etkisi: Konya Örneği, The Effect of Cultural Assets on Purchase Decision Making Process of The Foreign Tourists: The Case of Konya. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (24), 203.

Eser, S., Dalgın, T., ve Çeken, H. (2010). Sürdürülebilir Kültür Turizmi: Efes Örneği. *Aegean Geographical Journal*, 19(2), 27-34.

Kalamarova, M., Loucanova, E., Parobek, J., ve Supin, M. (2015). The Support of the Cultural Heritage Utilization in Historical Town Reserves. *Procedia Economics and Finance*, 26, 914-919.

Khakzad, S., Pieters, M., ve Van Balen, K. (2015). Coastal cultural heritage: A resource to be included in integrated coastal zone management. *Ocean & Coastal Management*, 118, 110-128.

Kurtar, C., & Somuncu, M. (2013). Kentsel Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülebilirliği: Ankara Hamamönü Örneği. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 35-47.

Özdemir, M. Z. D. (2005). Türkiye'de Kültürel Mirasın Korunmasına Kısa Bir Bakış. *Planlama*, 31, 20-25.

Pearson, M. P. (2013). Researching stonehenge: theories past and present. *Archaeology International*, 16.

**Ebru Karapınar ve  
Mahmut Barakazı,  
1 (1) 2017**

• 16

- Schmidt, K. (2010). Göbekli Tepe–the Stone Age Sanctuaries. New results of ongoing excavations with a special focus on sculptures and high reliefs. *Documenta Praehistorica*, 37, 239-256.
- Somuncu, M. ve Yiğit, T. (2009). Göreme Milli Parkı Ve Kapadokya Kayalık Sitleri Dünya Mirası Alanı'ndaki Turizmin Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi. Ankara: V. Ulusal Coğrafya Sempozyumu.
- Suárez, R., Alonso, A., & Sendra, J. J. (2016). Archaeoacoustics of intangible cultural heritage: The sound of the Maior Ecclesia of Cluny. *Journal of Cultural Heritage*.
- UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (2015). <http://whc.unesco.org/en/list/>
- URFA KÜLTÜR, Şanlıurfa Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü (2016). <http://www.urfakultur.gov.tr/TR,65534/urfanin-kalbinden-gunesin-batisina-gezi.html>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2003). Sosyal Bilimlerde Araştırma Teknikleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Khlaikaew, K. (2015). The Cultural Tourism Management Under Context of World Heritage Sites: Stakeholders' Opinions between Luang Prabang Communities, Laos and Muang-kao Communities, Sukhothai, Thailand. *Procedia Economics and Finance*, 23, 1286-1295.
- Ott, M., Dagnino, F. M., ve Pozzi, F. (2015). Intangible cultural heritage: Towards collaborative planning of educational interventions. *Computers in Human Behavior*, 51, 1314-1319.
- Prince, S. (2016). A review of "The Politics and Power of Tourism in Palestine" edited by Rami K. Isaac, C. Michael Hall and Freya Higgins-Desbiolles, London and New York, Routledge, 2016, 266 pp., £ 85.00 (hardback), ISBN: 978-1-1388-2470-6. *Tourism Geographies*, 1-3.
- Michailidou, A. V., Vlachokostas, C., & Moussiopoulos, N. (2016). Interactions between climate change and the tourism sector: Multiple-criteria decision analysis to assess mitigation and adaptation options in tourism areas. *Tourism Management*, 55, 1-12.
- Lee, S., ve Bai, B. (2016). Influence of popular culture on special interest tourists' destination image. *Tourism Management*, 52, 161-169.
- Harkin, M. (1995). Modernist anthropology and tourism of the authentic. *Annals of tourism research*, 22(3), 650-670.
- Verma, V. K., ve Ansari, N. (2016). Tourism: Fastest Growing International Industries. *Indian Journal of Applied Research*, 5(12).
- Mann, C. C. (2011). The birth of religion. *National Geographic*.
- Mostafanezhad, M. (2016). Organic farm volunteer tourism as social movement participation: a Polanyian political economy analysis of World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) in Hawai 'i. *Journal of Sustainable Tourism*, 24(1), 114-131.
- Martini, U., Buffa, F., Richins, H., & Hull, J. S. (2016). 4 Creating Tourist Experiences in European Alpine Areas: Beyond Mass Tourism. *Mountain Tourism: Experiences, Communities, Environments and Sustainable Futures*, 36.

**Kültürel Miras Turizminin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi:  
Göbeklitepe Ören Yeri**

- Özdöl, S. (2011). Çanak Çömleksiz Neolitik Çağda Güneydoğu Anadolu'da Din ve Sosyal Yapı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXVI, 1, 173-199.
- Smith, N. L., Cohen, A., & Pickett, A. C. (2016). Exploring the motivations and outcomes of long-term international sport-for-development volunteering for American Millennials. *Journal of Sport & Tourism*, 1-18. [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=M%C4%B0RAS](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=M%C4%B0RAS)
- Zafer, Ö. T. E. R., ve Özdoğan, O. N. (2005). Kültür Amaçlı Seyahat Eden Turistlerde Destinasyon İmajı: Selçuk-Efes Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2), 127-138.

**Ebru Karapınar ve  
Mahmut Barakazı,  
1 (1) 2017**

# EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ'NDE SAMSUN ANLATIMLARI

## SAMSUN EXPRESSIONS IN THE BOOK OF TRAVELS OF EVLIYA CELEBI



**Arş. Gör. YAŞAR GÜLTEKİN**  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
yasar.gultekin@omu.edu.tr

**Arş. Gör. YAĞMUR YİĞİT**  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
yagmur.yigit@omu.edu.tr

### ABSTRACT

Evliya Celebi, one of the first names in our cultural memory with Marco Polo, as a traveler is also known world-wide in the field of travelogues. Evliya Celebi traveled generally across the Ottoman territories in XVII.th century and wrote down his famous travelogue - opus magnum- Seyahatname in ten volumes. This masterpiece, by the apply of UNESCO Turkey National Commission, was added to UNESCO Memory of the World List in June 2013. Evliya Celebi had provided information and made evaluations about the economic, social, cultural life, state officials in charge of the places and languages used by ethnical groups, in his works. In Seyahatname, narratives about Samsun (Amisos) also took place. In this article, in the light of the narratives in Seyahatname, information about general view of Samsun (Amisos) in XVII.th century will be given, and if necessary additional information will be presented.

**Keywords:**  
Seyahatname, Evliya  
Celebi, Samsun,  
travel literature,  
ravelogue

### ÖZ

Kültür belleğimizde, gezgin (seyyah) denildiğinde, Marco Polo ile birlikte akla gelen başlıca isimlerden biri olan Evliya Çelebi, seyahat yazıları alanında dünya çapında da tanınan bir isimdir. Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda genellikle Osmanlı idaresindeki topraklarda seyahat etmiş ve seyahati sırasında on ciltlik Seyahatname adlı ünlü eserini kaleme almıştır. Bu şaheser, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu'nun başvurusu üzerine Haziran 2013'te UNESCO Dünya Belleği Listesi'ne dâhil edilmiştir. Eserde, Evliya Çelebi gördüğü yerlerin ekonomik, sosyal, kültürel hayatı, devlet görevlileri ve bu yerlerde değişik etnik gruplarca kullanılan diller hakkında önemli tespitlerde bulunmuş ve bilgi vermiştir. Seyahatname'sinde, Samsun kenti hakkında da anlatımlarda bulunmuştur. Bu makalede, Evliya Çelebi Seyahatname'indeki anlatımlar ışığında Samsun kentinin XVII. yüzyıldaki genel görünümü hakkında bilgiler verilecek, gerekli görüldüğünde de ek bilgiler sunulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Seyahatname, Evliya Çelebi,  
Samsun, Gezi Yazını, Gezi Yazısı.

## GİRİŞ

Evliya Çelebi (1611-1682), XVII. yüzyılda yaşamıştır ve genellikle Osmanlı hâkimiyetindeki topraklarda yaptığı seyahatlerinde elde ettiği izlenimleri ve bilgileri on ciltlik Seyahatname adlı eserinde toplamıştır. Seyahatname, adından da anlaşılacağı üzere bir gezi yazısı örneğidir. Seyahatname kelimesi, Arapça Seyahat ve Farsça Nâme sözcüklerinden oluşur, gezi hatıraları yazısı olarak tanımlanabilir. Ancak, Evliya Çelebi'nin Seyahatname'si, Dankoff'a göre 'hiçbir biçimde yalnızca doğrudan doğruya bir yolculuk anlatısı değildir. Daha çok, kabaca zaman dizinsel olan yolculuk anlatısı, yazarın içinde daha pek çok şey yaptığı bu eserin yalnızca zarfını oluşturur.' (Tezcan, 2012, s.45) Evliya Çelebi, 1611 yılında müreffeh bir Kütahyalı ailenin çocuğu olarak İstanbul'da doğmuştur. Asıl adının Mehmet Zilli olduğu bilinmektedir. Babası Derviş Mehmet Zilli, Osmanlı Sarayı'nda kuyumcubaşılık yapmaktaydı ve annesinin de IV. Mehmet devrinde sadrazamlık görevinde bulunan ve kendisi de Abaza olan Melek Ahmet Paşa'nın Abaza bir akrabası olduğu bilinmektedir.(Dankoff,2004) Bu yakınlığın yazdığı esere yansımaları da görülmektedir.

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

• 20

Kendi eserinde bizzat belirttiği üzere rüyasında Hz. Muhammed'i görmüş ve 'Şefa'at ya Resulullah' diyeceğine heyecandan dili sürçmüş ve 'Seyahat ya Resulullah' demiştir. İşte kendisine göre, 40 yıl sürecek seyahatlerinin ve seyahatnamesini yazmış olmasının hikmeti bu rüyadır.

Evliya Çelebi hakkında bildiklerimiz genel olarak kendi yazdıklarına dayanmaktadır ancak dönemin kaynaklarında da 3 yerde kendisinden bahsedilmiştir: (Dankoff ve Tezcan, 2015)

- Viyana Devlet Arşivleri'nde Karl Teply tarafından bulunan ve Kara Mehmed Paşa'nın 1665'teki elçiliği sırasında yazılmış olan maiyet listesinde adı geçen 'Evliya Efendi' olarak.
- Stathi tarafından Yunanca olarak bulunan ve İngilizce yayımlanan, İstanbul'daki Mukaddes Yerler Patrik Temsilciliği (Metochion) kütüphanesinde bulunan, tarihi belli olmayan, Rum Patrikliğine ait bir mektupta (Stathi, 2006).
- Birkaç Osmanlı okçuluk kitabında rekor oluşturan şampiyonlar arasında.

İkinci sırada sözü geçen belge Sina Dağı'ndaki Rum patrikliği tarafından yazılmış olup, seyahat eden insanlara verilen bir tavsiye mektubu niteliğindedir (Tezcan, 2011). Ancak bu belgenin Kudüs'ten alınmış olması ihtimali de göz ardı edilmemelidir. Bu seyahatleri planlarken papinta'yı (söz konusu belge), Stathi'nin '1669-1707 döneminin ünlü Kudüs Patriği Desitheos' diye söz ettiği patrikten almış olduğu düşünülebilir (Tezcan,2007).

Pierre MacKay'in yazdığına göre de bu belge, açıkça İstanbul'daki Ekümenik Patriklik tarafından verilmişti (MacKay, 2007). Belge aynı zamanda kutsal yerlerin ziyareti açısından günümüzde kullanılan vize ile de özdeşleştirilebilir.

Evliya Çelebi ilk olarak 1630 civarında, doğup büyüdüğü şehir olan İstanbul'un anlatımlarını yazmaya başlar. Daha sonra ise Osmanlı topraklarına ve bazı komşu ülkelere yapmış olduğu seyahatleri anlattığı toplam 10 ciltlik eserini kaleme almıştır. Sözü edilen Seyahatnâme adlı eser, tüm bu ciltlerin toplamına verilen ad olup yaklaşık 6000 sayfalık el yazmasını içermektedir. Her bir cildin genel olarak hangi bölgeler hakkında anlatımlar içerdiğini ve yaklaşık yazım tarihleri şu şekildedir:

1. İstanbul ve civarı (1630)
2. Anadolu, Kafkaslar, Girit Adası, Gürcistan ve Azerbaycan (1640)
3. Suriye, Filistin, Ermenistan ve Rumeli (1648)
4. Doğu Anadolu, İran ve Irak (1655)
5. Rusya ve Balkanlar (Boğdan, Transilvanya, Bosna, Dalmaçya ve Sofya) (1656)
6. Askeri Seferler (Transilvanya seferi, Arnavutluk, Macar seferi, Uyvar'ın muhasarası, Avusturya, Almanya, Flemenk'e ve Baltık Denizine kadar gitmesi. Uyvar'ın zaptı, Belgrad, Hersek'e gönderilmesi, Raguza seyahati, Karadağ seferi, Kanija seferi ve Kanizsa-Hırvatistan) (1663-1664)
7. Avusturya, Kırım ve Kafkaslar'a ikinci sefer. (1664)
8. Yunanistan, Kırım ve Rumeli'ye ikinci sefer (1667-1670)
9. Mekke'ye hac seyahati (1671)
10. Sudan ve Mısır (1672)

**Evliya Çelebi**  
**Seyahatnamesi'nde**  
**Samsun Anlatımları**

Dankoff, yukarıda bahsi geçen ve coğrafi alanlarla sınırlanmış dizgiyi edebi açıdan tanımladığında birinci ve onuncu kitabın kırk yıllık tüm hikâyenin sınırlarını oluşturan bir çerçeve olarak, yolculukların başlangıcından önce ve bitişinden sonra yaşadığı şehirler olan payitaht İstanbul'a (Konstantiniyye) ve imparatorluğun büyük kentlerinden Kahire'ye ayrıldığını belirtecek, tekrarlayan ve kesişen güzergâhların olmasıyla birlikte Evliya Çelebi'nin tutarlı ve bağlantılı bir anlatım üslubu kullandığını savunacaktır (Dankoff ve Tezcan, 2012, s.8). Dankoff ayrıca, 2. Kitap'ı 'Anadolu ve Celali İsyancıları', 3. ve 5. Kitap'ları 'Melek Ahmed Paşa'nın Meslek Hayatı', 4. Kitap'ı 'Safavî Sınır İlleri', 6. Kitap'ı 'Macaristan ve Almanya Seferler', 7. Kitap'ı 'Habsburg Sınır İlleri', 8. Kitap'ı 'Yunanistan ve Girit'in Fethi', 9. Kitap'ı 'Hac Yolculuğu' olarak adlandırmanın yanlış olmayacağı kanaatindedir. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi, kapsamış olduğu coğrafyanın büyüklüğü ve döneminde

yazılan birçok eserden kapsamlı ve ayrıntılı olmasından dolayı günümüze değin birçok dile çevrilmiştir (Tezcan, 2012, s.45).

### İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Türk Edebiyat Tarihi'nde, Evliya Çelebi Seyahatname' sinden yaklaşık bir asır önce Kaptan-ı Derya Seydi Ali Reis'in yazmış olduğu Mirat-ül Memalik (Memleketlerin Aynası) adlı eseri göze çarpmaktadır. Fransızca'ya çevirisini yapan Jean-Louis Bacqué-Grammont tarafından üslup olarak Atinalı Ksenofon (Xenophon) tarafından yazılan Anabasis'e benzetilmiştir.

Batı'da seyahatnamelere ilk örnekler, Eski Yunan'da antik çağ medeniyetlerini, halklarını ve inançlarını tanıtan seyahatnamelerle verilmiştir. Yunanlı coğrafyacı Strabon ve Pausanias'ın seyahatnameleri bu özelliği taşır. Maden (2008)'e göre Marco Polo'nun doğu ülkelerine yaptığı geziyi anlatan seyahatnamesi, üslup ve metin olarak değerlendirildiğinde Batı edebiyatının ilk seyahatnamesi olarak kabul edilir.

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

• 22

Yine Batı Edebiyatı'nda, XVI. Yüzyılın sonlarında basılmış olan Jean de Léry'nin 'Histoire d'un Voyage Fait en la Terre du Brésil' (Brezilya Topraklarında Yapılmış Bir Yolculuğun Hikâyesi), ve XV. yüzyılda Martyr'in 'Le Voyage en Europe de Martyr, Évêque Arménien au XVe siècle' (XV. Yüzyılda Ermeni Piskopos Martyr'in Avrupa Yolculuğu) adlı eseri de kayda değer eserlerdendir.

Aynı dönemlerde İngiltere'de de seyahatname örnekleri yayınlanmıştır. İçlerinde, Richard Hakluyt'un 1582 tarihli 'Divers Voyages Touching the Discoverie of America' (Amerika'nın Keşfine Değinen Farklı Yolculuklar) adlı eseri ve daha geç dönem örneklerinden olan ve XVIII. yy.'da yayınlanan Kaptan James Cook'un 'Günlükler' i öne çıkanlardandır. Bu iki eseri öne çıkaran özellikleri, edebi değere sahip olmasının yanında eserlerin toplumda yarattığı etkileridir. Örneğin Hakluyt'un eseri yazıldığı zaman diliminde yeni keşfedilmiş bir kıta olan Amerika kıtasına yerleşimi teşvik etmiş ve 1846 yılında adını taşıyan ve gezi yazıları ve coğrafya alanında hizmet veren Hakluyt Vakfı kurulmuştur. (McHenry, 2004) Aynı şekilde Kaptan Cook da dönemin İngiltere'si üzerinde etkili olmuş ve Pasifik Okyanus'unda bulunan bir takımadaya ismi verilmiştir.

Doğu Edebiyatı'nda bu türün örneklerinden bahsetmek gerekirse, İbn-i Şehriyar'ın X. yüzyılda yazdığı 'Kitab-ül Acaib-ül Hind', yine X. yüzyılda İbn-i Fadlan'ın (bazı kaynaklarda İbn-i Fazlan) Seyahatnamesi ve XIV. yüzyılda İbn-i Batuta'nın 'Tuhfet-ül Nüzzar fi Garaibi'l-Emsal ve Acaibi'l-Estar' ve 'Rihle'

adlı eserleri sayılabilir. Çin’de de özellikle Song Hanedanı (960-1279) döneminde gezi yazıları oldukça popüler olmuştur. (Hargett, 1985) Türün dikkat çekici yazarları arasında Fan Chengda (1126-1193) ve Xu Xiake (1587-1641) sayılabilir.

Çalışmada, tarihte bilinen ilk çeviri olan Joseph von Hammer’ın yapmış olduğu Samsun anlatımlarının yer aldığı II. cildin İngilizce çevirisi kullanılacaktır. Daha önce Samsun kentinin ilçesi durumunda olan Lâdik ilgili anlatımlara dayanan ve Lâdik kenti anlatımının irdelendiği ‘Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Lâdik’ başlıklı makale bulunmaktadır.(Kuzubaş, 2010)

Bununla birlikte Seyahatname’deki anlatımlardan hareketle gerek ülkemizde bulunan yörelerin (Okumuş, 2007; Okumuş, 2012) gerekse de esere konu olan coğrafyada bulunan farklı yerlerin (Leontik, 2013; Turan, 2015) disiplinlerden akademisyenler tarafından incelenmesi sonucu oluşan başka makaleler de bulunmaktadır.

Evliya Çelebi  
Seyahatnamesi’nde  
Samsun Anlatımları

**Tablo-1: Evliya Çelebi’nin Seyahatname’sinin çevirileri**

Çevrildiği Dil	Çevirmenin Adı – Basım Tarihi
Arnavutça	Elsie 2008
Arapça	Harb 2006; Awni, Azzam, Sulayman, Mutawalli 2009
Ermenice	Safrastyan 1967
Bulgarca	Dimitrov 1972
İngilizce	Hammer 1834, 1846, 1850; Stephan 1935-42; Pallis 1951; De Gaury 1951; MacKay 1969, 1995; Livingston 1970; Bruinessen, Boeschoten 1988; Dankoff 1990a, 1991a, 1996; Crane 1993; Mackay 1995; Dankoff, Elsie 2000; Dolinski 2001; Dankoff 2004a (kısa pasajlar); Javadi, Floor 2010; Dankoff, Kim 2010
Fransızca	Bacqué-Grammont 1999; Bilici 2000
Gürcüce	Puturidze 1971,1973
Almanca	Menzel 1911; Köhler 1928; Kreutel 1957; Turkova 1965,1973; Haarmann 1976; Buğday 1996; Bulut 1997; Prokosch 1994, 2000; Tezcan 1999; Hillebrand 2010
Yunanca	Pallis 1941; Mpires 1959; Demetriades 1973; Kostakes 1980-81; Loupes 1994
Macarca	Karacson 1904, 1908
İtalyanca	Rocchi 2008
Lehçe	Abrahamowicz v.d. 1969
Romence	Alexandrescu-Dersca, Mehmed 1976
Rusça	Tveritnova, Zeltjakov v.d. 1961, 1979, 1983; Bahrevskiy 1999
Sırpça	Sabanovic 1979
Slovakça	Kopcan 1978



## YÖNTEM

Bu çalışma, Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinin ilk yabancı dilde basımı olan Joseph von Hammer'in 1834 tarihli İngilizce çevirisi temel alınarak yapılmıştır. Von Hammer'in yapmış olduğu çeviri ve derlemede Samsun ile ilgili olan bölümler taranmış ve günümüz Türkçesi'ne çevrilerek çözümlenmeleri yapılmış, sonrasında da tarihsel süreçte eğer varsa bu bölge hakkında ek bilgiler de verilmiştir.

## BULGULAR

Evliya Çelebi, Samsun'a Trabzon ve Batum'a yapmış olduğu seyahat esnasında uğramıştır. Bu yolculuğa Trabzonlu Fertiloğlu'nun Karamürsel adındaki gemisiyle 1050 yılının Cemaziyelahir ayının başlarında (miladi takvimle 1640 yılının Eylül ayına denk gelmektedir) çıkmıştır. (von Hammer, 1834, s.35) Evliya Çelebi, Samsun'a Sinop'tan sonra uğramıştır.

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

### Samsun Şehri Hakkında Genel Bilgi

*'It was taken from the Greeks, who built it; by Ala-ud-din a prince of the Seljuk family, and afterwards by Sultan Ilderim; it is the seat of a voivode sub-ordinate to the sanjak of Janik. The judge's provision is fixed at one hundred and fifty aspers. Order is kept by a commanding officer of Janissaries (Serdar Kiayayeri), and the commander of the castle, Dizdar, but there is neither Mufti nor Nakib-ul-ishraf. The inhabitants are all packers and boatmen, no great rich men (Awan) but a number of Ulemas. Everybody dresses according to his means' (von Hammer, 1834, s.39).*

*'Canik Sancağı'na bağlı bir voyvodalık olan Samsun Kalesi, Selçuklu Hanedanı'ndan Alaattin (Keykubad) tarafından ve daha sonra da Sultan Yıldırım (Beyazıt) tarafından onu inşa eden Yunanlılar'dan alınmıştır. Kadı'nın günlüğü yüz elli akçeye sabitlenmiştir. Düzen; Yeniçerilerin kumanda subayı Serdar ve kale kumandanı Dizdar tarafından korunmaktadır ancak Müftü ya da Nakibü'l eşraf bulunmamaktadır. Halkı tümüyle işçi ve gemicilerden oluşmaktadır, birkaç Ulema'dan başka büyük zengin adam (Ayan) bulunmamaktadır. Herkes kendine uygun şekilde giyinmektedir.'*

Evliya Çelebi'nin Kadı'nın yevmiyesini belirtme sebebi kadıların yerleşim yerlerinin büyüklüklerine göre maaş alması ile ilişkilidir. Zira aynı eserde Evliya Çelebi'nin naklettiğine göre Amasya, Kastamonu, Gebze, Ünye ve Giresun kadıları için de aynı yevmiye geçerliyken, görece büyük şehirler olan

Kocaeli kadısının üç yüz ve Trabzon kadısının beş yüz akçe almaktadır (von Hammer,1834, s. 35-90).

Nakibü'l eşraf, kelime anlamı ile şerefliilerin reisi, önde geleni anlamına gelmekle birlikte Osmanlı devlet teşkilatlanmasında Hz. Muhammed'in soyundan olan kişilere yapılan ödemelerin ve sağlanan sosyal hakların dağıtımından ve bu kişilerin doğum ve ölüm kayıtlarının tutulmasından sorumlu devlet memurudur. Kentte nakibü'l eşraf bulunmamasından, yörede peygamber soyundan gelen kimsenin yaşamadığını ya da daha iyimser bir ifadeyle bir sorumlu atanacak kadar büyük bir nüfusa sahip olmadıklarını anlıyoruz.

Ayan ise Arap dilindeki "ayn" sözcüğünün çoğulu olarak gözler anlamına gelmektedir (Özdeğer, 2002). Osmanlı toplumunda XVIII. asır öncesinde toplumda önem kazanmış kişiler ve bir muhitin ileri gelenleri için kullanılırdı (Nagata, 1997).

#### Samsun Kalesi'nin Anlatımı

*'The distance between Sinope and Samsun is by sea one hundred and fifty miles, and five days journey by land. Sinope lies to the south of Samsun, which is a strong fortress on the sea shore. In the time of Muhammed II, the conqueror of Erla, the Cossacks took this castle and destroyed the fortifications in some places, which, after they were driven away, were repaired and the garrison strengthened, with great store of ammunition; it is now five thousand paces in circumference, has seventy towers, two thousand battlements and four gates' (von Hammer, 1834, s.39).*

*'Sinop ve Samsun arasındaki mesafe deniz yoluyla yüz elli mil ve kara yoluyla beş gün tutmaktadır. Sinop deniz kıyısında güçlü bir kale olan Samsun'un güneyine uzanmaktadır. Eğri Kalesi (Almanca: Erlau) fatihi III. Mehmet zamanında, Kazaklar bu kaleyi almışlar ve bazı yerlerde surları tahrip etmişlerdir. Onlar defedildikten sonra tamirat görmüş ve askeri birlik (garnizon)muazzam bir cephane deposu ile güçlendirilmiştir. Kalenin şu anki çevresi beş bin arşındır, yetmiş adet kulesi, iki bin mazgalı ve dört kapısı bulunmaktadır.'*

Samsun Kalesi ile ilgili bildiklerimiz Seyahatname ile sınırlı değildir, genel olarak kale surlarının hangi alana yayıldığı hakkında bilgiler mevcuttur.

Evliya Çelebi  
Seyahatnamesi'nde  
Samsun Anlatımları

(Sarısakal, 2015) Buna göre, kalenin üç adet kapısı bulunmaktadır ki bunlar günümüzde Kale Camii'nin yerinde bulunan Batı Kapısı, Bedesten'in mahalle içine açık olan kapısının olduğu yerde Doğu Kapısı ve son olarak tarihi Osmanlı Bankası binasının olduğu yerde de deniz açılan Kumkapı. Evliya'nın bahsettiği dördüncü kapı hakkında malumat bulunmamaktadır.

Samsun Kalesi, Saathane Meydanı'ndan Bedesten'e, deniz tarafında ise günümüzde Cumhuriyet Meydanı'nın kuzeybatı köşesinin olduğu noktadan, Büyük Camii'nin ilerisine kadar uzanan bir alanda kurulmuştur. Evliya Çelebi'nin anlatımına göre beş bin arşın uzunluğunda surları vardır; bahsedilen arşının Evliya Çelebi'nin genelde halk dili kullanması nedeniyle çarşı arşını olması ihtimali bulunduğu gibi, bina veya mimar arşını denilen ölçüden bahsetme ihtimali de bulunmaktadır. (Arşın (çarşı arşını), yaklaşık 68 cm. ye denk gelen bir uzunluk ölçüsüdür (Atmaca, 2009). Her iki ölçü ile 3400-3800 metre arası bir uzunluğa denk gelmektedir. Bu surlarda bulunan yetmiş adet kule yaklaşık her elli metrede bir konuşlanmış kulelerin varlığını işaret eder.

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

- 26



**Şekil. 1 Samsun Kalesi'nin Kumkapı'da bulunan kitabesi İstanbul Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'nın arşivinde "Samsun Kalesi-Kitabesi 90764/11" numarasıyla kayıtlıdır.**

*'Gazi ve mücahitlerin meliki, kâfir ve müşriklerin düşmanı Beyazıt Han oğlu Yüce Sultan Mehmet zamanında 813 yılında, Frenk kalesinin tahrip edilmesi (Allah'ın orayı yakmasından sonra) büyük emri Timurtaş Bey'e (Allah devletini devamlı kılsın) emredildi. Her kim o kalenin imar edilmesine izin verir ve çaba sarfederse Allah'ın melekleri ve insanların laneti onun üzerine olsun'* (Kitabenin çevirisi: Yrd. Doç. Dr. Recep GÜN, OMÜ İlahiyat Fakültesi).

### Samsun Şehrinin Coğrafyası, Mimarisi ve Ticari Hayatı

*'The River of Charshenbe-Pazari, which passes before Amasia, disembogues in the Black Sea on the east side of Samsun. It is a large river, not fordable, rises in the Sanjak of Boli, goes to Tokat, and then passes before Amasia; hence originates the proverb coarsely applied by the inhabitants of Tokat to those of Amasia; 'You drink what we have defiled'. The water of Samsun is called bad, it is however clear and transparent. The houses are faced with brick and surrounded by gardens; it has a mosque and khans, but no college or reading establishment, seven abecedarian schools, a bath and a market, but no port. It is an open place but anchoring ground is good. The grapes and pears of Samsun are pickled (turshi) and sent in casks to Constantinople; its cables, ropes and resin are famous. The town is situated on the edge of a gulf. We visited all that was to be seen this place and re-embarked with our companions'(von Hammer, 1834, s.39).*

Evliya Çelebi  
Seyahatnamesi'nde  
Samsun Anlatımları

• 27

*'Öncesinde Amasya'dan geçen Çarşamba Pazarı Nehri (Yeşilirmak), Samsun'un doğu tarafında Karadeniz'e dökülmektedir. Bolu Sancağında doğan, Tokat'tan ve daha sonrasında Amasya'dan geçen ve bundan dolayı Tokat sakinleri tarafından kaba bir şekilde Amasya sakinlerine söylenen 'Bizim pislediğimizi siz içiyorsunuz' deyişine kaynaklık eden, geniş ve yürüyerek geçilemeyecek bir ırmaştır. Samsun'un suyu kötü diye bilinir ancak temiz ve berraktır. Evler tuğla ile kaplanmış ve bahçelerle çevrilmiştir, bir camisi ve hanı vardır fakat medrese veya eğitim kurumu yoktur, yedi ilkokul, bir hamam ve pazar yeri vardır ancak limanı bulunmamaktadır. Açık bir alandır ancak demirleme zemini iyidir. Samsun'un üzümleri ve armutlarının turşuları kurular ve İstanbul'a fıçılarla gönderilir; halatları, ipleri ve reçinesi ünlüdür. Yerleşim yeri bir körfezin kıyısına kurulmuştur. Bu yörede görülmesi gereken her ne varsa ziyaret edip refakatçilerimizle birlikte yeniden yola koyulduk'.*

Evliya Çelebi, eserinde bilgiler verdiği Yeşilirmak hususunda günümüz bilgileri ile çelişkiler bulunmaktadır. Bu, eserin bir coğrafya eserinden ziyade Evliya Çelebi'nin görsel ve işitsel tanıklıklarını anlattığı bir seyahatname olduğu gerçeği bağlamında olası bir durumdur. Zira Yeşilirmak, coğrafi olarak

Sivas ili sınırları içerisinde doğmaktadır ve tarihsel süreçte de Bolu Sancağının sınırları buraya kadar uzanmamıştır.

Evliya Çelebi, Samsun'da üretilen üzümlerden ve armutlardan yapılan turşulardan bahsetmiştir ki günümüzde sayılan ürünlerden hiçbirisi Samsun ekonomisi için anlamlı bir katkı sağlamamakta, ancak en iyi tahminle Samsun'da bulunan ovaların daha sonraları ekonomik açıdan daha değerli olan tütün bitkisiyle tanışmış olması bu üretim zincirinin zayıflamasına ve bir yerden sonra kopmasında etkili olmuş olabilir. Halatlar, ipler ve reçineler de tekstil ve denizcilik sektörleri açısından önemli ürünler olmakla birlikte bu ürünlerin de Samsun ekonomisi için devamlılık sağladığını söylemek güçtür. Yaklaşık yüzyıl öncesine ait istatistiklerde bu ürünlere bağlı olarak kuru üzüm yer alsa da listede yer alan yaklaşık altmış ürün arasında diğer ürünler bulunmamaktadır (Vadala, 1934).

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

#### SONUÇ VE TARTIŞMA

• 28

Çalışmaya konu olan Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eseri sadece yazarının gezdiği yerleri anlattığı bir eser olmaktan ziyade kronolojik olarak yazılmış ve içinde gidilen yerlerin yönetimi, sosyolojik yapısı, folkloru, ekonomisi ve benzeri birçok özelliğinden bahsedilmiş olan benzersiz bir eserdir. Yazıldığı XVII. yüzyıldan günümüze kalan bu kadar geniş bir coğrafyayı konu edinen diğer bir eser bulunmamaktadır. Elimizde bulunan ve en eskisi X. ve XI. yüzyıla tarihlenen seyahatname türünün yazarları ve eserlerin konu alındığı coğrafyalar ele alındığında seyahatname türünün bir özelliği göze çarpmaktadır. Seyahatnamelerin yazıldıkları zaman dilimleri, her yazarın mensubiyetini taşıdığı devletin en parlak dönemlerine ya da bu parlak devirlerin hemen sonrasına denk gelmektedir. Bunun asıl sebebi söz konusu dönemlerde meydana gelen kalkınmanın ve dolayısıyla oluşan ticari, kültürel ve mimari varlığın gelişimidir. Bilimsel gelişmeler sonucu seyahat olanaklarının kolaylaşması, devletin otorite sağladığında oluşan güvenli seyahat ortamı, ekonomik açıdan kalkınmış devletlerin yeni pazarlar bulma amacıyla yaptıkları coğrafi keşifler seyahatname türünde daha fazla eserin yazılmasıyla sonuçlanmış ve hatta zaman zaman seyahatnameler doğrudan doğruya coğrafi keşif yolculukları sırasında yazılmıştır.

Çalışma, daha önce birçok akademik çalışmada incelenen Seyahatname'nin daha önce çalışılmamış Samsun anlatımlarını konu almıştır. XIX. yüzyılın başında eserin tarihte bilinen ilk çevirisi, "Geschichte des Osmanischen Reiches" (Osmanlı İmparatorluğu Tarihi) adlı eserin de yazarı olan Joseph von Hammer (tam adı: Joseph Freiherr von Hammer-Purgstall) tarafından yapılmış ve çalışmada da bu çeviri temel alınmıştır. Bu eserin seçilme sebebi

tarihte eserin bilinen ilk çevirisi olmasının yanında von Hammer'in ayrıca Kâtip Çelebi'nin Cihannüma adlı eserini de çevirmesi ve kendisinin de bizzat bir gezi yazısı kaleme almış olmasıdır (Ortaylı, 1997).

Evliya Çelebi, Samsun şehri hakkında genel bilgi vermesinin yanında, günümüzde sınırlı kalıntısı bulunan Samsun Kalesi hakkında da bilgiler vermiş daha sonra şehrin mimarisi, coğrafyası ve ticari hayatından bahsetmiştir. Bu çalışma, verilen bilgileri yansıtmanın yanında anlatımların bir tür tefsirini (yorumlama-açıklama) yapmaya çalışmış ve o tarihten bugüne kentin değişimi yansıtılmaya çalışılmıştır. Çalışma aynı zamanda anlatımlara eleştirel bir gözle bakmış, günümüz bilgisiyle uyumsuzluk gösteren kısımları da belirtmiştir.

İleriki çalışmalarda bu çalışmada yapılan yorumlama- açıklama ve aynı zamanda kritik etme üslubu kullanılarak, öncelikle günümüzde ülkemiz sınırları içerisinde kalan kentlere dair anlatımlar bir araya getirilerek bir kitap çalışması yapılabilir. Bununla birlikte bu çalışmanın kapsamı Seyahatname aslı eserde geçen tüm Osmanlı coğrafyası için genişletilip, sade bir çevirinin ötesinde kapsamlı bir eser haline getirilebilir.

Bununla birlikte yerel ve merkezi yönetimler, kentlerin turizm potansiyelini değerlendirmek amacıyla tarihi alanları ve yapıları aslına uygun haline getirmek için bu anlatımları kullanabilir, cazibe alanları oluşturabilirler.

#### KAYNAKÇA

- Atmaca, E. (2009). "Kazak Türkçesinde Ölçü ve Ölçü Adları" Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi, 27(27).
- Dankoff, R. (2004) "An Ottoman Mentality: The World of Evliya Çelebi", BRILL.
- Dankoff, R., Tezcan, S. (2015) "An Evliya Celebi Bibliography" <https://lucian.uchicago.edu/blogs/ottomanturkish/files/2015/09/Evliya-Celebi-Bibliography.September-2015.pdf> adresinden erişilmiştir. (Erişim Tarihi: 23.12.2015)
- Kuzubaş, M. (2010) "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Lâdik." ODÜ SBE Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi:1.
- Leontik, M. (2013) "Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Makedon Şehirleri ve Onların Tasviri." Bal-Tam Türklük Bilgisi 19:83-94.
- MacKay, P. (2007) 'An Introduction for the World Traveler', <http://angiolello.net/EvliyaLetter-2.pdf> adresinden erişilmiştir. (Erişim tarihi: 28.03.2016)
- Mađen, S. (2008) 'Türk Edebiyatında Seyahatnameler ve Gezi Yazıları'. Atatürk Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 37. 2008.
- Tezcan, N. (2012) 'Dîvân'dan Seyahatnâme'ye Robert Dankoff.', YKY YAYINLARI,

İstanbul.

McHenry, P. (2004) "Richard Hakluyt" maddesi. The Literary Encyclopedia.

Nagata, Y. (1997) "Tarihte Ayanlar - Karaosmanoğulları Üzerinde Bir İnceleme" Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Okumuş, E. (2007). "Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Tatvan ve Çevresi" Uluslararası Tatvan ve Çevresi Sempozyumu.

Okumuş, E. (2012) "Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Diyarbakır." E-Şarkiyat İlmî Araştırmaları Dergisi 7.7

Ortaylı, İ. (1997). "HAMMER-PURGSTALL, Joseph Freiherr von" maddesi. İslâm Ansiklopedisi. 15. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Özdeğer, M. (2002) "Ayan Era in the Ottoman Government", Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Cilt: V, Sayı: 1.

Yaşar Gültekin ve  
Yağmur Yiğit,  
1 (1) 2017

Sarısakal, B. (2015) "Samsun Kalesi" <http://www.bakisaridakal.com/Kale.pdf> adresinden erişilmiştir. (Erişim tarihi: 20.02.2016)

Stathi, P. (2006) "Greek Patriarchal Letter for Evliya Çelebi" Archivum Ottomanicum 23. 2005/2006.

• 30

Tezcan, N. (2011) 'Evliya Çelebi'nin Belgesel İzleri', 1453 İstanbul Kültür ve Sanat Dergisi, sayı 12.

Tezcan, N. (2007) "Evliya Çelebi'nin Belgesel İzi, Papinta Kagiz." Toplumsal Tarih Dergisi 161.

Turan, N. S. (2015) "Seyahatname'den Yansıdığı Biçimiyle 17. Yüzyıl Arnavutluk Şehirlerinde Kimlik Kültür Ve Toplumsal Yapılar." Sosyoloji Konferansları 51: 83-106.

Vadala, R. (1934) 'Samsoun: Passé, Présent, Avenir'. Librairie Orientaliste Paul Geuthner, Paris, 1934.

Von Hammer, J. (1834) "Narrative of Travels in Europe, Asia, and Africa in the Seventeenth Century by Evliyâ Efendi.", The Oriental Translation Fund of Great Britain and Ireland.

# GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİ VE GELİŞTİRİLMESİ KAPSAMINDA AFYONKARAHİSAR İLİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

ASSESSMENT OF AFYONKARAHİSAR IN THE CONTEXT  
OF GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL AND  
DEVELOPMENT

**MERVE GÜLEN**

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
merve\_bolu\_@hotmail.com



## ABSTRACT

The aim of this study is to investigate the present conditions of gastronomy tourism in Afyonkarahisar province and to evaluate and develop gastronomy tourism. In this context, previous studies related to the subject in the related literature have been examined; Gastronomy tourism has been defined under the conceptual framework and has been tried to be explained throughout the history. Later, in Afyonkarahisar, the present situation of supply and demand in terms of gastronomic tourism variety is suggested by using similar examples in the world and proposals for the future. Finally, a general evaluation and explanations have been introduced, to enter the system, and to suggest related manager-managers and researchers. Finally, a general evaluation and explanations have been introduced, to enter the system, and to suggest related manager-managers and researchers.

## ÖZ

Bu çalışmanın amacı, Afyonkarahisar ilinde gastronominin turizmin mevcut durumlarını araştırmak ve gastronomi turizm açısından değerlendirilmesi ve geliştirilmesine yönelik önerilerde bulunmaktır. Bu kapsamda, ilgili literatürde konuyla ilgili olan daha önceki çalışmalar incelenmiş; gastronomi turizmin kavramsal çerçevesi adı altında tanımı ve tarihçesi verilerek açıklanmaya çalışılmıştır. Daha sonra Afyonkarahisar'da gastronomi turizm çeşidi açısından arz ve talebin mevcut durumu, dünyadaki benzer örneklerden yararlanılarak geleceğe yönelik öneriler belirtilmiştir. Son olarak ise genel bir değerlendirme içeren açıklamalar istikametinde süreçte yaşanan sorunlara özet bir bakış sunulmuş ve konuyla ilgili işletme-yöneticilere ve araştırmacılara öneriler getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, gastronomi turizmi, Afyonkarahisar

Keywords: Gastronomy, Gastronomic Tourism, Afyonkarahisar.



## **GİRİŞ**

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, geçim kaynakları, küreselleşen dünyanın etkileri toplumların yaşam biçimlerini etkilemektedir. Bu etkiler, toplumlarda besinlerin alınmasından, hazırlanıp pişirilmesine, servise sunulmasından depolanmasına kadar yeme-içme kültürünün her aşamasını etkilemektedir (Gezmen Karadağ, vd., 2014: 25). Günümüzde insanların yeme içme olgusuyla gittikçe daha fazla ilgili olmaya başladıklarına tanık olunmaktadır. Gazete, dergi ve televizyon gibi basılı ve görsel birçok medya aracında hemen hemen her gün yiyecek veya içeceklerle ilgili bir haberin yer alması bunun en belirgin kanıtıdır. Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nde 1994 yılında 1775 olan yerel pazar sayısının 2010 yılında 6132'ye çıkmış olması yerel organik ürünlere verilen önemin arttığının bir diğer göstergesidir. İnsanların yeme – içme olgusuna daha fazla ilgi göstermeye başlaması 'gastronomi turizmi' denilen yeni bir turizm hareketinin doğmasına neden olmuştur (Gökdeniz, vd., 2015: 15).

Merve Gülen,  
1 (1) 2017

### • 32

Yemek sürdürülebilir turizmde önemli bir yere sahiptir. Bu önem, çeşitli boyutlarda ortaya çıkmaktadır. Öncelikle turistlerin yerel yiyecekleri tüketmesi bölgeye çarpan etkisi yapmaktadır. Böylece yerel ekonomi kazanç sağlamaktadır. Turizm bölgeleri rakipleri ile rekabet edebilmek için çeşitli turizm çekicilikleri geliştirmek zorundadır. Bir bölgenin sahip olduğu yerel yemekler bu rekabet avantajının sağlanması açısından önemli bir katkı sağlayacaktır. Bir bölgedeki kaliteli yiyecek içecek o bölgede turizm ürünü ve turist deneyimi olarak geliştirilmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlere harcadığı para bölge ekonomisine katkı sağlamakta ve bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015: 58). Bu çalışmada gastronomi kavramı, diğer bilimlerle ilişkisi, gastronomi turizmi tanımı ve önemi, gastronomi turizmin Türkiye ve Dünya açısından önemi tartışılarak; Afyonkarahisar'da geliştirme potansiyeli bulunan gastronomi turizmin mevcut durumlarının değerlendirilmesi ve geliştirilmesine yönelik öneriler belirtilmiştir.

## **GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI**

Bir ülke veya bölgenin "gastronomik karakteri", "gastronomik özellikleri", "gastronomi turizmi" ve benzeri gibi kavramları kullanıldığında gastronomi teriminde bir uzlaşma olsa da, gastronomi kavramının kendisi söz konusu olduğunda böyle bir uzlaşma görülmemektedir. Gastronominin konusu yiyecek ve içeceklerle ilgili her şey, dolayısıyla insandır. Gastronomik değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayalıdır. Bu nedenle yapılan gastronomi tanımlarının çoğu gastronominin belirli yön veya yönlerini vurgularken, gastronomiyi bütün olarak

tanımlamaktan uzaktır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Gastronomi kelimesinin etimolojik kökenleri incelendiğinde, kelimenin Yunanca 'gastros' (mide) ve 'nomos' (yasa, kural) sözcüklerinden oluştuğu dikkat çekmektedir. Gastronomi; yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak ifade edilmektedir. Diğer tanımlar ise yemeği ana eksenine alarak güzel sanatlar, sosyal bilimler ve doğa bilimlerini kapsayan çok sayıda kültürel bileşeni inceleyen disiplinler arası bir faaliyet olarak ele almaktadır (Özgen, 2015: 1-2). Bazı kaynaklarda ise; Yunancadaki gaster (mide) nomas (yasa) kelimelerinden oluştuğu görülür. Kelimenin etimolojisine bakıldığında Fransızcada Gastronomie kelimesiyle ilgili olup damak zevki uzmanı, lokantacı gibi anlamına gelir (Genç, 2014: 428).

Gastronomi; hem fen bilimleri, hem de sosyal bilimlerden yararlanır. Ayrıca fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanıdır. Konu yeme-içme ile ilgili olduğundan; beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olarak tadın fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerinin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin geliştirilmesi büyük oranda fen bilimine dayanır (Aslan, 2010: 40). Böylesi bir bütünlükle sınırlarını genişleten gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim, tıp bilimleri, geleneksel bilgiler ve modern teknolojilerle ilişkiler kurarak; sadece yiyecek ve içecek çerçevesinde olmadığını da göstermektedir (Zağralı, 2014: 21). Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur; gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmaktadır, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizmi altında buluşmaktadır. Kısaca, gastronomi tüketebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ve iyi yemek yeme ve içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlanabilir (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014: 63).

Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. Kültürün en önemli unsurlarından biri yemektir. Bir bölgeye özgü yemekler, o bölge için bir fark yaratmaktadır. Günümüzde insanlar sadece açlık duygusunu gidermek için değil aynı zamanda o yemek sürecinde farklı deneyimleri yaşamak amacıyla evlerinden dışarıda yemek yemektedirler. Maslow' un ihtiyaçlar hiyerarşisinden yola çıkarak, yiyecek turizmine uyguladığı modeline göre yeme içme, insan ihtiyaçlarının bütün evrelerinde farklı

**Gastronomi Turizm  
Potansiyeli ve  
Geliştirilmesi  
Kapsamında  
Afyonkarahisar  
İlinin  
Değerlendirilmesi**

Merve Gülen,  
1 (1) 2017

• 34

biçimlerde yer almaktadır. Bu ihtiyaçlar, mevsiminde bir yiyeceğin toplanması gibi fiziksel, bağcılık turizmüne katılmak gibi sosyal ya da uzman yiyecek turizmüne dâhil olmak gibi kendini gerçekleştirme ihtiyacı olarak sınıflandırılmaktadır (Bucak ve Ateş, 2014: 317). Yiyecek-içecek tüketimi başlı başına turizm türü olarak yeni yeni görünmeye başlasa da aslında sürekli turizmin içinde bulunan deneyimlerin en önemli unsurudur. Birçok akademisyen yiyecek içecek kültürünün toplumsal öneminden, gastronominin turizmdeki rolünden ve turistlerin tercihlerini etkileyen, onları heveslendiren bir faktör olduğunu belirtmiştir. Bu yüzden özgün deneyimler yaşatmak, saygınlık ve statü kazandırmak, ürün farklılaştırmak ve destinasyonu diğerlerinden daha çekici kılmak gibi sebeplerle gastronomi bir araç olarak gösterilmektedir. Destinasyon pazarlamasında da kullanılan yeni değerlerden biridir (Kaşlı, vd., 2015: 31). Gastronomi turizmi, yerel mutfak ürünleri sayesinde kültürlerin birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlamaktadır. Ayrıca bir yerin, bölgenin ya da ülkenin, turistik kaynaklarının fazlalığı, daha aktif ve daha eğlenceli hizmet sunması, tatilcilerin tatmin deneyimi, bölge nüfusu, üretimi, refahı, ürün ticareti ve sürdürülebilirlik açısından kalkınmalarını da sağlamaktadır (Göker, 2011: 45).

Dünyada turizmle ilgili gelişmeler incelendiğinde, turistik destinasyonların pazarlanmasında “gastronominin” önemli bir role sahip olduğunu görmekteyiz. Destinasyonlara ait gastronomik unsurların yoğun olarak kullanıldığı pazarlama faaliyetlerinde, turistlere sunulan bu yeni ürüne olan talep ve gastronomik turizm faaliyetlerinden elde edilen gelir çok ciddi sayısal verilerle kanıtlanmaktadır. Dünya da insanlar giderek daha fazla dışarıda yemek yemektedir. Bu iş bir sanat noktasına ulaşmış durumdadır ve bir sürü de yeni trendleri vardır. İsim olarak akla önce Fransız mutfağı gelse de, esas kazananlar İtalyanlardır. Dünya da ‘pasta’ diye bilinen makarna neredeyse tüm genel restoranların mönüsünde bulunan standart bir dünya yemeği haline gelmiş durumdadır. Çin restoranları zaten tüm dünyaya yayılmış ve kendini ispatlamış durumdadır. Bunu Fransız, Meksika, Japon, Hindistan ve Vietnam restoranları izlemektedir (Demir, 2011: 34-35).

Dünya’da ün yapmış olan mutfakların üç temel özelliği tanınmışlık, özgünlük ve çeşitliliktir. Tanınmışlık; bir mutfağa ait yemeklerin diğer kültürlerce bilinip uygulanmasını, özgünlük; bir mutfakta üretilen yemeklerin tamamen o kültüre has olmasını, çeşitlilik ise o mutfakta üretilen yiyeceklerin, tariflerin bolluğunu, zenginliğini göstermektedir. Dünya mutfaklarını değerlendirirken önyargılardan kurtulmalı ve insanların yemek kültürlerinin oluşumunda buldukları coğrafyanın, iklimin ve hayatta kalma mücadelesinin etkisi ve bu doğrultuda ortaya çıkan yaşam tarzları unutulmamalıdır. Temel olarak

Dünya Mutfaklarını dokuz başlık altında toplamak mümkündür (Özgen, 2015: 8):

- Fransız Mutfağı
- Türk Mutfağı
- Uzakdoğu Mutfağı (Çin, Japon, Kore, Hindistan, Endonezya, Tayvan, Malezya, Moğolistan, Singapur)
- Kuzey ve Güney Amerika Mutfağı (Meksika, Amerika, Arjantin, Brezilya, Küba, Kanada)
- Güney Avrupa Mutfağı (İspanya, İtalya, Portekiz, Yunanistan, Bulgaristan, Kosova, Makedonya, Bosna-Hersek, Hırvatistan)
- Kuzey Avrupa Mutfağı (Almanya, Avusturya, İsviçre, İngiltere, Ukrayna, Beyaz Rusya ve Rusya)
- Orta Asya Mutfağı (Afganistan, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Tacikistan, Türkmenistan)
- Orta Doğu Mutfağı (Azerbaycan, Bahreyn, Birleşik Arap Emirlikleri, Ermenistan, Gürcistan, Irak, İran, Katar, İsrail, Kıbrıs Cumhuriyeti, Kuveyt, Lübnan, Mısır, Suriye, Suudi Arabistan, Umman, Ürdün, Yemen)
- Afrika Mutfağı (Mısır, Libya, Cezayir, Fas, Tunus, Senegal, Güney Afrika Cumhuriyeti)

**Gastronomi Turizm  
Potansiyeli ve  
Geliştirilmesi  
Kapsamında  
Afyonkarahisar  
İlinin  
Değerlendirilmesi**

• 35

Girit mutfağı, günümüzde benzersiz beslenme tarzı nedeniyle ilgi toplamakta ve özellikle sağlık alanında her geçen gün yeni araştırmalara kaynaklık etmektedir. 1960'lı yıllardaki Girit halkının geleneksel beslenme şekli Akdeniz beslenme modelinin temelidir. Türk mutfağı Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde olduğu gibi Akdeniz beslenme biçiminin örneklerini de içermektedir ve bu beslenme biçimi; sağlıklı olmada beslenmenin önemini gösteren doğru bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2014: 6). Moleküler gastronomiyi uygulayan restoranların standart restoranlardan birçok farkı vardır. En büyük farklılık, görünüşünde olduğu kadar uygulamada ve kullanılan ekipmanlardadır. Bir diğer farklılık da moleküler gastronomi restoranına gelen müşterilere ikram edilen 3 küçük porsiyondan oluşan ve tatma menüsü olarak isimlendirilen menüdür. Beynin tadı algıladıktan bir süre sonra küçük tat farklılıklarını seçemediği bilinmektedir. Ancak moleküler gastronomide ana menüye başlamadan önce farklı tatlar sunulur ve tat algısının daha otomatik hale getirildiği düşünülmektedir (Yılmaz ve Bilici, 2013: 23).

Yaşama zevkinin ön planda olduğu İtalyan Kültürü'nde, yeme-içme alışkanlıkları da hayattan zevk almaya yöneliktir. Bu durum yemeğin hazırlanmasına bile yansır, sofraya hazırlamak bir tür tören şeklini alır.

İtalyanlar, bir toplumun yeme içme alışkanlıklarının o toplumun asıl kimliğini yansıttığını çok erken fark etmişlerdir. Toplumun yemek kültürünün değişmesiyle pek çok başka şeyin de değişebileceği, ulusal benlikten bir şeyler yitirileceği İtalyanlar tarafından da anlaşılmıştır. Bu nedenle 'fastfood' hareketine karşı 'slowfood' hareketini başlatmışlardır. Yavaş ve sakin beslenme olarak tarif edebileceğimiz bu hareketle, Amerikan tarzı sağlıksız beslenmenin önüne geçilmesi, yerel yemeklerin ön plana çıkarılması, unutulmuş geleneklerin hatırlanması ve kaybolmakta olan kültürün geri kazanılması amaçlanmıştır (Kılıç, 2010: 14).

Merve Gülen,  
1 (1) 2017

• 36

Türkiye, gerek sahip olduğu turistik çekiciliğiyle, gerekse tarih boyunca köklü ve zengin bir mutfığa sahip olmasıyla turistik destinasyon ve gastronomi turizm açısından tercih edilebilecek önemli bir ülkedir. Günümüzde de küreselleşmeyle birlikte ülkelerin mutfakları, yemek kültürleri, yiyecek içecek alışkanlıklarında ve tüketimlerinde de hızlı bir değişime neden olmaktadır. Yöresel lezzetler özellikle korunması gereken unsurlardır. Çünkü milletlerin birçok adetleri gibi yiyeceklerinde de kültür, tarihi oluş ve tabiat varlığının tesirleriyle özellikler bulunmaktadır. Teknoloji ve maddi zenginlik güçlü bir mutfak kültürü üretmemektedir, bunun için zaman gerekmektedir (Aslan, 2010: 44).

Yerel ve uluslararası yemek kültürü son yıllarda bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmektedir. Turizmin en önemli destinasyon illerinden biri olan Afyonkarahisar'ın gastronomi turizm açısından arz ve talebin mevcut durumu hakkında aşağıda bilgi verilmiştir.

#### **AFYONKARAHİSAR'IN GASTRONOMİ TURİZM ÇEŞİDİ AÇISINDAN ARZ VE TALEBİN MEVCUT DURUMU**

Afyonkarahisar Mutfağı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Özellikle hamur işlerinde haşhaş ve haşhaş yağı kullanımı yaygındır, yemeklerde ise etin özel bir yeri vardır. Nohut ve buğdaydan elde edilen göce ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde çokça kullanılmaktadır. Afyonkarahisar'a özgü yemeklerden, göce tarhanası; et yemeklerinden bütüm et, ramazan kebabı, paçık, duvaklı; sebze yemeklerinden patlıcan böreği, ilibada dolması, patlıcan-pırasa-maydanoz-kabak ve düğülü musakkaları, düğülü yaprak dolması ve ekşili bamya tadılması gereken lezzetlerdir. Hamur işlerinde de arabaşı, ağzı açık, börek, haşgeşli (haşhaşlı) bükme, ocak bükmesi, katmer, cızdırma ve öğmenin ayrı bir yeri vardır. Afyonkarahisar'a özgü kaymak ve kaymaklı ekmeğ kadayı da sofraların vazgeçilmez lezzetidir (Aydın, 2015: 19). Tarım ve hayvancılığın yaygın olduğu ilde bu durum çeşitli olarak yöresel yemeklere de yansımaktadır.

Afyon yöresi yemekleri incelendiğinde; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı görülmektedir. Bölgeye özgü bazı ürünlerin (örneğin haşhaş) yöre yemeklerinde yoğun olarak kullanılması çeşit zenginliğinin oluşmasında etkilidir. Afyon mutfağının genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir: Haşhaş ve haşhaş yağı (özellikle hamur işlerinde) yaygın olarak kullanılır. Yöresel yemeklerde et kullanımı yaygındır. Afyon mutfağında et yemekleri kendi yağı ile pişirilir. Ayrıca yağ ilavesi yapılmaz (Gezmen Karadağ, vd., 2014: 44).

Afyonkarahisar ilinin, doğal ve kültürel turizm çekicilikleri yönüyle zengin olduğu görülmektedir. Kuzey-Güney ve Kuzeybatı-Güneydoğu doğrultusunda uzanan fay hatları boyunca çıkan termal kaynaklar, çalışma alanının en önemli turizm çekiciliklerini oluşturmaktadır. İlde termal turizm kaynakları yanında kültürel turizm, eko-turizm, inanç turizmi, spor turizmi, kongre turizmi, yayla turizmi, savaş alanları turizmi gibi farklı turizm türlerine kaynak oluşturacak doğal ve kültürel turizm çekicilikleri bulunmaktadır (Özdemir ve Kervankıran, 2012: 140). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nde ki yerel etkinlikler düzenlenmesine rağmen, gastronomi açısından tam olarak etkinliklerin termal turizm kadar yeterince tanıtıldığı söylenemez.

Türk turizminin belirli bir sezona bağlı kalmadan tüm yıla ve ülkeye yayılabilmesi için gastronomi önemli bir ürün olarak görülmektedir. Ülkemizde düzenlenen yiyecek içecek festivalleri, gerçekleştirilen bölge bazında incelendiğinde bünyesinde önemli ayrıntıları taşımaktadır. Bu festivallerde biri de AFYON- Sultan Divani ve Şifalı Aşure Günü - Merkez (Muharrem ayının 10. günü)'dür. Ülkemizde destinasyon bazında belirtilen bu etkinlikler, bölgenin sahip olduğu üstünlükler olarak değerlendirilebilmektedir. Her bir etkinliğin bölgeye getirisinin değeri yadsınamayacak ölçüde yüksektir. Fakat etkinliklerin yerel çapta kalması ve tanıtım faaliyetlerinin yetersizliği, bırakın uluslararası boyutu ulusal anlamda bile beklenen etkinliği gösterememektedir (Bucak ve Aracı, 2013: 208-212).

### **AFYONKARAHİSAR'IN GASTRONOMİ TURİZMİ İÇİN GELECEĞE YÖNELİK ÖNERİLER**

Gastronomi turizminin en önemli unsurlarından biri olan yerel ve bölgesel gastronomi turizminin gelişmesi hem de tatil mekânı pazarlama perspektifinden, uzun soluklu rekabetçiliğe katkı sağlayabilmek için iyi bir potansiyele sahiptir. Yemek pişirmekle ilgili mirası koruyarak ve tatil mekânının otantikliğine değer katarak, yerel ve bölgesel turizm kaynak temellerini genişleterek ve geliştirerek, tarımsal üretimi teşvik ederek yerel

**Gastronomi Turizm  
Potansiyeli ve  
Geliştirilmesi  
Kapsamında  
Afyonkarahisar  
İlinin  
Değerlendirilmesi**

ve bölgesel yiyeceğin reklamını yapmak, turizm ve yerel ekonomilerin tarım sektörünü desteklemesinin ve güçlendirmesinin etkili bir yoludur. Gastronomi turizmini gerçekleştirmek için bir taslak ve kılavuzun geliştirilmesi, mevcut ve muhtemel girişimcileri yerel ve bölgesel yiyeceğin turizm potansiyelini en iyi şekilde kullanmaları için fırsat yaratmaktadır (Eren, 2011). Misafirlerden Afyonkarahisar’da buldukları süreçte yemeğini kendisi pişirenler, Afyonkarahisar’ın tarihi ve turistik yerleri, kültür ve gelenekleri, ulaşım, emniyet ve güvenlik, şehir gezisi imkânları, yerel mutfak ve yemekler hakkında olumsuz bir algıya sahiptirler. Afyonkarahisar’a has lezzetleri sunan restoranlarda yemek yiyenler ile aralarında anlamlı bir fark bulunmaktadır. Dışarıda şehre has lezzetleri tatmayan misafirler şehir imajı hakkında olumsuz düşünmektedirler (Aydın, 2015: 163). Bu bağlamda, Afyonkarahisar’ın yiyecek ve içecek kültüründe tanıtımlar artırılarak yerel halkın katılımı da desteklenmelidir.

Merve Gülen,  
1 (1) 2017

• 38

Şahin (2014)’e göre; Türkiye’nin gastronomi turizmi potansiyeli SWOT analizi perspektifinde incelendiğinde yaşanan olumsuz faktörlerin Afyonkarahisar ilinde de yaşandığını buna bağlı olarak, mutfak kültürünü geliştirmeye ve çekici bir turizm ürünü yaratmaya yönelik pazarlama planlarının olamayışı, gastronomi turizmini içeren paket turların eksikliği, kamu ve özel sektör arasındaki işbirliği ihtiyacı, tutundurma faaliyetlerinde yetersizlikler sıralanmaktadır.

Gastronomi turizmi yarattığı gelir dolayısıyla ekonomide önemli bir yere sahiptir. Elde edilen gelirden artış sağlanması da ancak turistlerin destinasyonlardan memnuniyet derecesi yüksek bir şekilde ayrılmasıyla mümkün olmaktadır. Turistlerin memnuniyetlerinin sağlanması ise hizmetin kalitesine bağlıdır. Hizmetin kaliteli olması personelin eğitim düzeyiyle doğru orantılıdır. Bu durumda personelin eğitim düzeyi ne kadar artarsa sunulan hizmetin kalitesi de o miktarda artmakta ve turizm eğitiminin önemini ortaya çıkarmaktadır. Alınan eğitimin seviyesinin yüksek olması sunulan hizmetin kalitesini arttırmaktadır ve bu nedenle eğitim seviyesi hizmet kalitesi açısından oldukça önemli bir yere sahip olmaktadır (Yıldırım, vd., 2016: 443). Bu bağlamda, gerek yerel halka gerekse yiyecek içecek bölümü okuyan öğrencilere, yerel halka, işletme yöneticilerine eğitimler ve kurslar verilerek hizmet kalitesi arttırılmalıdır.

Afyonkarahisar’ı ziyaret eden misafirlerin buldukları süreçte yemek yeme tercihleri ile Afyonkarahisar imajı karşılaştırıldığında özellikle fast-food zincir restoranlarda yemek yemeyi tercih edenlerin eğlence imkânları, alışveriş imkânları, emniyet ve güvenlik, temiz ve bozulmamış çevre, yerel mutfak ve

yemekler ile anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Özellikle fast-food zincir restoranların alışveriş ve eğlence yerlerinde olması tercihleri etkilemekte olup, emniyet ve güvenliğinde bununla bağlantılı olacağı görülmektedir (Aydın, 2015: 163). Fast-food zincir restoranlara karşın Afyonkarahisar'ın yemek kültürüne yönelik işletmeler kurulması hem yerel halkın ekonomik kalkınmanın sağlanması hem de termal turizm işletmeleriyle olan bilinirliğinin önüne geçilmesi sağlanmalıdır.

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Son dönemlerde turistlerin tatil yapacakları yer seçiminde destinasyona özgü yiyecek ve içecekler de önem kazanmaya başlamıştır. Bu nedenle binlerce yıllık geçmişe sahip olan Türk Mutfağının turizme kazandırılması önemlidir. Bu nedenle ülkemizde gastronomi turizmine daha çok önem verilmesi gerekmektedir. Türk Mutfağının tanıtımına ilişkin faaliyetler söz konusu olsa da yeterli değildir. Bu amaçla Türk Mutfağının özelliklerinin iyi tanıtılması, faydaları, nitelikleri, diğer mutfaklardan üstünlükleri ortaya konmalıdır. Bu konuda seyahat acentelerine büyük görev düşmektedir. Öncelikle acentelere yönelik Türk mutfağını tanıtıcı eğitim faaliyetleri düzenlenmelidir. Bilgiyi aktaracak kişilerin doğru bilgi sahibi olması tanıtım açısından önem arz etmektedir. Ayrıca tanıtım faaliyetleri olarak televizyonlarda bilgilendirici yayınlar olmalı, internet siteleri düzenlenmeli, yayınlanan dergilerde tanıtıcı reklamlara ve yazılara yer verilmelidir (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014: 64).

Aydın (2015) "Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği". Tez araştırmasına alınan sonuçlara göre Afyonkarahisar'da; Bu çalışmanın bulguları doğrultusunda edinilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar çerçevesinde yiyecek içecek işletmesi yöneticilerine, personeline, ilgili kurumlara ve eğitimcilere bazı öneriler aşağıda sunulmuştur (Aydın, 2015: 163-164-165):

- Çıkan sonuçlar Afyonkarahisar'ın gastronomisine yönelik tanıtımının yetersiz olduğunu göstermektedir. Yerel yiyecek üreticileri ile yapılan yüz yüze görüşmede tanıtım eksikliği belirtilmektedir. Ankete katılanların ortak görüşü de kaymağın diğer ürünlerden daha fazla tanındığı ve diğer ürünlerinde tanınması gerektiğini ifade edilmektedir.
- Afyonkarahisar şehrinin, şehrin ismiyle özdeşleşmiş ürünleri, kaymak, sucuk, şekerleme, termal tesisler, patates, kale, mermer ve kurtuluş savaşıdır. Bu unsurların bu ürüne sahip kişi ve kurumlar tarafından daha iyi pazarlanması gerekmektedir.

Gastronomi Turizm  
Potansiyeli ve  
Geliştirilmesi  
Kapsamında  
Afyonkarahisar  
İlinin  
Değerlendirilmesi



Merve Gülen,  
1 (1) 2017

• 40

- Afyonkarahisar'ın son yıllarda termal turizm alanında yükselişe geçmesi beş yıldızlı otellerin sayısındaki artış şehrin tanıtımını artırmaktadır. Termal turizmde adını duyuran Afyonkarahisar'ın yemek kültürünü ulusal ve uluslararası mecralarda duyurmak ve bu alanda Afyonkarahisar'ı bir marka haline getirebilmek için yerel yiyecek üreticileri ve bu ürünleri satanlar ile yerel yönetimin birlikte çalışması gerekmektedir. Ayrıca Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın şehrin bu alanda markalaşması için desteğine ihtiyaç vardır.
- Afyonkarahisar'a gelen misafirlerin şehrin mutfağı hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir. Afyonkarahisar'da gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından kitle iletişim araçları, kitap ve broşürler, internet ve seyahat acenteleri yoluyla ulusal ve uluslararası alanda Afyonkarahisar mutfak kültürünü tanıtmaya yönelik çalışmalar hazırlanmalı ve bu çalışmalar teşvik edilmelidir.
- Afyonkarahisar mutfak kültürüne özgü eşsiz mutfak değerlerine ve Afyonkarahisar'a has yiyecekler ve hazırlama- pişirme yöntemlerine sahip çıkılmalı ve bu değerler korunmalıdır.
- Özellikle Afyonkarahisar'a ait yöresel yiyecekleri satan ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personele Afyonkarahisar Mutfağı konusunda eğitimler verilmeli, personelin Afyonkarahisar yiyecek içecekleri ve yemekleri ve sunumları hakkında geniş bilgi sahibi olması sağlanmalıdır.
- Afyonkarahisar mutfak kültürünü en iyi tanıtmaya yönelik ulusal ve uluslararası alanda konferans, panel ve kongre gibi bilimsel toplantılar, festivaller ve yarışmalar düzenlenmeli, teşvik edilmeli ve konuyla ilgili olarak uzman isimlerin bu etkinliklerde yer alması sağlanmalıdır.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, resmi web sitesinde Afyonkarahisar mutfak kültürüne yönelik daha detaylı bilgiler vermeli, Afyonkarahisar ve bunun gibi yiyecekleri ile tanınmış şehirlerin mutfağının başlıca yemeklerinin tarifleri olmalı ve resimlerle sunulmalıdır.
- Kalifiye yönetici ve personel yetiştirilmesi ve gastronomi turizminin geliştirilmesi amacıyla turizm lisans, ön lisans ve

meslek liselerinde Türk mutfak kültürü ile birlikte buldukları şehirlerin mutfak kültürüne yönelik teorik ve pratik zorunlu dersler verilmelidir.

Zengin bir mutfağı olan Afyonkarahisar'ın mutlaka bir gastronomi haritası çıkarılmalıdır. ABD'de olduğu gibi yeme-içme festivalleri gündeme gelmeli ve Afyonkarahisar'da uygulanmalıdır. İl bazında yöresel lezzetler ortaya çıkarılmalı ve gelenek hale getirilmelidir. Aşçılık okulları ve gastronomiye ağırlık veren yükseköğretim kurumlarının sayısı artırılmalıdır. Nasıl İtalya turizm tanıtımını yaparken kültürel mirasının yanı sıra pasta dediği makarnayı ve pizzayı pazarlıyorsa, Fransa şarap ile anılıyorsa Afyonkarahisar ili de kendi lezzetlerini de tanıtımının içine katmalıdır (TÜRSAB, 2014). Genel olarak incelendiğinde tanıtım eksikliğinin olması, Afyonkarahisar'ın termal turizmle bilinmesi gastronomi kültürünün geri planda kaldığını göstermektedir. Sadece geri kalmakla kalmayıp; Dünya mutfaklarının da örnek alınmaması ayrıca gastronomi kültürünün gelişmemesine neden olmaktadır.

**Gastronomi Turizm  
Potansiyeli ve  
Geliştirilmesi  
Kapsamında  
Afyonkarahisar  
İlinin  
Değerlendirilmesi**

#### **KAYNAKÇA**

- Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Aslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi – Bir Uygulama, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Birdir, K. ve Akgöl, K. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Buçak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *The Journal of Academic Social Science Studies*, Sayı: 28, 315-328.
- Buçak, T. ve Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Demir, C. (2011). Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Eren, D. (2012). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce.

**Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi**

- Genç, R. (2014). Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi (İlkeler, Kavramlar, Uluslararası Kaide ve Kurallar). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir Örneği), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 14-29.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği, Eko-Gastronomi Dergisi, 1(2), 27-46.
- Merve Gülen, 1 (1) 2017
- Kılıç, N. (2010). Türk Mutfağının Ege – Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 27-42.
- 42
- Özdemir, M.A. ve Kervankıran, İ. (2012). Afyonkarahisar İlinin Turizm Gelişimi ve Çekicilikleri, Sosyal Bilimler Dergisi, 14(1), 1-25.
- Özgen, İ. (2015). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış (1-32). Mehmet Sarıışık (Ed), İçinde Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler – Örnek Menüler ve Reçeteler), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şahin Güzel, G. (2014). Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko- Gastronominin Rolü Eko Gastronomi Kongresi, 24/25 Nisan 2014, Gökçeada.
- TÜRSAB, (2014). TÜRSAB Gastronomi Turizm Raporu, [http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu\\_12302\\_3531549.pdf](http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf), Erişim Tarihi: 2.01.2017
- Yılmaz, H. ve Bilici, S. (2013). Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(4), 20-25.
- Yıldırım, H. M., Çeti, B., Özcan, S., Dülgeroğlu, O. ve Özer, F. (2016). Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesinin Sağlanması Açısından Türkiye'de Turizm Eğitiminin Analizi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(2), 437-446.
- Zağralı, E. (2014). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olan Mutfak Turizmi (İzmir Yarımadası Örneği). İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

# OTELLERDE UYGULAMA EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN UYGULAMA SONRASI GÖRÜŞLERİ: AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ



## ABSTRACT

THE POST-TRAINING VIEWS OF STUDENTS AFTER  
RECEIVING ON-THE-JOB PRACTICAL TRAINING AT  
HOTELS: A CASE STUDY OF AFYON KOCATEPE  
UNIVERSITY

The aim of this study is to evaluate the views of students who study at Afyon Kocatepe University Faculty of Tourism on on-the-job practical training they received in hotels. The study includes the students' views on the statements related to on-the-job front office, food and beverage and housekeeping courses as well as their overall opinion on the practical training they received at hotels. In this context, questionnaire technique was employed to collect the data related to the study. The questionnaires obtained from 142 students were analyzed and interpreted according to the objectives of this research. In line with the results obtained through the research, the post-training views of students after receiving on-the-job practical training at hotels are neither positive nor negative. In addition, the views of the participant students indicate differences according to individual characteristics of students such as the hotel they received on-the-job practical training and the level of work experience at hotels.

Keywords: Hotel, Education, Practical Training, University Students

**Doç. Dr. HASAN HÜSEYİN SOYBALI**  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
hsoybalı@aku.edu.tr

**Öğr. Gör. FARUK GÖKÇE**  
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi  
farukgokce@hotmail.com

**Bilim Uzmanı GÜLÇİN ÖZER**  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
gulcin.ozler26@hotmail.com

**Öğr. Gör. YUSUF GÖKÇE**  
Bingöl Üniversitesi  
ysfgokce@hotmail.com

**TURHAN CEMAL KORKUT**  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
cemalkorkut@icloud.com

## ÖZ

Bu araştırmanın amacı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören öğrencilerin otellerde aldıkları uygulama eğitimleri hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesidir. Araştırmada, öğrencilerin otellerde aldığı ön büro, yiyecek içecek ve kat hizmetleri uygulama dersleri, bunun yanında katıldıkları uygulama eğitimiyle ilgili genel görüşleri hakkında ifadeler yer verilmiştir. Bu kapsamda konuyla ilgili verilerin toplanmasında anket tekniğinden yararlanılmıştır. Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören 142 öğrenciden elde edilen anket değerlendirmeye alınarak araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler doğrultusunda, katılımcı öğrencilerin uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerinin olumsuz olmadığı ancak olumlu olarak da değerlendirilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Buna ilave olarak katılımcıların görüşlerinin bazı bireysel özelliklerine göre de (uygulama yaptığı otel, uygulama öncesi otel deneyimi) farklılık gösterdiği araştırmadan elde edilen bulgular arasındadır.

Anahtar Kelimeler: Otel, Eğitim, Uygulama Eğitimi, Üniversite Öğrencileri

## GİRİŞ

Turizm sektörü, emek yoğun yapısıyla ve insan ilişkilerine dayanan bir hizmet sektörü olması sebebiyle eğitime önem verilmesi gereken bir sektördür. Bu sebeple turizm sektöründe çalışacak personelin de eğitimi olması, sektörde bulunan kalifiye personel eksikliğini giderilmesinde önemli rol oynamaktadır. Bu bağlamda, turizm sektörünün yaşanan gelişmelerle birlikte gelişmesi için turizm eğitimi veren kurumların, sektördeki işletmelerle işbirliği içinde olması önem arz etmektedir. Bu işbirliğinin gerçekleşmesi için de eğitimin uygulama ile pekiştirilmesi gerekmektedir. Ülkemizde lise, önlisans ve lisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin yaygın olarak stajlarla desteklendiği bilinmektedir. Aynı şekilde öğrencilerin, staj dışında uygulama eğitimi alarak, sektörü daha yakından tanımasını sağlanmalıdır. Konuyla ilgili yapılan bir çalışmada uygulama eğitiminin önemi şu ifadeyle vurgulanmıştır; “Lisans düzeyinde turizm eğitimi veren okullarda ki öğrenciler mesleki dersler için gerekli araç gereç yetersizliğinden dolayı uygulama imkânı bulamamaktadırlar. Bu durum uygulamadan yoksun kalan öğrencilerin sektörde yeterli başarıyı gösterememelerine neden olmaktadır” (Türkeri, 2014: 8).

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

- 44

Bu çalışmada Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin uygulama eğitimi aldıktan sonra, uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerine yer verilmiştir. Literatür tarandığında turizm eğitimi alan öğrencilerin uygulama eğitimleri hakkındaki görüşleriyle ilgili herhangi bir çalışma bulunamamıştır. Çalışmayla literatürdeki bu boşluğun doldurulması hedeflenmiştir. Bu sayede gelecek çalışmalara yol gösterici bir çalışma yapılması amaçlanmıştır. Çalışmada Afyon Kocatepe Üniversitesi’nde lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrenciler arasından uygulama eğitimi alan öğrencilerin, uygulama eğitiminden sonraki görüşleri alınarak değerlendirilmiştir. Veri elde etmek üzere alan yazın taraması, ikincil verilerin analizi ve anket ile veri toplama yöntemleri kullanılmıştır. Yapılan alan araştırması ile elde edilen veriler, istatistikî farklılık analizlerine tabii tutularak yorumlanmış ve rastlanan sorunlara çözüm önerileri getirilmiştir.

## MESLEKİ EĞİTİM

İnsan hayatı boyunca devam eden politik, sosyal, kültürel ve bireysel boyutları olan eğitim kavramı ile ilgili literatürde birbirini tamamlayıcı tanımlamalar bulunmaktadır. Aymankuy ve Aymankuy, (2013: 3) eğitimden “yaşamın her anını etkileyen, ayrıca meslek ve statü için de önemli olan bir süreçtir” şeklinde bahsederken, Orhaner ve Hussein, (2007: 3) eğitimi; “bireyin gelişmesine yardım eden, ona bilgi ve beceri kazandıran, bireyin ilgi ve yeteneklerine göre meslek sahibi yapan, topluma, çevreye ve yeniliklere

duyarlı aynı zamanda uyumlu olmasını sağlayan bir süreç olarak tanımlanmaktadır. Genel olarak eğitim; bireylerin geçmişin bilgi ve deneyimleriyle donatılarak becerilerinin artırılması, böylece toplumun gelişme, ilerleme ve çağdaş topluluklar arasında yer almasının en temel gereksinimi olarak ön plana çıkmaktadır (Hergüner, Aslan ve Dünder, 2002: 45).

Eğitim süreç itibariyle formal ve informal olarak iki şekilde gerçekleşir; yaşam içinde kendiliğinden oluşan ve halk arasında hayat okulu” olarak anılan, kültür ve demografik faktörlerle şekillenen olağan bir süreç (Türkseven, 2012: 12) olarak informal eğitim, aile ve yakın çevrede başlayıp toplumsal olarak devam etmektedir. Formal eğitim ise, ülkelerin milli eğitim politikalarını oluşturdukları, anayasayla korunan (TC Anayasası, 2015) ve kanunlarla düzenlenen sistematik eğitimidir. Ulusal eğitim sistemi farklı seviyelerde turizm eğitimi sağlamaktadır. Profesyonel turizm eğitimi Turizm Bakanlığı ve Eğitim Bakanlığı tarafından yürütülmektedir. (Avcıkurt, 2000: 285). Formal eğitimin önemini Özdoğan, ve Çavuş (2009: 222), “bireylerin tek tek, kendi başlarına edinemeyecekleri bir disiplindir ve bu disiplin çağdaş toplumlarda örgütlü kurumlar ve kuruluşların ortak çabalarıyla başarılabilir” sözleriyle vurgulamıştır.

Woodhall (1967: 387)’in da belirttiği gibi; eğitimin ekonomi üzerindeki etkileri 1960’lardan bu yana uluslararası boyutta önem kazanmış, eğitim yatırımlarının fiziki yatırımlar kadar önemli olduğu kabul görmüştür. Sanayi ve hizmet sektörlerinin nitelikli iş gücü ihtiyacının karşılanması ve bireysel anlamda, yaşam boyu kişisel ve mesleki kazanımlar üzerindeki olumlu etkileri nedeniyle kurumsal eğitimin mesleki ve teknik boyutu önem kazanmaktadır. Günümüzde modern eğitim sistemi, meslek kazandırma, ara insan gücü ve yüksek nitelikli iş gücü kazandırmayı amaçlamaktadır (Karaman ve Sağlık, 2003: 126).

Mesleki eğitim, toplumu oluşturan bireylerin bir meslek sahibi olabilmesi ve mesleğe uygun bilgi ve becerilerin verileceği bir eğitim sürecinde yetişmesi ve gelişmesi için uygulanan bir eğitim-öğretim sistemidir (Türkseven, 2012: 16). Mesleki eğitim; “milli eğitim sisteminin bütünlüğü içinde endüstri, tarım ve hizmet sektörleriyle birlikte her türlü mesleki ve teknik eğitim hizmetlerinin planlanması, araştırılması, geliştirilmesi, organizasyonu ve eşgüdümü ile yönetim, denetim ve öğretim etkinliklerinin bütünü” (Altay ve Üstün, 2011: 2) ya da genel anlamda ; “uzmanlaşmamış ya da yarı uzman işgücünü, uzmanlık gerektiren ve özel nitelikteki görevlere hazırlamak

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği

amacıyla yapılan çalışmaların bütünü” (Olçay, 2008: 384) şeklinde tanımlanabilir.

Mesleki eğitim, toplumdaki bireylerin bir meslek sahibi olabilmesi ve mesleğe uygun bilgi ve becerilerin verileceği bir eğitim sürecinde yetişmesi ve gelişmesi için uygulanan bir eğitim-öğretim sistemidir. Mesleki eğitim belirli aşamalardan oluşur. Öncelikle kişilere genel mesleki kültür kazandıran temel mesleki eğitim verilir. Bu ilk süreci tamamlayan kişilere, teknik mesleki eğitim verilir. Bu süreç, ileri meslek eğitimi ile uzmanlığa yönelir (Dağdeviren, 2007: 12-16). Mesleki eğitimde dikkate alınması gereken diğer hususlar ise; bütüncül bir yaklaşım, çalışma hayatına uygun gerekli pratikler, turizmin küreselliği, sorumluluk duygusu kazandırma ve yaratıcılığı geliştirme olarak sıralanabilir (Karaman ve Sağlık, 2003: 127-128).

Özellikle gelişmekte olan toplumlarda eğitim konusunun ele alınışı, toplumun geleceğini belirleyici nitelik taşımaktadır. Gelişen teknolojinin sunduğu iletişim ve ulaşım imkânları mesafeleri kısaltmış ve bilginin paylaşılabirliğini artırmış, böylece rekabet de küresel bir boyut kazanmıştır. Bireylerin eğitim ve etik donanımları teknik ve mesleki donanımlarını kullanabilmeleri ve bu küresel rekabette yer alabilmeleri açısından anahtar rol taşımaktadır. Meslek anlayışı, bireylerin sadece geçim ihtiyaçları için değil, toplumsal üretkenlik ve verimlilik ihtiyacına yönelik olarak da ele alınmalıdır.

#### **TURİZM VE MESLEKİ EĞİTİM**

İnsanların ihtiyaçlarını karşılamak için buldukları doğal çevreden ülke veya bölgelere kişisel veya iş/profesyonel amaçlarla hareketini kapsayan; sosyal, kültürel ve ekonomik bir olgu (UNWTO, 2014) olarak turizm; küresel ekonomideki diğer sektörlerle kıyasla en hızlı gelişen ve önem arz eden endüstrilerden biridir (International Labour Organization, 2010). 1950’lerin sonlarına doğru, uçakların turizmde hizmet vermeye başlaması ile turizm anlayışı tamamen yeni bir boyut kazanmış, ortaya çıkan bu yeni ve büyük talebe karşı daha deneyimli ve eğitilmiş personel ihtiyacı oluşmuştur (Smith, 2002: 47).

Turizme artan ilgi, turistlerin tercih ve beklentilerini daha iyi anlamak ve turizmi bir sosyal davranış biçimi olarak değerlendirmek üzerine akademik çalışmalara yön vermiş (Keung, 2000: 121-122), bu çalışmalar turizm olgusunu bilimsel bir seviyeye taşımıştır. Smith (2002: 56), bu konuda “Turizm eğitimi geleneksel olarak ziyaretçilere hizmet vermenin basit bir kar ve zarar olarak görüldüğü işletme okullarında verilmekteydi. Bununla

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 46

birlikte, insan faktörünün önemini üzerinde durularak, turizmin bir ağırlama şekli olarak algılanması söz konusudur” sözleriyle genel olarak turizm anlayışındaki eğitimsel gelişmeye işaret etmiştir. (Smith, 2002: 56). Günümüzde parasal ve kitlesel bir olay haline gelen turizmin yarattığı ekonomik ve politik etkiler, ülke ekonomilerinde ve özellikle uluslararası ekonomik ve politik ilişkilerde önemli sonuçlar doğurmaktadır. Bu durum uluslararası turizmden büyük pay alan gelişmiş ülkeler yanında gelişmekte olan ülkelerde de turizmin önemi artmaktadır (Yanardağ ve Avcı, 2012: 41). Turizmin bu ekonomik önemini Yanardağ ve Avcı (2012: 40), Avcıkurt (2000: 282), Aymanıkuy ve Aymanıkuy, (2013: 2), Kozak, (2009: 1) çalışmalarında vurgulamaktadırlar.

Turistik tüketim sırasında mal ve hizmet üretiminin yapılması, stok imkânlarının sınırlı olması gibi sektörel özelliklerinin etkisi ile çağdaş turizmin gerektirdiği hizmet kalitesinin sağlanması ve turist ile turiste hizmet edenler arasındaki ilişkilerin sağlıklı ve kaliteli olarak gerçekleşmesi, büyük ölçüde sektörde istihdam edilen personelin genel mesleki formasyonuna ve teknik öğretim düzeylerinin yüksek olmasına bağlıdır (Dağdeviren, 2007: 15). Turizm sektörünün uluslararası özellik taşıması, hizmet sektörü olması ve sadece teknik bilgi değil sosyal bir alt yapı gerektirmesi turizm eğitiminin önemini bir kat daha artırmaktadır (Karaman ve Sağlık, 2003: 127).

Gürbüz ve Dağdeviren (2007: 158) çalışmalarında bu konuyu: “Türkiye, turizmden elde ettiği geliri artırma potansiyeline sahip bir ülkedir. Bunun yolu ise turizmle ilgili yatırımlara önem vermekten geçmektedir. Sektörün emek-yoğun olarak görülmesi ve insan unsurunun ön plana çıkması sebebiyle bu yatırımlar içerisinde beşeri sermaye ile ilgili olanlar özel bir önem taşımaktadır” şeklinde yorumlamıştır.

Mesleki turizm eğitimi; turizm sektöründeki tüm işletmelerin ihtiyaç duydukları teorik ve pratik, bilgi ve becerilere sahip personeli yetiştirmeyi, personele işlerini daha iyi yapabilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri sistemli bir şekilde kazandırmayı sağlayan bir süreçtir (Aymanıkuy ve Aymanıkuy, 2002: 2). Turizm eğitimi mesleki ve teknik eğitim içerisinde değerlendirilmektedir (Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel, 2012: 17). Bununla birlikte, turizm eğitimi, diğer mesleki eğitim şekillerinden farklıdır. Turizm eğitiminde temel öge insandır. Turizm bir eğitim endüstrisidir. Turizmde hizmetin standartları vardır ve çoğunluğu uluslararası özellikler taşır (Dağdeviren, 2007: 14-15). Günümüzde sürekli gelişen ve önemli bir ekonomik güç haline gelen turizm sektörü, insan emeğinden en üst düzeyde faydalanmaktadır (Karaman ve Sağlık, 2003: 125). Örneğin, otel

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği



işletmelerinde en üst düzeydeki yöneticiden, en alt kademedeki iş görenlere kadar gerekli niteliklere sahip olmayan bireyler söz konusu ise, otel yatırımı istenildiği kadar çağdaş ve kaliteli olsun, işletmenin gelişmesi ve verimli çalışması mümkün değildir (Yanardağ ve Avcı, 2012: 43).

Mesleki turizm eğitiminin temel amaçlarından belki de en önemlilerinden biri, turizm sektöründe çalışacak nitelikli işgücü teminini sağlamaktır (Aymankuy ve Aymankuy, 2013: 3). Turizm sektörünün uluslar arası özellik taşıması, hizmet sektörü olması ve sadece teknik bilgi değil sosyal bir alt yapı gerektirmesi turizm eğitiminin önemini bir kat daha artırmaktadır (Karaman ve Sağlık, 2003: 127). Turizm sektörünün emek yoğun (Kozak, 2009: 1) bir sektör niteliği taşıması ve insan unsuruna son derece bağımlı bir görüntü çizmesi (Yanardağ ve Avcı, 2012: 42) mesleki turizm eğitimi ve turizm istihdamı arasındaki ilişkinin önemini ortaya koymaktadır. Bu sebeple, turizm eğitimi alan öğrenciler sektörün potansiyel birer temsilcisi durumundadır (Baltacı ve diğerleri, 2012: 18) ve turizm endüstrisinin gelişimine yönelik yapılabilecek her tür uygulama, endüstrinin tüm seviyelerine yeterli olacak sayıda eğitilmiş bireylerin varlığına bağlı olmalıdır (Avcıkurt, 2000: 283).

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 48

Turizm endüstrisi; önemini hiç kaybetmeyecek bir şekilde yaygınlaşması, sektörde rol alan tüm kesimler için fark yaratabilecekleri birincil unsur olarak mesleki eğitimi gerektirmektedir. Bireylerin mezuniyet sonrasında sahip olduğu çok değerli bilgi birikimleri, iş hayatlarındaki mesleki pratiklere aktarılmasıyla anlam kazanmaktadır. Turizmde mesleki eğitim, bu anlamda hem turizm hem de eğitim sektörü için kariyer hedefleri olanlara, bütünü görme, mesleki analitik yaklaşım ve güncel bilgi donanımı sağlayarak önemli bir misyon üstlenmektedir.

### **LİSANS DÜZEYİNDE EĞİTİM VE UYGULAMALI EĞİTİM**

Turizm sektöründe başlangıç yıllarında, kısa süreli hizmet içi eğitimlerle ve kurslarla sürdürülen mesleki eğitim, ilerleyen yıllarda, en az ortaöğretim düzeyinde, sonraki dönemlerde ise yükseköğretim düzeyinde eğitime gereksinim göstermeye başlamıştır. Sektörün, eğitimci ve üst düzey yönetici ihtiyacı ise lisans düzeyinde (ortaöğretime dayalı en az sekiz yarıyıllık bir programı kapsayan yükseköğretim) eğitim veren turizmle ilgili farklı isimlerdeki yüksekokullar ve fakülteler tarafından karşılanmaktadır (Kozak, 2009: 2).

Yükseköğretim düzeyindeki bu kurumlar 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'nda (2015) kısaca şöyle açıklanmaktadır:

- Üniversite: Bilimsel özerkliğe ve kamu tüzelkişiliğine sahip yüksek düzeyde eğitim - öğretim, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapan; fakülte, enstitü, yüksekokul ve benzeri kuruluş ve birimlerden oluşan bir yükseköğretim kurumudur.
- Fakülte: Yüksek düzeyde eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayın yapan; kendisine birimler bağlanabilen bir yükseköğretim kurumudur.
- Yüksekokul: Belirli bir mesleğe yönelik eğitim öğretime ağırlık veren bir yükseköğretim kurumudur.
- Meslek Yüksekokulu: Belirli mesleklere yönelik nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan, yılda iki veya üç dönem olmak üzere iki yıllık eğitim-öğretim sürdüren, ön lisans derecesi veren bir yükseköğretim kurumudur.

Yine Yüksek Öğretim Kurumu istatistiklerine göre 2013 – 2014 öğretim yılı itibarıyla turizmle ilişkilendirilebilecek bölümlerde lisans düzeyinde öğrenim gören öğrenci sayıları aşağıdaki gibidir (Yüksek Öğretim Kurumu, 2015):

**Tablo 1:** Eğitim ve Öğretim Alanları Sınıflamasına Göre Lisans Düzeyindeki Öğrenci Sayıları 2014-2015

	2014-2015 ÖĞRETİM YILI					
	YENİ KAYIT			TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI		
	E	K	T	E	K	T
<b>TOPLAM</b>	<b>373615</b>	<b>333607</b>	<b>707222</b>	<b>1967703</b>	<b>1661097</b>	<b>3628800</b>
<b>HİZMETLER</b>	<b>13497</b>	<b>6486</b>	<b>19983</b>	<b>50796</b>	<b>23346</b>	<b>74142</b>
<b>KİŞİSEL HİZMETLER</b>	<b>12019</b>	<b>5781</b>	<b>17800</b>	<b>41886</b>	<b>20866</b>	<b>62752</b>
EV HİZMETLERİ				2	7	9
OTEL, LOKANTA VE CATERİNG HİZMETLERİ	786	750	1536	2512	2557	5069
SEYAHAT, TURİZM VE BOŞ ZAMAN FAALİYETLERİ	11004	4993	15997	38652	18146	56798
SPORLAR	229	38	267	720	156	876
<b>ULAŞTIRMA HİZMETLERİ</b>	<b>1140</b>	<b>507</b>	<b>1647</b>	<b>4018</b>	<b>1788</b>	<b>5806</b>
ULAŞIM HİZMETLERİ	1140	507	1647	4018	1788	5806

Kaynak: Yüksek Öğretim Kurumu (2015). Yüksek Öğretim Bilgi Yönetim Sistemi. Erişim 12 Aralık 2015. <https://istatistik.yok.gov.tr>

Lisans düzeyinde turizm eğitiminde temel amaç, turizm sektörüne bilgili, yabancı dil bilen, yetkin bireyler yetiştirmektir. Başka bir ifadeyle bu kurumlar, turizm sektöründe yer alan işletmelere yönetici veya yönetici adaylarını yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Kozak, 2009: 2). Aymankuy ve Aymankuy'un (2013: 17) çalışmasına göre de, öğrenciler, sektörde yönetici

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği

pozisyonuna gelebilmek için lisans düzeyinde turizm eğitimi almanın gerekliliğine inanmaktadırlar.

Türkiye'nin uluslararası turizm sektöründe ciddi aşama kaydetmesi sonucunda, akademik anlamda turizm eğitime yapılan vurgu da giderek artmaktadır. Bu kapsamda, özellikle son 20 yıllık dönemde üniversitelerdeki ön lisans ve lisans düzeyindeki mesleki eğitim veren turizm okullarının sayısında ciddi bir artış olmuştur. Bu nedenle turizm, mesleki eğitim yanında, akademik olarak da üzerinde durulması gereken bir disiplin haline gelmiştir (Kozak, 2009: 1).

**Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut**

• 50

Ainsworth ve Roscigno, (2005: 257) çalışmalarında mesleki eğitimin öğrencilere iş hayatında daha sonradan değerli olabilecek yetenekler kazandırdığını belirtmektedir. Avrupa Birliği bünyesinde mesleki eğitimin devamlılığının birliğin yakınlaşması adına önemli rol oynadığı görüşüyle, AB Bakanlar Konseyi'nin 1985'te aldığı kararlar sonucu, çalışanların niteliklerini daha iyi kullanabilmeleri adına mesleki eğitim uluslararası boyuta taşınmıştır (Peck, 1994: 572). Birlik prensip ve programlarının mevcut katkı ve potansiyeli uygulama ve eğitimle (LEONARDO DA VINCI, SOCRATES, TEMPUS), istihdam (EQUAL), eğitsel organizasyon ağları (ALFA) ile ilgilidir. Bunlar turizm endüstrisinde yetenekleri geliştirmek için uygulandığında, yaratıcı fikirlerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Jensen, 2001: 1). Bu aynı zamanda lisans seviyesinde öğrenim gören öğrencilerin turizmi yurt dışı bakış açısı ile görebilmeleri adına önemli bir imkândır.

Lisans düzeyinde turizm eğitimi açısından literatürde ülkemizde bazı sorunlar göze çarpmaktadır. Bunların arasında Karaman ve Sağlık (2003: 126), Avcıkurt, (2000: 290-291), Kozak, (2009: 10), Dağdeviren (2007: 46) yabancı dil sorununa değinmişler, Pelit ve Arslantürk (2011: 178) ile Güzel, Akdağ, Güler, ve Şener, (2014: 176) ise turizm eğitimi almış kişilerin sektörel istihdamı sorunlarına çalışmalarında yer vermişlerdir.

Uygulamalı eğitim bu ve benzeri sorunların aşılmasında önemli bir etkidir. Yapısı gereği uygulamalı bir bilim dalı olan turizm alanında verilen eğitimin, uygulamalı olmaması düşünülemez. Uygulama olanakları, eğitim kurumlarının uygulamalı derslerini gerçekleştirdikleri ve öğrencilerin iş yaşamı hakkında daha gerçekçi bir tecrübeye sahip olmalarını amaçlayan canlandırma merkezleri olarak tanımlanabilir. Uygulama olanakları yapılandırılırken, öğrencilerin meslekte karşılaşacağı durumlara karşı okulda bir ön hazırlığa tabi tutulmaları amaçlanmaktadır. (Soybalı ve Bayraktaroğlu, 2013: 186)

Dağdeviren (2007: 46), çalışmasında uygulamanın önemini “teorik bilgilerle donatılan ve sadece ders ya da sınıf geçmek üzere kurulan eğitim sistemleri, uygulama kısmı olmayınca sonradan unutulacağı kesin olan ezbercilikten öteye gitmemektedir” şeklinde belirtmiştir. Misafir etkileşimi hiç kuskusuz hizmet sektöründeki en önemli faktörlerden birisidir (Öztürk ve Seyhan, 2005: 123). Uygulamalı eğitimin avantajı önemli turizm alanlarını ve turizm merkezlerinin kalitesini değerlendirmeyi öğrenmektir. (Avcıkurt, 2000: 292). Uygulama ve staj olanakları sayesinde öğrenciler gerçek anlamda turizm ilişkilerini kurma, inceleme ve değerlendirme imkânına sahip olmakta böylece kariyer beklentilerini bu doğrultuda geliştirmektedirler.

Turizm endüstrisi için gerekli olan nitelikli iş gücü eğitim kurumlarında başarılı uygulamaya dersler, işletmelerde bilinçli, sistemli, amaca uygun, verimli ve yasal çerçevesi olan bir staj, öğrencilerin iş hayatına ve geleceğe hazırlanmalarında çeşitli kolaylıklar sağlayabilecek ve nitelikli ve deneyimli işgücüne dönüşümünde katkıda bulunacaktır (Karaman ve Sağlık, 2003: 125). Özellikle iş hayatına geçişteki ilk zamanlarda karşılaşılabilecek sorunlar, iş hayatının, okulda ön görülenden farklı olması nedeniyle gerçekleşmektedir. Her sektörde olduğu gibi, “zanaat” sadece bilgi değil aynı zamanda tecrübe ve yetenek gerektirir. Bilgi, tecrübe ve yetenek vasıflarını bir arada bulundurmamak başarının garantisi olarak görülmektedir. Lisans seviyesinde verilen turizm eğitimi bu birlikteliği uygulama olanakları ve stajlar ile sağlamaktadır. Yüksekokulların sektöre yönetici düzeyinde yetiştirmiş oldukları bireyler, okul süresince katıldıkları uygulama olanaklarıyla meslek gerçeklerini ve olması istenenle olan arasındaki farkı öğrenerek, iş hayatı başlangıcında yaşanabilecek acemilik şoklarına maruz kalmadan, başarılı bir adaptasyon ve kariyer gelişimine sahip olacaklardır.

#### **ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ**

Bu araştırmanın amacı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Bölümü öğrencilerinin 4. Yarıyıl ders programlarında yer alan otellerde aldıkları uygulamalı eğitim (önbüro, yiyecek içecek ve kat hizmetleri departmanlarında) hakkındaki görüşleri değerlendirilerek, konuyla ilgili taraflara (okul yönetimi, öğrenciler ve oteller) ve literatüre katkıda bulunmaktır. Ayrıca araştırmada söz konusu bu değerlendirmelerin, katılımcı öğrencilerin bazı bireysel özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediği de incelenmiştir.

Dünya turist varışları sonucunda 2013 yılında elde edilen gelirin 1.087.000.000\$ (UNWTO, 2015) olduğu düşünüldüğünde turizmin ne kadar önemli bir sektör olduğu anlaşılacaktır. Turizm sektörünün önemi arttıkça

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği

sektörün emek yoğun yapısı nedeniyle çalışan insan kaynaklarının önemi de her geçen gün artmaktadır. Sektöre eleman yetiştiren turizm liseleri ile turizm eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulama eğitimi vermesi nitelikli personel yetiştirme konusundaki amaca ulaşmada önemli rol oynayacaktır. Uygulama eğitimi alan öğrencilerin görüşlerinin alınması farklı bir bakış açısıyla eksikliklerin giderilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi anlamında fayda sağlayacaktır. Bu kapsamda, sektöre insan kaynağı yetiştirmekte olan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören ve otellerde uygulama eğitimi alan öğrencilerin görüşlerine başvurulmuştur.

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 52

## **YÖNTEM**

### **Veri Toplama Yöntemi**

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışmaya uygun anket formu için literatür taranmıştır. Ancak bu araştırmada kullanılacak anket formu bulunamamıştır. Anket formu hazırlamak için öncelikle, okul yönetimi tarafından hazırlanan ve otellere gönderilen formlardan yararlanılmıştır. Bu formlar otellere uygulama eğitiminin kapsamı hakkında bilgi veren, haftalara göre yapılması öğrenilmesi gereken uygulamaları her bir departman (önbüro, yiyecek içecek, kat hizmetleri) bazında gösteren formlardır. İlgili belgeler ışığında anket formuna her bir departman için ayrı ayrı ifadeler konulmuştur. Bu ifadelerden sonra ise öğrencilerin genel olarak; otel işletmeleri, uygulama eğitimi ve deneyimleri ile ilgili görüşlerini belirtmeleri için ifadeler yer almıştır. İlgili form hazırlandıktan sonra okuldaki öğretim üyelerinin görüşlerine başvurulmuştur. Konuyla ilgili olarak ilgili derslerin teorik kısmını uygulamadan bir önceki yarıyıldan önceki öğretim üyelerinin görüşleri alınarak anket formunun son hali oluşturulmuştur. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Anketin ilk bölümünde katılımcıların bazı bireysel özelliklerine yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, öğrencilerin otellerde alması gereken önbüro (1'den 8. ifadeye kadar), yiyecek içecek (9'dan 17. ifadeye kadar), kat hizmetleri (18'den 26. ifadeye kadar) eğitimleri ve genel olarak uygulama eğitimi (27'den 58. ifadeye kadar) hakkında toplamda 58 ifade yer almıştır. Bu yargıları oluşturan her bir madde beşli Likert tipi derecelendirmeye göre tasarlanmıştır (1=hiç katılmıyorum, 2=az katılıyorum, 3=orta düzeyde katılıyorum, 4=çok katılıyorum, 5=tamamen katılıyorum).

### **Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini, Afyon Kocatepe Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği Bölümünde 4. yarıyıldan uygulama eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. İlgili sınıflarda eğitim alan öğrencilerin sınav listelerinden 158 öğrencinin bu

durumda olduğu anlaşılmıştır. Araştırmadan önce anket formunun uygunluğu ve anlaşılmayan soruların olup olmadığının anlaşılması için pilot uygulama (10) yapılmıştır. Evrenin sınırlı veya dar kapsamlı olduğu durumlarda, evren öğelerinin tamamına ulaşılabilir ki buna tamsayım denir (Ural ve Kılıç, 2006: 34). Bu araştırmada tamsayım yapılması amaçlanmıştır ancak toplamda 143 öğrenciye ulaşılmıştır. Uygun olmayan 1 anket değerlendirmeden çıkarıldıktan sonra 142 adet anket değerlendirmeye alınmıştır.

### Veri Analiz Yöntemi

Elde edilen verilerin çözümlenmesinde SPSS paket programından faydalanılmıştır. Bu kapsamda çalışmada, katılımcıların bireysel özelliklerine göre dağılımı frekans ve yüzde yöntemi ile betimlenmiş olup, buna ilave olarak öğrencilerin önbüro, yiyecek içecek kat hizmetleri ve genel ifadeler hakkındaki değerlendirmeleri yüzde, frekans ve aritmetik ortalama değerleri hesaplanarak yorumlanmıştır. Ayrıca öğrencilerin ilgili ifadelerdeki görüşlerinde bazı bireysel özelliklerine göre önemli bir farklılık olup olmadığı parametrik testlerden bağımsız örneklem için t testi (independent samples t test) ve tek faktörlü varyans analizi (One Way ANOVA) kullanılarak analiz edilmiştir. Bununla birlikte boyutlar bazında aritmetik ortalama, standart sapma değerleri ve güvenilirlik analizi için Cronbach's Alpha katsayıları hesaplanmış ve sonuçlar Tablo 2'de sunulmuştur.

**Tablo 2:** Araştırmada Kullanılan Ankete İlişkin Güvenirlik Analizi, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (n=142)

	Madde Sayısı	$\bar{X}$	s.s.	Cronbach's Alpha
Önbüro	8	2,94	1,12	0,934
Yiyecek içecek	9	2,76	1,03	0,922
Kat Hizmetleri	9	3,13	1,02	0,915
Genel ifadeler	32	3,10	0,83	0,953
Genel	58	3,03	0,77	0,970

Tablo 2'ye göre, öğrencilerin otellerde aldıkları uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerine ilişkin ifadeler geneli Cronbach's Alpha katsayısı 0,970 olarak gerçekleşmiştir. İlgili ankette boyutlara göre Cronbach's Alpha katsayılarının 0,915 ile 0,953 arasında olduğu görülmektedir. Bu veriler doğrultusunda araştırmada kullanılan anketin, gerek her bir boyutuna gerekse geneline ilişkin güvenilirlik katsayılarına ilişkin söz konusu bu sonuçlar anketin güvenilir olduğuna dair bir ipucu sayılmaktadır (Ural ve Kılıç, 2006).

## BULGULAR

Tablo 3’de, Afyon Kocatepe Üniversitesinde araştırmaya katılan öğrencilerin bazı bireysel özelliklerine ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Tablo 3’e göre araştırmaya katılan öğrencilerin %40,1’i kadın, %59,9’u erkektir. Katılımların okuldaki öğretim şekilleri incelendiğinde; %48,6’sı normal öğretim öğrencisi, %51,4’ü ise ikinci öğretim öğrencisi oldukları anlaşılacaktır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %51,4’ü 3. sınıf öğrencisi, %48,6’sı ise 4. sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin ailelerinin aylık ortalama gelirleri incelendiğinde %39,4 ile 2001-3000 TL arası gelir grubunun çoğunluğu oluşturduğu, bunu sırasıyla 1001-2000 TL (%26,1), 1000 TL ve altı (%19,7) ve 3001 TL ve üzeri (%14,8) gelir gruplarının takip ettiği görülmektedir.

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 54

**Tablo 3:** Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Frekans ve Yüzde Dağılımları (n=142)

Değişken	Grup	f	%	Değişken	Grup	f	%
Cinsiyet	Kadın	57	40,1	Uygulama Otelini Seçen	Okul Yönetimi	95	66,9
	Erkek	85	59,9		Kendim	36	25,4
Öğretim Şekli	NÖ	69	48,6	Uygulama Otelini Seçen	Akademik Danışman	10	7,0
	İÖ	73	51,4		Ders Öğretim Elemanı	1	0,7
Sınıf	3. Sınıf	73	51,4	Uygulama Otelini Seçen	1. Otel	27	19,0
	4. Sınıf	69	48,6		2. Otel	27	19,0
Aile Aylık Ortalama Gelir	1000 TL ve altı	28	19,7	Uygulama Otelini Seçen	3. Otel	21	14,8
	1001-2000TL	37	26,1		4. Otel	33	23,2
	2001-3000TL	56	39,4		5. Otel	12	8,5
	3001 TL ve üzeri	21	14,8		6. Otel	12	8,5
Barınma Durumu	Yurt	56	39,4	Uygulama Otelini Seçen	7. Otel	10	7,0
	Ev	84	59,2		Departman Yöneticisi	76	53,5
Uygulama Öncesi Resmi Staj	Diğer	2	1,4	Uygulama Eğitimini Yaptıran Kişi	Departman Yönetici Yardımcısı	19	13,4
	Hiç	74	52,1		Birim Şefi	64	45,1
	Kısmen	10	7,0		Diğer	21	14,8
Uygulama Öncesi Otel Deneyimi	Tamamen	58	40,8	Uygulama Eğitimini Alındığı Birim	Yiyecek İçecek	109	76,8
	Evet	95	66,9		Kat Hizmetleri	106	74,6
Uygulama Öncesi Otel Deneyimi	Hayır	47	33,1	Uygulama Eğitimini Alındığı Birim	Önbüro	91	64,1
					Diğer	13	9,2

Katılımcıların %59,2’si evde, %59,2’si yurttta ve %1,4’ü ise bu seçeneklerden başka bir yerde ikamet etmektedir. Katılımcıların %66,9’u uygulama eğitimi almadan herhangi bir otelde çalışma deneyimine sahip olup, %33,1’i ise bu deneyime sahip değildir. Katılımcıların görüşleri neticesinde, %66,9’unun uygulama yaptığı oteli okul yönetiminin seçtiği, %25,4’ünün uygulama yaptığı oteli kendilerinin seçtiği, %7,7’sinin uygulama yaptığı oteli akademik danışmanının seçtiği anlaşılmaktadır.

Katılımcılardan 1 kişi (%0,7) ise uygulama eğitimi aldığı oteli ders öğretim elemanının seçtiğini belirtmiştir. Uygulama eğitiminin alındığı oteller sırasıyla 4. Otel (%23,2), 1. ve 2. Otel (%19,0), 3. Otel (%14,8), 5. ve 6. otel (%8,5), 7. Otel (%7) olarak ifade edilmiştir. Katılımcılar otellerdeki uygulama eğitimini veren yetkili hakkında çoklu seçim yapmışlardır. Yani bir kişinin eğitim aldığı yetkili birden fazla olabilecektir. Departman yöneticinden eğitim alan katılımcılar tüm katılımcıların %53,5'idir. Departman yönetici yardımcısından eğitim alan katılımcılar tüm katılımcıların %13,4'ü, birim şefinden eğitim alan katılımcılar tüm katılımcıların %45,1'idir. Katılımcıların %14,8'ine bu seçenekler dışındaki başka bir yetkili eğitim vermiştir. Okul yönetiminden alınan bilgiye göre; otellere, öğrencilerin tüm departmanlarda çalışması için istekte bulunmaktadır. Yiyecek içecek departmanında uygulama eğitimi alan katılımcıların tüm katılımcılara oranı %76,8, kat hizmetleri departmanında uygulama eğitimi alan katılımcıların tüm katılımcılara oranı %74,6 ve önbüro departmanında uygulama eğitimi alan katılımcıların tüm katılımcılara oranı % 64,1'dir. Katılımcıların %9,2'si ise önbüro, kat hizmetleri, yiyecek içecek departmanları dışında başka bir bölümde eğitim almıştır.

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği

• 55

Tablo 4'de Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesindeki öğrencilere anket yoluyla sorulan ifadelere verilen cevaplar incelenmiştir. Bu kapsamda önbüro, yiyecek içecek ve kat hizmetleri uygulama eğitimi, bunun yanında katılımcılarının genel olarak uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerinin yer aldığı ifadelere verilen cevaplarla ilgili yüzde, aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri verilmiştir.

**Tablo 4:** Katılımcı Görüşlerine İlişkin Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Katılım Durumu					$\bar{X}$	s.s.
	Hiç Katılmıyorum %	Az Katılmıyorum %	Orta Düzeyde Katılmıyorum %	Çok Katılmıyorum %	Tamamen Katılmıyorum %		
Rezervasyon süreci hakkında bilgi sahibi oldum.	24,6	16,9	23,2	19,7	15,5	2,85	1,40
Misafir karşılama ve uğurlama işlemleri hakkında bilgi sahibi oldum.	19,0	12,7	26,1	21,8	20,4	3,12	1,39
Misafirlerin (Grupların, Münferit ve VIP konukların) Check-in ve/veya Check-out işlemlerini kullanılan bilgisayar sisteminde uygulama fırsatım oldu.	29,1	13,5	22,0	20,6	14,9	2,79	1,44
Odalari fiyatlandırma yöntemi ve fiyat türleri hakkında bilgi sahibi oldum.	31,2	18,4	19,9	21,3	9,2	2,59	1,36
Müşterilere hitap etme ve müşterilerle ilişkiler konusunda bilgi sahibi oldum.	13,6	12,1	20,7	35,0	18,6	3,33	1,29



**Otellerde Uygulama Eğitimi Alan Öğrencilerin Uygulama Sonrası Görüşleri: Afyon  
Kocatepe Üniversitesi Örneği**

**Tablo 4'in devamı**

Oda satış teknikleri hakkında bilgi sahibi oldum.	31,9	13,5	27,7	18,4	8,5	2,58	1,33
Konuk hesaplarının ödeme şekilleri ve dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgi sahibi oldum.	29,1	14,9	20,6	24,1	11,3	2,74	1,40
Oda çeşitleri hakkında bilgi sahibi oldum.	9,2	8,5	27,5	31,0	23,9	3,52	1,21
Servis bölümünde kullanılan araç-gereçler ile temizlik ve bakımını öğrendim.	14,1	9,2	28,2	26,1	22,5	3,34	1,31
Menü tanzimi ve menü çeşitleri hakkında bilgi sahibi oldum.	20,6	15,6	22,7	27,7	13,5	2,98	1,34
Mise En Place (Servis alanı öğün hazırlıkları, sofra takımları, masa düzeni) hakkında bilgi sahibi oldum.	15,5	14,8	28,9	19,0	21,8	3,17	1,35
Servis kuralları ve metodlarını öğrendim.	16,9	19,0	29,6	23,9	10,6	2,92	1,24
Ziyafet, Büfe, Kokteyl ve Partiler hakkında bilgi sahibi oldum.	21,1	23,9	21,1	24,6	9,2	2,77	1,29
Konuk masasında yapılan çalışmalar (flambe, fondü vb.) hakkında bilgi sahibi oldum.	34,3	18,6	22,1	17,9	7,1	2,45	1,32
Barlar, İçecekler ve Kokteyller hakkında bilgi sahibi oldum.	39,6	14,4	23,7	17,3	5,0	2,34	1,29
Şaraplar (Şarap çeşitleri, şarap kalitesini anlama yöntemleri, şarapların servisi) hakkında bilgi sahibi oldum.	49,3	13,4	18,3	12,7	6,3	2,13	1,32
Yiyecek - İçecek Kontrolü hakkında bilgi sahibi oldum.	24,8	22,7	22,0	19,1	11,3	2,70	1,34
Konuk odası temizlik kurallarını öğrendim.	12,9	10,0	23,6	27,9	25,7	3,44	1,32
Müşteri güvenlik kuralları (eşyaları karıştırmama vb.) hakkında bilgi sahibi oldum.	10,9	9,4	34,8	20,3	24,6	3,38	1,26
Personel güvenlik kuralları (eldiven, maske kullanımı, deterjanların birbirine karıştırılmaması vb.) hakkında bilgi sahibi oldum.	14,9	15,6	27,7	21,3	20,6	3,17	1,33
Oda temizliği ve genel alanlarda kullanılan temizlik malzemelerini ve temizlik araç-gereçlerini öğrendim.	12,0	18,3	28,2	21,1	20,4	3,20	1,29
Oda temizlik sürecini öğrendim.	17,1	8,6	26,4	23,6	24,3	3,29	1,38
Genel alan temizlik sürecini öğrendim.	14,4	14,4	23,7	28,1	19,4	3,24	1,32
Çamaşırhanede yürütülen işlemleri öğrendim.	24,1	13,5	21,3	28,4	12,8	2,92	1,38
Çamaşırhanede kullanılan ekipmanlar (çamaşır makineleri, kurutma makineleri, ütü çeşitleri vb.) ve deterjanlar hakkında bilgi sahibi oldum.	26,8	12,7	27,5	20,4	12,7	2,80	1,37
Çamaşırhanede yıkama ve depolama yöntemlerini öğrendim.	31,0	13,4	23,9	19,7	12,0	2,68	1,40
Otellerde diğer çalışanlarla aynı haklara sahiptim.	20,7	17,1	30,0	16,4	15,7	2,89	1,34
Uygulamam sırasında otel personelinin yanımda olması bana güven veriyordu.	18,6	15,7	28,6	22,1	15,0	2,99	1,32
Personele, uygulama öğrencileri hakkında yeterli bilgi verildiğini düşünüyorum.	27,9	16,2	29,4	15,4	11,0	2,65	1,33
Otelde uygulama yapan öğrencilere çalışanların bakış açıları olumluydu.	22,3	18,7	26,6	20,1	12,2	2,81	1,32
Otel çalışanları yeterli mesleki deneyim ve bilgiye sahiptilerdi.	23,4	14,9	30,5	21,3	9,9	2,79	1,29
Uygulama eğitimim süresince çalıştığım departmanın müdürleri/şefleri yardımcı oldu.	12,1	10,0	27,9	30,0	20,0	3,36	1,25
Uygulama eğitiminde otel tarafından üniforma sağlandı.	15,1	8,6	21,6	23,0	31,7	3,47	1,41
Uygulama eğitimi için servis ve ulaşım imkânları sağlandı.	23,2	11,3	15,5	24,6	25,4	3,18	1,51
Uygulama eğitimi boyunca yeme - içme ihtiyaçlarım otel tarafından karşılandı.	2,9	5,7	25,7	23,6	42,1	3,96	1,08
İşyerinin sosyal imkânlarından yararlanmam uygulama eğitimimi olumlu yönde etkiledi.	22,5	11,3	27,5	22,5	16,2	2,99	1,38
Uygulama eğitiminden önce okul tarafından yeterince bilgilendirildim.	15,9	11,6	31,2	26,8	14,5	3,12	1,26
Öğretim elemanı uygulama eğitimi süresince sıkıntılarımı ilgilendi.	15,0	15,7	30,7	20,0	18,6	3,11	1,30
Uygulama eğitimi süresinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	13,6	15,0	22,9	25,7	22,9	3,29	1,34
Uygulama dersleri sektör hakkında tecrübe kazanmamı sağladı.	9,2	12,8	31,9	20,6	25,5	3,40	1,25
Uygulamada öğrendiğim bilgilerin mesleki hayatımda faydalı olacağını düşünüyorum.	16,3	11,3	29,8	24,1	18,4	3,17	1,31
Uygulamadan sonra turizm sektöründe kariyer planlaması yapabileceğimi düşünüyorum.	18,6	14,3	30,7	18,6	17,9	3,03	1,34

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 56

**Tablo 4'in devamı**

Uygulama eğitimim boyunca kullandığım araç ve gereçlerin kullanımını, korunmasını ve bakımını öğrendim.	14,9	14,9	31,2	25,5	13,5	3,08	1,24
Çalıştığım departmanla ilgili belge ve formlar hakkında bilgi sahibi oldum.	11,3	14,1	33,8	26,1	14,8	3,19	1,19
Çalıştığım departmanla ilgili kavram ve terimleri öğrendim.	9,9	9,2	30,5	31,2	19,1	3,40	1,19
Otellerde yaptığım iş ve işlemlerin doğru yapılıp yapılmadığı denetlendi.	16,4	10,0	27,1	27,9	18,6	3,22	1,32
Uygulama yaptığım otele ekstra çalışmaya gittim ve/veya gidiyorum.	41,1	9,9	17,0	17,0	14,9	2,55	1,52
Çalıştığım departman(lar) ve diğer bölümlerle ilişkileri hakkında bilgi sahibi oldum.	15,3	8,8	40,9	20,4	14,6	3,10	1,22
Çalıştığım departman(lar)da farklı vardiyalarda yapılan işlemler hakkında bilgi sahibi oldum.	14,8	14,1	32,4	28,2	10,6	3,06	1,20
Çalıştığım departman(lar)da organizasyon şeması, çalışanların hiyerarşik yapısı hakkında bilgi sahibi oldum.	8,5	14,1	33,1	28,2	16,2	3,30	1,15
Otellerde karşılaşılan olağanüstü durumlar (misafirin vefatı, yangın vb.) karşısında yapılan/yapılacak işlemler hakkında bilgi sahibi oldum.	25,4	14,8	27,5	21,1	11,3	2,78	1,34
Uygulama eğitimim sorunsuz ve huzurlu geçti.	14,9	15,6	27,7	21,3	20,6	3,17	1,33
Otelde uygulama yapan öğrenci sayısı uygundu. (Fazla veya eksik değildi).	10,1	18,7	33,1	20,9	17,3	3,17	1,21
Oteldeki çalışma temposu sektörde çalışma isteğimi olumlu yönde etkiledi.	24,8	14,9	31,9	17,7	10,6	2,74	1,30
Uygulama eğitiminin gerekli olduğunu düşünüyorum.	15,5	9,2	24,6	23,2	27,5	3,38	1,38
Okulda öğrendiğim teorik bilgileri uygulama fırsatı buldum.	18,3	12,0	30,3	25,4	14,1	3,05	1,30
Uygulama yaptığım otelin beni gelecekte istihdam edeceğini düşünüyorum.	24,6	10,6	26,1	21,1	17,6	2,96	1,42
Gelecekte uygulama yaptığım otelde çalışmak isterim.	31,7	10,6	26,1	16,2	15,5	2,73	1,45

Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği

Tablo 4'e göre katılımcıların önbüro uygulama eğitimi hakkındaki görüşleri incelendiğinde; en olumlu görüşün "Oda çeşitleri hakkında bilgi sahibi oldum." ( $\bar{X}=3,52$ ) ifadesinde gerçekleştiği anlaşılmaktadır. İlgili ifade için katılımcıların %54,9'u olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirdiği ifade edilebilir. Yine ilgili ifade için katılımcıların %17,7'si olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Önbüro uygulama eğitimi hakkında katılımcıların en olumsuz görüş bildirdiği ifadenin ise "Oda satış teknikleri hakkında bilgi sahibi oldum." ( $\bar{X}=2,58$ ) ifadesinde gerçekleştiği görülmektedir. İlgili ifadeye, katılımcıların %45,4'ü olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirirken, katılımcıların %26,9'u aynı ifade hakkında olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirmişlerdir.

Öğrencilerin yiyecek içecek uygulama eğitimi hakkında görüşleri incelendiğinde ise en olumlu görüşü "Mise En Place (Servis alanı öğün hazırlıkları, sofraya takımları, masa düzeni) hakkında bilgi sahibi oldum." ( $\bar{X}=3,17$ ) ifadesi oluşturmaktadır. İlgili ifade için katılımcıların %40,8'i olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirmiştir. Bu ifade için katılımcıların %30,3'ü ise olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Yiyecek içecek uygulama eğitimi hakkındaki katılımcıların en olumsuz görüş bildirdiği ifade ise "Şaraplar (Şarap çeşitleri,

şarap kalitesini anlama yöntemleri, şarapların servisi) hakkında bilgi sahibi oldum.” ( $\bar{x}=2,13$ ) ifadesidir. İlgili ifade hakkında katılımcıların %62,7’si olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Katılımcıların %19,0’u ise aynı ifade hakkında olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirmişlerdir.

Öğrencilerin kat hizmetleri uygulama eğitimi hakkında görüşleri incelendiğinde; en olumlu görüşü “Konuk odası temizlik kurallarını öğrendim.” ( $\bar{x}=3,44$ ) ifadesi oluşturmaktadır. İlgili ifadeye katılımcıların %53,6’sı olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirirken, aynı ifade hakkında katılımcıların %22,9’u olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Katılımcıların kat hizmetleri uygulama eğitimi hakkında en olumsuz görüş bildirdiği ifade, “Çamaşırları gruplama, yıkama ve depolama yöntemlerini öğrendim.” ( $\bar{x}=2,68$ ) ifadesidir. İlgili ifade hakkında katılımcıların %44,4’ü olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Katılımcıların %31,7’si ise aynı ifade hakkında olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirmişlerdir.

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 58

Araştırmaya katılan öğrencilerin, uygulama eğitiminde genel ifadeler hakkındaki görüşleri incelenecek olursa; genel ifadeler arasında öğrencilerin en olumlu cevap verdiği ifade, “Uygulama eğitimi boyunca yeme-içme ihtiyaçlarım otel tarafından karşılandı.” ( $\bar{x}=3,96$ ) ifadesidir. Bu ifadeye katılımcıların %65,7’si olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirmiştir. Aynı ifadeye katılımcıların %8,6’sı ise olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmiştir. Katılımcıların, uygulama eğitimi hakkında genel ifadelerle verdiği en olumsuz cevap ise “Uygulama yaptığım otele ekstra çalışmaya gittim ve/veya gidiyorum.” ( $\bar{x}=2,55$ ) ifadesinde gerçekleşmiştir. İlgili ifade hakkında katılımcıların %51,0’i olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir. Katılımcıların %31,9’u ise aynı ifadeye olumlu görüş bildirmişlerdir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi’ndeki öğrencilerin ankete verdiği cevapların, tüm ifadeleri içine alacak şekilde incelendiğinde en olumlu görüşü “Uygulama eğitimi boyunca yeme - içme ihtiyaçlarım otel tarafından karşılandı.” ( $\bar{x}=3,96$ ) ifadesi oluşturmaktadır. İlgili ifadeye öğrencilerin %65,7’si olumlu görüş (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) bildirirken, öğrencilerin %8,6’sı olumsuz görüş bildirmişlerdir. Tüm ifadeler arasında katılımcıların en olumsuz görüş bildirdiği ifade ise “Şaraplar (Şarap çeşitleri, şarap kalitesini anlama yöntemleri, şarapların servisi) hakkında bilgi sahibi oldum.” ( $\bar{x}=2,13$ ) ifadesidir. İlgili ifade hakkında katılımcıların %62,7’si olumsuz görüş (Hiç Katılmıyorum ve Az Katılıyorum) bildirmişlerdir.

Katılımcıların %19,0'u ise aynı ifade hakkında olumlu (Tamamen Katılıyorum ve Çok Katılıyorum) görüş bildirmişlerdir. Araştırmada ayrıca yukarıdaki bulgulara ek olarak uygulama eğitimi alan öğrencilerin aldıkları uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerinin bazı bireysel özelliklerine göre karşılaştırılması da yapılmış olup, katılımcıların cinsiyet, öğretim şekli, öğrenim gördükleri sınıflarına, ailelerinin aylık ortalama gelirlerine, barınma durumlarına, staj yapıp yapmama durumlarına ve uygulama yapılan oteli seçen yetkiliye göre anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Katılımcıların görüşleri uygulama öncesi deneyimleri olup olmasına ve uygulama yapılan otellere göre anlamlı bir farklılık göstermektedir ( $p < 0,05$ ). Yalnızca katılımcı görüşlerinin farklılaştığı gruplar tablolaştırılarak sunulmuştur.

Tablo 5'de katılımcıların görüşlerinin uygulama eğitimi alma durumlarına göre farklılaşp farklılaşmadığının belirlenebilmesi için t testi sonuçlarına yer verilmiştir.

**Tablo 5:** Katılımcıların Uygulama Eğitimi Hakkındaki Görüşlerinin Uygulama Öncesi Deneyimlerinin Olup Olmamasına Göre Karşılaştırılması (t Testi Sonuçları)

Boyutlar	Uygulama Öncesi Deneyim	n	$\bar{X}$	s.s.	p
Önbüro	Var	95	3,07	1,14	<b>0,050*</b>
	Yok	47	2,68	1,04	
Yiyecek İçecek	Var	95	2,90	1,03	<b>0,015*</b>
	Yok	47	2,46	0,95	
Genel İfadeler	Var	95	3,23	0,83	<b>0,008*</b>
	Yok	47	2,84	0,76	
Genel	Var	95	3,14	0,78	<b>0,018*</b>
	Yok	47	2,81	0,72	

\* $p \leq 0,05$

Tablo 5'e göre katılımcıların görüşlerinin uygulama eğitimi almadan önce herhangi bir otelde deneyime sahip olup olmasına göre karşılaştırıldığında; önbüro ( $p=0,050$ ), yiyecek içecek ( $p=0,015$ ), genel ifadeler ( $p=0,008$ ) ve araştırma genelindeki ( $p=0,018$ ) ifadeler hakkındaki görüşlerinin anlamlı bir farklılık gösterdiği görülmektedir ( $p \leq 0,05$ ). Katılımcıların önbüro hakkındaki görüşlerinde, uygulama eğitimi öncesi deneyimi olanlar daha olumlu görüş bildirmişlerdir ( $\bar{X}=3,07$ ). Uygulama eğitimi öncesi deneyimi olmayanlar ise daha olumsuz görüş bildirmişlerdir ( $\bar{X}=2,68$ ). Katılımcıların yiyecek içecek hakkındaki görüşlerinde, uygulama eğitimi öncesi deneyimi olanlar daha olumlu görüş bildirmişlerdir ( $=2,90$ ). Uygulama eğitimi öncesi deneyimi olmayanlar daha olumsuz görüş

bildirmişlerdir ( $\bar{x}=2,46$ ). Katılımcıların genel ifadeler hakkındaki görüşlerinde, uygulama eğitimi öncesi deneyimi olanlar daha olumlu görüş bildirmişlerdir ( $\bar{x}=3,23$ ). Uygulama öncesi deneyimi olmayanlar, genel ifadeler hakkında da daha olumsuz görüş bildirmişlerdir ( $\bar{x}=2,84$ ). Katılımcıların tüm ifadeler hakkındaki görüşleri genel olarak incelendiğinde ise; uygulama eğitimi öncesi deneyimi olanlar daha olumlu görüş bildirmişlerdir ( $\bar{x}=3,14$ ). Uygulama öncesi deneyimi olmayanlar, tüm ifadeler hakkında genel olarak olumsuz görüş bildirmişlerdir ( $\bar{x}=2,81$ ). Katılımcıların görüşlerinin karşılaştırılmasında uygulama eğitiminden önce otelde çalışma deneyimine sahip olanların daha olumlu görüş bildirmesinin sebebi önceden yaptıkları işlerle ilgili uygulama eğitimi almaları sebebiyle gerçekleşmiş olabilir. Tablo 6'da katılımcıların görüşlerinin uygulama yaptıkları otellere göre farklılaşıp farklılaşmadığının belirlenebilmesi için ANOVA testi sonuçlarına yer verilmiştir.

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

• 60

**Tablo 6:** Katılımcıların Uygulama Eğitimi Hakkındaki Görüşlerinin Uygulama Yaptıkları Otellere Göre Karşılaştırılması (ANOVA Testi Sonuçları)

	Boyutlar	Gruplar	n	$\bar{X}$	s.s.	p
Önbüro		1. Otel	27	2,46	1,17	
		2. Otel	27	3,13	1,07	
		3. Otel	21	2,39	1,07	
		4. Otel	33	3,14	0,96	<b>0,001*</b>
		5. Otel	12	3,41	0,94	
		6. Otel	12	3,79	0,93	
		7. Otel	10	2,60	1,13	
Otel Genel İfadeler		1. Otel	27	2,81	0,75	
		2. Otel	27	3,13	0,76	
		3. Otel	21	3,12	0,84	
		4. Otel	33	3,06	0,79	<b>0,014*</b>
		5. Otel	12	3,38	1,06	
		6. Otel	12	3,81	0,73	
		7. Otel	10	2,74	0,67	
Genel		1. Otel	27	2,69	0,68	
		2. Otel	27	3,05	0,67	
		3. Otel	21	2,97	0,85	
		4. Otel	33	3,03	0,71	<b>0,005*</b>
		5. Otel	12	3,38	0,95	
		6. Otel	12	3,71	0,76	
		7. Otel	10	2,80	0,62	

Tablo 6'ya göre katılımcıların uygulama eğitimi hakkındaki görüşlerinin karşılaştırılması neticesinde; önbüro ( $p=0,001$ ), genel ifadeler ( $p=0,014$ ) ve araştırma genelinde ( $p=0,005$ ) uygulama yapılan otellere göre katılımcıların görüşleri anlamlı bir farklılık göstermektedir ( $p\leq 0,05$ ). Katılımcıların uygulama yaptığı otellere göre görüşlerinin karşılaştırılması yapıldığında

önbüro faaliyetleri hakkındaki ifadelerde en olumlu görüşü 6. otelde ( $\bar{x}=3,79$ ) uygulama eğitimi alan katılımcıların bildirdiği, en olumsuz görüşü ise 3. otelde ( $\bar{x}=2,39$ ) uygulama eğitimi alan katılımcıların bildirdiği görülmektedir. Katılımcılara sorulan uygulama eğitimi hakkındaki ifadelerin karşılaştırılması incelendiğinde en olumlu görüşü 6. otelde ( $\bar{x}=3,81$ ) uygulama eğitimi alan katılımcıların bildirdiği, en olumsuz görüşü ise 7. otelde ( $\bar{x}=2,74$ ) uygulama eğitimi alan katılımcıların bildirdiği anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan katılımcıların anketteki tüm ifadelere verdikleri cevaplar uygulama yaptıkları otellere göre karşılaştırıldığında ise 6. otelde ( $\bar{x}=3,71$ ) uygulama eğitimi alan katılımcılar en olumlu görüşü, 1. otelde ( $\bar{x}=2,69$ ) uygulama eğitimi alan katılımcılar en olumsuz görüşü bildirmişlerdir. Katılımcıların uygulama yaptıkları otellere göre görüşlerinin farklılık göstermesinin sebebi otellerin uygulama eğitimi alan öğrencilere karşı davranışları, otellerin çalışma yapısı ve otellerdeki çeşitli uygulamalar olabilir.

#### **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Her geçen gün artmakta olan turizm faaliyetleri, turizm sektörünün önemini artıran nedenlerdendir. Ülkeler için ekonomik anlamda önemli bir gelir kaynağı olan turizm sektörü, birçok insan için de istihdam yaratması sebebiyle daha önemli hale gelmektedir. Turizm sektörü, merkezinde insan olmasından, hizmet sektörü olmasından ve emek yoğun yapısından dolayı eğitime önem verilmesi gereken bir sektördür. Ekonomik hedeflere ulaşmanın ancak kaliteli hizmet ile mümkün olacağı yadsınamaz bir gerçektir. Kaliteli hizmetin sağlanmasının da ancak çalışan insan kaynağının bilgi, beceri ve yeteneklerine bağlı olduğu bir gerçektir. Turizm okulları öğrenciler için önemli bir bilgi kaynağıdır. Mevcut turizm okullarının durumu düşünüldüğünde, uygulama olanaklarının eksiklikleri göze çarpmaktadır. Turizm sektörüne insan kaynağı yetiştirmekte olan turizm okullarının uygulama eğitimi konusunda yaptıkları faaliyetler de önemli hale gelmektedir. Bu kapsamda, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören ve Afyonkarahisar'daki otellerde uygulama eğitimi alan öğrencilerin uygulama sonrasındaki görüşlerine başvuru bu araştırma neticesinde; öğrencilerin değerlendirmeleri, araştırma ölçeğinde yer alan orta düzeyde katılıyorum seçeneğine yakın bir şekilde sonuçlanmıştır. Bu doğrultuda, katılımcı görüşleri kat hizmetleri uygulama eğitimi ifadelerinde gerçekleşmiştir. En olumsuz görüşler ise yiyecek içecek departmanı uygulama eğitimiyle ilgili ifadelerde gerçekleşmiştir. Elde edilen bulgular genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcı öğrencilerin görüşlerinin olumsuz olduğunun söylenemeyeceği gibi yeterli olduğu da söylenemez. Bu

**Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği**

doğrultuda okul yönetimi ve otellerin neler yapılabilir sorusuna cevap verip bu konudaki muhtemel önlemleri alması faydalı olacaktır.

Katılımcıların görüşleri neticesinde önbüro departmanı ile ilgili verilen uygulama eğitiminde öğrencilere oda fiyatlandırma yöntemleri ve fiyat türleri hakkında daha fazla bilgi vermenin faydalı olacağı söylenebilir. Nitekim önbüro departmanı çalışanın otel odalarını satması gerekliliği düşünüldüğünde bu konuya önem verilmesi gerekliliği anlaşılacaktır. İlgili faaliyet yetersiz olmamakla birlikte diğer ifadelerle oranla daha olumsuz olarak değerlendirilmiştir.

**Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut**

Yiyecek içecek departmanı ile ilgili en olumsuz görüşler şaraplarla ilgili ifadede gerçekleşmiştir. Bu konuda bir eksiklik olduğu ifade edilebilir. Bununla ilgili daha sonra eğitim verilecek öğrencilere bu konuda daha fazla bilgi verilmesi faydalı olabilir.

• 62

Katılımcıların görüşleri neticesinde kat hizmetleri departmanı uygulama eğitimi hakkında en olumsuz görüş bildirilen ifadeler çamaşırhane ile ilgili ifadelerde gerçekleşmiştir. Katılımcılar, konuk oda temizliği konusunda diğer ifadelerle nazaran daha olumlu görüş bildirmişlerdir. İlgili faaliyetlerin önemi sebebiyle daha fazla önlem alınabilir. Örneğin; çamaşırhane bölümü bulunan otellerde öğrenciler ilgili faaliyetleri yerine getirirlerse daha fazla kazanım elde edebileceklerdir.

Katılımcıların uygulama eğitimi hakkında verilen ifadelerle verdikleri en olumsuz görüşler uygulama yapılan otelde ekstra çalışmaya gitme durumu, otel personeline uygulama eğitimi alan öğrenciler hakkında bilgilendirilmesi ve gelecekte uygulama yapılan otelde çalışma isteği ile ilgili ifadelerde gerçekleşmiştir. Uygulama eğitimi alan öğrencilerin ilgili otellerde çalışmayı istememesi işletmeler açısından önemli bir sorundur. Bu konuda işletmelerin üzerine düşeni yapması yerinde bir önlem olacaktır çünkü otellerin eğitimli eleman eksikliği düşünüldüğünde bu eksikliğin giderilmesi için çalışılması gerekirken potansiyel insan kaynağı konumundaki uygulama eğitimi alan öğrencilerin memnun edilememesi giderilmesi gereken bir problemdir.

Sonuç olarak, Afyonkarahisar'ın bulunduğu konum ve artan turizm talebi göz önüne alındığında insan kaynağının önemi anlaşılacaktır. Sektöre eleman yetiştiren Afyon Kocatepe Üniversitesi öğrencilerine verilen önem neticesinde mevcut turizm tesislerinin çok daha iyi konuma gelebilecekleri söylenebilir. Bu konuyla ilgili bir diğer öneri ise öğrencilerin yaz aylarında

yaptıkları stajlarının uygulama dersleri ile birleştirilerek sektör işletmeleri ile işbirliği yapılarak akademik yıl içerisinde dönem stajı şeklinde yapılmasıdır.

Bundan sonra konuyla ilgili yapılacak olan araştırmalarda; öğrencilerin uygulama eğitimi almadan önceki görüşleri ile uygulama eğitimi aldıktan sonraki görüşlerinin karşılaştırılması yapılabilir. Konuyla ilgili yapılacak başka bir araştırmada ise Afyonkarahisar'daki otellerde çalışan eğitimli personelin mevcut durumu incelenebilir ve bu konuda insan kaynağı arzı yaratan Afyon Kocatepe Üniversitesinin ne gibi faydalar sağlayacağı araştırılabilir

### KAYNAKÇA

- 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu. (2015). Denklik Birimi, <http://www.yok.gov.tr/web/denklikbirimi/2547-sayili-kanun>. Adresinden erişilmiştir (19 Ocak 2014).
- Ainsworth J. W. and Roscigno, V. J. (2005). Stratification, School-Work Linkages and Vocational Education. *Social Forces*, 84(1), 257-284.
- Altay, F. ve Üstün, N. (2011). Mesleki Eğitim Sistemi. Konya Ticaret Odası Etüd Araştırma Servisi Araştırma Raporu, Sayı : 2011, s: 46-118.
- Avcı Kurt, C. (2000) Education and training in Tourism in Turkey: Problems and Prospects. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(4), 282-297.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği). *Akademik Bakış Dergisi* (35), 1-21.
- Baltacı, F. , Üngüren, E. , Avsallı, H. , Demirel, O.N. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından İncelenmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gürbüz, A.K. ve Dağdeviren, A.(2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından İncelenmesi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(10), 157-167.
- Güzel, T., Akdağ, G., Güler, O. ve Şener, S. (2014). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizmde Kariyer Algılamaları: Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs'ta Bir Araştırma, 3. Doğu Akdeniz Sempozyumu, 176-187.
- Hergüner, G., Aslan, S. ve DüNDAR, H. (2002). Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Bölümü Öğrencilerinin Okul Deneyimi Dersini Algılama Düzeyleri, *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(1), 44-58.
- International Labour Organization (2010). Developments and Challenges in the Hospitality and Tourism Sector. [http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed\\_dialogue/---sector/documents/meetingdocument/wcms\\_162202.pdf](http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---sector/documents/meetingdocument/wcms_162202.pdf). Adresinden erişilmiştir (10 Ocak 2015).



**Otellerde Uygulama Eğitimi Alan Öğrencilerin Uygulama Sonrası Görüşleri: Afyon  
Kocatepe Üniversitesi Örneği**

- Jensen, J.F. (2001). Improving Training In Order To Upgrade Skills In The Tourism Industry. Tourism and Employment Final Report. WG-B. S:1
- Karaman, A. ve Sağlık, E (2003). Turizmde Endüstriye Dayalı Eğitim: Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama. TSA, 7(1), 125-133.
- Keung, S.W. (2000). Tourists' perceptions of hotel frontline employees' questionable job-related behaviour, Tourism Management, 21(2), 121-134.
- Kozak M.A. (2009). Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Durum Analizi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (22), 1-20.
- Olçay, A. (2008). Türk Turizminde Eğitimin Önemi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(2), 383-390.
- Orhaner, E. ve Hussein, A. T. (2007). Ticaret ve Turizm Eğitiminde Özel Öğretim Yöntemleri (Gözden Geçirilmiş 3. Baskı). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Özdoğan, O.N. ve Çavuş, S. (2009). Türkiye'de Turizm Eğitiminin Yapısı ve Gelişimi. Ş. Çavuş, Z. Ege ve Ö.E. Çolakoğlu, (Ed.), içinde Türk Turizm Tarihi Yapısal ve Sektörel Gelişim (1. Baskı) (s. 221-253). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztürk, Y. ve Seyhan, K. (2005). Konaklama İşletmelerinde Sunulan Hizmet Kalitesinin Artırılmasında İşgören Eğitiminin Yeri ve Önemi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, (1), 121-140.
- Peck, T. B. (1994). Comparing Vocational Training and Qualifications: A Major Priority for Greater Europe. The Phi Delta Kappan, 75(7) 572-573.
- Pelit, E. ve Arslantürk Y. (2011). Turizm İşletmelerinin İş Etiğine Yönelik Uygulamalarının Çalışma Yeri Tercihindeki Önemi: Turizm Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16(1), 163-184.
- Smith, V. L. (2002). Rethinking of Education and Training in Tourism. Acta Turistica, 14(1), 47-59.
- Soybalı, H. H. ve Bayraktaroğlu, E. (2013). Türkiye'de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 24(2), 185-199.
- TC Anayasası, (2015). TC Anayasası 42. Madde. <http://www.tbmm.gov.tr/develop/owa/anayasa.maddeler?p3=42>. Adresinden erişilmiştir (19 Ocak 2015).
- Türkeri, İ. (2014). Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitiminin Özel Nitelikli Sorunları Ve Çözüm Önerileri, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 3(4), 1-14.
- Türkseven, E. (2012). Turizm Eğitiminde Yaşanan Staj Sorunları: Lisans Öğrencilerinin Görüşlerine Yönelik bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Sakarya Üniversitesi: Sakarya
- UNWTO, (2014). Understanding Tourism: Basic Glossary. <http://media.unwto.org/content/understanding-tourism-basic-glossary>. Adresinden erişilmiştir (11 Ekim 2014).
- UNWTO, (2015). UNWTO Tourism Highlights, 2014 Edition. <http://mkt.unwto.org/publication/unwto-tourism-highlights-2014-edition>. Adresinden erişilmiştir (19 Ocak 2015).

Hasan Hüseyin  
Soybalı, Faruk  
Gökçe, Gülçin Özer,  
Yusuf Gökçe ve  
Turhan Cemal  
Korkut

Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). Bilimsel Araştırma Süreci ve Spss İle Veri Analizi (SPSS 10.00 - 12.0For Windows). Ankara: Detay Yayıncılık.

Woodhall, M. (1967). Educational Organization, Administration, and Finance, Review of Educational Research, 37(4), 387-398.

Yanardağ, Ö. ve Avcı, M. (2012). Turizm Sektöründe İstihdam Sorunları: Marmaris, Fethiye, Bodrum İlçeleri Üzerinde Ampirik Bir İnceleme, Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi, 3(2), 39-62.

Yüksek Öğretim Kurumu (2015). Yüksek Öğretim Bilgi Yönetim Sistemi. <https://istatistik.yok.gov.tr>. Adresinden erişilmiştir (12 Aralık 2015).

**Otellerde  
Uygulama Eğitimi  
Alan Öğrencilerin  
Uygulama Sonrası  
Görüşleri: Afyon  
Kocatepe  
Üniversitesi Örneği**

# SU ALTI DALIŞ TURİZMİNİN MEVCUT DURUMU, SORUNLARI VE GELİŞTİRİLMESİNE YÖNELİK ÖNERİLER: KAŞ ÖRNEĞİ

DIVING OF UNDERWATER TOURISM CURRENT STATUS,  
PROBLEMS AND SUGGESTIONS FOR THE  
DEVELOPMENT:  
A CASE STUDY OF KAŞ

Öğr. Gör. NİHAN YARMACI

Doğuş Üniversitesi

nyarmacı@dogus.edu.tr

Öğr. Gör. MELİKE Ç. KELEŞ

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

melike.keles@omu.edu.tr

BİLGE ERGİL

Afyon Kocatepe Üniversitesi



## ABSTRACT

When the richness of Turkey's natural and cultural sources and the possible gains of tourism from these sources and the possible gains of tourism from these sources are considered, it is very possible to say that diving tourism has an important position for Turkish tourism. Although there are many destinations suitable for diving tourism in Turkey, it is comprehended that a progress period of scientific research has not been accomplished and there are very few studies on diving tourism. So the aim of this research is to determine the cultural, economic and environmental impacts of diving tourism and to bring about sustainable suggestions for Kaş destination which has an international important place for diving tourism. Data are based on the results of 21 semi structured questionnaire filled in by the diving tourism stakeholders in Kaş. According to analyzed results, the present situation of Kaş tourism is stated and recommendations for the diving tourism development in Kaş were presented.

Keywords: Special Interest Tourism, Underwater Tourism, Alternative Tourism, Kaş.

## ÖZ

Türkiye'nin doğal ve kültürel kaynaklar bakımından zenginliği ve bu zenginliklerin turizme amaçlı kullanımından elde edilebilecek kazanımlar dikkate alındığında, su altı dalış turizminin Türkiye turizmi açısından önemli bir nitelik taşıdığını ifade etmek mümkündür. Türkiye'de su altı dalış turizminin gerçekleştirilebileceği birçok destinasyon olmakla birlikte su altı dalış turizmi ile ilgili bilimsel temellere dayalı bir gelişim süreci yaşanmadığı ve konu ile ilgili yürütülen bilimsel çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın amacı, uluslararası açıdan önemli bir su altı dalış destinasyonu olarak kabul edilen Antalya ili Kaş ilçesi örneğinde, su altı dalış turizminin Kaş bölgesine kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini belirleyebilmek ve su altı dalış turizminin sürdürülebilirliğine yönelik öneriler getirebilmektir. Bu kapsamda, bölgedeki dalış turizmi paydaşlarının (bölgede bulunan dalış okulları ve dalış eğitmenlerinin) görüşleri, nitel araştırmalarda veri elde etmek amacıyla kullanılan mülakat tekniğinden yararlanılarak, 21 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış soru formu hazırlanmış ve tarafların görüşleri görüşme yoluyla elde edilmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular yorumlanarak Kaş bölgesinde dalış turizmine ilişkin mevcut durum ortaya konulmuş olup söz konusu turizm türünün bölgede geliştirilmesine yönelik öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Özel ilgi turizmi, Sualtı dalış turizmi, Alternatif turizm, Kaş.

## GİRİŞ

Dünyada özellikle 1990'ların ortalarından itibaren gündeme gelen alternatif turizm kavramı, denizin, güneşin ve sahillerin kaynak olarak kullanıldığı kitle turizmine alternatif olarak gelişen turizm çeşitlerini yansıtmaktadır (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2008: 8). Tüm yıla yayılma özelliği ve değişik hedef kitlelere hitap etmesi de alternatif turizm türlerine ilgiyi artırmıştır (Sezgin ve Ünüvar, 2009: 401). Alternatif turizm çeşitleri, ülkenin/bölgelerin sahip olduğu altyapı, üstyapı olanakları ve tamamlayıcı hizmetler ile doğal, kültürel ve toplumsal kaynakların farklılığına bağlı olarak değişebilmektedir (Demir ve Demir, 2004: 95). Türkiye, zaman zaman altyapı ve üstyapı yatırımlarında yetersiz kalsa da, kültürel, doğal ve tarih değerler bakımından oldukça zengindir. Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de turizmin çeşitlendirilmesi ve tüm yıla yayılması gereğinin fark edilmesi ile birlikte, plan ve projeler gündeme gelmeye başlamıştır (Gülbahar, 2009: 166).

Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017

Bu kapsamda yapılan ilk çalışmalar Beşinci ve Altıncı Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda görülmektedir. Söz konusu planlarda, kitle turizminin yanında bireysel turizmin ele alınması ve kültürel, kış, av, su sporları, festival, sağlık ve gençlik turizmi gibi alternatif çeşitlerin değerlendirilmesi ve teşviki için gereğinin yapılması yer almaktadır. Yedinci beş yıllık Kalkınma Planı'nda, Deniz turizmi birliği yarası çıkartılarak, yabancı bayraklı yatlarla 5 yıl süre ile Türkiye'de kalma, Türk karasuları ve limanları arasında gezi ve spor amacıyla serbestçe dolaşabilme olanağı sağlanmıştır (Gök ve Sarı, 2010: 558). Turizmi çeşitlendirme, turizm sezonunu uzatabilmek ve değişen turist ihtiyaçlarını/isteklerini karşılayabilmek için sekizinci ve dokuzuncu beş yıllık kalkınma planlarında da ilgili konuya yer verilmektedir. 2000'lere girerken Türkiye'nin kirlenmemiş denizi ve Akdeniz ve Ege sahilleri, uluslararası turizm pazarında öne çıkan avantajlara sahiptir (Gülbahar, 2009: 157).

Türkiye'nin sahip olduğu kıyıların tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması arkeolojik değerler bakımından ülkeyi zengin kılmaktadır. Dolayısıyla, Anadolu'nun coğrafi konumu ve sahip olduğu boğazlar tarih boyunca ticaret gemilerini Anadolu kıyılarında yer alan limanlara çekmelerine ya da bu kıyılara yakın seyretmelerine neden olmaktadır. Eski Çağ'da Anadolu'yu çevreleyen denizlerde gemiler, yol gösterici cihazlarının bulunmaması nedeniyle kıyılara yakın seyretmiş, sis, bilinmeyen kayalıklar ya da ani gelişen fırtınalar nedeniyle bir kısmı kıyılara yakın batmıştır. Bu durum Türkiye kıyılarını su altı dalış turizmi ve su altı arkeolojisi açısından oldukça cazip kılmaktadır (İMEAK Deniz Ticaret Odası, Deniz Sektörü Raporu, 2012: 206). Görüldüğü gibi Türkiye, su altı dalış turizmi için büyük bir potansiyele sahiptir. Bu kapsamda bu araştırmanın amacı, uluslararası açıdan önemli bir

su altı dalış destinasyonu olarak kabul edilen Antalya ili Kaş İlçesi örneğinde, su altı dalış turizminin mevcut durumu ve sorunları belirlemek ve su altı dalış turizmüne ilişkin öneriler getirebilmektir.

### **SU ALTI DALIŞ TURİZMİ**

Turistlerin değişen istekleri, bilinmeyene olan özlemleri ve keşif içgüdüsünü turizm sektöründe yeni eğilimleri beraberinde getirmektedir. Su sporlarına olan ilginin artması ve giderek gelişen su sporları yatırımları, yeni bir turizm dalı olan "Su Altı Dalış Turizmi" kavramını ortaya çıkarmaktadır. Su altı dalış turizmi; su altı dünyasının flora, fauna ve arkeolojik kültür varlıklarını görmek, fotoğraflamak, filme almak ve sportif balık avlama amaçlı olarak gerçekleştirilen tanıtım, sportif ve eğitim amaçlı dalışlar ile kıyıda verilen konaklama ve ağırlama hizmetleri içine alan bir turizm çeşididir (Yaşar, 2011: 36). Özel ilgi turizmin en başlarında gelen dalış turizmi pahalı bir ilgi alanıdır. Kullanılan ekipmanlar, dalış yerlerinin özelliği ve çeşitliliği bu pahalılığa neden olmaktadır. Yılda 10 milyon Avrupalı turist dalış için Mısır'a gittiği göz önüne alınırsa (Erkut ve Paker, 2014: 134) bu ilginin son derece önemli bir potansiyel olduğu düşünülebilir. Avrupa'da bulunan 4 milyona yakın sertifikalı dalıcının dörtte biri, hem yeni dalış deneyleri kazanmak hem de farklı yerlerde dalış yapmanın zevkini yaşayarak dalmak için her yıl farklı bölgeleri ziyaret etmektedirler (Top, Yolak ve Thomas, 2003: 8).

Güney Avustralya Great Barrier Reef - SS Yongala Batığı, Bahama Adaları, Kanada-Baffin Adası, Papua New Guinea, Milne Bay, Mısır Kızıldeniz Aida II Batığı, Güney Afrika Ümit Burnu-Beyaz Köpek Balığı, Brezilya-Frenando de Noronha, Endonezya-Komodo, Maldiv Adaları, Kaliforniya-Channel Adaları dünyada bilinen en önemli dalış noktaları arasında yer almaktadır. Üç tarafı denizlerle çevrili olan Türkiye' de su altı dalış turizmi son derece önemli bir özel ilgi turizmi olarak yerini almaktadır. Birçok dalış mevkiinde su altı dalış turizminin sürdürülebilirliği için çalışmalar yapılmakta ve bu çalışmaların birçoğu hala devam etmektedir.

Bu çalışmalar sayesinde Türkiye' de önemli hale gelen birçok su altı destinasyonu bulunmaktadır. Kaş Flying Fish (Antalya), Büyük ve Küçük Resif (Bodrum), Afkule (Fethiye), Ayvalık Deli Mehmet (Balıkesir), Kalkan Açıkları (Antalya), Tekirova Adalar (Antalya), Çanakkale - Saros, Minnoş Adası ve Minnoş Resifleri, Sivriada (İstanbul), Gökova Kocadağ (Muğla), Datça Hisarönü (Muğla) bu destinasyonlardan bazılarıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).

Türkiye’de bulunan dalış destinasyonların özel bir konumda olmasının temel nedeni tarih çağları boyunca önemini yitirmemiş olan coğrafi konumudur. Anadolu’nun coğrafi konumu ve sahip olduğu boğazlar tarih boyunca ticaret gemilerini Anadolu kıyılarında yer alan limanlara çekmekte ya da bu kıyılara yakın seyretmelerine neden olmaktadır. Eski çağda Anadolu’yu çevreleyen denizlerde seyreden gemiler, yol gösterici cihazlarının bulunmaması nedeniyle kıyılara yakın seyrediyor, sis, bilinmeyen kayalıklar ya da ani gelişen fırtınalar nedeniyle bir kısmı kıyılarımıza yakın batmıştır (Erkut ve Paker, 2014: 55).

Bu durum Türkiye kıyılarını su altı dalış turizmi açısından oldukça cazip kılmaktadır. Türkiye kıyıları; Kızıldeniz, Kanarya Adaları, Maldiv Adaları, Papua Yeni Gine ve Avustralya’nın kuzey ve doğu kıyılarında tropikal denizlerin çok zengin flora ve faunasına sahip değildir. Ancak Doğu Akdeniz Havzası’nda Türkiye kıyılarının bazı kesimleri çok iyi korunmuş durumdadır ve nispeten deniz flora ve faunası bakımından da zenginlik göstermektedir. Yanı sıra su altı arkeolojik değerleri ile su altı dalış turizminde yer edinebilir. Ancak su altı arkeolojik değerlerimizin korunması ve yağmalanmaması için bu değerlerin bulunduğu kıyı kesimleri dalışa yasak alanlar olarak koruma altına alınmaktadır. Ayrıca Türkiye’de su altı dalış turizmi, turizmin çeşitlendirilmesi sürecinde üzerinde durulması gereken seçeneklerden biridir (Yaşar, 2011: 34).

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**

• 69

### **SU ALTI DALIŞ TURİZMİNİN EKONOMİK VE ÇEVRESEL ETKİLERİ**

Turizm sektörü, dünyanın en önemli ve gelir getirici sektörlerinden biri olması dolayısıyla, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ülke politikalarında önemli yer tutmaktadır (Gülbahar, 2009: 152). 2023 Turizm Stratejisi incelendiğinde turizm gelirlerini arttırılmak amacıyla, turizm çeşitlerinin arttırılarak sezonun on iki aya yayılması planlanmaktadır. Turizmi çeşitlendirmek bölgesel kalkınma içinde önemli bir yer teşkil etmektedir. Dünya’daki uygulamalara bakıldığında ekoturizm kapsamında yer alan su altı dalış turizminden oldukça gelir elde edildiği görülmektedir.

Nitekim Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı (BAKA) tarafından hazırlanan Ekoturizm Sektör Raporu (2012)’na göre, Florida Keys Bölgesi’nde yapılan dalışlar, yıllık 75 milyon ABD doları gelir sağlamaktadır. Karayip Adaları’nda büyük ölçüde ekoturizmden oluşan turizm endüstrisi 2008 yılında 27,1 milyar ABD Doları hacme ulaşmıştır. Karayip Adaları’nda sadece resif ziyaretlerinden km2 başına tahmini olarak 100.000-600.000 ABD Doları gelir sağlanmaktadır. Kosta Rika’yı ziyaret eden ekoturistlerin %46’sı Amerika ve Kanada, %16’sı AB ülkelerinden olup ortalama bir turist en az bin ABD Doları

harcamaktadır. Ekvator'daki Galapagos Adaları'na ziyaret, 80'li yıllardan itibaren hızla artmış ve bugün yıllık altmış bin ziyaretçi sayısına ulaşılmıştır. Bu gezilerin Ekvator ekonomisine katkısı yıllık 100 milyon ABD Doları üzeri olmuştur. Hollanda Antilleri'nde scuba diving yapan turistlerden 25 ABD Doları ücret alınmaktadır. Ada sadece scuba diving'den yıllık 30 milyon ABD Doları gelir sağlamaktadır. Avustralya'da bulunan, 345.950 km<sup>2</sup> alanı kaplayan Dünya Mirasları Listesi'ndeki Great Barrier Reef Marine Park'ı 1,6 milyon turist ziyaret etmekte ve sadece bu turistlerden 1 Milyar Avustralya Doları (988 Milyon ABD Doları) gelir elde edilmektedir. Söz konusu gelirler doğrudan su altı dalış turizminden elde edilmese de, su altı dalış aktivitelerinin bu gelirden büyük bir rolü olduğu kesindir. Dolayısıyla dünya turizm pazarında oluşan bu ilgiden Türkiye'nin payına düşenin alınabilmesi için daha fazla yatırımların ve projelerin yapılması gereklidir.

**Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş**

• 70

Türkiye'nin sahip olduğu yaklaşık sekiz bin beş yüz km'lik kıyı şeridinde yaklaşık olarak 3 000 bitki ve hayvan türü bulunmaktadır (Top vd., 2013: 5). Bu değerlerin korunması çevre konusunda bilinçlenmeyle mümkün olacaktır. Dalış turizmine elverişli bölgelerde su altı değerleri büyük öneme sahiptir. Bu bölgelerin korunması, geliştirilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekir. Bunun için sürdürülebilir turizm projelerine yerel halkın planlama aşamasından itibaren katılımı da çok önemlidir. Bu güvenin ve işbirliğinin oluşabilmesi sabır ve zaman gerektirir. Bir sürdürülebilir turizm projesinin başarısı yöre halkının memnuniyetiyle doğru orantılıdır (Akşit, 2007: 455).

Bilinçsizce yapılan dalış aktiviteleri sonucunda hem doğal hayat tahrip edilmekte hem de su altı değerlerine zarar verilmektedir. Dalış teknelerinin attığı demirler, tabanın kazılması sonucunda zeminde oluşan bitkilere zarar vermektedir. Su altında bulunan endemik balık türlerinin sportif balıkçılık adı altında avlanması, su altı ekosistemine verilen zararın bir başka boyutudur (Sualtı Araştırma Derneği, 2016). SAD (2009) tarafından Bodrum-Kaş bölgesinde yapılan araştırma sonuçları, büyük bir ekosistem tahribatının olduğunu gözler önüne sermektedir. Sağlıklı bir ekosistemde yaklaşık oniki ile yirmi metrelere kadar üzeri algler (yosunlar) ile kaplı olması gereken kayaların, adeta nükleer bir patlama olmuş gibi çıplak ve çorak durumda olması endişe vericidir (Sualtı Araştırma Derneği, 2016).

Turizm çeşitleri arasında önemli yeri olan dalış turizminin geliştirilmesi için çevrenin ve su altının korunması gerekmektedir. Dolayısıyla bu konu üzerinde yerel halkı bilgilendirilmesi için projelerin yapılması ve eğitimlerin verilmesi ihtiyaç halini almaktadır. Turizmin sürdürülebilirliği açısından su altı dalış faaliyetleri ve ekosistemin korunması konusunda yerel halkın ve

turistlerin bilinçlendirilmesi, kuralların belirlenip yasaların sıkı bir şekilde uygulanması gerekmektedir.

### TÜRKİYE'DE ÖNEMLİ SU ALTI DALIŞ DESTİNASYONLARI

Ülkemizin ılıman iklimi sayesinde dört mevsim dalış yapılabilmesi büyük bir olanaktır. Zengin sualtı coğrafyası ve batıklar dalış sporu yapan insanların ilgisini çekmektedir. Dünyada en önemli elli dalış merkezinden biri Antalya-Kaş ilçesidir. Sualtı dünyası çok çeşitli olan Kaş, batıklar, mağaralar, kanyonlar, resifler, tüneller, uçaklar ve sualtı canlılarının çeşitliliğinden dolayı önemli bir dalış merkezi haline gelmiştir (Erkurt ve Paker, 2014: 51). Türkiye'de bulunan önemli su altı dalış merkezleri hakkında kısaca bilgiler aşağıda verilmektedir.

- **Kaş Flying Fish (Antalya):** Yunanistan'a ait olan Meis Adası ile Kaş arasındaki son dalış noktasıdır. Yörenin diğer adı da Flying Fish'dir. Dalış bölgesine giderken tekneden etrafa bakıldığında su üzerinde sıçrayan uçan balıkları görmek mümkündür. Su altında da dalgıçlara eşlik etmekte olan bu canlılar, yörenin sakinleridir. 5 metrelerde başlayan resifin ilk metrelerinde bile bu canlılarla karşılaşılabilir. Resif 80 metreye kadar derinleşmektedir. Otuz beş metreden sonra renklenen kayaların etrafında, kuma yatmış iri orfozlar ve akyalar görmek mümkündür (Şenok, 2011).
- **Kaş Uçak Batığı (Antalya):** İkinci Dünya Savaşı sırasında henüz belirlenemeyen bir nedenden dolayı Meis Adası yakınlarında batan üç pervaneli İtalyan savaş uçağı elli yedi metrede görülmeye başlamakta ve kuyrukla diğer metal parçaları meyil nedeniyle yetmiş metre derinliğe kadar uzanmaktadır. Enkazın etrafında patlamış ve hala aktif olduğu tahmin edilen cephaneler bulunmaktadır. Tekirova'nın açıklarında bulunan küçük adalardan oluşmuş bir dalış bölgesidir. Etrafında birçok dalış bölgesinin bulunması, çok çeşitli derinliklere sahip olması dip yapısının Antalya'ya oranla zengin olması, görüş netliği ve birçok dalış merkezine yakınlığı nedeniyle en popüler dalış bölgelerinin içinde yer alır. Kemer yat limanından aşağı yukarı kırk beş dakika mesafededir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).
- **Uluburun Antik Batığı:** Kaş ilçesinin 8.5 km güney doğusunda uzanmakta olan Uluburun'un doğu kıyısından 60 metre açıkta yatan batık M.Ö 14. yüzyıla ait bir yük gemisi kalıntılarıdır. 1984 yılında başlanılan dalışlar sonucu geminin yatmış bir metre derinliğe kadar yuvalanmış, eşsiz yükü gün yüzüne çıkartılmıştır. Çıkarılan eserler

Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017



günümüzde Bodrum Su Altı Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).

Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş

• 72

- **B-24 Amerikan Savaş Uçağı Batığı:** Antalya'nın Manavgat ilçesi yakınlarında, iki yüz metre açıkta yatan batık, 1944 yılında Romanya üzerindeki bombalama görevini yerine getirdikten sonra Kıbrıs'taki üssüne dönmek üzere hareket eden "Hadley's Harem" isimli B-24 tipi Amerikan savaş uçağına aittir. 1995 yılında yapılan çıkartma çalışmalarında uçağın kokpiti su yüzüne çıkarılmış, bir süre Cengel jandarma karakolunda kaldıktan sonra İstanbul'daki özel müzelerden birine götürülmüştür. Uçağın kalan kısmının çıkarma çalışmaları sürmektedir. Uçağa dalış özel izin gerektirmektedir (Demirtaş, 2012: 1083).
- **Kemer:** Türkiye'nin en çok dalış okullarının bulunduğu bu dünyaca ünlü turistik belde, bünyesinde çeşitli dalış alternatifleri bulundurmaktadır. Hemen Antalya liman girişinde bulunan Fransız askeri nakliye gemisi yirmi - otuz iki metre derinliklerde yatmaktadır, genelde bulanık olan su batık meraklıları için oldukça ilginçtir. Kemer Marina'sı açıklarında otuz üç metre kumluk dipte yatan Paris Batığı, her dalıcının ziyaret etmesi gereken bir batıktır. Tekirova açıklarındaki Üç Adalar çeşitli dalış türlerini gerçekleştirilebildiği bir bölgedir. Bölgenin zengin bir dalış noktası olan kanyonda iri vatozlar ve her çeşit balık görülebilir. Üç adalar, mağara dalışı için de idealdir. Ağustos ve eylül aylarında, orkinos sürüleriyle karşılaşıldığı gibi fok balığına da rastlanabilir. Yine bu sular makro ve gece fotoğrafçılığı için uygundur (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).
- **Kalkan (Antalya):** Kalkan açıklarında uzun yıllar evvel batmış olan Sakarya batığı ile İngiliz kargo gemisi batığı bölgenin en popüler dalış noktalarıdır. Kanyon biçiminde bir yarıktan aşağı inildiğinde içerisinde her tür balığın yaşadığı bu batıklara ulaşılabilir. Batıklar on beş ile altmış beş metre arası derinlikte ve bölgenin en önemli özelliği sualtı bitkileri yönünden de zengin olmasıdır. Her seviyeden dalgıcın, istedikleri noktadan dalabileceği ender yerlerden biri olarak tanınır (Top vd., 2013: 9).
- **Bodrum:** Dünyanın sayılı sualtı müzelerinden birini barındıran Bodrum bütün güzellikleri yanında sualtı turizminde Türkiye'nin dışarıya açılan penceresidir. Bodrumun doğusundaki Orak adası derinliği, mağaraları, rengarenk süngerleri ve yüz metreyi geçen doğu

duvarıyla bir dalış cennetidir. Sığ yerlerdeki taş formasyonu da ayrı bir güzelliştir. Oraklar tüm bir dalış gününü alacak zenginliğe sahiptir. Antik kalıntıya da rastlanabilen Kargı ve Köçek adalarının yirmi ile otuz metre derinlikleri, makro fotoğrafçılık için uygun irili ufaklı pek çok canlı barındırmaktadır. Köçek adası yolunda bulunan on dokuz metredeki resif' dalınması gereken bir noktadır. Bu resifte avlanma yapılmadığı zamanlar her türlü canlıyı görebilirsiniz. Çatal adası ve karşı sığıklar, Gemitaşı bahçesinin kıyıları dalış için ilginç noktalardır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).

- **Saros-Bebek ve Minnoş Kayalıkları (Çanakkale):** İstanbul'a yakınlığı sebebiyle, iş hayatını aksatmadan hafta sonu dalış yapılabilecek en ideal yerlerden biri olarak bilinir. Yörede bulunan barınak, otel ve kamp sahaları dalışa gidenlere konaklama imkanı sağlamaktadır. Türkiye'nin belki de en renkli duvarları buradadır. Otuz – kırk metrelerde her oyukta böceklerle karşılaşmak mümkündür. Kırmızı denizyıldızları, deniz salyangozları, müren, iskorpit balıkları açısından oldukça zengindir. En önemli özelliği derinlerde her kaya kovuğunda böcek veya istakoz yavrusu görmenin mümkün olmasıdır (Top vd., 2013: 9).

Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017

### ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Türkiye'nin doğal ve kültürel kaynaklar bakımından zenginliği ve buna bağlı olarak da su altı dalış turizminden elde edilecek ekonomik ve çevresel kazançlar dikkate alındığında su altı dalış turizmi, turizm açısından önemli bir avantaj olarak ortaya çıkmaktadır. Bu çerçevede bu araştırmanın amacı, uluslararası açıdan önemli bir su altı dalış destinasyonu olarak kabul edilen Antalya ili Kaş İlçesi örneğinde, su altı dalış turizminin Kaş bölgesine kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini belirleyebilmek ve su altı dalış turizminin sürdürülebilirliğine yönelik öneriler getirebilmektir. Kaş'ın su altı dalış turizm destinasyonu olarak değerlendirilmesine yönelik sınırlı çalışmanın bulunması ve araştırma sırasında elde edilen bulgular ile su altı dalış turizminin bölgeye sağlayacağı katkılarının belirlenmesi açısından önem bu araştırma arz etmektedir.

### YÖNTEM

Araştırmanın evrenini Antalya ili Kaş ilçesinde bulunan dalış turizmi paydaşları (bölgede bulunan dalış okulları ve dalış eğitmenlerinin) oluşturmaktadır. Araştırma, Kaş ilçesinde faaliyet gösteren on beş dalış okulunda görev alan yirmi beş kişi ile gerçekleştirilmiş olup, Kaş'taki su altı dalış turizmi ile ilgili mevcut durum, dalış turizmi, dalış turizmine yönelik

faaliyetler ve Kaş ilçesinde su altı dalış turizmini geliştirmek için yürütülen çalışmalar olmak üzere dört alt başlıkta yirmi bir adet soruyu kapsayan yarı yapılandırılmış mülakat formu kullanılarak yüz yüzde görüşme yöntemi ile bulgular elde edilmiş ve araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanarak, konuyla ilgili öneriler getirilmiştir.

## **BULGULAR**

### **Dalış Turizmi ile İlgili Mevcut Durum**

Kaş ilçesinde su altı dalış turizminin mevcut durumuna yönelik katılımcılara yöneltilen sorular doğrultusunda elde edilen bulgular incelendiğinde, Kaş ilçesinde faaliyet gösteren dalış okullarının bir kısmı sadece yaz sezonunda, diğer kısmı ise yıl boyunca faaliyetlerine devam etmektedir. Su altı dalış turizminin yaz sezonu on beş/yirmi Nisan da başladığı ve en yoğun aylar olarak Haziran, Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları olduğu belirtilmektedir. Yıl boyunca su altı dalış hizmeti veren işletmeler ise kış aylarında genelde hafta sonları yoğunluk olduğunu belirtmekte ve bunun nedeni olarak genellikle üniversite, dernek ve kulüp gruplarından oluşmasının etkili olduğunu vurgulamaktadırlar.

Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş

- 74

Yapılan mülakatlar sonucu elde edilen bilgiler doğrultusunda, yaz sezonunda ilçede bulunan dalış okullarında ve eğitmen olarak görev yapan yaklaşık iki yüz personelin bulunduğu, sezon dışında bu sayının elli personele kadar düştüğü vurgulanmaktadır. Yaz dönemi olan altı aylık süre içerisinde sabah ve öğleden sonra olmak üzere günde iki kez dalışlar gerçekleştirilmektedir. Dalış yapanların sayısı belli dönemlerde değişkenlik gösterdiği, ortalama olarak ise Kaş ilçesinde bir yıl boyunca elli bin ile yetmiş bin kişi dalış yaptığı belirtilmiştir. Katılımcılar bu sayının sabit olmayıp hava koşullarına, turizm hareketlerine, ekonomik krizlere vb. etkenlere bağlı olarak değişebileceğini de belirtmektedirler.

Yapılan görüşmeler sonucunda, Kaş'a su altı dalış turizmi için genellikle İngiltere, Almanya, Hollanda, Belçika ülkelerinin tercih ettiği, yaş grubu açısından değerlendirildiğinde ise on ile yetmiş üç yaş aralığında yer alan turistlerin katıldığı belirlenmiştir. Bu turizm türünü en fazla yirmi beş - kırk yaş aralığında yer alan bireylerin tercih ettiği ayrıca vurgulanmaktadır. Daha genç yaş gruplarının ise daha çok şnorkel ile dalış yapmayı tercih ettiği ve bu dalış şeklinin gün geçtikçe daha fazla ilgi gördüğü de belirtilmektedir. Ayrıca, su altı dalışına yabancılar kadar yerli halkın da ilgi gösterdiği, özellikle on beş-yirmi yaşından beri bu sporlarla ilgilenen yerel halkın çok fazla olduğu, meslek açısından değerlendirildiğinde ise bölgede görev yapmakta olan memurlar daha fazla ilgi göstermekte olduğu ifade edilmektedir.

*‘Gelen dalıcıların ilk dalışlarını yoksa profesyonel olarak dalış yapanlar var mı?’ sorusuna ilişkin soruya görüşme sonucu şu yanıtlar verilmiştir;*

Genellikle bu turizm çeşidine katılan kişilerin en az bir kez dalış yapmış olduğu ve tecrübelerinin bulunduğu belirtilmekte olup, su altı dalış turizmini denemek ve su altı güzelliklerini görmek için daha önce dalış yapmamış kişilerinde oldukça fazla olduğu ifade edilmektedir. Tecrübeli dalıcılar için daha derin yerler tercih edilirken, tecrübesiz olan dalıcılar için başta korku ve alışma nedeniyle daha sığ yerler tercih edildiği belirtilmiştir. Sığ yerlerin tercih edilmesinin nedeni ise su altına zarar vermelerini engellemek olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca, tecrübeli dalıcılar için bireysel, tecrübesiz dalıcılar için ise grup halinde dalış yapıldığı çalışma sırasında tespit edilmiştir.

*‘Bölgede yaklaşık kaç dalış noktası vardır?’ sorusuna ilişkin elde edilen bulgularda, Kalkan bölgesini de ele aldığımızda bölgede yaklaşık kırk tane dalış noktasının bulunduğu belirtilmiş olup, en çok tercih edilen dalış noktasının ise “Flyingfish (uçan balık)” olduğunu belirlenmiştir. Bu noktada II. Dünya savaşı sırasında batmış olan uçak batığının bulunması ve en önemli özelliğinin ise etrafının çok derin olması, ayrıca ortasında yaklaşık altı metrelik bir mercan kayalığının bulunmasından kaynaklandığı katılımcılar tarafından ifade edilmektedir. Bu nedenle bu noktada balık popülasyonunun fazla görüldüğü belirtilmektedir. Diğer popüler noktalardan birisi de ‘Kanyon Dalış Noktası’ olduğu, daha çok tecrübeli dalıcıların dalış yaptığı ve daha çok tercih edilmesinin ise topografik yapısından kaynaklandığı vurgulanmaktadır. Hem doğal bir batık hem de görüntüsü tercih edilmesinde etkili olduğu katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşme sonucunda belirlenmiştir. Kanyon dalış noktasının sonra ise en çok talep gören diğer bir nokta ise ‘Dimitri Batığı’ olup, en önemli özelliği 3 metreden birden on dokuz metre derinliğe ulaşması olduğu vurgulanmıştır. Tercih edilen diğer noktalar arasında Oasis Bankosu, Deve Taşı, Likya Batığı olduğu katılımcılar tarafından belirtilmektedir.*

*‘Tüplü dalışlara oranla şnorkel dalışlara katılım almakta mıdır?’ sorusuna ilişkin elde edilen bulgular ise şu şekildedir; dalış türleri arasında tüplü dalışlar en çok yapılan dalış türüdür. Şnorkel dalışları tüplü dalışlara oranla çok fazla katılımın olmadığı bir aktivitedir. Görüşme sonucunda taraflar, daha önce şnorkel dalış yapanların daha sonra tüplü dalışa geçtikleri ve şnorkel dalışı ise bir daha gerçekleştirmediklerini belirtmiştir. Ancak buna rağmen şnorkel dalışların da potansiyel sağladığı elde edilen bilgiler arasındadır.*

Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017

*'Tam donanımlı bir dalış ekipmanı ile yapılan bir dalışın ortalama fiyatı ne kadardır?'* sorusuna ilişkin olarak ise Kaş ilçesinde tam donanımlı bir ekipman ile yapılan dalışın müşterilere maliyetinin yaklaşık olarak elli Türk lirasını bulduğu katılımcılar tarafından ifade edilmektedir. Ancak dalış tarafları bu rakamın her dalış okulu, özel eğitmen ve acenteler tarafından değişiklik gösterdiği de belirtmektedirler.

Yaklaşık olarak on beş dalış okulu olduğu düşünülürken dalış turizminden elde edilen gelirlerin Kaş ekonomisi üzerinde önemli bir katkısı olduğu söylenebilir. Özellikle yabancı turistlerden elde edilen döviz girdisi ve dalış turizminin Kaş ekonomisi içinde yer alan diğer sektörlerle olan etkisi belirtilmiştir. Özellikle yiyecek-içecek ve eğlence sektörü bu sektörlerin başında gelmektedir. Örneğin; tatilini sadece dalış yapmak için planlayan bir kişi destinasyonda hem konaklama hem yiyecek içecek hem de eğlence sektörüne döviz girdisi sağlamaktadır.

**Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş**

• 76

*'Dalış için gelenlerin ortalama kalış süreleri ne kadardır ve hangi tür konaklama tesisini tercih ederler?'* sorusuna ilişkin olarak ise, dalış tarafları, dalış için gelenlerin kalış süreleri sezonun durumuna göre farklılık gösterdiğini, grup olarak gelenlerin hafta sonlarını daha çok tercih etmekte olduğunu ve kalışlarının ise 4 ile 7 gün arasında, kış dönemlerinde ise 2 ile 4 gün arasında değiştiğini belirtmektedirler. Ayrıca bireysel dalıcıların yaz dönemlerinde kış döneminden daha uzun süre kaldıkları da elde edilen bilgiler arasındadır.

Dalış için gelenler konaklama ihtiyaçlarını karşılarken ekonomik durumları en belirleyici etken olduğu, yurt dışından gelen yabancıların çoğunlukla biraz daha lüks yerleri tercih ettiği, ancak grupların ise maddi açıdan uygun olan tesisleri tercih ettiği belirtilmektedir. Aynı zamanda Kaş'ın tercih edilebilir önemli bir dalış destinasyonu haline gelmesinde, bölgede yer alan maddi açıdan uygun yerlerin etkili olduğu vurgulanmaktadır.

Tüm bu bulguların yanında görüşme yapılan katılımcılar önemli bir husus olarak dalışları gerçekleştirirken uydukları yasal zorunlulukları belirtmektedir. Bu kurallar hem dalıcının güvenliği için hem de su altının korunması için konulmuş olup, su altı dalışı için belirlenen yasal uygulamalar ve bölgede yürütülen çalışmalar bir sonraki bölümlerde aktarılmaktadır.

### **Dalış Turizmi İçin Yapılan Faaliyetler**

Hem ülkemizde hem de dünya standartlarında sportif dalışın limiti 30 metre olarak belirlenmiştir. Bu limit dalış okulları tarafından uyulması zorunlu bir

**Su Altı Dalış Turizminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler:  
Kaş Örneği**

kuraldır. Buradaki amaç ise hem dalış yapanların güvenliğinin sağlanması hem de fiziksel açıdan güvenlidir. Eğitim amaçlı dalışlarda ise bu derinlik kırk iki metreye kadar yasal olarak çıkabilmektedir. Ancak, bu sınırdan sonraki derinliklere ise özel eğitim ve teknik dalışlar ile inilebilmektedir. Bu sınırlar dalış okullarının kendilerinin belirledikleri sınırlar olmayıp, 03.03.1990 tarih ve 20450 sayılı resmi gazetede yayımlanan “Türk Karasularında Sportif Amaçlarla Yapılacak Aletli Dalışlara İlişkin Yönetmelik” ile belirlenmiştir (Sahil Güvenlik Komutanlığı, 2013).

Dalış okullarının tamamında dalışlardan önce dalıcılara ait bir takım bilgiler toplamaktadırlar. Bunun nedenini ise, dalışlardan önce veya sonrasında oluşabilecek herhangi bir problem ve sağlık sorunları karşısında daha önceden önlem olarak hem onların güvenliğini sağlamak hem de kendilerini korumak amaçlıdır. Bu amaç doğrultusunda, genel olarak sağlık muafiyet formu kullanılmaktadır. Bu formda dalıcılara bir takım sorular sorulmakta ve soruların sonucunda dalışa engel ve risk oluşturacak herhangi bir hastalık veya rahatsızlık tespit edildiğinde dalışa izin verilmemektedir.

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**

Kaş bölgesinde bulunan tüm dalış okulları Kaş Su Altı Derneği (KASAD) üye olarak faaliyetlerine devam ettiklerini belirtmişlerdir. Yapılan su altı çalışmaları, projeler ve yasal düzenlemeler vb. her türlü işlemler KASAD aracılığı ile yürütülmektedir.

Dalış okullarının dalgıçları ve gönüllü kişilerin de katıldığı bir takım doğal çevreyi ve su altını korumaya yönelik faaliyetler KASAD tarafından yürütülmektedir. Dalgıçlar ve gönüllü kişiler eşliğinde kaymakamlık ve belediyenin de desteğiyle belirli dönemlerde su altı temizliği yapılmakta olup, daha önceki dönemlerde Kaş limanı çevresinde geniş kapsamlı olarak bir temizlik dalışı gerçekleştirilmiştir. Bu kampanya “Akdeniz’de Başka Kaş Yoktur” adıyla bilinmekte olup, kaymakamlık desteğiyle sahil güvenlik gözetimi altında yapılmıştır (WWF- Turkey, 2012).

Dalış kulüpleri genellikle tüplü ve şnorkel dalışları ile ilgili uygulamalar yaptıkları için sportif balıkçılık (zıpkın avcılığı) ile ilgili çalışma ya da uygulamalar gerçekleştirmediklerini belirtmişlerdir. Dalış eğitmenleri normal koşullarda sportif balıkçılığın yasak olmadığını ve Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu’nun bir kolu olduğunu ve yasal düzenlemeler içerisinde yapılmakta olduğunu, bazı balık türlerinin avlanmasının ise tamamen yasak olduğunu belirtmektedirler.

Yaz sezonunun sona ermesi ile birlikte dalış kulüpleri dalış sayılarını arttırabilmek için farklı kampanyalar, farklı gruplarla anlaşmalar yaparak satışlarını arttırmak durumunda kaldıklarını ve kış döneminde yoğun olarak üniversitelerin dalış kulüpleri ile çalıştıklarını belirtmektedirler. Bununla birlikte Ankara-İstanbul başta olmak üzere birçok kulüp Kaş'a dalış için kış aylarında geldiği, dalış okulları yaklaşık 40 üniversite ile kış dönemlerinde çalışmakta olduklarını ifade etmektedir.

Yapılan mülakat sonucunda dalış okulları için yerel halkın oldukça önemli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sebeple dalış okulları yerel halk için mutlaka belli indirim uyguladıklarını ve belli aralıklarla özendirici uygulamalar yapmak durumunda olduklarını ifade etmektedir. Özendirici uygulama olarak, öğrenci ve öğretmenler için fiyat konusunda belli oranlarda indirimler yaptıklarını belirtmektedirler.

Dalış için gelen kişilere sağlık muafiyet formunda belirttikleri bilgilerin yanında iletişim adresleri de dalış kulüpleri tarafından istenmektedir. Bunun nedeni ilerleyen dönemlerde oluşturulacak ya da yapılacak aktiviteler ve promosyonlar gibi konularda bilgilendirmek, kısaca süreklilik sağlayarak müşteri memnuniyeti oluşturmayı amaçladıklarını ifade etmektedirler. Dalışlardan sonra yazılı ve sözlü olarak istek ya da şikâyetlerin alındığı, bunların değerlendirilerek gereken uygulamaların gerçekleştirildiği belirtilmektedir.

Sektördeki dalış eğitmenleri yeterli eğitime ve tecrübeye sahip olmasının gerekliliğini vurgulayan dalış eğitmenleri, eğitim konusunda öncelikle teorik eğitimin önemli olduğunu ancak asıl önemli olanın temelde aldığı eğitim olduğunu belirtmektedirler.

#### **Dalış Turizmi Yönelik Sorunlar**

Turizmin sürdürülebilirliği su altı dalış turizminin sürdürülebilirliği üzerinde etkilidir. Sürdürülebilir kalkınmanın en yaygın tanımı 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından yapılan tanımdır. Bu tanıma göre kalkınma; 'gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme yeteneğini ortadan kaldırmaksızın şimdiki neslin ihtiyaçlarının karşılanmasıdır (Jeffery, 2006; akt. Çelik, 2006: 20).

Su altı dalış turizminin önemli bir gelişim ivmesi gösterdiği dikkate alındığında, sürdürülebilirliğin sağlanmasında bilinçli olarak yapılan dalışların etkisi büyük ve etkili olduğu, ayrıca eğitmenlerin bu konuya önem ve emek vermektedirler. Aynı zamanda yapılan bilinçsiz dalışların verdiği zararları

**Su Altı Dalış Turizminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler:  
Kaş Örneği**

önlemek ve su altında bulunan doğal güzelliği korumak amacıyla birçok yasal düzenleme yürürlüktedir. Bu yasal düzenlemeler Kaş bölgesinde bulunan dalış tarafları tarafından önemsendiği ve tüm dalış noktalarında uygulandığı vurgulanmaktadır.

Türkiye’de turizmin deniz, kum, güneş olarak algılanması 6 aylık bir süreç içerisinde sınırlı kalmasına ve turizmin gelişmesini olumsuz yönde etkilemekteydi. Ancak, son yıllarda alternatif turizm türleri ile on iki aylık bir sürece yayılması toplumsal, ekonomik, çevresel ve kültürel açıdan gelişme sağlamakla birlikte elde edilen gelir üzerinde de olumlu etkiler yaratmaktadır.

Katılımcılar ulaşım koşullarından dolayı bölgenin turizm potansiyelinin olumsuz yönde etkilendiğini belirtmektedirler. Özellikle havaalanlarının bölgeye uzak olması, yolculuğu sevmeyen turistler için diğer destinasyonlara yönelmelerini gündeme getirdiği, yol düzenlemelerinin uzun zamandır yapılmaması ve yol levhalarının az olması ulaşım açısından sıkıntı yarattığı belirtilmektedir. Bununla birlikte yayaların kullandığı yerlerin otopark olarak kullanılması ve sokak aralarının da dar olması zorluklar arasında ifade edilmektedir.

Ayrıca, katılımcılar tarafından Kaş ilçesinin pahalı olması bir sorun olarak dile getirilmektedir. Konaklama işletmelerinin henüz yeterince gelişmemiş ve az olmasından dolayı ekonomik açıdan turistleri düşündürdüğü vurgulanmaktadır. Aynı zamanda restoranların ve eğlence mekanlarının da pahalı olması diğer bir etken olarak belirtilmektedir. Ayrıca, restoranlarda Akdeniz mutfağının yanı sıra birçok mutfağın da sunulması pahalı olmasına ve eğlence mekanlarının az sayıda olması da sorun teşkil ettiği vurgulanmaktadır. Ayrıca, uygulanan vergilerin yüksek olmasının doğal olarak fiyatlara yansıdığı ve turistleri ekonomik olarak zorladığı ifade edilmektedir.

Dalış teknelerinin eski ve donanımlarının yetersiz olması su altı dalış turizmi için ayrı bir sorun oluşturduğu, konuyla ilgili Turizm Bakanlığının teşvikler sağlayarak bu sorunlara çözüm yaratacak planlamalar yapmasının gerekli olduğunu belirtmektedirler. Dalış teknelerinde bulunan görevliler de bundan rahatsızlık duyduklarını belirterek, şamandıra kurulması konusunda ısrarcı davrandıklarını ifade etmektedirler. Dalıcıların eğitim almalarına karşın bilinçsizce dalış yapmalarının da ayrı bir sorun olduğu, bunun için ise yeterince eğitim verilmesi ve yasal zorunlulukların açık bir şekilde belirtilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**



Kaş bölgesindeki en büyük sorunlardan bir diğeri ise atık olduğu, tekneler bu konuda çok titiz davrandığı ancak bölgeye gelen turistler açısından oldukça zorlukla karşılaştıklarını belirtmektedirler. Katılımcılar, katı atıkların hem su yüzeyine hem de suyun altına inmesi su altı canlılarına büyük ölçüde zarar verdiğini belirtmektedir. Bu doğrultuda, KASAD birçok uygulama ile bu sorunu çözme konusunda kararlı davranışlar geliştirdiği belirtilmektedir. Yılın belli zamanlarında su altı temizleme projelerinde öncülük yapan KASAD aynı zamanda teknelerin katı atık boşaltmasına da izin vermediği, zaten bu konuda titiz davranan dalış tekneleri limanda kendilerine ait olan özel rögarlara belli aralıklarla boşaltım yaptıklarını belirtmektedir.

**Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş**

• 80

Reklam ve tanıtımlarının yeterli düzeyde yapılmaması önemli bir sorun olarak ifade edilmekte ve bu sorun Kaş bölgesinin hem gelişmesini hem de ekonomik açıdan yetersiz kalmasına neden olduğu vurgulanmaktadır. Bu durum hakkında katılımcılar ilgili kurumların daha fazla ve etkin tanıtım yapması gerektiği düşünmektedir. Bölgede bulunan reklam ve tanıtım firmalarının yeterli çalışmaları yaptıklarını ancak tanıtım ve reklamların geniş kitlelere ulaşabilmesi için daha büyük kurumlar tarafından desteklenmesi gerektiğini belirtmektedir. Ziyaretçilerin yaşadıkları deneyimleri yakınlarına anlatması en iyi tanıtım aracı olarak görülmekte ve bunun için turistlere konuksever davranıldığı ve memnun kalmalarını sağlamaya çalışılmasının gerekli olduğunu ifade etmektedirler. Ancak çalışma kapsamında görüşülen dalış tarafları (seyahat acentaları, dalış okulları ve eğitmenler) yine de tanıtım çalışmalarının yetersiz olduğunu belirtmektedir.

Kaş'ta kış aylarında dalışa gelen turistlerin dalış zamanları dışında vakit geçirebilecekleri aktivitelerin ve rekreasyon alanlarının olmaması başka bir sorun olarak belirtilmektedir. İlgili kurumların Kaş'ta bulunan boş arazileri kullanılabilir duruma getirmeleri ve yeterli aktiviteleri sağlamasının gerekliliği katılımcılar tarafından belirtilmektedir. Turistin boş zamanlarını değerlendirememesi bölge için olumsuz imaj yarattığı ve bu duruma çözüm getirilmesi bölge turizmi açısından önem taşıdığı vurgulanmaktadır.

Kaş'ın ekonomisinin büyük bir bölümünü turizmin oluşturduğu düşünüldüğünde, doğrudan ve dolaylı olarak istihdam üzerinde de büyük bir etki yaratmakta olup, yöre halkının da sürdürülebilirlik çerçevesi içerisinde bölgenin kalkınmasına katkı sağlamalarına neden olmaktadır. Bölge içerisinde yapılan çalışmalar ve uygulamalar hem diğer bölgeler için örnek teşkil edeceği hem de bölgede turizmin sürdürülebilir anlayış ile gelişmesine katkı sağlayacaktır. Bunun için ilgili kurumların su altı dalış çalışmalarına yönelmelerini sağlamak ayrı bir önem taşımaktadır.

### **Kaş İlçesinde Su Altı Dalış Turizmini Geliştirmek İçin Yürütülen Çalışmalar**

Denizlerde oluşturulan deniz koruma alanları, turizm ve balıkçılık faaliyetlerinin doğrudan bağlı olduğu hassas deniz eko sistemlerinin korunması için en önemli araçtır. WWF-Türkiye, Güney MedPAN Projesi kapsamında WWF Akdeniz Ofisi (MedPO) ve Garanti Bankası işbirliğiyle Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi'nin Deniz Koruma Alanı ilan edilmesine yönelik çalışmalarını 2008-2012 arasında gerçekleştirmiştir. Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Deniz Yönetim Planı ve Uygulaması Projesi kapsamında yerel ve merkezi yönetimler, balıkçılar, dalış kulüpleri ve tur tekne sahipleri bir araya gelerek Kaş-Kekova Deniz Yönetim Planı hazırlanmış ve Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi'nde yürütülen dalış, balıkçılık ve tur tekne faaliyetlerinin alanın biyolojik çeşitliliğini koruyacak şekilde düzenlenmesi için alanın zonlama haritası çıkartılmıştır. WWF-Türkiye, Deniz Yönetim Planı'nın etkin ve etkili bir şekilde uygulanması için alanda çalışmaya devam etmektedir (WWF Turkey, 2010). Bu bilgiler doğrultusunda yapılan mülakatta 'Kaşta uygulanan projeler ve uygulanan diğer uygulamalar hakkında bilgi veriniz?' sorusuna yönelik bulgularda ise yapılan diğer çalışmalar katılımcılar tarafından şu şekilde belirtilmiştir;

- Tanıtım çalışmaları için broşürler oluşturma,
- İletişim ve eğitim faaliyetleri ve diğer etkinlikler (Ör. WWF-Türkiye tarafından şamandıraların yerleştirilmesi),
- Kaş Su Altı Derneği (KASAD) ile birlikte yapay resif oluşturulması çalışmaları ("Akdeniz'de başka Kaş yoktur" projesi),
- Eski sahil güvenlik teknesinin dalış turizmi için batırılmış olması,
- Katı atık yönetimi,
- WWF (Dünya Doğal Yaşam Vakfı) ile birlikte denizde bulunan bitkileri korumak ve deniz dibinde oluşan tahribatı önlemek için şamandıra sistemi kurulması,
- Sportif balıkçılığın dalış ve yüzme bölgelerinde tamamen yasaklanması,
- Deniz yönetim planının geliştirilmesi ve hazırlanması,
- Su Altı Kültür Mirası Sanal Müzesi- Kaş Arkeopar Pilot Projesi

Turizm çeşitleri arasında büyük öneme sahip olan sualtı dalış turizmi, sadece bir bölge için değil, birçok bölge için geliştirilmelidir. Bu araştırmaların birçok bölgede uygulanması su altı dalış turizminin gelişmesi için çok büyük bir fırsat niteliği taşımaktadır. Aynı zamanda çalışmaların, su altı dalış turizminin son yirmi yıldır ciddi potansiyele sahip olan Kaş bölgesinde yürütülmesi hem Kaş bölgesi için hem de Türkiye için büyük bir gelişim ve ekonomik katkı sağlamasında etkili olacaktır.

Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017

Bölgenin ekonomik, çevresel, toplumsal ve kültürel olarak kalkınmasının özünde yatan anlayış sürdürülebilirlik yaklaşımıdır. Kaş bölgesinde sürdürülebilirlik yaklaşımının benimsenmesi bölgeye en başta ekonomik ve sosyal alanda gelişmesine katkıda bulunmakta ve kültürel açıdan zenginleşmesini sağlamaktadır. Bölgede bulunan mevcut değerlerin korunması, geliştirilmesi ile tüketicilerin hizmetine sunmak asıl hedefler arasında yer almaktadır. Bu hedeflerin gerçekleştirilmesi, özel ilgi turizmi içerisinde yer alan su altı dalış turizminin gelişmesine ve bu konu ile ilgili çok sayıda çalışmanın gerçekleştirilmesine neden olmuştur. Bu hedefleri gerçekleştirmeye yönelik çalışmalar sadece su altı dalış turizmine değil bölgede bulunan tüm diğer turizm çeşitlerine de yansımaktadır. Bu çalışmaların sürdürülebilirlik anlayışı ile yürütülmesi bölgenin ekonomik açıdan büyük miktarda girdi sağlamasına, toplumsal açıdan birçok yan sektör ve bu turizm çeşidinden çıkar sağlamasına, kültürel açıdan bölgenin kültürünün daha iyi tanıtılmasını sağlayacak olup ve çevresel olarak ise bölgeyi daha ileri bir konuma taşıyacaktır.

**Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş**

• 82

#### **TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER**

Turizm sektörü hem turizmle doğrudan bağlantılı olan hem de dolaylı olarak bağlantılı olan birçok sektöre büyük bir gelir kaynağı olmakla birlikte istihdama da büyük katkı sağlayan bir sektör haline gelmiştir. Dolayısıyla, etkili bir turizm planlaması sektörden daha fazla pay alınabilmesine fırsat sağlayacaktır. Tercih edilen bir turizm çeşidi haline gelen su altı dalış turizmi üzerinde durulması ve değerlendirilmesi gereken önemli bir turizm çeşidi olup, Kaş'ın bu turizm çeşidi açısından farklılaşabileceği sayılı zengin destinasyonlardan biridir.

Kaş ilçesinde nüfusun çok yoğun olmaması, üst yapının fazla dağınık olmaması ve yeni gelişmeye başlamış olması nedeniyle denizi çevresel etkilerden ve atıklardan diğer destinasyonlara göre daha az etkilenmektedir. Ayrıca Kaş kıyılarının özel çevre koruma bölgesi olması da etkili olan diğer önemli faktördür. Su altı canlılığının yanı sıra deniz suyunun temiz ve berrak oluşu, görüş mesafesinin uzunluğu su altı dalış turizmi açısından dünyanın en iyi ilk elli dalış bölgesi arasında gösterilmesine ve su altı dalış turizmi açısından önemli bir destinasyon olmasında etkilidir. Kaş ilçesi özellikle Ankara ve İstanbul başta olmak üzere birçok dalış okulunun eğitim ve rekreasyonel amaçlı olarak en çok tercih ettiği dalış bölgelerinden birisidir. Bölgenin sakin olması, suyun temiz ve berrak olması, sualtı zenginliklerinin fazla ve tanınmış olması Türkiye'nin en önemli on dalış merkezi arasında yer almasında etkili olmaktadır.

**Su Altı Dalış Turizminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler:  
Kaş Örneği**

2011 yılı itibarı ile Kaş'ta yaklaşık on beş dalış kulübü bulunmakta ve bunlardan onikisi kendi kurumsal teknelerini işletmektedir. Bu işletmelerden yaklaşık 6 tanesi yıl boyunca faaliyet göstermektedir. Kaş bölümü içerisinde yaklaşık otuz altı dalış noktası bulunmaktadır. Kaş Sualtı Derneği (KASAD)'ne göre, Kaş'ta yılda ortalama elli bin ile yetmiş bin arasında kişi dalış yapmaktadır. Bu sayı ise işletme başına iki bin ile üç bin arasında bildirilen yıllık müşteri sayısına dayanarak hesaplanmıştır. Sezon süresince, dalışların %90'ı önceden planlanarak ve rezervasyon sistemi ile gerçekleştirilirken; sezon-dışında ise dalışların yaklaşık %40-50'si kapı müşterilerin ikna edilmesi yoluyla gerçekleşmektedir (WWF-Turkey, 2010).

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yapılan araştırma sonuçlarına göre, yanıt veren katılımcılar sürdürülebilir bir turizm için ekonomik, toplumsal ve çevresel boyutları ile dikkat çekmektedir. Dalış turizminin sezonun daha uzun bir süreye yayılmasına etkisi nedeniyle yaklaşık olarak tüm yıla yayılan turizm faaliyetleri söz konusudur. Deniz turizmi için yoğunluk dönemleri Haziran-Kasım ayları olup, bu dönemden sonra devreye su altı dalışlarının girmesiyle ilçeye ekonomik açıdan katkı sağlamaktadır. Dalış turizminden elde edilen gelirlerin belli bir düzende Kaş ekonomisi içinde dağılması, yerel halkın ekonomik açıdan refah düzeyine de katkı sağlamaktadır.

Yaklaşık otuz civarında dalış noktasının bulunması, dalış turizmi açısından bir avantaj olarak değerlendirilebilir. Bu noktalarda bulunan batıklar, balık türleri ve su altı bitkileri hem yasal hem de yerel halkın girişimleri sonucu korunmakta ve geleceğe taşınması için gereken önemin verildiği görülmektedir. Su altı turizmine bu yaklaşım şekli gelecek yıllarda arz ve talep oluşmasında etkili olacağı ve bu turizm türünün sürdürülebilir açısında önem taşımaktadır. Dalış turizmi, turizm ile ilişkili sektörlerle etkileşim içinde olduğundan dalışlardan elde edilen gelirlerin yerel ekonomi içinde önemli bir paya sahip olduğu araştırma sonucu elde edilen önemli sonuçlardan birisidir. Dalış yapanların sadece o bölgede dalışın yanı sıra, otel, pansiyon, restoran, bar vb. yerleri kullanması büyük ölçüde gelir sağlamaktadır.

Araştırma sonucunda Kaş ilçesinde bulunan sualtı değerlerini korumaya önem verildiği ön plana çıkan önemli sonuçlar arasındadır. Bu önemin nedenlerinden biri, söz konusu turizm çeşidinin bölge için sosyo-ekonomik yönden sağladığı getirilerin öneminin ilgili taraflarca yeterince iyi anlaşılmasından kaynaklanmaktadır. Bu nedenle dalışlar büyük bir özenle gerçekleştirilip, su altı dünyası hakkında tarafların daha bilinçli olması için tecrübeli ya da tecrübesiz dalgı ayırt edilmeden gerekli eğitimler verilmektedir. Dalış okullarının üzerinde en çok durdukları konudan biri de

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**

su altında bulunan hiçbir nesneye dokunulmaması, ne amaçla olursa olsun su hiçbir şekilde gerek batıklardan gerek başka değerli eşyalardan su yüzüne çıkarılmasına izin vermemeleridir. Bunun sonucunda hem sualtı mirasları ve sualtı canlıları gerektiği gibi korunabilmekte hem de sualtı dalış turizminin sürdürülebilirliği sağlanarak, bölgenin gelecekte önemli bir dalış bölgesi olmasında büyük katkılar sağlanmaktadır.

Ülkemizdeki kaynakların korunup sürdürülebilirliğinin sağlanması, sadece bölgenin kalkınmasını değil tüm ülkenin kalkınmasını ve turizm çeşitliliğinin artmasını sağlamaktadır. Dalış okullarının birçoğu yaz döneminde geri kalanları ise tüm yıl boyunca hizmet vermektedirler. Dalış turizmi de turizm endüstrisinin bir parçası olduğu için doğal olarak bazı faktörlerden etkilenmekte ve bunun sonucunda ise talepte değişimler görülebilmektedir. Bu sebeple dalış yapanların sayısı belli dönemlerde düşmekte ve belli dönemlerde yükselmektedir. Yapılan araştırmalara göre ortalama olarak Kaş ilçesinde bir sezon boyunca ortalama elli bin ile yetmiş bin dalış yapılmaktadır. Bu rakamlar dalış tarafları (acentalar, dalış okulları, eğitmenler) tarafından belirtilen tahmini rakamlardır. Dalış eğitmenleri bu sayının sabit olmayıp, hava koşullarına, turizm hareketlerine, ekonomik krizlere, ülkeler arası ilişkilere vb. etkenlere bağlı olarak değişebileceğini belirtmişlerdir. Ortalama olarak tam donanımlı bir dalış ekipmanı ile yapılan dalışın maliyeti 2014 yılı itibarıyla elli Türk lirasıdır ve toplam dalış yapan kişi sayısı ile bu rakam hesaplandığında Kaş ilçesinin dalış turizminden ciddi gelir elde ettiği anlaşılmaktadır. Sonuç olarak dalış turizmi yerel halkın kalkınmasında rol oynayan önemli gelir kaynaklarından birisidir.

Araştırma sonucunda elde edilen tüm bulgular göz önüne alınarak su altı dalış turizminin gelişimi, sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi ve konuyla ilgili literatüre katkı sağlanması bakımından aşağıda kamu kurum ve kuruluşları, özel sektör ve yeni araştırmacılara yönelik öneriler sunulmuştur.

- Su altı dalış turizmi bölgeye sağladığı ekonomik katkı ve bu turizm çeşidinin tercihinde gözlenen büyük gelişme, ileride en çok tercih edilen turizm çeşitlerinden biri olma olasılığını güçlendirmektedir. Bu bağlamda, kamu kurum ve kuruluşlarının su altı dalış turizmine yönelik uygulamalara önem vermesi, turizm açısından ülke düzeyinde pazarlama avantajı ve rekabet üstünlüğüne katkı sağlayacaktır.
- Araştırma sırasında elde edilen bulgular dikkate alındığında, dalış noktalarında şamandıra uygulamasının gerekliliği tespit edilmiştir. Şamandıra uygulaması tüm dalış noktalarında uygulanması su altı

canlı ve bitkilerinin zarar görmesini önleyerek, su altı zenginliğini olumlu yönde etkileyecektir.

- Su altı dalış turizmine katılan herkesin tecrübeli ya da tecrübesiz olsun, dalış öncesi eğitim verilmesinin önemi sürdürülebilirlik ve su altı yaşamının korunması açısından etkilidir. Dolayısıyla, kamu kurum ve kuruluşları ile ilgili paydaşlar tarafından dalış öncesi verilen eğitimin içeriği ve kalitesinin incelenmesi, geliştirilmesi ve standartlarının belirlenmesi gerekmektedir. Ayrıca, tecrübesiz dalıcıların su altında bilinçsizce hareket etmelerini ve su altından bulunan birçok maddeyi de su yüzüne çıkartmalarını önleyebilecek, yeni dalıcıları kontrol edebilecek ve kuralları benimsetebilecek nitelikli eğitmenler gerekmektedir.
- Araştırmada su altı dalış turizmi ile ilgili tespit edilen bir diğer problem ise atıklardır. Bu probleme yönelik olarak sivil toplum kuruluşlarının su altı temizleme faaliyetlerini yaygınlaştırması ve topluma bu konu ile ilgili eğitimlerin verilmesi farkındalık ve bilincin oluşturulmasında etkili olacaktır. Ayrıca, teknelerin atık sularına yönelik mavi kart uygulamasının geliştirilmesi pozitif yönde etkili olacaktır.
- Elde edilen bulgular sonucunda, Kaş bölgesinde su altı dalış turizminin gelişmesinin sürdürülebilirlik anlayışının olumlu katkısı görülmektedir. Bu doğrultuda, Kaş bölgesinde su altı dalış turizmi ile ilgili çalışmaların tüm ülke açısından özendirici ve örnek alınacak nitelikte olması Türkiye'deki diğer bölgelerin de gelişmesine katkı sağlayacaktır.
- Su altı dalış turizmi ilgili kurum ve kuruluşların bu konu ile ilgili yapılması gereken çalışmaların, tanıtımların ve reklamların daha fazla üzerinde durması gerekmekte olup, kurumlar tarafından su altı dalış turizmi taraflarına düzenli eğitimler verilmesi gerekmektedir. Eğer bu sorunlar çözülebilir ise Türkiye'de su altı dalış turizmi önemli bir özel ilgi turizmi haline gelebilecek ve bu turizm çeşidinin sürdürülebilirliği konusunda etkili bir katkı sağlayacaktır.
- Araştırma sonucunda, sivil toplum kuruluşlarının sürdürülebilirlik üzerinde olumlu etkisi olduğu belirlenmiştir. Bu doğrultuda, su altı dalış turizmi ile ilgili SAD'ın kapsamını genişletmesi ya da su altı dalış turizmi ile ilgili tüm bölge, il ve destinasyonları kapsayan büyük

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**

ölçekli bir sivil toplum kuruluşunun gerekliliği ön plana çıkmaktadır. Su altı dalış turizmine yönelik uygulamaların standartlaştırılması bu turizm türünün gelişmesinde olumlu katkılar sağlayacaktır. Tüm dalış noktalarının kontrolünü sağlayan bu sivil toplum kuruluşunun geliştireceği uygulama ve kurallar su altı dalış turizminin gelişmesi ve sürdürülebilirliği açısından önleyici ve geliştirici etken olacaktır.

- Bu araştırma Kaş ilçesinde faaliyet gösteren on iki adet dalış okulundaki çalışan, yönetici ve eğitmenlerle sınırlıdır. İleride yapılacak araştırmalarda uygulama alanı farklı su altı dalış turizm destinasyonlarının dahil edilmesi, ayrıca farklı paydaşları kapsayacak araştırmalar yapılması hem bu turizm çeşidine yönelik uygulama, önlem ve önerilerin belirlenmesinde hem de alternatif turizm açısından değerlendirilmesinde ilgili literatüre ve sektöre önemli katkılar sağlayacaktır.

Su Altı Dalış  
Turizminin Mevcut  
Durumu, Sorunları  
ve Geliştirilmesine  
Yönelik Öneriler: Kaş

• 86

**KAYNAKÇA**

- Akşit, S. (2007). Doğal Ortam Duyarlılığı Açısından Sürdürülebilir Turizm. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2(23), 441-460.
- Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı (2012). "Ekoturizm Sektör Raporu", [Çevrim-içi: [http://www.baka.org.tr/uploads/1349952547\\_EKOTURIZM-SEKTOR-RAPORU-](http://www.baka.org.tr/uploads/1349952547_EKOTURIZM-SEKTOR-RAPORU-)
- Çelik, Y. (2006). "Sürdürülebilir Kalkınma Kavramı ve Sağlık". Hacettepe Sağlık İdaresi Dergisi, 9(1), 19-37.
- Demir, M., Demir, Ş (2004). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Kapsamında Futbol Turizmi: Antalya Bölgesinde Bir Araştırma, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(1), 94-116.
- Demirtaş, D. (2012). Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Su Altı Dalış turizmi ve Rafting Turizmi, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012 Antalya.
- Erkurt, O., Paker, S. (2014). Sualtı Arkeoparkları ve Deniz Turizmi, 2. Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu, Dokuz Eylül Üniversitesi, 49-61.
- Gök, C., Sarı, Y. (2010). Turizm Sivil Toplum Kuruluşları (STK) ve Turizm İşletmelerinin Bu STK'na Bakışı Üzerine Bir Araştırma: Fethiye Örneği, 11. Ulusal Turizm Kongresi, Kuşadası.
- Gülbahar, O. (2009). 1990'lardan Günümüze Türkiye'de Kitle Turizminin Gelişimi ve Alternatif Yönelimler, Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 14(1), 151-177.
- Hacıoğlu, N.; Avcıkurt, C. (2008). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, Nobel Yayınları: Ankara.
- İMEAK Deniz Ticaret Odası (2012) "2012 Deniz Sektörü Raporu", [Çevrim-içi: [http://www.denizticaretodasi.org.tr/S\\_hared%20Documents/sectorraporu/IMEAK\\_DENIZCILIK\\_SEKTOR\\_RAPORU\\_TR.pdf](http://www.denizticaretodasi.org.tr/S_hared%20Documents/sectorraporu/IMEAK_DENIZCILIK_SEKTOR_RAPORU_TR.pdf)], Erişim Tarihi: 12.12.2015.
- Jeffery J. (2006) Governance For A Sustainable Future. Public Health 120, ss.604-608.

**Su Altı Dalış Turizminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler:  
Kaş Örneği**

- Kalkınma Bakanlığı (2015). “Beşinci Beş Yıllık Kalkınma Planı 1985-1989”, [Çevrim-içi: <http://www.kalkinma.gov.tr/Lists/Kalknma%20Planlar/Attachments/5/plan5.pdf>], Erişim Tarihi: 08.12.2015.
- Kalkınma Bakanlığı (2015). “Altıncı Beş Yıllık Kalkınma Planı (1990-1994)”, [Çevrim-içi: <http://www.kalkinma.gov.tr/Lists/Kalknma%20Planlar/Attachments/4/plan6.pdf>], Erişim Tarihi: 08.12.2015.
- Kalkınma Bakanlığı (2015). “Yedinci Beş Yıllık Kalkınma Planı (1995-1999)”, [Çevrim-içi: <http://www.kalkinma.gov.tr/Lists/Kalknma%20Planlar/Attachments/3/plan7.pdf>], Erişim Tarihi: 08.12.2015.
- Sezgin, M., Ünüvar, Ş. (2009). Kùltürler Arası İletişimde Turizmin Önemi, Alternatif Turizm ve Pazar Olgusu, Journal of Azerbaijani Studies, 11(2), 392-404.
- Kùltür ve Turizm Bakanlığı (2015). “Tùrkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007-2013”, [Çevrim-içi: <http://www.kultur.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0>], Erişim Tarihi: 10.12.2015.
- Kùltür ve Turizm Bakanlığı (2015). “Su Altı Dalış Turizmi”, [Çevrim-içi: <http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR,11517/su-alti-dalis.html>], Erişim Tarihi: 12.12.2015.
- Sahil ve Güvenlik Komutanlığı, (2013) Dalışa Giderken, [Çevrim-içi: [www.sgk.tsk.tr](http://www.sgk.tsk.tr)], Erişim Tarihi: 04.12.2015.
- Sualtı Araştırma Derneği (2016). “Doğu Akdeniz’de Yok Olan Alglerin ve Ekosistemin –Gökova Körfezi İçerisinde Avcılığa Kapalı Deniz Rezervi Yaratılarak İyileştirilmesi Projesi, [Çevrim-içi: [http://www.sad.org.tr/denizrezervleri/proje\\_hakkinda.html](http://www.sad.org.tr/denizrezervleri/proje_hakkinda.html)], Erişim Tarihi: 08.02.2016.
- Şenok, F. (2001). Türkiye Dalış Rehberi. İstanbul: Net Turistik
- Top, B., Yolak, U., Thomas, L. (2013). Foça Özel Çevre Koruma Bölgesi Sportif Dalış Turizmi Fizibilite Çalışması, [Çevrim-içi: [http://dcm.dka.gov.tr/App\\_Upload/17\\_Foca%20Ozel%0Cevre%20Koruma%20Bolgesi%20Sportif%20Dalis%20Turizmi%20Fizibilite%20Calismasi.pdf](http://dcm.dka.gov.tr/App_Upload/17_Foca%20Ozel%0Cevre%20Koruma%20Bolgesi%20Sportif%20Dalis%20Turizmi%20Fizibilite%20Calismasi.pdf)], Erişim Tarihi: 10.12.2015.
- World Wildlife Fund (WWF). (2012). Kaş - Kekova Deniz Koruma Alanı Proje Raporu, [Çevrim-içi: [http://www.wwf.org.tr/ne\\_yapiyoruz/doga\\_koruma/doal\\_alanlar/ka\\_kekova/](http://www.wwf.org.tr/ne_yapiyoruz/doga_koruma/doal_alanlar/ka_kekova/)], Erişim Tarihi: 12.02.2016.
- World Wildlife Fund (WWF). (2010). Kaş - Kekova Deniz Koruma Alanı’nın Yerel Kalkınmanın Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkilerinin Ekonomik Değerlendirmesi, [Çevrim-içi: [http://dcm.dka.gov.tr/App\\_Upload/WWF%20Kas%20Kekova%20OCK\\_Blue%20Plan%20Raporu%202012.pdf](http://dcm.dka.gov.tr/App_Upload/WWF%20Kas%20Kekova%20OCK_Blue%20Plan%20Raporu%202012.pdf)], Erişim Tarihi: 24.01.2016.
- Yaşar, O. (2011) Saroz Körfezi Kıyılarında Su Altı Dalış Turizmi, Zeitschrift für die Welt der Tùken, Journal of Word of Turks, 3(1), 33-55.

**Nihan Yarmacı,  
Melike Ç. Keleş ve  
Bilge Ergil,  
1 (1) 2017**