



Journal of Silk Road Tourism Research

Journal of Silk Road Tourism Research of Tourism Faculty, Atatürk University

Volume 4 • Issue 1 • Year 2024

ISSN: 2792-0585

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/silkroadtour>

Journal of Silk Road Tourism Research

CHIEF EDITOR / BAŞ EDITÖR


Ahmet ÇAVUŞ 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

EDITORS / EDITÖRLER

Ali İSKENDER 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Erkan DENK 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

EDITORIAL BOARD / YAYIN KURULU

Abdullah KARAMAN 


Selçuk University-Konya Turkey
Selçuk Üniversitesi, Konya Türkiye

Akın AKSU 


Akdeniz University, Antalya, Turkey
Akdeniz Üniversitesi, Antalya Türkiye

Bahattin ÖZDEMİR 

Akdeniz University, Antalya, Turkey
Akdeniz Üniversitesi, Antalya Türkiye

Beykan ÇİZEL 

Akdeniz University, Antalya, Turkey
Akdeniz Üniversitesi, Antalya Türkiye

Cem İŞİK 

Anadolu University-Eskişehir, Turkey
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye

Cevdet AVCIKURT 

Balikesir University, Balikesir, Turkey
Balikesir Üniversitesi, Balikesir, Turkey

Doğan GÜRSOY 

Washington State University United States of
America
Washington Eyalet Üniversitesi- ABD

Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN 

Dokuz Eylül University, İzmir, Turkey
Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir, Türkiye

Faruk ALAEDDİNOĞLU 

Van Yüzüncü Yıl University, Van, Turkey
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van, Türkiye

Fatih KIYICI 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Fusun İSTANBULLU DİNÇER 


İstanbul University, İstanbul, Türkiye
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

Gökalp Nuri SELÇUK 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Gözde EMEKLİ 

Ege University-İzmir, Turkey
Ege Üniversitesi, İzmir, Türkiye

Güntekin ŞİMŞEK 

Kyrgyzstan-Turkey Manas University, Kyrgyzstan
Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi,

Kurtuluş KARAMUSTAFA 


Kayseri University, Kayseri, Turkey
Kayseri Üniversitesi, Kayseri, Türkiye

Mehmet ZAMAN 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Meryem AKOĞLAN KOZAK 

Anadolu University-Eskişehir, Turkey
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye

Nazmiye ÖZGÜÇ 

İstanbul University, İstanbul, Türkiye
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

Nilüfer ŞAHİN PERÇİN 

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Nevşehir,
Turkey
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir,
Türkiye

Nuray TETİK DİNÇ 


Balikesir University, Balikesir, Turkey
Balikesir Üniversitesi, Balikesir, Turkey

Nurudin KIDIRALİYEV 

Kyrgyzstan-Turkey Manas University, Kyrgyzstan
Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi

Prakash CHATHOTH 

American University of Sharjah, Sharjah, UAE

Salih KUŞLUVAN 

İstanbul Medeniyet University, İstanbul, Turkey
İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

Semra Günay AKTAŞ 

Anadolu University-Eskişehir, Turkey
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye

Serhat ZAMAN 

Bursa Uludağ University, Bursa Turkey
Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa Türkiye

Sevgi YILMAZ 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Süleyman TOY 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Şeyhmus BALOĞLU 


University Of Nevada, Virginia, Reno, United States
of America
Nevada Üniversitesi, ABD

Tuna BATUHAN 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Uğur ÇALIŞKAN 

Muğla Sıtkı Koçman University, Muğla Turkey
Muğla Sıtkı Koçman University, Muğla Türkiye

Yasin BOYLU 


Kyrgyzstan-Turkey Manas University, Kyrgyzstan
Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi

LAYOUT EDITOR / MİZANPAJ EDITÖRÜ

Emrah KIRMACI 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

SOCIAL MEDIA EDITOR / SOSYAL MEDYA EDITÖRÜ

Şebnem SARI 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

FIELD EDITORS / ALAN EDITÖRLER TURISM MANAGEMENT FIELD EDITOR TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ALAN EDITÖRÜ

Gürel ÇETİN 

İstanbul University, İstanbul, Türkiye
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS FIELD EDITOR/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALAN EDITÖRÜ

Burak MİL 


İstanbul Kent University İstanbul, Turkey
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

TOURISM GUIDANCE FIELD EDITOR TURİZM REHBERLİĞİ ALAN EDITÖRÜ

Nihat ÇEŞMECİ 


Erciyes University, Kayseri, Turkey
Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye

RECREATION MANAGEMENT FIELD EDITOR REKREASYON YÖNETİMİ ALAN EDITÖRÜ


Ali Yaylı 

Ankara Hacı Bayram Veli University, Ankara, Turkey
*Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara,
Türkiye*

ENGLISH LANGUAGE EDITORS/ İNGİLİZCE DİL EDITÖRLERİ

Muhammet Hasan YENİCE 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Cumhur BERBER 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Furkan CANBAY 

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

Journal of Silk Road Tourism Research

Journal of Silk Road Tourism Research Hakkında

Journal of Silk Road Tourism Research, Atatürk Üniversitesi tarafından yayınlanan hakemli, açık erişimli, yalnızca çevrimiçi bir dergidir. Dergi, Haziran ve Aralık aylarında olmak üzere Türkçe ve İngilizce olarak yılda iki kez yayınlanmaktadır.

Özetleme ve İndeksleme

Journal of Silk Road Tourism Research aşağıdaki özetleme ve indeksleme veri tabanlarında yer almaktadır:

- [EBSCO](#)

Amaç, Kapsam ve Hedef Kitle

Journal of Silk Road Tourism Research, multi disiplinler bir anlayış ile turizm alanında en yüksek bilimsel kaliteye sahip çalışmalarını yayınlamayı amaçlamaktadır.

Journal of Silk Road Tourism Research, turizm ilgili literatüre katkı sunacak, özellikle araştırma makalesi ve derleme yazılarını yayınlamaktadır. Derginin temel amacı, turizm alanında üretilen bilimsel bilgiyi geniş bir platforma yaymaktır. Dergi bunu yaparken araştırmacıları, eğitim uygulayıcılarını ve politika yapıcılarını ortak bir keşişim noktasında buluşturmayı hedeflemektedir.

Derginin hedef kitle, turizm alanında bilimsel çalışma yapan akademisyenler, turizm sektöründeki lisans ve lisansüstü öğrenciler, turizm alanına ilgi duyan ya da bu alanda çalışan araştırmacılardan oluşmaktadır.

Sorumluluk Reddi

Dergide yayınlanan yazılarda ifade edilen ifadeler veya görüşler, editörlerin, yayın kurulunun ve/veya yayıncının görüşlerini değil, yazar(lar)ın görüşlerini yansıtır; editörler, yayın kurulu ve yayıncı bu tür materyaller için herhangi bir sorumluluk veya yükümlülük kabul etmemektedir.

Açık Erişim Bildirimi

Journal of Silk Road Tourism Research yayınlanma modeli Budapeşte Açık Erişim Girişimi (BOAI) bildirgesine dayanan açık erişimli bilimsel bir dergidir. Derginin arşivine <https://dergipark.org.tr/tr/pub/silkroadtour> adresinden ücretsiz olarak erişilebilir. Journal of Silk Road Tourism Research içeriği, Creative Commons Alıntı Gayri Ticari (CC BY-NC) 4.0 Uluslararası Lisansı ile yayınlanmaktadır.

Yazarlara Bilgi'nin güncel versiyonuna <https://dergipark.org.tr/tr/pub/silkroadtour/writing-rules> adresinden ulaşabilirsiniz.



İletişim (Baş Editör)

Ahmet ÇAVUŞ

Atatürk University, Tourism Faculty, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Erzurum, Türkiye

✉ ahmetcavus@atauni.edu.tr

🌐 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/silkroadtour>

☎ +90 442 231 53 53

İletişim (Yayıncı)

Atatürk University

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü 25240 Erzurum, Türkiye

✉ ataunijournals@atauni.edu.tr

🌐 <https://bilimseldergiler.atauni.edu.tr>

☎ +90 442 231 15 16



Journal of Silk Road Tourism Research

About the Journal of Silk Road Tourism Research

Journal of Silk Road Tourism Research is a peer-reviewed, open-access, online-only journal published by Atatürk University. The journal is published biannual in both Turkish, and English, with articles released in June, and December.

Abstracting and Indexing

Journal of Silk Road Tourism Research is covered in the following abstracting and indexing databases;

- [EBSCO](#)

Aims, Scope, and Audience

Journal of Silk Road Tourism Research aims to publish studies of the highest scientific quality in the field of tourism with a multi-disciplinary approach.

Journal of Silk Road Tourism Research publishes research and review articles that will contribute to the literature on tourism. The main purpose of the journal is to disseminate the scientific knowledge produced in the field tourism to a wide platform. In doing so, the journal aims to bring together researchers, educational practitioners and policy makers at a common intersection.

The target audience of the journal consists of academics who conduct scientific studies in the field of tourism, undergraduate and graduate students in the tourism sector, and researchers who are interested in or working in the field of tourism.

Disclaimer

Statements or opinions expressed in the manuscripts published in the journal reflect the views of the author(s) and not the opinions of the editors, editorial board, and/or publisher; the editors, editorial board, and publisher disclaim any responsibility or liability for such materials.

Open Access Statement

Journal of Silk Road Tourism Research is an open-access publication, and the journal's publication model is based on the Budapest Access Initiative (BOAI) declaration. All published content is available online, free of charge at <https://dergipark.org.tr/en/pub/silkroadtour>. The journal's content is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial (CC BY-NC) 4.0 International License which permits third parties to share and adapt the content for non-commercial purposes by giving the appropriate credit to the original work.

You can find the current version of the Instructions to Authors at <https://dergipark.org.tr/en/pub/silkroadtour/writing-rules>



Contact (Editor in Chief)

Ahmet ÇAVUŞ

Atatürk University, Tourism Faculty, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Erzurum, Türkiye

✉ ahmetcavus@atauni.edu.tr

🌐 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/silkroadtour>

☎ +90 442 231 53 53

Contact (Publisher)

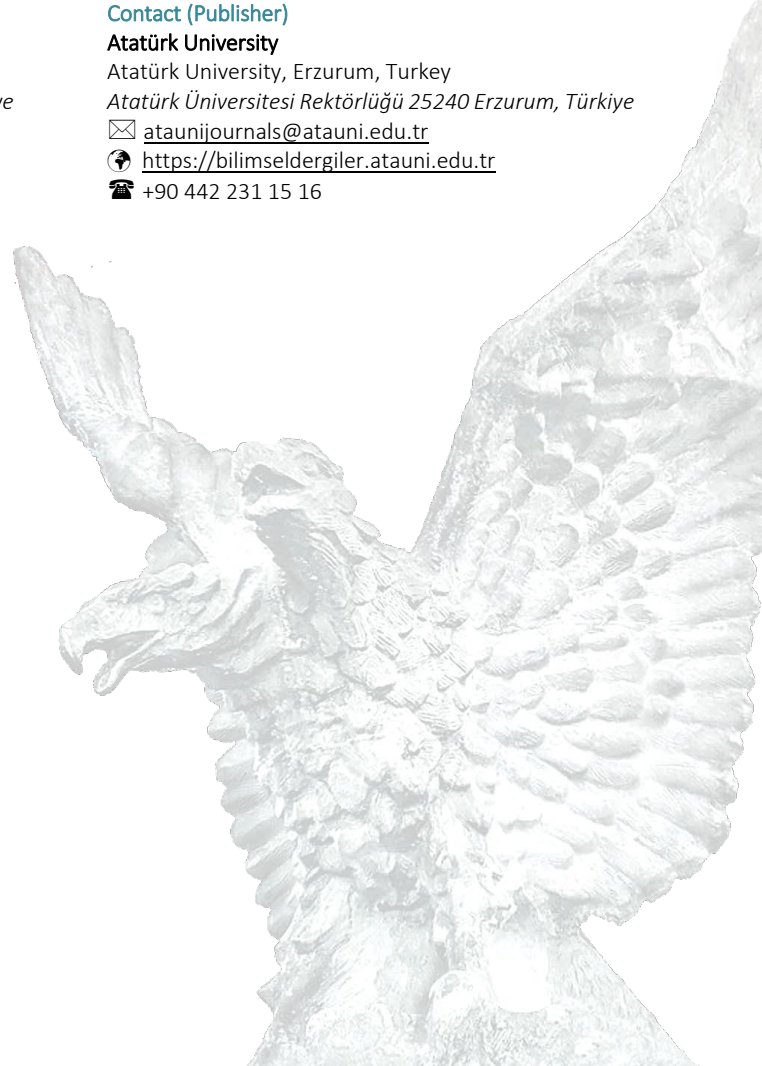
Atatürk University

Atatürk University, Erzurum, Turkey
Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü 25240 Erzurum, Türkiye

✉ ataunijournals@atauni.edu.tr

🌐 <https://bilimseldergiler.atauni.edu.tr>

☎ +90 442 231 15 16



Journal of Silk Road Tourism Research

CONTENTS / İÇİNDEKİLER

RESEARCH ARTICLES / ARAŞTIRMA MAKALELERİ

- 1-10** **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA DOKTORA DÜZEYİNDE YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ**
BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESIS WRITTEN AT THE FIELD OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS AT THE LEVEL OF DOCTORAL
Dilek KARAKAŞ - Melisa ÇELENK
- 11-22** **ERZURUM İLİNDE KOSGEB DESTEKLERİ VE KOSGEB DESTEKLERİNE YÖNELİK VERİMLİLİK ANALİZİ**
KOSGEB SUPPORTS IN ERZURUM PROVINCE AND EFFICIENCY ANALYSIS FOR KOSGEB SUPPORTS
Aslı GENÇAL – Mehmet Sinan BAŞAR
- 23-34** **TÜRKİYE'DE SLOW FOOD KONUSUNDA YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ**
BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESES WRITTEN ON THE TOPIC OF SLOW FOOD IN TURKEY
Cansu COŞKUN – Kansu GENÇER
- 35-44** **GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA KARAMAN DİVLE OBRUĞU TULUM PEYNİRİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
EVALUATION OF KARAMAN DİVLE OBRUĞU TULUM CHEESE IN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM
Ali ŞEN - Serkan SEMİNT

REVIEW ARTICLE/ DERLEME MAKALESİ

- 45-58** **ŞİDDETİN DİJİTAL HALİ: SİBER ZORBALIĞIN PSİKOLOJİK İYİ OLUŞ VE DUYGUSAL ZEKÂ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**
THE DIGITAL FORM OF VIOLENCE: AN INVESTIGATION OF CYBERBULLYING IN TERMS OF PSYCHOLOGICAL WELL-BEING AND EMOTIONAL INTELLIGENCE
Gökalp Nuri SELÇUK – Yasemin ASİLTÜRK OKUTAN

Sayının Hakemleri ~ Referees of the Issue

Bu sayının hakemleri 4. Cilt 2. Sayıda yayınlanacaktır.
The referees of this issue will be published in Volume 4, Issue 2



Journal of Silk Road Tourism Research

EDITORIAL

We are happy to publish Volume 4, Issue 1 of our journal. In this issue, we have made several changes to the cover, imprint, content, and article template of the journal for corporate identity purposes. These changes emphasize visual elements more prominently and reflect the features required by Web of Science and Scopus indexes in the journal and article content. Additionally, all recent innovations in the TR Index have been implemented with this update. While we were excited to have been included in the EBSCO index in the last issue, we plan to apply to DOAJ after this issue. The fourth TR Index evaluation for our journal will be conducted after this issue. We hope our journal will be accepted by the TR Index and start being indexed. We are making step-by-step efforts to improve the quality of our journal. We know we are at the very beginning of this journey, and with patience and effort, we are working to achieve our goals for the journal. This issue of the Journal of Silk Road Tourism Research contains five articles. Four of these are research articles and one is a review article. Three articles are related to gastronomy, one to the efficiency of economic incentives, and one to cyberbullying. I extend my thanks to the authors who submitted articles to this issue, the reviewers who evaluated the articles, and our team who contributed to this effort. In particular, I would like to thank our layout editor, Emrah KIRMACI, who made significant contributions to updating the cover, content, and article templates of the journal.

I hope it will provide the expected and desired benefits.

Dr. Ahmet ÇAVUŞ



Journal of Silk Road Tourism Research

EDİTÖRDEN

Dergimizin 4. Cilt 1. Sayısını yayımlamanın mutluluğunu yaşamaktayız. Bu sayıda kurumsal kimlik adına dergi kapağı, künye, içerik ve makale şablonunu değiştirdik. Görselliği daha ön plana çıkaran, Web Of Science ve Scopus indekslerde istenen özellikleri dergi ve makale içeriğine yansıtan düzenlemeler yapıldı. Ayrıca TR Dizinde son zamanlardaki yeniliklerin tamamı bu değişiklikle gerçekleştirildi. Geçen sayıda EBSCO indekse girmiş olmanın sevincini yaşamışken, bu sayı sonrasında inşallah DOAJ'a başvurumuzu yapmayı planlıyoruz. Dergimiz için dördüncü TR Dizin değerlendirmesi bu sayı sonrasında yapılacak. Umarız TR Dizin'den dergimiz kabul alır ve taranmaya başlar. Adım adım dergimizin niteliğini artırmaya yönelik çaba sarf ediyoruz. Yolun çok başında olduğumuzu biliyor, sabır ve gayretle hedeflediğimiz yerlere dergimizi getirmeye çalışıyoruz. Journal of Silk Road Tourism Research'ün bu sayısında beş makale bulunmaktadır. Bunlardan dördü araştırma, biri derleme makalesidir. Üç makale gastronomi, biri ekonomik teşviklerin verimliliği ve biri de siber zorbalık konularıyla ilgilidir. Bu sayıya makale gönderen yazarlara, makaleleri değerlendiren hakemlere, emeği geçen ekibimize, teşekkürlerimi sunarım. Bilhassa dergide kapak, içerik ve makale şablonlarının güncellenmesinde büyük emeği geçen mizanpaj editörümüz Emrah KIRMACI'ya teşekkür ederim.



Umulan ve beklenen faydaları sağlaması dileklerle.

Dr. Ahmet ÇAVUŞ



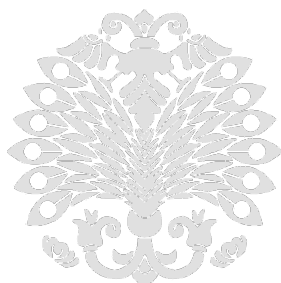
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA DOKTORA DÜZEYİNDE YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESIS WRITTEN AT THE FIELD OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS AT THE LEVEL OF DOCTORAL

Dilek KARAKAŞ¹ 
Melisa ÇELENK² 

¹Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları ABD Sakarya, Türkiye
karakasdilekd@gmail.com.tr
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

²Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği
ABD Sakarya, Türkiye



Bu makale 8. Uluslararası Batı Asya
Turizm Araştırmaları Kongresinde özet
bildiri olarak sunulmuştur.

This article was presented as an abstract
at the 8th International West Asia
Congress of Tourism Research.

Geliş Tarihi/Received 25.05.2024
Kabul Tarihi/Accepted Yayın 28.06.2024
Tarihi/ Publication Date 30.06.2024

Cite this article

Karakaş, D., & Çelenk, M. (2024).
Bibliometric Analysis Of Graduate Thesis
Written at The Field Of Gastronomy and
Culinary Arts at The Level of Doctoral .
*Journal of Silk Road Tourism
Research*,4(1), 1-10.

ÖZ

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanı son yıllarda büyük gelişme göstermiştir. Bu alanda eğitim veren üniversiteler de bu gelişmeden etkilenmiş ve neticesinde üniversite sayılarında hızlı bir artış görülmüştür. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı, Ulusal Tez Merkezi’nde doktora düzeyinde “gastronomi ve mutfak sanatları” üzerine yazılmış tezlerin bibliyometrik analizini yaparak bu alanda hangi konular üzerinde çalışıldığını tespit etmektir. Araştırmanın amacına ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinden olan durum analizine başvurulmuştur. Ulusal Tez Merkezi’nden elde edilen bulgularla toplamda 89 adet doktora tezine ulaşılmıştır. Araştırmanın evrenini 2017-2023 yılları arasında yazılmış olan doktora tezleri oluşturmaktadır. Tezlerin sınıflandırılmasında bazı parametreler kullanılmıştır. Parametreler doğrultusunda bulgular elde edilmiştir. Doktora düzeyinde yazılmış ilk tezin 2017 yılında olduğu, yazım dilinin %96,63 oranla Türkçe olarak tercih edildiği, %57,30 oranla nicel araştırma yöntemlerine başvurulduğu, %42,70 oranla gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yazıldığı belirlenmiştir. Bununla beraber tezler enstitülere göre ayrıldığında sosyal bilimler enstitüsünde yazılmış tezlerin %61,80 oranla çoğunlukta olduğu ve tez başlıklarının %23,60 oranla gastronomi ve tüketici davranışları ve %24,72 oranla gastronomi turizmi olarak yazıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Bibliyometri, Gastronomi, Doktora.

ABSTRACT

The field of gastronomy and culinary arts in Turkey has shown great development in recent years. Universities providing education in this field were also affected by this development, and as a result, there was a rapid increase in the number of universities. In this context, the main purpose of the research is to determine which subjects are being studied in this field by making a bibliometric analysis of theses written on "gastronomy and culinary arts" at the doctoral level at the National Thesis Center. To achieve the purpose of the research, situation analysis, one of the qualitative research methods, was used. A total of 89 doctoral theses were reached with the findings obtained from the National Thesis Center. The population of the research consists of doctoral theses written between 2017 and 2023. Some parameters were used to classify theses. Findings were obtained in line with the parameters. It was determined that the first thesis written at the doctoral level was in 2017, the writing language was preferred as Turkish with a rate of 96.63%, quantitative research methods were used with a rate of 57.30%, and it was written in the department of gastronomy and culinary arts with a rate of 42.70%. However, when the theses were separated according to institutes, it was determined that the majority of theses were written in the social sciences institute with a rate of 61.80% and the thesis titles were written as gastronomy and consumer behavior with a rate of 23.60% and gastronomy tourism with a rate of 24.72%.

Keywords: Bibliometrics, Gastronomy, Doctoral.



Content of this journal is licensed under a
Creative Commons Attribution-Noncommercial
4.0 International License.

GİRİŞ

Yiyecek içecek endüstrisi, başta turizm olmak üzere ülke kalkınmasında önemli bir yere sahiptir ([Quan & Wang, 2004](#)). Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip olması da bu endüstrinin hızla gelişmesi ve popülerliğinin artmasında oldukça etkilidir. Türkiye'de gastronomi turizmi, bölgeleri ziyaret etme ve yerel ürünleri tüketme fırsatı sunarak yerel ekonomiye katkıda bulunmaktadır ([Akkaya & Özcan, 2019](#)). Bununla beraber turistler için kaliteli yiyecek ve içecek üretimine de olanak sağlamaktadır ([Üzümcü, 2018](#)). Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2023 yılında 54 milyon 315 milyon 542 bin dolar tutarındaki turizm gelirinin yüzde 33,2'si yeme-ieme harcaması olarak açıklanmıştır ([TÜİK, 2024](#)). Buradan hareketle yeme ieme için yapılan harcamanın gastronominin hızla gelişmesi ve gitgide popülerliğinin artmasında oldukça önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi büyük bir gelişme göstermektedir. Bu alanda öğrencilere yemek pişirme teknikleri, mutfak hijyeni ve menü planlama gibi konularda eğitim veren birçok okul ve kurum bulunmaktadır. Bu kurumlarda amaç bu alanda uzmanlaşmak isteyen kişilere teorik bilgilerle beraber pratik beceriler kazandırmaktır ([Yazıcıoğlu & Özata, 2018; Sezen, 2018](#)). Bu doğrultuda gastronomi alanında yazılmış olan doktora tezleri; mutfak kültürünün korunması, tanıtılması, tarihsel ve sosyolojik boyutlarının incelenmesi, yenilikçi yaklaşımların geliştirilmesi ve akademik alanda bilimsel katkı sağlaması gibi pek çok konuda önemli katkılar sunmaktadır. Bu nedenle gastronomi alanında yazılan tezler önem arz etmektedir. Ulusal literatür incelendiğinde tarım turizmi, termal turizm, engelli turizm, sağlık turizmi, sürdürülebilir turizm, kültürel miras, yöresel yiyecekler, yiyecek içecek işletmeciliği, seyahat işletmeciliği ve coğrafi işaret üzerine yayınlanmış lisansüstü tezler bibliyometrik analiz kullanılarak incelenmiştir. Gastronomi alanında ise gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmalar genel olarak lisansüstü tezleri içermektedir. [Tayfun vd. \(2018\)](#), turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili tezlerin bibliyometrik analizini yapmış 1990-2018 yıllarını içeren çalışmaları incelemiştir. Tayfun vd., 2007 yılından sonra tezlerde bir artış olduğunu, genellikle tezlerin turizm işletmeciliği ana bilim dalında yazıldığını ve çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğunu belirtmiştir. [Sahin vd. \(2018\)](#), gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yayınlanmış tezlerin bibliyometrik analizini yapmış ve 23 lisansüstü tezi incelemiştir. Çalışmada diğer ana bilim dallarıyla kıyaslama yapılmış ve gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalındaki lisansüstü çalışma sayısının oldukça düşük olduğu vurgulanmıştır. [Ayaz & Türkmen \(2018\)](#) ise yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezleri ele almıştır. 45 lisansüstü tezin incelendiği araştırmada 2016 yılında bir artış görüldüğü ve çoğunun yüksek lisans tezi olduğu ifade edilmiştir. Genel olarak çalışmalara bakıldığında 2023 yılına değin doktora tezlerine yönelik bir çalışmanın bulunmadığı saptanmıştır. Bu çalışmanın amacı Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları üzerine yazılmış doktora tezlerinin bibliyometrik analiz yöntemiyle çeşitli parametreler eşliğinde değerlendirilmesidir. Böylece bu alanda yıllar içerisindeki gelişim izlenmiş olacak ve araştırılan konular ve kullanılan yöntemler genel olarak ortaya konulacaktır. Bu amaç doğrultusunda analizler yapılmış ve sonuca ulaşılmıştır.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi terimi, Yunanca mide anlamına gelen 'gastro' ile kanunlar anlamına gelen 'nomos' sözcüklerinden meydana gelmektedir ([Akbulut, 2019; Alparşlan, 2019; Sarıışık & Özbay, 2015; Sormaz vd., 2016](#)). Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmıştır ve 1825'te "La Physiologie Du Gout" adlı kitapta yayınlanmış ve "Tat Fizyolojisi" olarak literatürdeki yerini almıştır. Fransız şair Joseph Berchoux'nun 1801 yılında yazdığı "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" adlı eserinde ise 'gastronomi' kavramının kullanılması ile dilde yerleşik hale gelmesi sağlanmıştır. Fransız Akademisi tarafından 1835 yılında sözlüğe dâhil edilerek 'gastronomi' kavramı resmileştirilmiştir ([Akt., Özbay, 2017; Tez, 2015; Gürsoy, 2014](#)).

Gastronomi sosyal, biyolojik ve sanatsal bütün unsurların bir arada olduğu; sosyoloji, tarih, sanat, arkeoloji, pazarlama, müzik, antropoloji gibi birçok alanla ortak çalışılabilecek bir bilim dalıdır ([Arşlanhan & Özdemir Yaman, 2020](#)). Literatürü incelendiğinde gastronomi kavramının farklı özelliklerinden dolayı tek bir tanım üzerinde durulmadığı görülmektedir. Birçok farklı tanımın bulunmasının temel nedeni, gastronomi kavramının sadece yiyecek ve içecek odaklı olmayıp birçok farklı bilimsel disiplini içinde barındıran çok yönlü bir bilim dalı olmasıdır ([Atasoy, 2019](#)). Gastronomi kavramına ilişkin bazı tanımlar aşağıda verilmiştir.

- Türk Dil Kurumunun yapmış olduğu tanıma göre gastronomi terimi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve pişirme teknikleri ile ilgili bilgileri tanımlayan ve mutfakta sağlıklı, lezzetli ve temiz yemeklere odaklanan konforlu ve düzenli yemek yeme sistemi olarak ifade edilmektedir ([TDK, 2024](#)).
- Yiyecek ve içeceklerin hijyen kuralları çerçevesinde belli bir sistematik düzen içerisinde hazırlanarak göze hitap edecek şekilde sunulmasıdır ([Özdemir & Dülger Altner, 2019](#)).
- Gastronomi kavramı kültür ve gelenek, sağlıklı yaşam tarzı, özgünlük, deneyim ve sürdürülebilirlik gibi unsurları içinde barındıran değerler bütünüdür ([Küçükkömürler vd., 2018](#)).

- Gastronomi, deneme yanılma yoluyla, tarihi bilgi, kültür ve gelenekleri içeren hem damak tadını hem de iştahı doyurmayı amaçlayan yemek yeme sanatı ve bilimidir ([Hatipoğlu, 2010](#)).
- Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sofraya dekorasyonu, tadı, görseelliği ve kültürle olan ilişkisinin incelenmesi ve farklı yiyecek-içeceklerin keşfedilmesi ile bu aktivitelerin sanat niteliğinde kabul edilmesi şeklinde tanımlanmaktadır ([Sengül & Türkay, 2016](#)).
- Gastronomi, insanların birincil gereksinimi olan yiyecek içecek etkinliklerini sistemli bir şekilde düzenleme sanatıdır ([Sarıoğlu, 2013](#)).
- Gastronomi, sağlığa uygun bir biçimde hazırlanmış, lezzetli ve göze hitap eden mutfak düzeni ve sistemi olarak ifade edilmektedir ([Ünlü & Dönmez, 2008](#)).
- Gastronomi, yalnızca yeme içme odaklı olmayıp aynı zamanda bu eylemin nerede, ne zaman, neden ve nasıl yapılacağına odaklanan bir bilim dalıdır ([Santich, 2004](#)).
- Gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve yenilmesinin bir yansımasıdır ([Richards, 2002](#)).

Gastronomi, bölge ya da ülke mutfaklarının özelliklerini birbirinden ayıran, yemek yapma teknikleri, yeme- içme alışkanlıkları ve sunumlarını kapsamaktadır ([Semint, 2020](#)). Yaşadığımız yüzyılda gelirlerin artması ve kişisel zevklerin değişmesiyle birlikte gastronomi, turistik faaliyetler içerisinde giderek daha etkili hale gelmektedir. Bu durum yabancı turistlerin kitle turizminden uzaklaşıp farklı deneyimler yaşamak istemesi ve yeme içme kültürünü öğrenme isteklerinden kaynaklı bir motivasyon nedeni olmaktadır ([Üzülmez vd., 2017](#)).

Türkiye’de 1950’lere kadar aşçı yetiştirme, usta çırak ilişkisi şeklinde devam etmiş, sonrasında Ankara, İstanbul ve İzmir gibi şehirlerde belediyeler ve meslek odaları tarafından kısa süreli iş başı eğitimler ve kurslar aşçı yetiştirmeye başlamıştır ([Görkem & Sevim, 2016](#)). Son yıllarda ise gıda hizmetleri endüstrisindeki gelişme ve televizyon programlarının çekiciliğinden kaynaklı olarak bu alanda büyüme olduğu görülmektedir. Bununla beraber dünya çapında mutfak sanatları yükseköğretim programlarında bir artış meydana gelmiştir ([Vogel vd., 2021](#)). Aşçılık eğitimi veren kurumlar, donanımlı ve nitelikli şefler yetiştirmenin yanı sıra aşçılık mesleğinin halk arasında kabul görmesine de katkıda bulunmaktadır ([Güldemir vd., 2020](#)). Türkiye’de gastronomi alanında hem teorik hem uygulama olmak üzere ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde eğitim verilmektedir. Türkiye’de ilk örgün aşçılık eğitimi 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile başlamış, 1985’te ise ilk aşçılık lisesi Bolu Mengen’de açılmıştır. Ön lisans düzeyine bakıldığında 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır ([Semint & Özbay, 2021](#)). Lisans düzeyinde 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi vermeye başlamıştır. Gastronomi eğitimi yüksek lisans düzeyinde 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı ismiyle verilmeye başlanmıştır. Doktora düzeyinde ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları adıyla Gazi üniversitesi tarafından 2014 yılında Ankara’da eğitim verilmeye başlanmıştır ([Karaca, 2018](#)).

Lisansüstü tezler yalnızca akademik kariyer sürecinin bir parçası olarak görülmemelidir. Yükseköğretim Kurulunun belirttiği kılavuzda lisansüstü tezlerin genel amacının ‘yapılan araştırma çalışmasının sonuçlarının araştırma ve bilim çevrelerinin yararına sunulması’ olduğu ifade edilmektedir ([Acar vd., 2020](#)). Gastronomi eğitimi alanında yapılan doktora tezleri, mutfak kültürünün tarihsel ve sosyolojik boyutlarını inceleyerek geçmişten günümüze kadar olan süreçte yaşanan değişimleri ve etkileşimleri ortaya koymaktadır. Bu sayede, yeme-içme alışkanlıklarının toplumsal, ekonomik ve kültürel anlamda daha iyi anlaşılması ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmış olacaktır. Gastronomi doktora programının amacı, gastronomi alanında yeterli akademik alt yapıya sahip, verimliliği arttıran, çözümler üretebilen nitelikli bilim insanı ve araştırmacılar yetiştirmektir ([Güdek, 2018](#)). Türkiye’de bu alanda doktora eğitimi veren toplamda dokuz üniversite bulunmaktadır. Bu üniversitelerden 8’i devlet, 1’i vakıf üniversitesi statüsündedir. Tablo 1’de bu üniversitelere yer verilmiştir.

Tablo 1. Türkiye’de Gastronomi Alanında Doktora Eğitimi Veren Üniversiteler

Sahiplik Durumu	Okul	Enstitü
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Kaynak: İlgili üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak oluşturulmuştur.

2. YÖNTEM

Literatür incelendiğinde 2023 yılı sonuna kadar gastronomi alanında yazılmış tezler hem yüksek lisans hem de doktora tezlerini içerecek şekilde ele alınmış ve bibliyometrik yöntemle analiz edilmiştir. Türkiye’de doktora programları son yıllarda açılmaya başlamıştır. Bu alandan mezun olacak kişilere çalışma konusu oluşturması ve alanın eksik taraflarının tamamlanması açısından doktora tezlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu alanda hangi konular üzerinde çalışıldığını belirleyip doktora düzeyinde çalışmaların ne yönde ilerlediğini tespit etmek ve alanyazında konuya yönelik çalışmaları takip etmek açısından Türkiye’de doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatlarına yönelik yazılmış tezlerin, bibliyometrik analiz yöntemiyle hem değerlendirilmesi hem de gelişmelerinin anlaşılması, araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın evrenini Türkiye’de doktora düzeyinde eğitim vermekte olan üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yazılmış olan doktora tezleri oluşturmaktadır. Araştırma deseni olarak mevcut durumu ortaya koymak üzere durum çalışması desenine yer verilmiştir. İlgili üniversiteler devlet ve vakıf üniversiteleri ve sadece doktora eğitimi olan üniversiteler ile sınırlandırılmıştır. YÖK Ulusal Tez Merkezinde yer alan doktora tezlerinin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” anahtar kelimesi ile tarandığı çalışma sonucunda, 2017-2023 yılları arasında yazılmış olan tezlere ulaşılmıştır. Tezlerin sınıflandırılmasında bazı parametreler kullanılmıştır. Bunlar tezlerin; yayın yıllarına, yayımlandığı dile, araştırma yöntemlerine, konularına, ana bilim dallarına, üniversitelere, enstitülere ve başlıklara göre ayrılmasıyla değerlendirilmiş ve sonuca ulaşılmıştır.

3. BULGULAR

Tablo 2’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan doktora düzeyindeki tezlerin yıllara göre dağılımı gösterilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında 2017-2023 yılları arasında 2017 (%1,12) ve 2018 (%1,12) yıllarında 1’er adet olmak üzere toplamda 2 doktora tezi yazılmıştır. 2019 yılında 4 (%4,49), 2020 yılında 10 (%11,24), 2021 yılında 17 (%19,10), 2022 yılında 30 (%33,71) ve 2023 yılında 26 (%29,21) olmak üzere toplam 89 adet doktora tezi yazılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora düzeyindeki tezler bakıldığında yıllar içinde bir artış görüldüğü saptanmıştır.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Sınıflandırılması

Yayın Yılı	n	%
2017	1	1,12
2018	1	1,12
2019	4	4,49
2020	10	11,24
2021	17	19,10
2022	30	33,71
2023	26	29,21
Toplam	89	100

Tablo 3’te gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora düzeyinde yazılan tezlerin yayın diline göre sayısal ve yüzdesel dağılımı gösterilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yazılan üç doktora tezinin (%3,37) İngilizce, 86 doktora tezinin (%96,63) Türkçe olarak yazıldığı tespit edilmiştir. Bu sonuçlara bakıldığında Türkçe dilinde yazılan doktora tezlerinin İngilizce dilinde yazılan tezler oranla daha yüksek olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Lisansüstü Tezlerin Yayımlandığı Dile Göre Sınıflandırılması

Tez Türü	Türkçe		İngilizce		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Doktora	86	96,63	3	3,37	89	5,66
Toplam	86	96,63	3	3,37	89	100

İlgili tezlerin araştırma yöntemleri üzerine dağılımına bakıldığında %39,99’ünün (35 adet) nitel araştırma yöntemleri ve %57,30’unun (51 adet) nicel araştırma yöntemleri ile yazıldığı belirlenmiştir. Çoğunlukla nicel yöntemlerden yararlandığı dikkat çekmektedir.

Tablo 4. Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Sınıflandırılması

Araştırma Yöntemi	n	%
Nitel	35	39,33
Nicel	51	57,30
Karma	3	3,37
Toplam	89	100

Tablo 5 incelendiğinde konularına göre sınıflandırılma yapılmış ve en yüksek oranla Gastronomi ve Mutfak Sanatları konusunda doktora tezi yazıldığı tespit edilmiştir. Bununla beraber Beslenme ve Diyetetik 6 (%6,74), Eğitim ve Öğretim 3 (3,37), Güzel Sanatlar 2 (%2,25), Arkeoloji 1 (%1,12) ve Turizm alanında 1 (1,12) çalışmalar yapıldığı saptanmıştır.

Tablo 5. *Lisansüstü Tezlerin Konularına Göre Sınıflandırılması*

Konu	n	%
Arkeoloji	1	1,12
Beslenme ve Diyetetik	6	6,74
Eğitim ve Öğretim	3	3,37
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	76	85,39
Güzel Sanatlar	2	2,25
Turizm	1	1,12
Toplam	89	100

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora tezlerinin ana bilim dallarına göre sınıflandırılmasına bakıldığında 11 farklı ana bilim dalının olduğu tespit edilmiştir. 38 (%42,70) Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 37 ise (%41,57) Turizm İşletmeciliği ana bilim dalında ilgili çalışmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Daha sonra ise sırasıyla İşletme, Eğitim Bilimleri, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi, Türk Halk Bilimi, Tasarım Çalışmaları, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, Beslenme Diyetetik ve Mütercim Tercümanlık ana bilim dallarında yazılmış tezler sınıflandırılmıştır.

Tablo 6. *Lisansüstü Tezlerin Ana Bilim Dallarına Göre Sınıflandırılması*

Ana Bilim Dalı	n	%
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	1	1,12
Beslenme ve Diyetetik	1	1,12
Eğitim Bilimleri	3	3,37
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	38	42,70
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	1,12
İşletme	3	3,37
Mütercim Tercümanlık	1	1,12
Tasarım Çalışmaları	1	1,12
Turizm İşletmeciliği	37	41,57
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	2,25
Türk Halk Bilimi	1	1,12
Toplam	89	100

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında 23 farklı üniversitede doktora tezi yazıldığı belirlenmiştir. Yazılan doktora tezlerinin üniversitelere göre sayısal ve yüzdesel dağılımı Tablo 7'de gösterilmiştir. Buna göre ilgili alanda en fazla doktora tezi yazılan üniversite 22 (%24,72) ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesidir. Genellikle gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora programlarının açılmasının doktora tezlerine olan ilgiyi arttırdığı düşünülmektedir. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin gastronomi alanında doktora eğitimi veren ilk üniversite olması nedeniyle 22 adet tez saptanmıştır. Sonrasında Nevşehir Üniversitesi, Gazi Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi gibi gastronomi alanında doktora programı açan üniversitelerde tez sayısında artış görülmüştür. Dolayısıyla gastronomi alanında doktora düzeyinde eğitim verilmesinin doktora tez sayısını artırdığı öngörülmektedir.

Tablo 7. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Sınıflandırılması

Üniversite	n	%
Afyon Kocatepe Üniversitesi	2	2,25
Akdeniz Üniversitesi	3	3,37
Anadolu Üniversitesi	7	7,87
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	22	24,72
Atatürk Üniversitesi	1	1,12
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	2	2,25
Balıkesir Üniversitesi	7	7,87
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	5	5,62
Gazi Üniversitesi	9	10,11
Hacettepe Üniversitesi	3	3,37
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2	2,25
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	1	1,12
İstanbul Üniversitesi	3	3,37
İzmir Ekonomi Üniversitesi	1	1,12
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1	1,12
Karabük Üniversitesi	1	1,12
Marmara Üniversitesi	1	1,12
Mersin Üniversitesi	1	1,12
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	4	4,49
Necmettin Erbakan Üniversitesi	2	2,25
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	7	7,87
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	3	3,37
Yaşar Üniversitesi	1	1,12
Toplam	89	100

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yazılan doktora düzeyindeki tezlerin enstitülere göre sınıflandırılması Tablo 8’de gösterilmiştir. Tablo 8’e göre, tezlerin 55’i Sosyal Bilimler Enstitüsü, 30’u Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 3’ü Eğitim Bilimleri Enstitüsü ve 1’i Turizm Araştırmaları Enstitüsünde hazırlanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora düzeyindeki tezlerin çoğunluğunun ‘Sosyal Bilimler Enstitüsü’ (%61,80) ve ‘Lisansüstü Eğitim Enstitüsü’ (%33,71) bünyesinde hazırlandığı saptanmıştır.

Tablo 8. Lisansüstü Tezlerin Enstitülere Göre Sınıflandırılması

Enstitü	n	%
Sosyal Bilimler	55	61,80
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	30	33,71
Eğitim Bilimleri	3	3,37
Turizm Araştırmaları Enstitüsü	1	1,12
Toplam	89	100

Temalaştırma sıralamasına bakıldığında ‘Gastronomi Tüketici Davranışları’ ve ‘Gastronomi Turizmi’ başlıkları üzerinde daha fazla tez yazıldığı görülmektedir. Bu başlıklar dışında son zamanlarda kendini göstermeye başlayan yeni trendler konularına ilişkin çalışmalar yapıldığı dikkat çekmektedir.

Tablo 9. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Başlıklarına Göre Temalaştırılması*

Temalar	n	%
Dijital Gastronomi	1	1,12
Gastronomi Eğitimi	8	8,99
Gastronomi Rotaları	2	2,25
Gastronomi Turizmi	22	24,72
Gastronomide Pazarlama	1	1,12
Gastronomide Tüketici Davranışları	21	23,60
Gastronomide Yeni Eğilimler	8	8,99
Moleküler Gastronomi	2	2,25
Sürdürülebilir Gastronomi	3	3,37
Yöresel Mutfak	13	14,61
Yöresel Ürün	8	8,99
Toplam	89	100

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sonuç olarak, Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanı son yıllarda büyük bir gelişim göstermiştir. Ülkemiz zengin mutfak kültürüyle tanınmakta ve dünya çapında ilgi görmektedir. Gastronomi alanında eğitim veren birçok okul ve enstitü bulunmakta ve bu kurumlar, öğrencilere yemek pişirme teknikleri, sunum sanatı, mutfak hijyeni, menü planlama gibi konularda eğitimler sunmaktadır. Ayrıca Türkiye'de düzenlenen uluslararası yemek festivalleri ve gastronomi etkinlikleri de sektörün gelişimine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte Türkiye'de yiyecek içecek üzerine yapılan seyahatlerde her bir tur için 1194 dolar harcama yapıldığı ve bu harcamaların üçte birinin yalnızca yiyeceklerle ilgili aktivitelere gittiği açıklanmıştır ([Çuhadar & Morçin 2020](#)). Dolayısıyla bu denli önem arz eden ve gelişmekte olan bir alan olan gastronomi üzerine yapılacak çalışmaların bu alandaki eksiklikleri gidermede katkısı büyük olacaktır.

Gastronomi konusunda yapılmış çalışmalar incelendiğinde [Okumuş vd. \(2018\)](#), bu alanda 1976'dan beri çalışılmış olan 462 makaleyi incelemiş ve bibliyometrik analiz ile değerlendirmiştir. Gastronominin birçok bilim dalı ile ilişkisinin olmasına karşın çalışmaların çoğunlukla yiyecek üretimi alanında olduğu belirlenmiştir. [Güzeller & Celiker \(2017\)](#), 1970-2017 yılları arasında Web of Science Core Collection'da yayınlanmış 703 çalışmayı bibliyometrik yöntemle incelemiştir. 2000 yılından sonra kayda değer bir şekilde artış olduğu gözlemlenmiştir. [Sarısık & Özbay \(2015\)](#), gastronomi turizmini 82 makale ile incelemiştir. Bu konu ile ilgili çalışmaların 1987 itibarıyla başladığı ve 2005 yılından sonra da gitgide arttığı tespit edilmiştir. [Aslan & Toprak \(2021\)](#), gastronomi alanında yazılmış olan lisansüstü tezleri ele almış ve 2021 yılını değerlendirmiştir. Araştırmada çıkan sonuçta gastronomi alanında yapılan çalışmalarda bir artışın olduğundan söz edilmiş ve yüksek lisans tezlerinin doktora tezlerine oranla daha fazla olduğu belirtilmiştir. Yapılan bu çalışmada ise doktora düzeyinde yazılmış ilk tezin 2017 yılında olduğu, yazım dilinin %96,63 oranla Türkçe olarak tercih edildiği, %57,30 oranla nicel araştırma yöntemlerine başvurulduğu, %42,70 oranla gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yazıldığı saptanmıştır. Bununla beraber tezler enstitülere göre ayrıldığında sosyal bilimler enstitüsünde yazılmış tezlerin %61,80 oranla çoğunlukta olduğu ve tez başlıklarının %23,60 oranla gastronomi ve tüketici davranışları ve %24,72 oranla gastronomi turizmi olarak yazıldığı tespit edilmiştir.

Türkiye, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir ve her bölgenin kendine özgü lezzetleri bulunmaktadır. Gastronomi alanında yapılan doktora tezleri, bu yerel lezzetlerin tespit edilmesi, korunması ve ulusal/uluslararası platformlarda tanıtılması konusunda önemli bir rol oynamaktadır. Tezler sayesinde, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin ve yöresel malzemelerin yeniden keşfedilmesi ve yaşatılması mümkün olacaktır. Bununla beraber gastronomi eğitimi alanında yapılan doktora tezleri, akademik alanda yeni bilimsel bulguların ortaya çıkmasına ve bu alandaki bilgi birikiminin artmasına katkı sağlamaktadır. Bu sayede gastronomi alanındaki bilimsel literatür zenginleşecek ve bu alanda çalışan diğer araştırmacılar için referans kaynakları oluşturulmuş olacaktır.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Yazar Katkıları: Fikir-D.K., M.Ç.; Denetleme-D.K., M.Ç.; Kaynaklar-D.K., M.Ç.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi-D.K., M.Ç.; Analiz ve/veya Yorum-D.K.; Literatür Taraması- D.K., M.Ç.; Yazıyı Yazan-D.K.; Eleştirel İnceleme-D.K.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek olmadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

Ethics Approval: The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

Author Contributions: Concept-D.K., M.Ç.; Design-D.K., M.Ç.; Supervision-D.K., M.Ç.; Resources-D.K., M.Ç.; Data Collection and/or Processing-D.K., M.Ç.; Analysis and/or Interpretation-D.K.; Literature Search-D.K., M.Ç.; Writing Manuscript-D.K.; Critical Review-D.K..

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

- Acar, D., Güldemir, O., & Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye çok disiplinli bakış: Lisansüstü tezlerine yönelik bir değerlendirme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21), 535-558.
- Akbulut, A. B. (2019). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Akkaya, A., & Özcan C. C. (2019), Türkiye’de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi, *Journal of Social And Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(32):251-267.
- Alparslan, K. (2019). Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımı (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Arslanhan, Y., & Özdemir Yaman, Z. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Aslan, S., & Toprak, L. (2023). Bibliometric analysis of graduate theses written in the field of gastronomy in 2021. *University of South Florida (USF) M3 Publishing*, 16(9781955833110), 7.
- Atasoy, B. (2019). Destinasyon tercihinde bir motivasyon faktörü olarak gastronomi (Yüksek Lisans Tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Çuhadar, M., & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı? Acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Güdek, M. (2018). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde yürütülen gastronomi programları ve program amacına yönelik öğrenci beklentileri (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Ankara.
- Güldemir, Osman & Akarçay, Erhan. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), ss. 896-914.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi. Oğlak Yayınları.
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Geçmitenş günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Karaca, E. (2018). Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Küçükörmürler, S., Şirvan, U.N.B & Sezgin, A.C. (2018). Dünya’da ve Türkiye’de gastronomi turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2):78-85.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Özbay, G. (2017). Düünden bugüne gastronomi, Saruşık, M. (Ed.), Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde (1-9). Detay Yayıncılık.
- Özbay, G., & Semint, S. (2020). Gastronomi temalı festivallerde katılımcı deneyimi üzerine bir araştırma: uluslararası pişmaniye festivali örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 315-341.
- Özdemir, G., & Dülger Altuner, D. (2019) Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1): 1-14.

- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. A-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3- 20) Londra: Routledge.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi anatolia: *Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.
- Sariođlan, M. (2013). Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications, Online Submission*, 4(4), 216-220.
- Semint, S. (2020). Türkiye’de Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Semint, S., & Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism, 3rd global conference on business, economics, management and tourism, 26-28 November 2015, Rome, Italy. *Procedia Economics and Finance* 39 (2016) 725 – 730.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special İssuel., 86-99.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimođlu, E., Sürücü, Ç., & Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi.
- TDK (Türk Dil Kurumu). (2024). Gastronomi. <https://tdk.gov.tr/> [Erişim Tarihi; 02 Şubat 2024].
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. Hayykitap. 3. Baskı.
- Türkiye İstatistik Kurumu, (2023). <https://www.tuik.gov.tr/> (07.03.2024).
- Ünlü, D., & Dönmezdoğan, M. (2008). Mutfakta yenilik: Moleküler gastronomi. II Ulusal Gastronomi Sempozyumu.
- Üzülmez, M., Özata E., Akdağ G., Sormaz Ü., ve Onur, N. (2017). Gastronomi üzerine araştırmalar: Gastronomi turizmi ve gastronomi turistlerinin deneyimlerine yönelik bir inceleme. 1. Baskı, Ankara, Detay Yayıncılık, 85-96.
- Üzümcü, O. (2018), Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Vogel, D., Sohn, A. P., and Gomes, K. (2021). Analysis of competencies models in culinary arts higher education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(2), 171-186.
- Yazıcıoğlu, İ., & Özata, E. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algıları. 1-10.

ERZURUM İLİNDE KOSGEB DESTEKLERİ VE KOSGEB DESTEKLERİNE YÖNELİK VERİMLİLİK ANALİZİ

KOSGEB SUPPORTS IN ERZURUM PROVINCE AND EFFICIENCY ANALYSIS FOR KOSGEB SUPPORTS

ÖZ

Bu çalışmanın amacı Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) desteklerinin, destekleri kullanan paydaşlara ne ölçüde katkı sağladığını analiz etmektedir. Aynı zamanda bu çalışma, destekler ile ilgili yaşanan olumsuzluklar ve beklentilerin neler olduğunu ortaya koymaya yönelik bir çalışmadır. Araştırmada veri toplama, yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmış ve fenomenoloji deseni kullanılmıştır. Araştırmanın evreni 2020-2021 yıllarında KOSGEB'in KOBİ proje başlığı altında faaliyet gösteren Erzurum ilindeki KOBİ'lerdir. Araştırma KOSGEB destek programından yararlanan 10 işletme sahibi ile yüz yüze mülakat şeklinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada bulgular analiz sürecini gerçekleştiren araştırmacılar tarafından yorumlanmıştır. Araştırma kapsamında katılımcılar genel olarak desteklerden faydalanamadıklarını düşünmektedirler. Bunun sebepleri arasında; mentörlük, destek koşullarının ağır olması, prosedürlerin karmaşıklığı ön plana çıkmaktadır. Desteklerin Erzurum ilinde faaliyet gösteren KOBİ'lere faydası, genel olarak olumlu olup, yeni destek programlarına pozitif bakıldığı görülmektedir. Ülke desteklerinin işletme verimliliğine etkilerine ilişkin katılım derecelerinin kuruluş sermayesi kendi öz sermayesi olanlar ile kuruluş sermayesi olarak devlet kredi teşviki kullananların farklılaştığı görülmektedir. Erzurum'da bulunan KOBİ'lere mentörlük çalışmasının yapılmasının ve destek prosedürlerini kolaylaştıran bir programın uygulanmasının KOSGEB destek verimliliğini artıracığı kanısına varılmıştır. Ayrıca KOBİ ihtiyaçlarına yönelik koşulların karşılıklı olarak gözden geçirilmesi ve revize edilmesi karşılıklı yarar sağlayacağına inanılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: KOBİ, KOSGEB, KOSGEB Desteği, KOSGEB Verimliliği, Erzurum

ABSTRACT

The aim of this study is to analyze to what extent the Small and Medium Enterprises Development and Support Administration (KOSGEB) supports contribute to the stakeholders using the supports. At the same time, this study aims to reveal the negativities and expectations regarding the supports. In the research, data collection, semi-structured interview technique was used and phenomenology design was used. The population of the research is SMEs in Erzurum province operating under the SME project title of KOSGEB in 2020-2021. The research was conducted as a face-to-face interview with 10 business owners benefiting from the KOSGEB support program. The data obtained within the scope of the study was analyzed using the descriptive analysis method. In the study, the findings were interpreted by the researchers who carried out the analysis process. Within the scope of the research, participants generally think that they cannot benefit from support. Among the reasons for this: Mentoring, harsh support conditions and the complexity of the procedures come to the fore. The benefits of the supports to SMEs operating in Erzurum are generally positive, and it seems that new support programs are viewed positively. It is seen that the degree of participation in the effects of country supports on business efficiency differs between those whose founding capital is their own capital and those using government loan incentives as their founding capital. It has been concluded that mentoring work for SMEs in Erzurum and implementing a program that facilitates support procedures will increase KOSGEB support efficiency. It is also believed that mutual review and revision of the conditions for SME needs will be mutually beneficial.

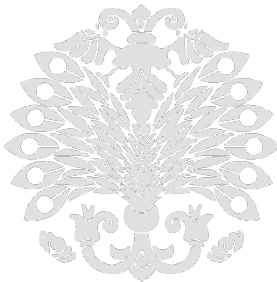
Keywords: SME (Small and Medium Enterprises), KOSGEB (Small and Medium Enterprises Development Organization), KOSGEB Support, KOSGEB Efficiency, Erzurum

Aslı GENÇAL¹ 

Mehmet Sinan BAŞAR² 

¹Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik ABD
Erzurum, Türkiye
aslimelike1954@gmail.com
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

² Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi,
İşletme Bölümü, Erzurum, Türkiye



Geliş Tarihi/Received 14.02.2024
Kabul Tarihi/Accepted 22.05.2024
Yayın Tarihi/Publication Date 30.06.2024

Cite this article

Gencal, A., & Başar, M. (2024). KOSGEB Supports in Erzurum Province and Efficiency Analysis for KOSGEB Supports. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(1), 11-22



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

GİRİŞ

Türkiye ekonomisinin yapı taşı olan KOBİ'ler, günümüzde rekabete ve değişime kolay uyum sağlayabilen yapılar olarak tanımlanabilmektedir. Yapılarındaki farklılaşmalara ve ekonomik büyüklüklerine rağmen istihdam ve üretim bakımından ülkeler için sundukları olanaklar tüm ülkeler için büyük önem taşımaktadır. KOBİ'lerin dünya üzerindeki yüzdelik dilimi toplam ticarethanelerin %99'undan fazlasına denk gelmektedir. Dinamik yapıları ile gelişmeye açık bir sistem olan KOBİ'lerin, büyük ticarethanelere oranla daha fazla avantaja sahip olduğunu söylemek mümkündür. KOBİ'ler büyüyerek pazardaki rekabet üstünlüğünü yakalar ve ekonomide söz hakkına sahip olmaktadır. Dolayısıyla her girişimci bir işletme amacı ile işe başlamaktadır.

Gelişmiş ve gelişmekte olan birçok ülke, ekonomilerinin gelişiminde KOBİ'lerin sahip olduğu önemi anlaşılmaktadır. Sahip oldukları bu stratejik önemleri doğrultusunda KOBİ'lerin ekonominin dinamik oluşunun nedenini açıklamaktadır. Gerek normal ekonomik şartlarda gerek kriz dönemlerinde KOBİ'ler stratejik bir denge unsuru halinde görülmektedir. Küçük olmalarının avantajları ile teknolojik değişime ve rekabet düzeyine kolay ayak uydurarak ekonomik dinamiği sağlamaktadır. KOBİ'lerin önemini fark eden ülkeler, girişimcilerin önündeki engelleri kaldırmak ve onlara teşvik faaliyetleri düzenlemektedir ([Özdevecioğlu, 2013](#)).

Türkiye için son derece öneme sahip olan KOBİ'lerin rekabet gücünün ve verimliliğinin artırılması, kamu kuruluşlarının da birincil hedeflerindedir. İşletmelerin ve bireylerin talepleri doğrultusunda KOBİ hissesinin artırılması gerekçesi ile hizmete açılan KOBİ'ler, KOSGEB tarafından verilen çeşitli yardımlar ile teşvik edilmektedir.

KOSGEB (Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı), Türkiye' de KOBİ'lerin gelişimini desteklemek hedefi ile çeşitli destekler ve programlar sunan kuruluşlardır. Bu desteklerin ve programların verimliliği ise işletmelerin gelişimine ve ekonomik büyümeye katkı sağlayıp sağlamadığı açısından önemli bir durumdur. KOSGEB desteklerinin verimliliği analiz edilirken dikkate alınması gereken bazı kriterler bulunmaktadır. Bu kriterler arasında desteklerin etkisi, kullanımı, hedef gruba ulaşma oranı, başvuru süreci, desteklenen projelerin sürdürülebilirliği ve başarısı gibi nitelikler yer almaktadır. KOSGEB desteklerinin etkinliğini ve verimliliği hakkında sağlıklı görüşler elde etmek amacı ile desteklenen projelerin başarısını analiz edilmesi gerekmektedir.

Bu çalışmanın amacı Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) desteklerinin, destekleri kullanan paydaşlara ne ölçüde katkı sağladığını analiz etmektedir. Aynı zamanda bu çalışma, destekler ile ilgili yaşanan olumsuzluklar ve beklentilerin neler olduğunu ortaya koymaya yönelik bir çalışmadır. Bu çalışmada, Erzurum bölgesinde faaliyet gösterip KOSGEB desteğinden faydalanan firmaların, sağlanan bu destekler doğrultusunda ilgili görüşleri alınmış ve desteklerin verimliliği araştırılmıştır. Yapılan alan yazın incelenmesinde, özelde Erzurum iline ait metafor bir çalışmanın bulunmadığı sonucuna varılmaktadır. Bu bağlamda KOSGEB desteğinden yararlanan 10 KOBİ girişimci ile iletişime geçilerek nitel bir çalışma yapılmıştır. Çalışmanın diğer bölümünde konu ile ilgili alan yazın taramasına yer verilmiştir. Çalışmanın diğer bölümünde çalışmanın amacı, kapsamı ve yöntemi ile ilgili bilgiler verilmektedir. Çalışmanın devamında analizler sonucu elde edilen bulgulara ve bunlara ilişkin yorumlara değinilmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise sonuç ve önerilere yer verilmektedir.

1.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. KOSGEB'in Tanımı, Kuruluşu, Amacı ve Faaliyetleri

KOSGEB, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı'nın kısaltılmış adı olarak bilinmektedir. KOSGEB, 1990 yılında Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile ilgili bir kurulmuştur. Sosyal ve ekonomik ihtiyaçların karşılanmasında KOBİ payını artırmak, rekabet edebilme seviyesini yükseltmek, sanayide entegrasyonu ekonomik gelişmelere uygun bir şekilde gerçekleştirmek KOSGEB'in en önemli hedefleri arasındadır. 2009 yılında yapılan kanun değişiklikleri ile Türkiye'de KOBİ'lere verilen önem artmıştır ([KOSGEB, 2016a](#)).

Küçük ve orta büyüklükteki işletmelere bedelli ve bedelsiz teşvikler sağlayan, tüzel kişiliği olan ve spesifik hukuk hükümlerine tabi olan KOSGEB 81 ilde taşra teşkilatını tamamlamıştır ([Bilen & Solmaz, 2014](#)). Global çekişmenin arttığı günümüzde devletin iktisadi alt yapısını oluşturan KOBİ'ler ülkenin ekonomisine büyük katkılar sağlamaktadır.

Küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin talepleri ve problemleri bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bu problem ve taleplerin hangi düzeyde, neden kaynaklandığı konularında çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Bu araştırmalarda varılan sonuç genel anlamda kuruluş aşamalarında birçok sorun yaşadıkları kanısında olmuştur. Sermaye konusunun yanısıra kalifiye eleman, bürokratik engeller ve sosyal güvenlik primlerinin yüküklüğü konularında da sorunlar yaşamaktadır. Bu konulara ek olarak mamul üretiminde küçük ve orta büyüklükteki işletmeler ölçekleri oranında ölçek büyütmede yeterince başarılı olamamaktadır. İşletmeler teknolojinin gelişimini takip edemediklerinden ötürü rekabet güçleri zayıflamakta, üretim aşamasında kalite boyutunda eksik kaldıkları için

verimlilikleri düşmektedir ([Cansız, 2008](#)). Son yıllarda gelişen dünya ekonomisi, yeni girişimcilerin yatırım ortamlarının yokluğu ve problemlere çözüm bulunamayışı yüzünden iç ve dış pazar araştırmalarının yapılamaması da problemlerin başında yerini almaktadır.

KOSGEB müdürlükleri 2013 yılının sonlarına doğru 81 ilde resmen açılmış olup KOBİ'ler için birebir destek vermeye başlanmıştır. KOSGEB'in internet sitesinden KOBİ'ler başvuru işlemlerini gerçekleştirmektedirler. Öncelikle KOBİ'ler veri tabanına kayıt işlemini gerçekleştirdikten sonra KOBİ bilgi beyannamesi ve dokümanları doldurularak ekteki dokümanlar tamamlandıktan sonra KOSGEB müdürlüğüne başvuru yapılmaktadır. Müdürlükte yapılan değerlendirme sonucunda KOSGEB veri tabanındaki kaydı olan işletmelere destek verilmektedir. Her yıl güncel evraklar ile KOSGEB kaydının yenilenmesi gerekmektedir ([KOSGEB, 2016c](#)).

KOBİ'ler ülke ekonomisinde girişimcilerin büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. Ekonomideki bu büyük payı kapsayan KOBİ'ler, KOSGEB'in oluşturduğu destek programları doğrultusunda rekabet gücünü artırarak sürdürülebilirlik seviyesini en üst noktaya taşımak hedeflenerek günümüz Türkiye'sinin 2071 yılı baz alınarak amaçlarına zemin hazırlamaktadır. Bu kapsamda KOSGEB'in Misyonu; "Girişimci ve KOBİ'lerin rekabet güçlerini üst düzeylere çıkartarak farklı destek ve hizmetler sunarak sosyal ve ekonomik kalkınmadaki paylarını arttırmaktır". Vizyonu ise; "Global pazarda büyük yeri olan KOBİ'ler için dinamik ve güçlü KOSGEB" şeklindedir ([KOSGEB, 2016b](#)).

Milli sanayi ve iktisadi hedeflere paralel olarak tanımlanan öncelik alanları KOBİ Gelişim Destek Programı ile küçük ve orta büyüklükteki işletmeler tarafından yapılan tasarılar desteklenmektedir. Önemlilik düzeyine göre kalkınma planında bulunan hedefler ve stratejik dokümanlardaki öncelik belirlenmektedir. Ulusal sanayi ve ekonomi politikalarımız doğrultusunda inovasyon ve katma değerli piyasalar bulunmaktadır. KOSGEB teşvik programı ile:

- Güçlü inovasyon,
- Piyasaların kapasite ve yeteneklerinin iyileştirilmesi,
- Ananevi küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin yenilikçi iş modelleri ve üretmeye teşvik edilmesi amaçlanmaktadır.

1.2. KOBİ Tanımı

Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletme, endüstrileşme seviyesine, ticarethanelerin tabi oldukları bölümlere ve üretim yöntemlerine uygun olarak tanımlamaları gerçekleşmektedir. Ancak yurdumuzda sadece üretim sektöründe olan ticarethanelerin KOBİ şeklinde değerlendirilmesi ile diğer bölümlerde bulunan ticarethanelerin KOBİ olarak nitelendirilmesinden ötürü KOBİ desteklerinden faydalanamaması mevzubahis olmuştur ([Gül, 2007](#)). Bu sebepten ötürü küçük ve büyük işletme ayrımı yapılmaktadır. Çalışan kişi sayısı 1-9 arasında olan ticarethaneler küçük, 9 ve üzeri olan işletmeler büyük işletme olarak tanımlanmaktadır ([Yurttadur, 2015](#)). KOBİ kavramı ekonomik bir anlam taşımaktadır ([Küçük, 2005](#)). Avrupa Komisyonu KOBİ tanımına göre KOBİ'yi üçe ayırarak şöyle ifade etmektedir:

- Mikro işletmeler, çalışanı 10 kişiden az olan ve hisselerinin %25 veya daha fazlası işletmeler tarafından üstlenilmiş kuruluşlardır.
- Küçük işletmeler, çalışanı 50 kişiden az olan ve hisselerinin %25 veya daha fazlası işletmeler tarafından üstlenilmemiş olan kuruluşlardır.
- Orta işletmeler, çalışanı 50-250 arasında değişim gösteren ve hisselerinin %25 veya daha fazlası işletme tarafından üstlenilmemiş olan kuruluşlardır.

Çin'de 1000 kişiden az olan çalışanlar, Amerika'da 500 kişiden az çalışanlar ve Avrupa'da ise 250 kişiden az çalışanı olan işletmelerde KOBİ ticarethaneleri olarak ifade edilmektedir ([Dominguez & Mayrhofer, 2018](#)).

1.3. KOBİ'lerin Ekonomideki Yeri

Küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin dinamik yapısından dolayı piyasaları canlı tutma özelliğinden kaynaklı olarak her toplum için aranır hale gelmiştir. Hızlı değişen günümüz piyasasında bireylerin arz ve taleplerine hızlı yanıt vermeleri KOBİ'lerin değerini göstermektedir. Geçmiş dönemlerde buhranlı zamanların altından kalkmasına önyak olan KOBİ'lerin piyasadaki önemini vurgulamaktadır. KOBİ'lerin ekonomik faydalarının yanı sıra sosyal faydaları ile de sistem içinde varlıklarını sürdürebilmektedir. İş yaratma, teknoloji ve rekabet aracılığı ile iç talebi teşvik ederek KOBİ'lerin gelişmesini ve finansal erişimi sağlamaktadır ([Aras, 2017](#)). Sosyal hayattaki faydalarını şöyle sıralanmaktadır:

- Kuruldukları alanlar için gelişmişlik düzeyini artırmak,
- Kalifiye eleman yetiştirmek,
- Gelir dağılımını eşitlemek,
- Sosyal anlamda dengesiz durumları ortadan kaldırmak,

- Rekabeti korumak,
- Kırsal kesimin portföyünü değiştirmeye yardımcı olmak,

Kuruluş alanlarında yaşayan insanlara istihdam olanağı sağlayarak göç durumunu engellemek olarak sıralanmaktadır. KOBİ'lerin, sosyal yaşam ve ekonomiye sağladığı bu etkileri artırılabilir. KOBİ'lerin sistemde bu denli önemli olması nedeni ile büyük işletmeler küçülme politikasına giderek KOBİ sınıfına katılmayı tercih etmektedirler ([Kaya, 2017](#)).

KOBİ'ler, büyük işletmelerin ilk adımı olarak görülmektedir. İktisadi kaynakların verimli kullanılması artış sürecini hızlandıran, marjinal fikirlerin ortaya çıkmasına yardımcı olması özelliği ile bütünlüğü sağlamanın ilk adımı olarak görülmektedir. KOBİ'ler ekonomik anlamda büyümeye katkısından dolayı gelişmenin antipatik gücü olarak görülmektedir ([Savlovsch & Robu, 2011](#)). Gelişmekte olan ülkelerde KOBİ'ler, istihdamı ve rekabeti artırdığı için KOBİ aktiviteleri ülkelerin gelişmesine büyük katkı sağladığı yadsınamaz bir gerçektir ([Bakan, 2015](#)).

1.4. Dünyada KOBİ'lerin Sistem İçerisindeki Yeri

1945'li yıllarda dünyada yaşanan ekonomik krizlerden ötürü ülkeler küçük ve orta işletmelerin kıymetini bilememiş ve büyük işletmelerin ülke kalkınmasına fayda sağlayacağı inancında idiler. Fakat 1970'li yıllarda yaşanan buhranlı dönemlerde KOBİ'lerin önemi yavaşça artmaya başlamıştır. Gelişen endüstri sektöründe yenilikler ve teknolojinin gelişmesi ile küçük ve orta büyüklükte ki işletmeler hakkında yapılan teşvik ve çalışmaların önemi artmaktadır ([Akbaba, 2020](#)). 1970-80 yıllarında yaşanan ekonomik krizden etkilenmeyen KOBİ'lerin önemi her geçen gün artmaya başlamıştır. Gelişmekte olan ülkeler ve gelişmiş ülkeler büyümelerini KOBİ'lerin varlığına dayandırmaktadırlar ([Kaya, 2017](#)).

Dünyanın tüm ülkelerinde KOBİ'ler Gayri Safi Yurtiçi Hasıla üzerinde olumlu etkileri bulunmaktadır ([Savlovsch & Robu, 2011](#)). Global iktisadi gelişmenin %80'nini oluşturan küçük ve orta büyüklükteki işletmeler Doğu Asya' da ürün ihracatının büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Tayvan'da dışsatımın %56'sını, Kore ve Çin Cumhuriyeti'nde ise %40'nın küçük ve orta büyüklükteki işletmeler sayesinde gerçekleştirilmektedir ([Singh vd., 2010](#)). KOBİ'ler sahip oldukları dinamik ve esnek yapıları sayesinde ülke ekonomilerine büyük katkı sağlamaktadır ([Marangoz & İnak, 2018](#)).

KOBİ'ler ülkemizde oldukça fazladır ([Ay & Talaşlı, 2007](#)). TÜİK (2018)' e göre KOBİ girişimcilerin 2019 yılında toplam payı %99,8 olarak ifade edilmektedir. Türkiye'de KOBİ'lerin önemi giderek artış göstermektedir. Bu artışın asıl nedeni ise dış ticarettten kaynaklanmaktadır. TÜİK (2020)'e göre son 10 içerisinde KOBİ işçi istihdamı yaklaşık 11 milyon 329 olarak görülmektedir. Mevcut olan ticarethanelerin %98,8'ini oluşturan küçük ve orta büyüklükteki işletmeler, işletmelerin %72,4'ünü oluşturmaktadır.

1.5. KOBİ'lerin Ekonomiye Katkıları

KOBİ'lerin büyük firmaların doğuşunda katkı sağlamak ile birlikte bir girişimci olarak tarihi geçmişi hakkında çok eski dönemlere gidilmemektedir. Günümüzde olan büyük işletmelerin birçoğunun geçmişi KOBİ'lere dayanmaktadır. Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler orta düzeyde olduğu için yerel pazarı iyi tanımakla birlikte mal ve hizmet üretirken bu avantajdan yararlanmaktadır. KOBİ'lerin çevresinde bulunan satıcıların iyi iletişimleri sonucunda ulaşmak istedikleri ham madde ve sermayeye ulaşımını kolaylaştırmaktadır. KOBİ çalışanları az olduğundan dolayı fikir ve düşüncelerini yönetimle rahat bir şekilde paylaşmaktadır. Bu doğrultuda yöneticilerin iş yeri huzurunu ve üretim kalitesini artırmak için çalışanlarını kolaylıkla motive etme yeteneğine sahiptirler. Yönetim ve çalışan arasındaki etkileşimin denetim açısından da kolaylık sağladığı bilinmektedir. KOBİ'ler piyasanın hızlı revize olmasına ve bürokrasiye takılmama konusunda avantajlıdır. KOBİ'lerin sermayesi az olarak kuruldukları için battıkları zaman ülke ekonomisine çok zarar vermemektedirler. Türkiye'de işsizlikle mücadele konusunda KOBİ'lerin desteği yadsınamazdır. KOBİ'lerin sağladığı istihdam hizmet yoğun olduğu için kalifiye eleman yetiştirmesine de olanak sağlamaktadır ([Akgemci, 2001](#)).

1.6. KOBİ'lere Sağlanan Destekler

Girişimciler küçük ve orta büyüklükte bir işletme olarak piyasaya girmekte ve büyüme hedefine sahiptirler. Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler gelişip büyümesi hem ticarethane için hem de iktisadi anlamda oldukça önemlidir. KOBİ'ler maliyetlerini verimli düzeyde tutarak büyümeli ve bu büyüme ile halkın refah düzeyini arttırmaktadır. Hızlı revize olan piyasada rekabet edebilme yeteneğine sahip olmalıdır. Buna paralel olarak KOBİ'leri büyümeleri gerekli bir durumdur. KOBİ'lere büyüme ve ayakta durması için bütün imkânlar sağlanmaya çalışılmaktadır. Desteğin kendi bünyesinden değil dış kaynaklardan sağlanmasının gerekçesi ise: küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin büyümesine imkân tanımaktır. KOBİ destekleri arasında sermayeye sağlanan kamu desteğini, Eximbank'ı ve KOSGEB'i sıralamak mümkündür. Belirtilen destekler sayesinde KOBİ'ler büyümelerini optimum düzeyde gerçekleştirmektedir ([Yurttadur, 2015](#)).

Ülkemizde küçük ve orta büyüklükteki işletmelere sağlanan yatırım destekleri birçok kuruluş tarafından sağlanmaktadır. Buna paralel olarak sıralayabileceğimiz kurum ve kuruluşlar, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB), Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK), Türkiye İş Kurumu (İŞKUR), Kalkınma Ajansları, Türkiye Orta Ölçekli, Serbest Meslek Mensupları ve Yöneticiler Vakfı (TOSYÖV), Türkiye İhracat Kredi Bankası (EXİMBANK), İhracatı Geliştirme Merkezi (İGEME), Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)'dir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Bu bölümde KOSGEB destekleri ve hedefe ulaşma düzeylerini analiz etmek amacı ile alan yazın araştırması gerçekleştirilmiştir. Yerli ve yabancı çalışmalar incelenerek uygulamalı ve uygulamaz olan çalışmalardan faydalanılmıştır.

[Erdem & Sakarya'nın \(2021\)](#) Küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin ekonomik zorlukların üstesinden gelmede KOSGEB, KGF ve Kalkınma Ajansı desteklerinin etkisini ölçmek amacı ile Balıkesir iline ait örnek bir çalışma incelenmiştir. Ele alınan konuda KOBİ'lerin yaşadıkları finansman problemlerinin başında; alacak tahsil sorunu, kredi temini zorlukları, sermaye yetersizliği ve maliyet artışları gelmektedir. KOSGEB desteklerinin yeterli olmadığı, ancak KGF ve GMKA desteklerinden yararlanan KOBİ'lerin ise belli durumlarda desteklerin etkili olduğu yargısına varılmıştır. [Kalkan \(2005\)](#) tarafından yapılan çalışmada, Konya ve Ankara-Ostim' de mamul bölümünde çalışanlara anket yöntemi uygulanmıştır. Araştırmacı, verilen eğitim ve inovasyon teşvikleri ile üretim kalitesi ve satışlardaki artışın yükselmesine katkı sağladığı kanısına varılmıştır.

[Arkan \(2017\)](#) tarafından yapılan çalışmada, KOSGEB teşviklerinin küçük ve orta büyüklükteki işletmeler üzerinde avantajlı etkisi olduğu kadar dezavantajlı etkisinin revize edilmesi konusunda öneride bulunulmuştur. Küçük ve orta büyüklükteki işletmelere verilen teşviklerin sürdürülebilirlik bağlamında kalıcı olacağı kanısına varılmıştır.

[Kandemir vd. \(2017\)](#) çalışmalarına göre KOSGEB desteği kullanan işletmeler açısından değerlendirilmesi TR33 Bölgesinde yapılan çalışmada Türkiye ile benzer ekonomik özellikler taşıdığı görülmektedir. TR33 Bölgesindeki KOSGEB desteği alan işletmeler olmasına rağmen diğer bölgelerde KOSGEB desteği almayan birçok işletme mevcuttur. Ancak KOSGEB desteği alan işletmelerin memnuniyet düzeyi istatistiki olarak ortalamanın üstünde olduğu sonucuna varılmıştır.

[Cetinkaya & Ay \(2017\)](#) ile [Yıldız \(2013\)](#) tarafından yapılan araştırmalara göre, girişimcilerin aldıkları kredi miktarı düzeyi, girişimcilik eğitimi ve girişimcilik destek türü değişkenleri ile girişimcilerin amaçlarına ulaşma düzeyleri arasında anlamlı ilişki olduğu belirlenmiştir. Destekten faydalananlar destek türleri arasında en fazla "kuruluş dönemi makine, teçhizat, ofis donanım ve yazılım" destek türünü tercih etmişlerdir. Ayrıca desteklerin yeterince bilinmediği, nitelikli eleman bulunmadığı, KOBİ'lerin finansman konusunda yetersiz olduğu, bilgi ve verimli üretim teknolojisinin eksik olduğu, yönetim ve kontrol sistemlerinin etkin kullanılmadığı, bilgisayar bilgisinin eksik olduğu sorunları ortaya çıkmıştır.

[Akbaba vd. \(2022\)](#)' nin yaptığı çalışmada, Erzurum ilinde KOBİ'lerin desteklere olan ilgi ve ihtiyaçlarını ve desteklerin amaca ulaşip ulaşmadığını ölçmek adına yapılan bir çalışmadır. KOBİ'lerin destek konusunda olumlu görüşleri ancak bilgi ve destek konusunda karşılıklı revize edilmesi bütün paydaşlar için yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

[Öz & Topal \(2018\)](#)'ın yaptığı çalışmaya göre Türkiye'de girişimcilik desteklerinin verimliliği ve etkinliğini araştırmak üzere yapılan bir çalışmadır. Girişimcilik kavramının toplumsal olarak algıların ne olduğunu öğrenmek amacıyla olan bir çalışmadır. Küçük ölçekli iktisadi girişimciler olarak tecimsel yaşantılarını kuran işletmelerin ırak vadede ne oranda geliştikleri ve tecimsel döngüye ne oranda tümleşik oldukları tartışılmış ve KOSGEB desteklerinin artırılması sonucuna ulaşılmıştır.

[Erdil & Kalkan \(2005\)](#) tarafından yapılan çalışmalarında Ankara'da bulunan bir işletmenin, işletmelerin yaklaşık 250 kişi civarında çalışanı bulunan 275 firmanın aldıkları KOSGEB desteklerinin aksiyonları incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin ürün kalitesi ve yeniliğinin yanı sıra yıllık kârlarında artış yaşadıkları görülmektedir.

[Ar \(2009\)](#) tarafından yapılan çalışmada, Konya ilinde çeşitli birimlerde bulunan ve KOSGEB desteği alan 32 küçük ve orta büyüklükteki işletmeler çalışmanın konusu olmuştur. Araştırmada küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin olağan sorunlarına yönelik yapılan teşviklerin yetersiz kaldığı kanısına varılmıştır. Bu doğrultuda araştırmacı küçük ve orta büyüklükteki işletmelere mentörlük uygulaması yapılmasını ve desteklerin çeşitlenmesi konusunda önerilerde bulunmaktadır.

[Kolçak & Bilici \(2013\)](#) araştırmalarında, NUTS-II ve TRA-I bölgesinde yer alan ve Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan 45 küçük ve orta büyüklükteki işletmelere sağlanan desteklerin aktivasyonları analiz edilmiştir. Yapılan

desteklerin istatistiki olarak işlendirme ve üretim ile pozitif yönde aralarında korelasyon bulunmuştur.

[Taşkıran \(2014\)](#) tarafından yapılan çalışmada, Şanlıurfa ve Gaziantep'te çeşitli bölümlerde işletmesi olan 131 küçük ve orta büyüklükteki işletmeler üzerine yapılan uygulamalı çalışmada küçük ve orta büyüklükteki işletmelere verilen destekler incelenmiştir. Araştırmada KOBİ'lerin desteklerle ilgili mentörlük ihtiyacı olduğu kanısına varılmıştır.

Malezya Sabah'ta üretim sanayisinde faaliyet veren 161 küçük ve orta büyüklükteki işletmelere yapılan anketler sonucunda [Ombi vd. \(2018\)](#) çalışmada kısmi en küçük kareler yaklaşımı kullanılarak küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin üretim performanslarına aktivasyonları analiz edilmiştir.

[Jauriyah \(2014\)](#), [Yusoff & Yaacob \(2010\)](#) araştırmalarında olduğu gibi Ombi vd. de yararlanılan iktisadi desteklerin küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin performansları üzerine olumlu aktivasyonları olduğu kanısına varılmıştır. Fakat eğitim ve mentörlük alanlarında yapılan desteklerin bu süreçte çokta etkisi olmadığı kanısına varılmıştır.

3. YÖNTEM

Çalışmanın temel amacı, KOSGEB teşviklerinin destek alan ticarethanelere ne oranda katkı sağladığını belirlemek ve bu desteklerle ilgili yaşanan problemler ve beklentilerin neler olduğunu ortaya koymak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda çalışmada desen olarak fenomenoloji kullanılmıştır. Fenomenoloji araştırmalar, kaynağını psikoloji ve felsefeden alan, kişilerin deneyimlerinin ortaya çıkarılması ve tanımlanmasını temel alan bir desendir ([Creswell, 2017](#)). Bu tür araştırmalarda veri kaynağı olarak bir deneyimi yaşayan ancak deneyimin farkında olmayan ve anlamlandıramayan bireylerden oluşmaktadır. Bu tür çalışmalar için genellikle uygun örneklem yöntemi kartopu veya ölçüt örnekleme yöntemidir. Çalışmada örneklem sayısı 10 ile sınırlı kaldığı için katılımcılar ile tekrar görüşülmesi gerekeceğinden bu sayı yeterli görülebilmektedir ([Yıldırım & Şimşek, 2018](#)). Veri toplama genellikle yüz yüze, açık uçlu sorular ile gerçekleştirilmektedir. Olgubilim, esnek yapıya sahip olduğundan ötürü net sonuçlar veremeyebilir. Ancak bir olguyu, bir deneyimi daha iyi anlaşılmasını sağlayabilmektedir ([Yıldırım ve Şimşek, 2018](#)).

Çalışmada örneklem olarak kartopu örneklem yöntemi uygulanmıştır. Kartopu örnekleme tekniği, evreni oluşturan bireylere ulaşmanın zor olduğu durumlarda tercih edilen bir yöntemdir ([Patton, 2005](#)). Bu yöntem de seçilen ilk birey ile yapılan görüşme sonucu yine çalışma doğrultusunda ilgisi bulunan diğer bireyi önermesi istenmektedir. Dolayısıyla araştırmacı farklı katılımcılar ile görüşme olanağına kavuşur ve çalışma için gerekli örnekleme ulaşılabilir ([Yağar & Dökme, 2018](#)). Çalışma kapsamında elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada bulgular analiz sürecini gerçekleştiren araştırmacılar tarafından yorumlanmıştır.

3.1. Veri Toplama Aracı

Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, belirli hedef doğrultusunda düzenlenmiş, belirli soruları içeren ancak katılımcılara aynı zamanda özgür düşüncelerini ifade etme fırsatı doğuran bir görüşme formatıdır ([Yıldırım & Şimşek, 2003](#)). Yarı yapılandırılmış görüşme formu üç bölümden oluşmakta, birinci kısımda forma katılan kişilere ilişkin demografik ifadeler yer almaktadır. İkinci kısımda katılımcıların almış oldukları KOSGEB destekleri ile ilgili düşüncelerini yansıtan sorular bulunmaktadır. Üçüncü bölümde ise KOSGEB destekleri ile ilgili genel görüşlere ilişkin açık uçlu sorular yer almaktadır. Mülakat formu oluşturulurken alanında uzman 5 uzman ile görüşülmüştür. Uzmanların kanaatinde ve alanyazından yararlanılmıştır.

3.2. Verilerin Toplanması

KOSGEB destek programının verimliliğini ölçmek amacı ile yapılan çalışmada bulgulara ulaşmak için tüme varım analiz tekniğiyle verilerin analizi gerçekleştirilmiştir ([Berg, 1998; Bogdan & Biklen, 1998; Kvale, 1996; Patton, 1990; Uzuner, 1997, 1999; Yıldırım & Şimşek, 2003](#)). İlk olarak veriler yazıya dönüştürülmüştür. Dönüştürülen verilerin, indekslerin hazırlanması ve güvenilirlik çalışmaları yapılmıştır. Nitel araştırmalarda, görüşme yöntemleri kullanılarak elde edilen bilgilerin güvenilirliğini sağlamak için uzman kişilerin birbirlerinden bağımsız olarak veri dökümlerini dinlemeleri ve bu verileri okumaları önemli bir konudur ([Kvale, 1996](#)).

Çalışmada data toplama süreci gönüllülüğe dayalı gerçekleşmiştir. Görüşmeler, mülakat esnasında ses kayıt cihazı kullanılarak gerçekleştirilmiş ve görüşme yapan bireyler tarafından önemli görülen hususlar not edilmiştir. Görüşmeler güvenli bir ortamda gerçekleştirilmiş, görüşmenin bölünmemesi konusunda tedbirler alınmıştır. Görüşme süresi 15-20 dakika olacak şekilde ayarlanmış, katılımcı görüşmeden önce bilgilendirilmiştir. Görüşme esnasında algılanamayan durumlarda anlaşılır bir şekilde açıklamalar yapılmıştır. Görüşme kayıtları yazarlar tarafından deşifre edilerek metin haline getirilmiştir. Görüş metinleri aynı anda 3 araştırmacı tarafından analiz edilmiş ve ortak bir kararda birleşmiş ve kodlar oluşturulmuştur. Tüm verilerin incelenmesinin ardından tüm kod ve sınıflama yapıları araştırmacılar tarafından gözden geçirilmiş ve yapının son hali meydana gelmiştir. Veriler 2020- 2021 yılları arasında Erzurum ilinde yapılan görüşmeler sonucu elde edilmiştir.

Çalışmada veri toplama aracının geliştirilme yaklaşımı, verilerin alınması, kaydedilmesi, uzman görüşleri, sağlıklı ve doğru kayıtların alınması ve araştırmacıların ortak anlayışı ile incelenmesi gibi önlemler alınarak geçerlilik ve güvenilirlik bakımından yeterli bir çalışmanın ortaya çıkarılmasına özen gösterilmiştir. Çalışmada veriler tanımlayıcı analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Tanımlayıcı analizde araştırma için bir çerçeve oluşturulmuş, veriler işlenmiş, bulgular betimlenmiş ve yorumlanmıştır (Altunışık vd. 2010). Bu çalışmada bulgular inceleme sürecini gerçekleştiren araştırmacılar tarafından ortaya çıkarılmış ve yorumlanmıştır. Tanımlayıcıların açıklanması için örnek katılımcı görüşleri sunulmuştur.

4. BULGULAR

Araştırma kapsamında KOSGEB desteği alan katılımcılara desteği alma sürecinde karşılaştıkları sorunlar ile ilgili ve desteklerin verimliliğine yönelik görüşleri sorulmuştur. Destek konusunda genel olarak verimlilik konusunda olumlu görüşler belirtilmiş ancak destek sürecinde bazı problemlerin olduğunu belirtmişlerdir. Olumsuz görüş belirten sadece iki katılımcı olmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun ilk kısmı betimleyici ve kurumsal yapı hakkındaki sorulardan oluşmaktadır. İlk bölümden katılımcılardan demografik sorulara verilen cevaplar şu şekildedir:

Tablo 1. Demografik Bulgular Katılımcı-İşletme

Demografik		Oran
Cinsiyet	Erkek	93 %
	Kadın	7 %
Yaş	25- 30 yaş	36 %
	31-40 yaş	14 %
	41-50 yaş	21 %
	51 ve üzeri	29 %
Eğitim Seviyesi	İlkokul	7 %
	Lise	29 %
	Ön Lisans	21 %
	Lisans	36 %
	Lisansüstü	7 %
Hukuki Açıdan İşletme Türü	Şahıs	60 %
	Limited	40 %
İşletmenin Faaliyet yılı	0-4 yıl	36 %
	5-9 yıl	14 %
	10-14 yıl	14 %
	15-19 yıl	7 %
	20 yıl ve üzeri	29 %
NACE Kodlarına göre işletmelerin verdiği cevaplar	Fotokopi-ozalit	
	Yiyecek	
	Elektronik	
	Medikal	
	İnşaat	
	Sanayi	
	Matbaa	
	Halı- Mobilya	
	Eczane	
	Makine	
Lokanta- Kantin		
Mimarlık		
Hangi Kuruluşa Kayıtlısınız?	Ticaret ve Sanayi Odası	64 %
	Esnaf ve Sanatkâr Odası	36 %
KOSGEB Desteklerinden Nasıl Haberdar Oldunuz?	Çevreden	30 %
	İnternet	21 %
	Gazete, Dergi vs	7 %

Katılımcılara KOSGEB'in hangi destek veya desteklerinden yararlandığı sorulmuş, verilen cevaplar şu şekildedir:

Tablo 2. KOSGEB Desteği Yararlanma Durumu

Destek Çeşitleri	Oranlar
Girişimcilik Desteği	31 %
AR-GE, İnovasyon Üretim ve Yerleřtirme Teşvikleri	6 %
İşletme Büyütme Teşvikleri	13 %
Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmelere Finansman Teşvikleri	44 %
İŞGEM/TEKMER Programı	6 %

Mülakatın ikinci kısmı iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde katılımcılara KOSGEB desteğinin kullanım ve projelendirme aşamalarında ne çeşit problemlerle karşılaştıkları sorulmuştur. Araştırma çerçevesi sekiz çeşit başlıkta düzenlenmiş ve katılımcılardan her başlık için ayrı ayrı yorumlar istenmiştir. Bu başlıklar şunlardır:

- Bürokratik bakımdan
- Zaman yönetimi bakımından
- Hukuki bakımdan
- Proje süreci bakımından
- Projelendirme maliyetleri bakımından
- Mentörlük ve yönlendirme hizmetleri bakımından
- Eğitim bakımından
- Mali yükümlülükler bakımından (harç, vergi, vb.)

Projelendirme aşamasında proje hazırlama, projelendirme mali yükümlülükleri ve maliyetleri bakımından herhangi bir problem olmadığı bildirilmiştir. Diğer başlıklar ile ilgili problem yaşadığını bildiren katılımcıların sayıları şu şekildedir:

Tablo 3. Projelendirme Aşamasında Katılımcıların Diğer Problemleri

Problemler	N
Bürokratik	6
Zaman Yönetimi	7
Mentörlük	4
Eğitim	1

K1- “Mentörlük hizmeti almadan bürokratik işlemleri hazırlamak ve takip etmek zor oluyor.” İşlemlerin hangi aşamada olduğu hakkında net bilgi alamıyoruz.

K2- “Değerlendirme süresi belirsiz ve çok uzun, ayrıca bana iki personel çalıştırmam gerektiği söylendi, işyeri aktif olmadan sigorta ödedi”.

K3- “Başvuru yaptıktan uzun bir süre sonra geri bildirim olmadı, oysa desteğe acil ihtiyacım vardı”.

K4- “Eğitimler verimli ama çoğu insan sadece sertifika almak için geldiğinden dikkatle dinlenilmiyor. Konular daha dikkat çekici olabilir mi?”

K5- “Verilen destekler ile ileri sürülen koşulların, kişiye ve zamana göre daha değişken ve esnek olmasını istiyorum.”

K6- “Hangi sektörlerin desteklendiği konusunda net bilgiye ulaşamadım.”

Destek kullanım aşamasında proje hazırlama, mali yükümlülükler ve eğitim süreci ile ilgili problem bildirilmemiştir. Diğer başlıklar bakımından problem yaşandığını belirten katılımcıların sayıları ise şu şekildedir:

Tablo 4. Destek Kullanım Aşamasında Katılımcıların Diğer Problemleri

Problemler	N
Bürokratik	4

Zaman Yönetimi	5
Hukuki	1
Projelendirme Maliyetleri	1
Mentörlük	5

Mülakat esnasında, kullanım aşamasında problem yaşadığını belirten bazı katılımcıların görüşleri aşağıda belirtilmiştir.

K1- “Biz önce makineleri alıp faturalandırdıktan sonra ödeme yapıyoruz. Maddi sınırlılıklar doğrultusunda makine alımlarında ayrıca borçlanmak durumunda kalıyoruz.”

K2- “Kredi desteklerinde işler olumlu ilerliyor ancak hibe desteklerinde bürokratik sorunlar karşımıza çıkıyor. Bazı görevlilerin desteği ödememek veya az ödemek için bahane buldukları kanaatine varıyoruz.”

K3- “Destek miktarını önceden bilmediğimiz için sıkıntı yaşadık.”

K4- “Denetlemeler düzenli yapıldığı halde denetçilerin yeterli bilgi sahibi olmadıklarını görülmektedir. Bu sebeple kendimizi tam anlamıyla ifade edemiyoruz.”

K5- “Ödeme süreci uzun ve bürokratik zorluklar bıktırmaktadır.”

K6- “Kredi bankadan alındığı takdirde zorluk çıkarılmakta ve sigorta ücreti alınmakta, bu durum mali külfet doğurmaktadır.”

K7- “İkinci el makine almamıza izin verilmediğinden yeni makinelerin maliyeti oldukça yüksek oluyor.”

Mülakatın ikinci bölümünün ikinci kısmında katılımcıların kullandıkları KOSGEB desteğinin sonuçlarının değerlendirilmeleri ve işletmelerine olumlu katkılarının ne olduğunu anlatmaları istenmiştir. Bu bölümde de araştırma çerçevesi sekiz farklı başlıkta düzenlenmektedir. Bu başlıklar şöyledir:

- Parasal bakımdan
- Üretim bakımından
- Satış ve pazarlama bakımından
- Tedarik ve dağıtım kanalları bakımından
- Vizyon geliştirme bakımından
- Diğer işletmeler ile ilişkiler bakımından
- Mali yükümlülükler bakımından

Mülakatta katılımcıların verdiği cevapların ekonomik, istihdam ve üretim konularında yoğunlaştığı görülmüştür. Tüm bu başlıkların işletmesine katkı sağladığını belirten katılımcıların oranları aşağıda verilmiştir:

Tablo.5 KOSGEB Desteğinin Katılımcılara Fayda Alanları

Fayda Alanları	Oran
Ekonomik	71 %
Üretim	14 %
İstihdam	57 %
Diğer	21 %

Katılımcıların bazıları bu konudaki görüşlerini örnek olarak aşağıda belirtmektedir:

K1- “Yeni mezun olan genç girişimcilerin kendi işletmelerini kurarak istihdam konusunda katkısı olduğunu belirtmektedir. KOSGEB desteği olmasaydı işletme konusunda maddi ve vizyon açısından problem yaşardım ifadesini vermektedir.”

K2- “İşin sürekliliği ve gelişimi açısından katkı sağladığını düşünmektedir.”

K3- “Maddi açıdan zorlandığı bir dönemde finansman desteği sağlanmıştır.”

K4- “Hibe desteğinden çok faizsiz kredi desteği alarak kendi işletmeme yatırımlarda bulundum. Ancak hibe desteğinin yetersiz olduğunu” belirtmektedir.

Mülakatta katılımcılara ayrıca girişimcilik sertifikası alıp almadıkları sorulmuş dört katılımcı sertifikasının olmadığını söylerken diğer katılımcılar sertifikaları olduklarını belirtmişlerdir. Sertifika eğitimleri konusunda öne çıkan düşünceler şunlardır:

- Eğitim sürecinde verilen eğitimlerden görüşler genellikle olumludur. Ancak bazı katılımcılar konuların daha yüzeysel anlatılmasını istemektedir.

- Eğitmenlerin kapasitesi yeterli görülmektedir. Ancak bazı eğitmenlerin akademik boyutta anlattığı, dinleyicilerin seviyesine inmediği düşünülmektedir.
- Eğitimlerin gerçekleştiği ortamların uygun olduğu belirtilmiş ve uzaktan eğitim yerine yüz yüze eğitimin önemli olduğu vurgulanmıştır.

6. SONUÇ

Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler geliştirmekte olan ülkelerin ekonomik sistemlerinde temel yapı taşı olarak görülmektedir. Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler, dinamik yapıları sayesinde ekonomik dalgalanma ve krizlere karşı büyük işletmelere oranla daha dayanıklıdır. Dolayısıyla KOBİ'ler tüm ülke hükümetleri tarafından önemsenmekte ve desteklemesi için ekonomik politikalar gütmektedir. Bu politikalar çerçevesinde KOBİ'lerin desteklenmesi için ülkeler kendi alanlarında destek programları oluşturmuşlardır.

Bu çalışmada, KOBİ'lere yönelik sunulan desteklerin, ne ölçüde ihtiyaçlarına cevap verdiği, desteklerden nasıl ve ne şekilde faydalandıkları ve problemlerinin çözümünde ne oranda katkı sağladığı üzerinde bir araştırma yapılmıştır. Bu doğrultuda 10 KOBİ işletmesi ile görüşmelerde bulunulmuştur. Görüşme yapılan işletmelerin farklı faaliyet gösterdikleri gözlemlenmiş ve bu durumun çalışmaya sektörel bağlamda heterojenlik kazandırdığı düşünülmektedir. Bunun ile birlikte Erzurum ilinde aktif faaliyet gösteren KOBİ'ler ve KOSGEB gibi kuruluşların sunmuş oldukları desteklerden faydalandıkları gözlemlenmektedir. Gelecek araştırmalarda kapsamın genişletilmesi elde edilecek bulgular ve çıktılar açısından çok daha verimli olacağı öngörülmektedir.

KOSGEB, Türkiye'de KOBİ'lere destek vermek amaçlı kurulan bir kurum olarak ortaya çıkmıştır. KOSGEB desteklerinden Erzurum ilinde faydalanan işletmeleri hedefleyen bu çalışma, işletmelerin KOSGEB desteklerine başvuru aşamasında, kullanım ve sonrasında yaşadıkları olumlu veya olumsuz deneyimlerini ve alınan desteğin verimliliğini ortaya koymayı amaçlamakta ve alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında KOSGEB desteklerinden faydalanan KOBİ'lerin çoğunun almış oldukları desteklerin verimliliğine yönelik görüşlerinin genel olarak olumlu yönde olduğu belirlenmiştir. Görüşlerin olumsuz olma nedenleri arasında ise zaman yönetimi, bürokrasi ve mentörlük ve yönlendirme hizmetlerinin yetersiz olması gelmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda bazı öneriler geliştirilmeye çalışılmıştır. Bu öneriler şunlardır:

- Son zamanlarda inovasyonun hayatımızın her alanına nüfuz etmesi ile KOSGEB başvuru ve kullanımı aşamasındaki olumsuzlukları gidermek amacı ile teknolojik gelişmelerden alt yapı üzerinde yararlanılması öngörülmektedir.
- Bürokratik sistemde yapılacak revizeler ile hem zaman hem de kaynak harcamalarının önüne geçilebileceği öngörülmektedir.
- KOSGEB desteğinin başvuru öncesi ve destek sonrası mentörlük ve yönlendirme hizmetlerinin revize edilmesi ile sürdürülebilirliğin sağlanmasının, desteklerin verimliliğini arttıracacağı düşünülmektedir.
- KOSGEB projelerinin kabul edilmesi sonrasında maddi desteğin verilmesi bazı girişimcileri caydırmaktadır. Bu nedenle girişimci sayısını artırma amacı ile KOSGEB projelerine başvuru esnasında desteğin verilmesi girişimcileri motive edeceği düşünülmektedir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Yazar Katkıları: Fikir-M.S.B.; Denetleme-M.S.B.; Kaynaklar-A.G.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi-A.G.; Analiz ve/veya Yorum-A.G.; Literatür Taraması- A.G.; Yazıyı Yazan-A.G.; Eleştirel İnceleme-M.S.B.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

Ethics Approval: The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

Author Contributions: Concept -M.S.B.; Design -M.S.B.; Resources -A.G.; Data Collection and/or Processing -A.G.; Analysis and/or Interpretation-A.G.; Literature Search - A.G.; Writing Manuscript -A.G.; Critical Review-M.S.B.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A.İ. (Ed.) (2020). Dijital dönüşüm ve KOBİ'ler. Ekin Yayınevi.
- Akbaba, A.İ., Batıbeyi, A., Karabulut, Y. (2022). *İşletme Araştırmaları Dergisi*.14(2) 1388-1407 *Journal of Business Research- Turk.* <https://doi.org/10.20491/isarder.2022.1447>.
- Altunışık, R., Çoşkun, R., Yıldırım, E., Bayraktaroğlu, S. (2010). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. (6.Baskı).
- Akgeçici, T. (2001). KOBİ'lerin temel sorunları ve sağlanan destekler:KOSGEB Yayınları.
- Ar, M. (2009). KOBİ'lere Verilen Teşvik ve Destekler Kapsamında KOSGEB Konya Örneği, (Yüksek Lisans Tezi) Karaman: Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ARAS, A. (2017), Small and Medium Enterprises Financing, UNITED NATIONS ESCAPE (Economic and Social Commission for Assia and the Pasific, <https://www.unescap.org/sites/default/files/Small%20and%20Medium%20Enterprises%20Financing.pdf>
- Arıkan, E. (2017). KOSGEB Desteklerinin KOBİ'ler Üzerindeki Etkisinin Araştırılması: Batman İli Örneği. (Yüksek Lisans Tezi) Batman: Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ay, H. M. & Talaşlı, E. (2007). Türkiye'de KOBİ'lerin İhracattaki Yeri ve Karşılaştıkları Sorunlar, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (3), 173-184.
- Bakan, İ. (2015). Girişimcilik, KOBİ'ler ve Strateji. Gazi Kitap Evi.
- Berg, L. B. (1998). *Qualitative Research Methods for Social Sciences*. Allyn ve Bacon.
- Bilen, A. & Solmaz, H. (2014). KOBİ'lere Sağlanan Finansal Desteklerde KOSGEB'in Rolü ve Diyarbakır Uygulaması, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(8), 53-71.
- Bogdan, R. C., Biklen, S. K. (1998). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods*. Allyn ve Bacon.
- Cansız, M. (2008). Türkiye'de KOBİ'ler ve KOSGEB, DPT Yayın No: 2782.
- Creswell, J. W. (2017). Eğitim Araştırmaları: Nicel ve Nitel Araştırmanın Planlanması, Yürütülmesi ve Değerlendirilmesi. *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research*. (H. Ekşi, Ed.). EDAM.
- Çetinkaya, A. Ş. ve Ay, K. (2017). KOSGEB Girişimcilik Desteklerinin Amacına Ulaşma Düzeyi: Konya İli Araştırması, *Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 17(30. Yıl Özel Sayısı), 19-34.
- Dominguez, N., Mayrhofer, U. (2018). Key Success Factors of SME Internationalisation: A Cross-Country Perspective. *International Business & Management*. Volume 34. Emerald Publishing Limited.
- Erdem, M., Sakarya, Ş. (2021). Kobi'lerin Finansman Problemlerinin Çözümünde KOSGEB, Kredi Garanti Fonu (KGF) ve Kalkınma Ajansı Desteklerinin Etkisi: Balıkesir İlinde Bir Araştırma. *Verimlilik Dergisi/Journal of Productivity* (2), 81-94.
- Erdil, O. & Kalkan, A. (2005). Kobilere Sağlanan Desteklerin KOBİ'lerin Performanslarına Etkisi''. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 4 (7), 103-122.
- Gül, Z. (2007). Türkiye'de KOBİ'lerde Çevre Yönetim Sistemleri. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, 435-454. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/06/20180624-7.pdf>

[Erişim Tarihi 30.04.2020](#)

- Jauriyah, S. (2014).Malezya KOBİ Performansı ve Devlet İşletme Destek Hizmetleri: Soğurma Kapasitesinin Moderatör Etkisi. (Doktora Tezi) Malaysia: Universiti Utara Malaysia.
- Kalkan, A. (2005). KOBİ'lere Sağlanan Desteklerin Örgütsel Performansına Etkileri. Kocaeli (Doktora Tezi) Kocaeli: Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü Sosyal Bilimler Fakültesi.
- Kandemir, T., Baykut, E., Avcı, A. (2017). KOSGEB Desteklerinin Destekleri Kullanan İşletmeler Açısından Değerlendirilmesi (TR33 Bölgesi Uygulaması). *Optimum: Journal of Economics & Management Sciences/Ekonomi ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 4(1).
- Kaya, A. (2017). Bilişim ve İletişim Çağında Girişimcilik ve Kobi Yönetimi. (3. Baskı.). Eğitim Yayınevi.
- Kolçak, M., Bilici, N. (2013). KOBİ'lere Sağlanan Finansal Desteklerin Üretim ve İstihdama Etkileri NUTSII TRA-I Bölgesinde Bir Uygulama. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17 (3), 291- 312.
- KOSGEB,2016a,http://www.kosgeb.gov.tr/Content/Upload/Dosya/Yonetmelikler/KOSGEB_Kurulu%C5%9F_Kanunu
- KOSGEB, 2016b, <http://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/detay/337/vizyon-ve-misyon>,
- KOSGEB,2016c,<http://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/detay/180/neredenbaslamaliyim>
- Küçük, O. (2005). Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi. (2. Baskı) Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Kvale, S. (1996). Interviews: An introduction to Qualitative Research Interviewing. California: Sage Publications.
- Marangoz, M., İnak Özberk, T. M. (2018). KOBİ'lerin Dış Pazarlara Açılmasında İnternetin Önemi ve Karşılaştıkları Sorunların Değerlendirilmesi. *İktisadi İdari ve Siyasal Araştırmalar Dergisi*, 1-21.
- Ombi, N., Ambad, S. N. A., Bujang, I. (2018). İş Geliştirme Hizmetlerinin Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerin (KOBİ) Performansına Etkisi. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 8 (3), 117-130.
- Öz, S., Topal, B. G. (2018). Türkiye'de Girişimcilik Desteklerinin Verimlilik ve Etkinliği: KOSGEB Örneği. 2 (4), 55-76.
- Özdevecioğlu, M. (2013). Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi. In H. Karadal (Ed.), Girişimcilik (pp. 1-14). Beta.
- Patton, M. Q. (2005). Qualitative Research. New York: John Wiley ve Sons, Ltd.
- Savlovsch, L. I., Robu, N. R. (2011), The Role of Smes in Modern Economy.*Economia Seria Management*, 14 (1), 277-81.
- Singh, R., Garg, S., Deshmukh, Sg. (2010). The Competitiveness of SMEs in a Globalized Economy: Observations from China and India. *Management Research Review*, 33 (1), 54-65.
- Taşkıran, C. A. (2014). KOBİ'lere Sağlanan Desteklerin Şanlıurfa ve Gaziantep İllerindeki Uygulamaları. (Yüksek Lisans Tezi). Şanlıurfa, Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- TÜİK, (2020). Ekonomik Faaliyet ve Büyüklük Grubuna Göre Çalışan Sayısı, 2009-2019. (22 Haziran 2021).
- Yağar, F., Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlik Ve Güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3 (3), 1-9.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2003). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Qualitative Research Methods in The Social Sciences*. (10. baskı). Seçkin Yayınevi.
- Yıldız, S. B. (2013). KOBİ'lere Sağlanan Kamu Desteklerinde Etki Değerlendirmesinin Önemi, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 19-34
- Yurttadur, M. (2015). KOBİ Yönetimi ve Büyüme, (2. Baskı.) Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Yusoff, M. N. H., Yaacob, M. R. (2010). The Government Business Support Services in Malaysia: The Evolution and Challenges in The New Economic Model. *International Journal of Business and Management*, 5 (9), 60-71.

TÜRKİYE'DE SLOW FOOD KONUSUNDA YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESES WRITTEN ON THE TOPIC OF SLOW FOOD IN TURKEY

Cansu COŞKUN¹ 

Kansu GENÇER² 

¹Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Kütahya, Türkiye
cansucoskun123@gmail.com

(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

²Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye

ÖZ

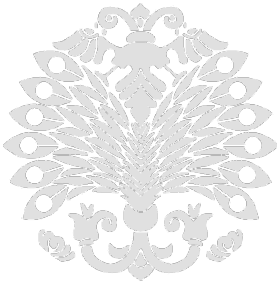
Bu araştırmanın amacı Türkiye’de Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerinin bibliyometrik analiz yöntemi ile incelemektir. Çalışmada analiz edilen veriler yök tez merkezi veri tabanından elde edilmiştir. Lisansüstü tezler incelenerek toplamda 70 tez çalışması olduğu belirlenmiştir. Slow Food konusunda yazılan tezler incelendiğinde, konunun en çok turizm ve gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dallarında çalışıldığı gözlemlenmiştir. Bu araştırmanın Slow Food konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin zaman içindeki gelişimini geçmişten bugüne inceleyerek gelecek çalışmalara rehber olması açısından önem arz ettiği düşünülmektedir. Elde edilen bilgilerin gelecekte yapılacak çalışmalara referans olması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Slow Food, Bibliyometri, Yavaş Hareketi

ABSTRACT

The aim of this research is to examine the postgraduate theses written on Slow Food in Turkey using the bibliometric analysis method. The data analyzed in the study were obtained from the thesis center database. By examining the postgraduate theses, it was determined that there were 70 theses in total. When the theses written on Slow Food were examined, it was observed that the subject was mostly studied in the departments of tourism, gastronomy and culinary arts. It is thought that this research is important in terms of guiding future studies by examining the development of postgraduate theses written on the subject of Slow Food over time, from past to present. It is aimed that the information obtained will be a reference for future studies.

Keywords: Slow Food, Bibliometric, Slow Motion



Geliş Tarihi/Received 16.05.2024
Kabul Tarihi/Accepted 28.06.2024
YayınTarihi/Publication Date 30.06.2024

Cite this article

Coşkun, C., & Gençer, K. (2024). Bibliometric Analysis of Graduate Theses Written on The Topic of Slow Food in Turkey. *Journal of Silk Road Tourism Research*,4(1),23-34



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

GİRİŞ

Küreselleşme ve teknolojik gelişmeler, hayat düzenini hızlandırarak değiştirdiği bilinmektedir. Reklamlar, enerji içeceklerinin sloganları, fast food zincirleri gibi unsurlar da bu hızı vurgulamaktadır. Hız, küreselleşmenin bir sembolü olarak hayatın bir parçası olduğu düşünülmektedir (Güven, 2011). Küreselleşmenin Amerikan'ın popüler kültürün etkisiyle dünya genelinde farklılıkları ortadan kaldırarak, insanlarda tek tipleşme durumuna neden olduğu bilinmektedir (Demirhan & Taylan, 2017). Modern yaşam ile küreselleşme küresel çeşitliliği en aza indirerek tek bir kültüre yönelimi sağlamaya çalışmaktadır. En aza indirme durumu tepkilere neden olarak Slow Food gibi alternatif akımlar ortaya çıkmıştır (Özgürel & Avcıkurt, 2018).

Slow Food (Yavaş Yemek), lezzetin keşfine önem vererek, yerel mutfakları ve geleneksel yapım yöntemlerini desteklemektedir. Bu hareket, bölgesel yiyeceklerin ve ürünlerin korunmasını ve yaygınlaştırılmasını teşvik etmektedir. Slow Food hızlı yemek yeme alışkanlığına karşı çıkararak yerel yemeklerin ve doğal çevrenin korunmasını amaçlayan bir hareket olmaktadır. “Yavaş Yemek” olarak bilinen geleneksel yemekleri ve yeme alışkanlıklarını sürdürmeye teşvik etmektedir. Bu araştırmanın amacı Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerdeki eğilimlerin bibliyometrik analiz yöntemle belirlenmesidir. Yerel değerlerin korunmasına yönelik yapılan Slow Food konusunda bibliyometrik çalışmada literatürde hangi yönlerden ele alındığının anlaşılmasına fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Geçmişten günümüze yapılan bu çalışmada Slow Food konusunda oluşturulan lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı, tez türleri, ana bilim dalları, konu dağılımları, ele alınan destinasyonlar, anahtar kelimelerin dağılımı, kullanılan yöntemlerin dağılımına göre incelenerek tablolar oluşturulmuştur.

Bibliyometri kitap ve makaleler gibi yazılı kaynakların kullanımını ve etkisini sayısal olarak ölçen bir bilim dalıdır. Bibliyometri bilginin nasıl yayıldığını ve etkisini ölçerek, bilim ve eğitimdeki trendleri anlatmaktadır (Hussain & Fatima, 2011). Bibliyometrik analiz, bilim dünyasındaki büyük veri yığınlarını inceleyerek hangi konuların popüler olduğunu ve hangi yeni konuların ortaya çıktığını gösteren bir yöntemdir. Bu teknik sayesinde, bir bilim dalının zaman içinde nasıl geliştiğini ve bu alanda ne tür yeni çalışmalar yapıldığı anlaşılabilir (Donthu vd., 2021).

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Modern yaşamın hızlanması ve dünyanın birbirine daha çok benzemesi, herkesin aynı türde şeyler tüketmesine yol açmaktadır. Bu durum, özellikle Amerikan kültürünün etkisiyle daha belirgin hale geldiği bilinmektedir. Carlo Petrini'nin önderliğindeki bir grup aktivist buna tepki olarak yerel ve geleneksel yemekleri destekleyen Slow Food hareketini başlattığı bilinmektedir (Özgürel & Avcıkurt, 2018). Slow Food hareketi, hızlı yemek kültürüne karşı çıkararak yerel ve geleneksel yiyecekleri korumayı amaçlamaktadır. 1986 yılında İtalya'da başlayan bu hareket, yerel ürünlerin ve yeme alışkanlıklarının kaybolmasına tepki olarak doğduğu bilinmektedir. Yerel ekonomileri ve çiftlikleri destekleyerek, insanların yemeklerin tadını çıkarmasını ve gıda üretiminin çevresel ve kültürel önemini anlamasını teşvik etmektedir (Mayer & Knox, 2006). Slow Food hareketi yemekten keyif alma ve yavaş yaşam felsefesi vurgulayarak modern dünyanın sorunlarını çözerek yeni hareketlerin temelini oluşturmaktadır (Ünal & Zavalı, 2016). Slow Food hareketi, sürdürülebilir gıda üretimini, biyoçeşitliliği korumayı, yerel tohumları ve üreticileri desteklemeyi, ekonomik kalkınmayı teşvik etmeyi ve kültürel mirası koruyarak gelecek nesillere aktarmayı amaçlamaktadır (Yakışıklı, 2022). Slow Food, insanların gıda sisteminin sorunlarını tanımlarına ve bu sorunlara dikkat çekmelerine yardımcı olmak için internet gibi standart bilgi kaynaklarını kullanarak bir fırsat sunmaktadır. Slow Food yaklaşımı insanların adil gıda sistemlerine geçiş yapmasını kolaylaştırabilmektedir. Slow Food, gıda üretimi ve tüketimi konusunda daha bilinçli ve etkili değişiklikler yapmak için insanları güçlendirmektedir (Chrzan, 2004).

Slow Food için ilk adımı atan Carlo Petrini ve arkadaşları, 1986 yılında Roma'daki ilk McDonalds'a tepki olarak, yavaş yemeğin değerini vurgulamak amacıyla Bra'da Arcigola vakfını kurdukları bilinmektedir. Slow Food hareketi, herkesin temiz ve adil bir şekilde üretilmiş gıdaları tüketme hakkını savunmaktadır. Bu hareket gıda üretimi ve tüketiminde yer alan kişiler arasında bağlantılar kurmayı ve geleneksel yiyecekleri korumayı amaçlamaktadır (Heitmann vd., 2011). 2008 yılında İtalya da tarım için; kısa tedarik zincirleri, çiftçi pazarları, biyokonsoloslukla mücadele ve organik tarımın desteklenmesi hedefleri belirlenmektedir. Bu hedefler, Slow Food tarafından desteklenmektedir. Slow Food'un ArciGola adıyla, Carlo Petrini tarafından 1989'da uluslararası bir dernek olduğu bilinmektedir (Simonetti, 2012).

Slow Food, gıda sektöründeki hızlı üretim ve tüketim pratiklerine karşı çıkararak, yerel yemek kültürünü ve biyoçeşitliliği korumayı, aynı zamanda kalitede gıda tüketimini teşvik etmeyi amaçlayan bir tepki olarak doğmuştur. Bu hareket, farklı konularda çalışma yapmakla birlikte, temelde sürdürülebilir ve bilinçli tüketimi desteklemektedir (Çavuş vd., 2019). Yavaş hareketi, küreselleşme sonucu dünyanın her yerinde kültür ve ekonominin homojenleşmesine tepki olarak ortaya çıkmıştır. Bu süreç, özellikle ulusötesi şirketlerin standart hizmet politikalarıyla farklılıkları yok ederek her yeri aynılaştırmaktadır. “McDonaldslaşma” terimi, bu standartlaşmanın ve hızın, aile yaşamından giyime kadar pek çok alanda hızlı değişimlere yol açtığını ve geleneksel alışkanlıklar ile kültürel

değerlerin kaybolmasına neden olduğunu vurgulamak için kullanılmaktadır (Özmen vd., 2016).

Slow Food inancı, yiyeceklerin lezzetli, çevreye saygılı ve herkes için adil olması gerektiğini belirtmektedir. Bu durum taze ve yerel yiyeceklerin tüketilmesini, doğaya zarar vermeyen üretim yöntemlerinin benimsenmesini ve hem tüketicilerin hem de küçük üreticilerin adil bir şekilde faydalanmasını savunmaktadır. Hareketin amacı, bu değerlere sahip gıda topluluklarını destekleyerek sürdürülebilir bir ekonomik gelişme sağlamaktır (Philippon, 2015).

Slow Food Hareketi'nin taşıdığı sembol salyangozdur. 2022'de İtalya'daki 8.Uluslararası Slow Food Kongresi'nde, hareketin yapısı, bireyler ve kuruluşların katılımı için daha açık hale getirilerek bir vakfa dönüştürülmüştür. 33 yıl sonra Carlo Petrini başkanlıktan ayrılarak yerine Edward Mukiibi geçtiği bilinmektedir. 2023'te Slow Food ve "Arıları ve Çiftçileri Kurtarın" girişimi, Avrupa Parlamentosu'nda pestisit kullanımının azaltılması için 1,1 milyon kişinin desteklediği bir kampanyanın sonucu olarak taleplerini sunduğu bilinmektedir (URL-1). Slow Food hareketi, sürekli ve yavaş bir şekilde ilerleyip iz bırakan salyangozu sembol olarak seçmiştir çünkü bu, insanların yaşamlarını yansıtan bir yolculuğu simgelemektedir (Mısır, 2021).



Fotoğraf 1. Leonardg'nin Santorini'deki Bir Restoranı Çevreleyen Slow Food Salyangoz Simgesi (telif hakkı taleplerine dayalı olarak).

Kaynak: [URL-2](#)

2. LİRETATÜR

Slow Food hareketi, dünyanın hızlı temposuna alternatif bir çözüm sunarak, insanların hayatlarını daha bilinçli ve sağlıklı bir şekilde sürdürmelerine olanak tanıyan bir durumdur. Romanya'da bu hareketin gelişimi henüz başlangıç aşamasında olsa da gelecekte daha fazla ilgi ve uygulama alanı bulması beklenmektedir (Paul, 2014). Başka bir çalışmada ise Slow Food hareketinin tüketici kültürüne olan politik etkisini ve bu hareketin gastronomik kökenlerini ve orta sınıf seçmen kitlesine olan etkisini ele almaktadır. İtalya, Slow Food hareketinin lezzet ve sürdürülebilirliğinin politik ve estetik değerlerini birleştirerek, gıda tüketiminin daha bilinçli ve sorumlu bir hale getirmeyi amaçlamaktadır (Sassatelli & Davolio, 2010). Yemek turizmi, bir bölgenin doğal ve kültürel zenginliklerini koruyarak ekonomik büyümeye katkı sağlayabilir. Slow Food hareketi, bu amacı destekleyen bir örnek olmaktadır (Buiatti, 2011). Avrupa, 'yavaşlık' kavramının kimlik, neo-liberalizm ve piyasa odaklı politikalarla ilişkisini ve bu bağlamda gelişmiş kapitalist toplumdaki ideolojik geçişlerini tartışmaktadır. Makale, bu konuları derinlemesine ele alarak, yavaş yemeğin ve yerel değerlerin korunmasının önemini vurgulayarak yerel ve nesli tükenmekte olan yiyecekleri korumayı hedefleyen Slow Food hareketini ve bu hareketin nasıl ortaya çıktığını incelemektedir (Leitch, 2003). Yavaş turizm, insanların acele etmeden, çevreye ve kültüre saygılı bir şekilde seyahat etmelerini teşvik eden bir anlayış olmaktadır. İtalya'daki Slow Food hareketinden esinlenerek, turistlerin ziyaret ettikleri yerleri daha yakından tanımalarını yerel değerleri keşfetmelerini sağlamaktadır (Lowry & Lee, 2016).

Literatür incelendiğinde Slow Food ile ilgili konularda bibliyometrik analiz çalışmasının oldukça az sayıda olduğu gözlemlenmiştir. Örneğin (Uçuk,2023) yılında yaptığı çalışmasında Slow Food konusunda yazılan 1998 ve 2022 yılları arasında 448 yayının bibliyometrik analizini yapmıştır. Benzerlik gösteren çalışmalar ise yavaş şehir hareketini tanımlayan, 2010-2020 arasında lisansüstü tezleri inceleyen (Zengin & Cengiz, 2021), Türkiye’de cittaslow anahtar kelimesiyle yök tez veri tabanında yer alan yavaş şehirlerle ilgili 99 yüksek lisans tezini inceleyen (Pash, 2021) gibi çeşitli konularda bibliyometrik analiz yapılmıştır. Ancak bu literatür taramasında Slow Food hakkında yapılan araştırmalar neticesinde lisansüstü tezlerin bibliyometrik analiz çalışmasının yapılmadığı sonucuna ulaşılmaktadır. Bu sebeple alana katkıda bulunmak için slow food konusuyla ilgili yazılan ve literatürde yer alan tezlerin bibliyometrik analizi yapılmak istenmiştir.

3. YÖNTEM

Bibliyometrinin disiplinlerin gelişimini izlemek ve değerlendirmek için kullanılan bir yöntem olduğu bilinmektedir. Yayınlanan çalışmalardaki alıntılar, anahtar kelimeler, kullanılan yöntemler gibi verileri sıralayarak analiz etmektedir. Bu analizler bir disiplinin entelektüel yapısının bilgi alanının, coğrafi yayılımının, araştırma temalarının anlaşılmasına yardımcı olmaktadır (Koseoglu vd., 2016). Bibliyometri, yayınların analizi için matematiksel ve istatistiksel yöntemler kullanılmaktadır (Al & Coştur, 2007). İnternet ve teknoloji sayesinde, araştırmacılar belirli konularda yapılan çalışmalara daha çabuk ulaşabilmektedir. Bibliyometrik analizin bilimsel yayınların incelenmesi, bilim ve uygulamalı alanlardan bilgi toplama konusunda çok etkili bir yöntem haline geldiği bilinmektedir. Bu yöntem, sosyal bilimler gibi alanlarda sıkça kullanılmaktadır (Koc & Öztürk, 2024).

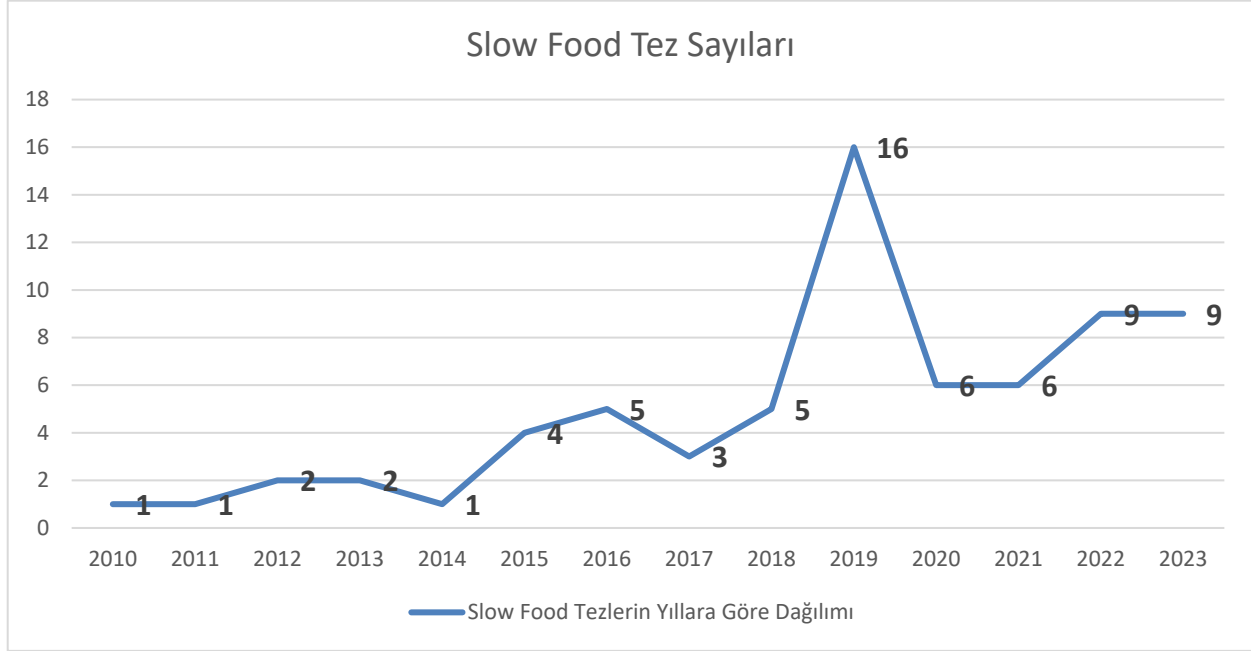
Bibliyometri, bilim insanlarının çalışmalarını değerlendirmek için kullanılan bir yöntemdir (Bornmann & Leydesdorff, 2014). Bibliyometrik yöntemler, bilimsel çalışmaların niceliksel analizini yaparak, bu çalışmaların kalitesi ve etkisi gibi niteliksel özellikler hakkında bilgi sağlamaktadır. Bu yöntemler, genellikle sayısal verilere dayanır ve büyük miktarda yayını, hızlı ve etkili bir şekilde değerlendirmek için kullanılmaktadır. Akran değerlendirmesi daha az sayıda çalışmayı detaylı bir şekilde inceleyebilirken, bibliyometri çok daha geniş bir literatürü kapsayabilmekte olup bireysel araştırmacılardan tüm dünya çapındaki araştırma trendlerine kadar esnekliğe sahip olduğu bilinmektedir. Bilimsel araştırmaların kalitesini ve etkisini ölçmek için geniş kapsamlı ve esnek bir yöntem sunmaktadır (Wallin, 2005). Bu araştırma Slow Food (yavaş yemek) konusunda hangi yönlerden incelendiğinin analiz edilmesi açısından değer taşımaktadır. Bu durumdan dolayı Slow Fooda yönelik lisansüstü tezlerin ilk yazıldığı yıllardan itibaren günümüze kadar olan süreçte ne gibi değişimlerin olduğu ve gelecek yıllarda yapılacak araştırmalara yol gösterici bir çalışma olması açısından sektör paydaşlarına fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında Ulusal Tez Merkezi web sitesinden ulaşılabilen 70 yayın incelenmiştir. 2023 yılına kadar olan tüm tezler analiz edilmiştir. Çeşitli araştırmalar yapılırken “Slow Food”, “yavaş yemek”, “yavaş”, “Slow Food hareketi”, “cittaslow”, “fast food”, “slow food fast” anahtar kelimeler kullanılmıştır. Toplamda 59 yüksek lisans tezi, 11 doktora tezine (doktora tezinin içinde 3 tane sanatta yeterliliğe) ulaşılmıştır. Çalışmaların toplamı 70 kaynak olup yoğunlukla doküman inceleme analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Bu araştırmalarda tezlerin yıllara göre dağılımı, tür, ana bilim dalı, konular, destinasyonlar, anahtar kelimeler ve yöntemlerden yararlanılarak bibliyometrik çalışma elde edilmek istenmiştir. Çalışmada cevaplanmak istenilen araştırma soruları aşağıda verilmiştir:

- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının türleri nelerdir?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının ana bilim dağılımları nelerdir?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının hangi ana konular altında yer almıştır?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarında yer alan destinasyonlar nelerdir?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının anahtar kelimelerinin dağılımı nelerdir?
- Slow Food ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının yöntemleri nelerdir?

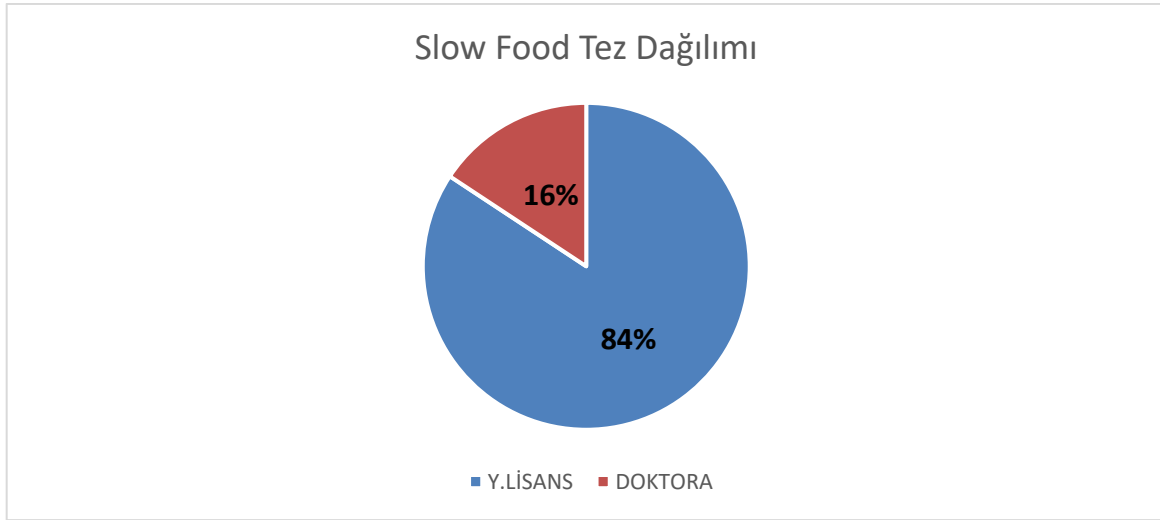
4. BULGULAR

Araştırma kapsamında tüm çalışmaların sonucu tablolar halinde gösterilmiştir. Buna göre Şekil 1. Slow Food Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı, Şekil 2. Tez Türleri, Tablo 1. Tezlerin Ana Bilim Dalları ve Konu Dağılımları, Şekil 3. Tezlerin Konu Edindiği Türkiye'deki Destinasyonlar, Şekil 4. Tezlerin Konu Edindiği Ülke Destinasyonlar, Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Anahtar Kelimelerinin Dağılımı, Şekil 5. Çalışmalarda Kullanılan Yöntemlerin Dağılışı ile birlikte sayısal değerler belirtilmiştir.



Şekil 1. Slow Food Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı

Şekil 1'de Slow Food konusunda tezlerin yıllara göre dağılımı verilmiştir. Şekil incelendiğinde 2010 yılında 1(%1,42) sayıda ilk tez çalışmasının oluşturulduğu anlaşılmaktadır. Devam eden yıllarda tez çalışmasının artış eğiliminde olduğu görülmekte olup 2019 yılında 16(%22,8) tez çalışmasıyla belirgin bir artış gözlemlenmektedir. 2022 ve 2023 yılında 9(12,8) çalışma sayısının arttığı gözlemlenmektedir.



Şekil 2. Tez Türleri

Şekil 2 incelendiğinde, daha çok çalışmaların yüksek lisans düzeyinde yer aldığı görülmüştür. Yüksek lisans tezlerinin 59(%84) tez çalışmasıyla, doktora tez çalışmasının ise 11(%16) sayısı ile olduğu gözlemlenmektedir.

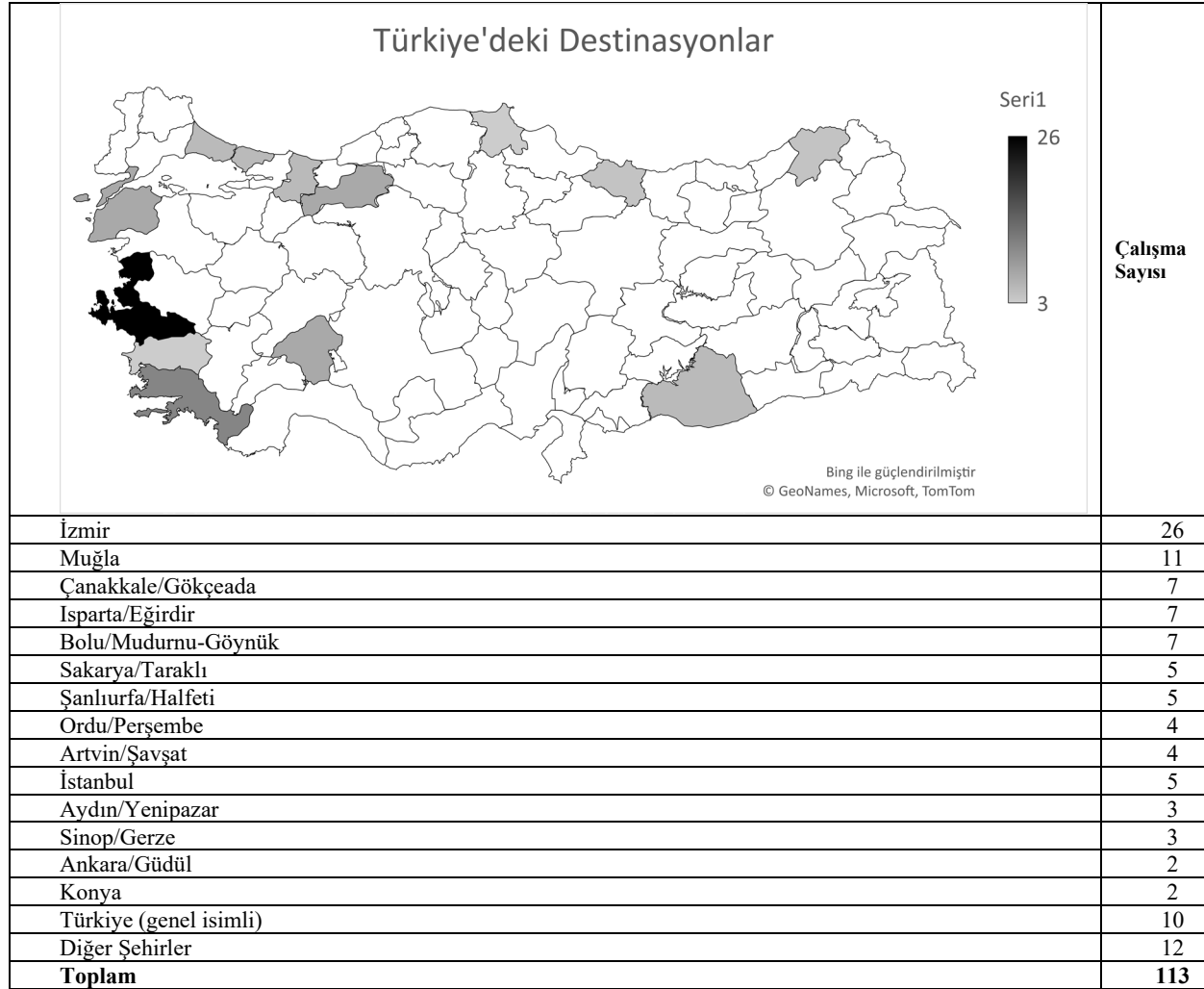
Tablo 1. Tezlerin Ana Bilim Dalları ve Konu Dağılımları

Anabilim Dalı	Konu
Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı (1)	Ziraat (1)
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (8)	Turizm (12)
Ekoturizm Rehberliği Ana Bilim Dalı (1)	
Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı (2)	
Turizm Yönetimi Ana Bilim Dalı (1)	
Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı (2)	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (2)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm (4)
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (1)	Kamu Yönetimi, Turizm, İşletme (1)
İşletme Bilim Dalı (1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İşletme (1)
Halk Sağlığı Ana Bilim Dalı (1)	Beslenme ve Diyetetik, Halk Sağlığı (1)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (1)	Beslenme ve Diyetetik, Turizm, İşletme (1)
Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı (1)	Kamu Yönetimi, Sosyoloji (2)
Sosyoloji Ana Bilim Dalı (1)	
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (1)	Beslenme ve Diyetetik (1)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (1)	Beslenme ve Diyetetik, Sosyoloji, Turizm (1)
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (1)	Turizm, İletişim Bilimleri (1)
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (1)	Beslenme ve Diyetetik, Turizm (2)
Sağlık Turizmi Ana Bilim Dalı (1)	
Gazetecilik Ana Bilim Dalı (1)	İletişim Bilimleri (2)
Halkla İlişkiler ve Tanıtım Ana Bilim Dalı (1)	
İktisat Ana Bilim Dalı (2)	Ekonomi (2)
Yurtdışı Enstitü (1)	Siyasal Bilimler, Uluslararası İlişkiler (1)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (2)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (2)
Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Ana Bilim Dalı (1)	Kamu Yönetimi, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, İşletme (1)
Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Ana Bilim Dalı (1)	Siyasal Bilimler, Sosyoloji (1)
Çalışma Ekonomisi Ana Bilim Dalı (1)	Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri (1)
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı (5)	Turizm, İşletme (6)
İşletme Ana Bilim Dalı (1)	
Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı (2)	Kamu Yönetimi (5)
Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı (3)	
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Ana Bilim Dalı (1)	Güzel Sanatlar, İç Mimarlık ve Dekorasyon (1)
Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Ana Bilim Dalı (1)	Kamu Yönetimi, Sosyoloji, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri (1)
Yurtdışı Enstitü (1)	Şehircilik ve Bölge Planlama (2)
Şehir ve Bölge Planlama Ana Bilim Dalı (1)	
Mimarlık Ana Bilim Dalı (3)	Mimarlık (3)
Sosyoloji Ana Bilim Dalı (1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Sosyoloji (1)
Şehir ve Bölge Planlama Ana Bilim Dalı (1)	Turizm, Şehircilik ve Bölge Planlama (1)
Sahne Tasarımı Ana Sanat Dalı (1)	Güzel Sanatlar (2)
Sanat ve Tasarım Ana Sanat Dalı (1)	
Kültürel Miras Yönetimi Ana Bilim Dalı (1)	Coğrafya, Turizm (1)
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Ana Bilim Dalı (1)	İç Mimarlık ve Dekorasyon (1)
Gayrimenkul Geliştirme Ana Bilim Dalı (1)	Şehircilik ve Bölge Planlama (1)
İletişim Bilimleri Ana Bilim Dalı (1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Sosyoloji, İletişim Bilimleri (1)
İşletme Ana Bilim Dalı (1)	İşletme (1)
Türk Halk Bilimi Ana Bilim Dalı (1)	Halk Bilimi (1)
Peyzaj Mimarlığı Ana Bilim Dalı (1)	Peyzaj Mimarlığı (1)
Kentsel Tasarım Bilim Dalı (1)	Mimarlık, Şehircilik ve Bölge Planlama (1)
Peyzaj Mimarlığı Ana Bilim Dalı (1)	Peyzaj Mimarlığı, Şehircilik ve Bölge Planlama (1)
Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (1)	Eğitim ve Öğretim (1)
Kentsel Politika Planlaması ve Yerel Yönetimler Ana Bilim Dalı (1)	Kamu Yönetimi, Şehircilik ve Bölge Planlama (1)

Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerin ana bilim dalları ve konu dağılımlarının verildiği Tablo 1 incelendiğinde lisansüstü tezlerinin ana bilim dalı olarak toplamda 19 sayısı ile “Turizm İşletmeciliği Ana Bilim

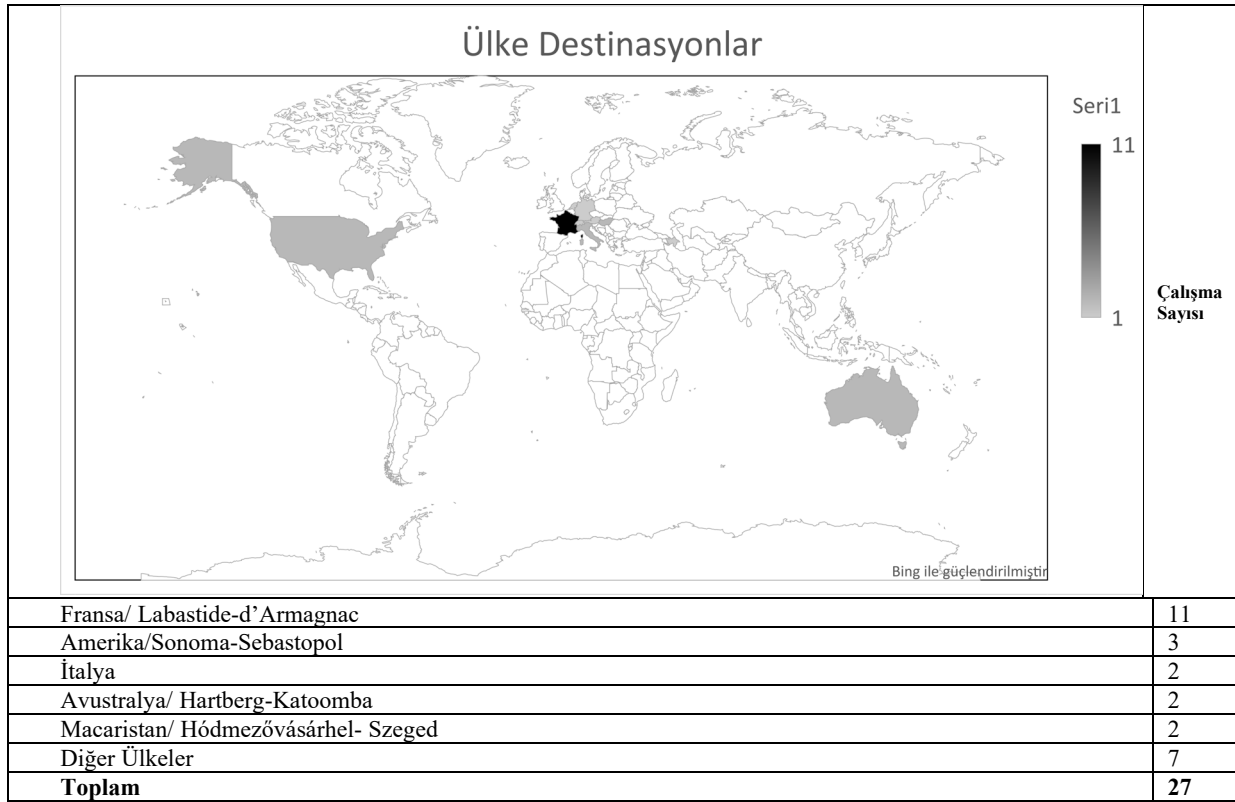
Dalı”nın çalışma yaptığı görülmektedir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı”nın ise toplamda 6 çalışma yaptığı görülmektedir.

Slow Food konusunda lisansüstü tezlerin konu dağılımı olarak toplamda 25 konu Turizm, 10 konu Gastronomi ve Mutfak Sanatları olduğu görülmektedir.



Şekil 3. Tezlerin Konu Edindiği Türkiye'deki Destinasyonlar

Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerde ele alınan destinasyonların dağılımlarının verildiği Şekil 2'de bulunan “Diğerleri” başlığı toplam bir kere ele alınan destiyonlardan (Mersin/Tarsus, Tokat/Niksar, Kırklareli/Vize, Kocaeli/Kandıra, Erzurum/Uzundere, Antalya/Alanya, Hatay, Nevşehir/Avanos, Kastamonu/Daday, Giresun/Tirebolu, Gaziantep, Erzincan/Kemaliye) oluşmaktadır. İzmir'in 26 çalışma ile en çok ele alınan destinasyon olduğu gözlemlenmektedir. İkinci sırada ise 11 çalışma ile Muğla destinasyonu bulunmaktadır.



Şekil 4. Tezlerin Konu Edindiği Ülke Destinasyonlar

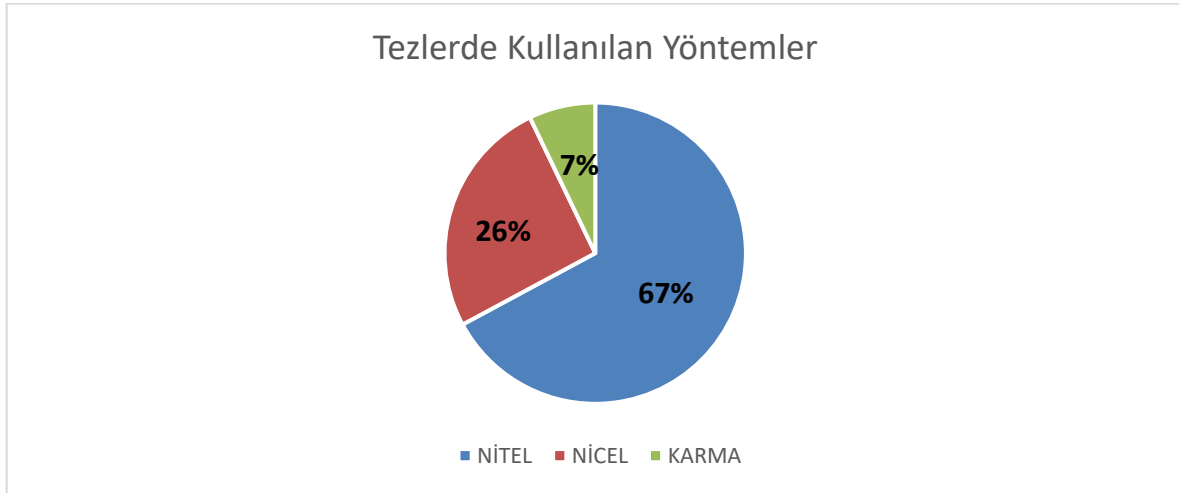
Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerde ele alınan destinasyonların dağılımlarının verildiği Şekil 2’de bulunan “Diğerleri” başlığı toplam bir kere ele alınan destiyonlardan (Almanya/Waldkirch, Hollanda/Alphen Chaam, Avusturya/Hartberg, Mendrisio/İsviçre, Rezsél/Polonya, Azerbaycan, Milano) oluşmaktadır. Labastide-d’Armagnac/ Fransa’ nın 11 çalışma ile en çok ele alınan destinasyon olduğu görülmekte olup İtalya, Avustralya ve Macaristan’ın aynı 2 sayı oranlarıyla destinasyonları bulunmaktadır.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Anahtar Kelimelerinin Dağılımı

Anahtar Kelime	Sayı	Anahtar Kelime	Sayı
Cittaslow	49	Yeryüzü Pazarı	2
Sürdürülebilirlik	15	Yaşam Kalitesi	2
Yavaş Hareketi	5	Yavaşlık	2
Sürdürülebilir Turizm	5	Sürdürülebilir Gastronomi	2
Küreselleşme	5	Kentsel Planlama Politikaları	2
Coğrafi İşaret	3	Destinasyon Yönetimi	2
Turizm	3	Kent	2
Slow Food Hareketi	3	Gastronomi Turizmi	2
Kentsel Yaşam Kalitesi	3	Yerel Değerler	2
Yerel Ürünler	3	Gıda Örneklere	2
Yavaş Turizm	3	Gastronomi Sektörü	2
Yöresel Mutfak	3	Fast Food	2
Yemek Turizmi	2	TOPLAM	126

Tablo 2 incelendiğinde Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerde anahtar kelimelerin yer aldığı görülmektedir. Toplamda 126 kez kullanılan bu anahtar kelime grubu incelendiğinde ise “Cittaslow” anahtar kelimesi 49 kez kullanılarak ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise “Sürdürülebilirlik” kelimesinin 15 kez kullanıldığı görülmektedir. Üçüncü sırada ise “Yavaş Hareketi,” “Sürdürülebilir turizm,” “Küreselleşme” anahtar kelimelerinin

5'er kez kullanıldığı görülmektedir. Diğer anahtar kelimeler 5'in altında olarak kullanıldığı görülmektedir. 2'den daha az sayıda kullanılan anahtar kelimelere bu tabloda yer verilmemiştir.



Şekil 5. Çalışmalarda Kullanılan Yöntemlerin Dağılışı

Şekil 5 incelendiğinde Slow Food konusunda lisansüstü tezlerde kullanılan yöntemlerin dağılımının yer aldığı görülmektedir. Toplamda 70 çalışma bulunan yöntem incelendiğinde nitel yöntem 47(%67) çalışma, nicel yöntem 18(%26) çalışma, karma yöntem de 5(%7) çalışma kullanıldığı görülmektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmada çevrimiçi taranabilen tezlere ulaşılarak 70 çalışma incelenmiştir. Lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımında artış ve azalışlar olduğu gözlemlenmiştir. Çalışmalarda yoğunlukla doküman inceleme analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Slow Food çalışmalarının en çok 2019 yılında yazıldığı dikkat çekmektedir. Çalışmaların hazırlandığı ana bilim dallarında, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dallarında fazla çalışma yapıldığı görülmüştür. Yüksek lisans ve doktora çalışmalarında anahtar kelimelerinin en çok Cittaslow ve Sürdürülebilirlik olduğu dikkat çekmektedir. Tezlerde ele alınan destinasyonlarda ise İzmir, Labastide-d'Armagnac/Fransa ve Muğla şehirlerinin ön planda olduğu belirlenmiştir. Bu araştırmanın amacı Türkiye'de Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analiz yöntemi ile incelemektir. Çalışma lisansüstü tezlerde Slow Food konusunun ele alındığı bibliyometrik analiz yöntemiyle inceleyerek, tezlerin yıllara göre dağılımlarını, destinasyonları, anahtar kelimeleri ve kullanılan yöntemleri tablolar halinde sunmaktır. Bu tablolar yerel değerlerin korunmasına katkı sağlayacak literatürdeki eğilimleri ortaya koymuştur.

Slow Food yaklaşımı, gelecekteki oluşabilecek fazla kaynak tüketimini azaltarak sürdürülebilirliği hedefleyip anı yaşamayı teşvik etmektedir. Slow Food, sürdürülebilirlik yaşam tarzlarını desteklemektedir. Gelecekte Slow Food yaklaşımları, ekonomide daha önem kazanacağı ve tüketici davranışları üzerine araştırmaların yararlı olacağını savunmaktadır. Yerel ürünlerin değerlendirilmesi ve pazar payları ile tüketici beklentilerinin araştırılması tavsiye edilmektedir (Enes & Yavuz, 2023). Gastronomi turizmi; gastronomi mirası, yerel ürünlerin kullanılması ve kaliteli gıda sunumu gibi faktörlere dayanır. Slow Food hareketi bu faktörleri destekleyerek, yerel yiyeceklerin ve çeşitliliğin korunmasını sağlar ve böylece gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır (Aliyeva & Kurgun, 2020). 2019 yılında bir çalışmada slow food prensiplerini benimseyen bir restoranın marka imajını, güvenilirliğini, müşteri sadakatini olumlu yönde etkilediği belirtilmektedir (Uslu & Karabulut, 2019). Türk kahvesi, Slow Food hareketinin ilk kahve pişirme tekniği olarak kavrulma, öğütülme, yavaş ateşte pişirilmesiyle slow food hareketine uygun bir içecek kabul edilip Türk kültürünün korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu geleneksel içecek iyi, temiz ve adil üretim ilkelerini benimser (Özgen vd., 2019). Bu durumlar 2019 yılında özellikle Türkiye'de Slow Food konusuna ilgiyi arttırmış olabilir.

Slow Food, hızlı gıda üretimi ve tüketimine alternatif olarak ortaya çıkmış bir harekettir. Bu hareket, yerel mutfakları ve çeşitli gıda kaynaklarını korumayı, aynı zamanda insanların daha kaliteli ve sağlıklı gıdalar tüketmelerini teşvik etmeyi hedefler. Sürdürülebilir tarımı ve çevreye duyarlı tüketimi destekleyerek, insanların yedikleri yemeğin kaynağını ve üretim sürecini bilmesini ve bu konuda bilinçli kararlar vermesini amaçlamaktadır. Slow Food aynı zamanda yerel toplulukları güçlendirmeyi, yerel ekonomiye destek vermeyi ve gıda adaletini savunmayı da içermektedir. Gelecekte Slow Food'un ekonomide daha da önem kazanacağı ve tüketici davranışları üzerine araştırmaların yararlı olacağı düşünülmektedir.

Slow Food konusunda yazılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analiz çalışmasıyla elde edilen bu etkilerden en üst düzeyde yararlanabilmesi için elde ettiğimiz sonuçlara dayanarak öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Slow Food konusunda yıllara göre bir artış ve azalış olduğu gözlemlenmiştir. Bu alanda akademik ve toplumsal ilginin dalgalı bir düzene sahip olduğu bilinmektedir. Buna sebep olan faktörler; dünya gündemi, politik ve ekonomik faktörler, toplumsal bilinç, dış faktörlerin analizi önemli olabilmektedir.
- Yüksek lisans tezlerinin doktora tezlerine kıyasla daha fazla olduğu gözlemlenmiştir. Slow Food akımının ülkemizde daha fazla gelişebilmesi için akademik çalışmaların artırılması önerilebilir.
- Slow Food hareketinin çeşitli destinasyonlarda gelişmesi açısından özellikle belediyelerin ve diğer ilgili kuruluşların tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini arttırması önerilebilir. Buna bağlı olarak akademik çalışmalara sağlanabilecek desteklerinde artması beklenebilir.
- Slow Food konusunda tüm paydaşların ortak projelere dahil edilmesi katılımıcılığı arttırarak farkındalık yaratılmasına yardımcı olabilir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Yazar Katkıları: Fikir-K.G.*; Tasarım-C.C.*; Denetleme-K.G.*; Kaynaklar-C.C.*; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi C.C.*; Analiz ve/veya Yorum-K.G., C.C.*; Literatür Taraması-C.C.*; Yazıyı Yazan-K.G., C.C.*; Eleştirel İnceleme-K.G.* Diğer-*

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

Ethics Approval: The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

Author Contributions: Concept –K.G.*; Design-C.C.*; Supervision-K.G.*; Resources-C.C.*; Data Collection and/or Processing-C.C.*; Analysis and/or Interpretation-K.G., C.C.*; Literature Search-C.C.*; Writing Manuscript-K.G., C.C.*; Critical Review-K.G.*; Other-*

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

- Al, U., & Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin Bibliyometrik Profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 21(2), 142-163.
- Aliyeva, N., & Kurgun, A. (2020). Slow food hareketinin gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilişkisi: Foça Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 234-251.
- Bornmann, L., & Leydesdorff, L. (2014). Scientometrics in a changing research landscape. *Embo Reports*, 15(12), 1228-1232.
- Buiatti, S. (2011). Food and tourism: The role of the "Slow food" association. In Food, agri-culture and tourism: Linking local gastronomy and rural tourism: Interdisciplinary perspectives. *Springer Berlin Heidelberg*, (92-101).
- Chrzan, J. (2004). Slow food: What, why, and to where? *Food, Culture & Society*, 7(2), 117-132.
- Çavuş, Ş., Kaya, B., & Demirtaş, B. (2019). Sürdürülebilir turizm açısından slow food hareketine bakış ve Türkiye uygulamaları. *International Black Sea Coastline Countries Symposium*, 2-5, 364-379.
- Demirhan, Y., & Taylan, Ö. (2017). Amerikanlaşmanın kültürel boyutu: Diyarbakır örneği. *Marmara Üniversitesi Siyasal Bilimler Dergisi*, 5(2), 87-105.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of business research*, 133, 285-296.
- Enes, E., & Yavuz, G. (2023). Slow food ve slow fashion: Sürdürülebilir yaşamın yeni trendleri. *Art-e Sanat Dergisi*, 16(31), 538-559.
- Güven, E. (2011). Yavaş güzeldir: Yavaş yemek"ten "yavaş medya"ya hızlı tüketime dair bir çözüm önerisi. *Selçuk İletişim*, 7(1), 113-121.
- Heitmann, S., Robinson, P., & Povey, G. (2011). Slow Food, Slow Cities and Slow Tourism. *Research themes for tourism*, 114-127.
- Hussain, A., & Fatima, N. (2011). A bibliometric analysis of the chinese librarianship. *Chinese Librarianship: An International Electronic Journal* (31), 1-14.
- Koç, F., & Öztürk, G. (2024). Gastronomiyi konu alan ulusal doktora tezlerinin bibliyometrik analizi. *Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 25-50.
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F., & Liu, J. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of tourism research*, 61, 180-198.
- Leitch, A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462.
- Lowry, L. L., & Lee, M. (2016). CittaSlow, slow cities, slow food: Searching for a model for the development of slow tourism. 40
- Mayer, H., & Knox, P. (2006). Slow cities: Sustainable places in a fast world. *Journal of urban affairs*, 28(4), 321-334.
- Mısır, S. (2021). Slow food algısının ölçülmesi ve yerel gıda alımına etkisi: Gökçeada örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Yer: Gaziantep Üniversitesi.
- Özgen, L., Ergun, P., & Kaymaz, E. (2019). A drink befitting the slow food movement: Turkish coffee. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 12(27), 624-636.
- Özgürel, G., & Avcıkurt, C. (2018). Yavaş yemek (Slow food) hareketinin yerli turistler (akademisyenler) tarafından algılanışı (perception of slow food movement by indigenous tourists- 'academicians'). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 568-587.
- Özmen, Y., Birsen, H., & Birsen, Ö. (2016). "Yavaş hareketi": Çevreden kültüre hayatın her alanında küreselleşmeye başkaldırı. *İnönü Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 1(2), 38-49.
- Paslı, M. M. (2021). Sakin Şehir konulu lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1005-1017.
- Paul, B. D. (2014). From slow food to slow tourism. *Annals of the university of oradea, Economic Science Series*,

- 23(2), 137-144.
- Philippon, D. (2015). How local is slow food? *Rcc Perspectives*, (1), 7-12.
- Sassatelli, R., & Davolio, F. (2010). Consumption, pleasure and politics: Slow food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10(2), 202-232.
- Simonetti, L. (2012). The ideology of Slow Food. *Journal of European Studies*, 42(2), 168-189.
- Uçuk, C. (2023). A bibliometric analysis on slow food with vosviewer. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 14-29.
- URL-1: Slow Food, Slow Food, Erişim Tarihi: 10.05.2024, <https://www.slowfood.com/our-history/>
- URL-2: Wikimedia Commons, Slow Food, Erişim Tarihi: 10.05.2024, [File:SlowFoodThera06676.JPG - Wikimedia Commons](#)
- Uslu, A., & Karabulut, A. N. (2019). Slow food konseptine uygun restoranlarda, algılanan hizmet kalitesinin, markaya yönelik imaj, güven ve sadakate etkisi: Köyceğiz ilçesini ziyaret eden yabancı turistler üzerinde bir araştırma. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(72), 2166-2181.
- Ünal, M., & Zavalı, Y. (2016). Küreselleşme karşıtı bir hareket: Yavaş hareketi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 889-912.
- Wallin, J. A. (2005). Bibliometric methods: Pitfalls and possibilities. *Basic & Clinical Pharmacology & Toxicology*, 97(5), 261-275.
- Yakışıklı, İ. (2022). Slow food- yavaş yemek hareketi ve sürdürülebilir beslenme. Yeni İnsan Yayınevi.
- Zengin, B., & Cengiz, M. (2021). Yavaş şehir (cittaslow) konusundaki lisansüstü çalışmaların bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2235-2253.

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA KARAMAN DİVLE OBRUĞU TULUM PEYNİRİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

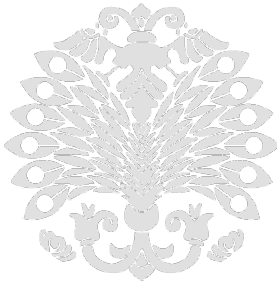
EVALUATION OF KARAMAN DİVLE OBRUĞU TULUM CHEESE IN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM

Ali ŞEN¹ Serkan SEMİNT² 

¹Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi,
Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları ABD, Karaman, Türkiye
alisen@kmu.edu.tr

(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

²Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal
Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları ABD, Karaman, Türkiye



Bu makale 8. Uluslararası Batı Asya
Turizm Araştırmaları Kongresinde özet
bildiri olarak sunulmuştur.

This article was presented as an abstract
at The 8th International West Asia
Congress of Tourism Research

Geliş Tarihi/Received 09.05.2024
Kabul Tarihi/Accepted Yayın 26.06.2024
Tarihi/ 30.06.2024
Publication Date

Cite this article

Şen, A., & Semint, S. (2024). Evaluation
Of Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese
in The Scope of Gastronomy Tourism.
Journal of Silk Road Tourism Research,
4(1),35-44

ÖZ

Türkiye'de en yaygın üretilen peynir türleri arasında beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peyniri bulunmaktadır. Geleneksel olarak ve genellikle mahalli olarak üretilen peynirler arasında en bilineni ise tulum peyniridir. Bu çalışmanın amacı, Karaman iline ait coğrafi işaretli bir ürün olan Karaman Divle Obruşu Tulum Peyniri'ni tanıtmak ve gastronomi turizminde nasıl bir unsur olarak değerlendirilebileceğini incelemektir. Amaç doğrultusunda ilgili literatür taranmış ve Karaman Divle Obruşu Tulum Peyniri hakkında bilgiler verilmiştir. Karaman Divle Obruşu Tulum Peyniri'nin sosyal medyadaki yeri, kamu kurum ve kuruluşlarının sitelerindeki durumu, haber sitelerindeki yeri ve önemi gibi konu başlıkları ile bilgiler derlenmiştir. Çalışmanın amacına ulaşması için nitel araştırma yöntemlerinden olan durum çalışması yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmanın evrenini coğrafi işaretli peynirler oluştururken örneklemini ise Karaman Divle Obruşu Tulum Peyniri oluşturmaktadır. Sonuç olarak, Karaman Divle Obruşu Tulum Peyniri'nin hem haber sitelerinde hem de sosyal medya sitelerinde sınırlı sayıda da olsa yer aldığına ulaşılmış ve gastronomi ürünü olarak kullanılması saptanan bulgular arasındadır. Elde edilen sonuçlara yönelik araştırmacılara ve resmî kurumlara öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Karaman, Divle, Obruk, Peynir, Gastronomik Unsur

ABSTRACT

The most commonly produced cheese types in Turkey include white cheese, kashar cheese and tulum cheese. The most well-known cheese produced traditionally and generally locally is tulum cheese. The aim of this study is to introduce Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese, a geographically indicated product from Karaman province, and to examine how it can be evaluated as an element in gastronomy tourism. For this purpose, the relevant literature was scanned and information was given about Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese. Information has been compiled under topics such as the place of Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese on social media, its status on the websites of public institutions and organizations, its place and importance on news sites. In order to achieve the purpose of the study, the case study method, which is one of the qualitative research methods, was preferred. While the population of the research consists of geographically indicated cheeses, the sample consists of Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese. As a result, it has been found that Karaman Divle Obruşu Tulum Cheese is included in both news sites and social media sites, albeit in limited numbers, and its use as a gastronomy product is among the findings. Recommendations have been developed for researchers and official institutions regarding the results obtained.

Keywords: Karaman, Divle, Obruk, Cheese, Gastronomic Element



Content of this journal is licensed under a Creative
Commons Attribution-Noncommercial 4.0
International License.

GİRİŞ

Ülkelerin turizm potansiyellerini tanıtmak için ulusal yemek kültürlerinden yararlanma isteği her geçen gün daha da önem kazanmaktadır. Yeme-içmenin bir bilim ve sanata dönüşmesi olarak görülen gastronomi, artık turizmle bütünleşmeye ve ülke tanıtımında etkin rol oynamaya başlamıştır. Gastronominin turist deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak görüldüğü ve bazı durumlarda seyahatin temel motivasyonu olabileceği ifade edilmektedir. Gastronomi çekiciliğinin, turizm endüstrisinin büyümesini sağlamak ve çeşitliliğini arttırmak, zamansal ve mekânsal yoğunlaşmayı önlemek ve kitleleri çekmek amacıyla kullanıldığı kaydedilerek gastronomi turizminin geliştirilmesinin önemi vurgulanmaktadır ([Durlu Özkaya vd., 2013](#)). Coğrafi işaretli ürünler gastronomi turizminin gelişmesinde giderek daha önemli bir rol oynamaktadır. Gurme turistlerin seyahat motivasyonları arasında: özel yemeklerin ve yerel ürünlerin tadına bakmak, yerel ürünlerin yetiştirilmesini ve yemeklerin hazırlanma aşamalarını gözlemlemek, yemek festivallerine katılmak, gıda üreticilerini ziyaret etmek yer almaktadır. Dolayısıyla coğrafi işaretlerin uygulanması, yerel ürün ve mutfakların korunması ve üretim aşamalarının kayıt altına alınması sayesinde gezginler, seyahatleri sırasında kendi bölgelerine özgü yerel ürünleri kolaylıkla deneyimleyebilmekte, yerel ürün ve mutfakların üretim süreci hakkında bilgi sahibi olabilmektedir. Bu bakımdan coğrafi işaretler bölgede gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli rol oynamaktadır ([Hazarhun & Tepeci, 2018](#)).

Coğrafi işaretler, bir bölgede belirli özelliklere sahip ürünleri tanımlayan sembollerdir. Yöresel, bölgesel ya da geleneksel ürünlerde coğrafi işaretleme; coğrafi açıdan bir bölge veya yöreye özgü, ün ve kalitelerin buranın doğal koşulları ya da bölgesel özelliklerinden oluşan bilgi, deneyim ve geleneklerini, o bölgedeki hammadde ve üretim girdilerini kullanarak, bu alandaki ekonomik gelişim ile istihdamı teşvik ederek üretilen ürünleri korumaktadır. İtibarını ve kalitesini, bölgenin doğal koşulları ve bölgesel özelliklerinin yanı sıra yerel hammadde ve üretim yöntemleri de belirlemektedir. Bu bölgenin özellikleri bölgedeki ekonomik kalkınmayı ve istihdamı teşvik etmektedir. Başka bir deyişle coğrafi işaretler, kültürel mirasın ve geleneksel üretimin önemini vurgulayan, üreticileriyle birlikte bölgenin tohumunu, toprağını, suyunu ve iklimini korumayı amaçlayan sistemlerdir. Ancak coğrafi işaretler yalnızca tarımsal ürünlerle sınırlı kalmayıp yapay ürünleri de kapsamaktadır. Başka bir deyişle coğrafi işaretlerin kapsamına doğal ürünler, tarım, madencilik, el sanatları ve endüstriyel ürünler girmektedir ([Polat Üzümcü vd., 2017](#)). Bir toplumun yemek kültürünün oluşmasında o toplumun örf ve adetleri, kendine özgü mutfağı ve yeme alışkanlıkları gibi pek çok faktör rol oynamaktadır. Beslenme insanın sadece fizyolojik bir ihtiyacı değil aynı zamanda sosyal bir ihtiyacıdır. Ayrıca bireylerin yaşadığı toplumun fiziksel ve kültürel özellikleri de yemek kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır ([Çekal & Aslan, 2017](#)).

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, Karaman iline bağlı Ayrancı ilçesine ait Divle köyü ve çevresinde üretilen, aynı zamanda özel özelliklerinin kazandığı Divle Obruk mağarasında olgunlaştırılan bir peynirdir. 2017 yılında Karaman Ticaret Odası tarafından yapılan başvuru sonucunda Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret almıştır. Üretiminde genellikle koyun sütü kullanılsa da keçi ve diğer hayvanların sütü de koyun sütüne karıştırılarak kullanılabilir. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin üretimi geleneksel yöntemlerle yapılmakta olup Türkiye'de üretilen tulum peynirlerine benzer bir yapıya aşamasına sahiptir. Fransa'nın ünlü Rokfor kasabasında üretilen Rokfor peyniri ile benzerlik gösteren Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, kamu ve özel kuruluşlar arasındaki iş birliği ile dünya çapında bir marka haline getirilerek tanınırlığını artırmak, gastronomi turizmi açısından Karaman ilinin turizm destinasyonları arasında öncü bir ürün olmasını sağlamak için çalışma önem arz etmektedir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Gastronomi Turizmi

Günümüzde insanlar şehrin yemek kültürünü öğrenmek, tarihi yapısını keşfetmek ve şehre ait mutfak unsurlarını deneyimlemek amacıyla turizm faaliyetlerine katılmaktadır. Deniz, kum ve güneş üçlüsü olarak değerlendirilebilecek klasik tatil anlayışının dışında, önümüzdeki dönemde alternatif turizm adı verilen yeni bir turizm ürününün önemi giderek artmıştır. İnsanların turizme yönelik görüş ve isteklerinin hızlı değişmesi, turizm ürünlerinin çeşitlendirilmesi ihtiyacını artırmış ve farklı turizm türlerinin önemini de beraberinde sağlamıştır ([Wolf, 2002](#)). Gastronomi turizmi, yerel mirasın korunmasına katkı sağlamakta, destinasyonların özgünlüğünü arttırmakta, yerel ve bölgesel turizm kaynaklarını geliştirip güçlendirmekte, tarımsal üretimi teşvik etmekte, bölgesel gıdaları teşvik etmekte, yerel ve ekonomiyi güçlendirmektedir ([Bucak & Aracı, 2013](#)).

Dünyada turizmle ilgili gelişmeler incelendiğinde, turistik destinasyonların pazarlanmasında gastronominin önemli bir rol oynadığı ortaya çıkmaktadır. Bir ülkenin yemek kültürü, turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmesini sağlayan en önemli faktörlerden biridir ([Şahin, 2015](#)). Son yıllarda tarihi yerleri ve müzeleri ziyaret etmenin yanı sıra gastronomi ve gezi deneyimleme gezileri de giderek daha popüler hale gelmiştir. Turistik destinasyonlar arasındaki rekabet yoğunlaştıkça yerel kültür, turistleri çekmek ve eğlendirmek için yeni ürün ve faaliyetlerin kaynağı olarak giderek daha değerli hale gelmektedir. Bu kapsamda gastronomi özellikle önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi,

turist deneyiminin merkezinde yer aldığından postmodern toplumlarda kimlik oluşumunun da önemli bir kaynağıdır ([Richards, 2003](#)). Gastronomi deneyimleri turistler arasında sadece bir mutfak deneyimi olarak değil aynı zamanda tüketimin gerçekleştiği yerle de duygusal bir bağ oluşturmaktadır. Gastronomik deneyimler, insanların anılandaki destinasyonlarla güçlü duygusal bağlantılar geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Bu tür gastronomik deneyimler destinasyon pazarlamasında önemli bir rol oynamaktadır ([Silkes vd., 2013](#)). Öncelikle yemek, şarap ve turizm tutkunlarının ilgisini çeken destinasyonlar aynı zamanda bir bölgenin profilinin yükselmesinde ve gelişmesinde de etkili bir unsur olabilmektedir. Bu faktörler, konaklama faaliyetleri de dahil olmak üzere birçok istihdam fırsatı yaratmakta ve bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmaktadır ([Green & Dougherty, 2009](#)).

Gastronomi turizmi aynı zamanda özel turizmin bir türü olarak da değerlendirilmektedir ([McKercher vd., 2008](#)). Yemek her zaman turizmin vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Ancak son yıllarda gastronomi turizmi giderek artan bir ilgi görmektedir. Gıda, kültür ve turizm arasındaki bağlantı 1990'ların ortasında hükümetler, araştırmacılar ve turizm endüstrisi tarafından fark edilmiştir ([Yurtseven & Kaya, 2011](#)). Bu alana ilgi her geçen gün artmakta ve gelecekte daha da önem kazanması kaçınılmaz görünmektedir. Bu nedenle, yakın zamana kadar göz ardı edilen turizm ve yemek ilişkisi, artık hem turizm endüstrisinin hem de akademik çevrenin ilgisini çekmekte ve devlet politika ve stratejilerine dahil edilmektedir ([Tikkanen, 2007](#)). Gastronomi, başlı başına bir çekim unsuru olabilecek önemli bir kültürel ürün olmasının yanı sıra, geleneksel kültürel ürünlerin tamamlayıcısı olarak da görülmektedir ([Correia vd., 2008](#)). Gastronomi turizmi aynı zamanda yerel halkın ve bölgelerin ekonomik yenilenmesine de önemli katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizmi kapsamındaki çeşitli faaliyetler nüfusa yeni gelir kaynakları oluşturmakta ve turistlere etkileyici deneyimler yaşatmaktadır. Gastronomi turizminde yerel malzemeler yemeklerle birleştirilerek destinasyon restoranlarının ve otel mutfaklarının menülerine dahil edilmektedir ([Cambourne & Macionis, 2003](#)). Turistler için çekici olan, destinasyonun yerel mutfağını sunan turistik işletmelerdir. Üstelik gastronomi turizmi, turizm sezonunu sadece yazla sınırlamak değil, turizmin faydalarını sezona yaymak için de iyi bir tercihtir. Çünkü catering sektöründe yılın her ayı ve her saatinde gerçekleşen faaliyetler bulunmaktadır ([Kivela & Crotts, 2009](#)).

Özellikle son zamanlarda turistlerin istek ve taleplerinin değişmesi ve yerel mutfığa sahip bölgelerin turizm firmaları tarafından planlanan rotalara dahil edilmesi nedeniyle gastronomi turizmi tanınırlık ve popülerlik kazanmıştır ([Kumar, 2019](#)). Turistler deniz, kum ve güneş temalı, hedefe yönelik gezilerden hoşlanmamaktadır. Dolayısıyla tercihlerini gastronomi turizmine hizmet eden ürünlerin bolluğu ve bu amaca hizmet eden firmaların varlığı belirlemektedir ([Sengül & Türkay, 2016](#)). Günümüzde coğrafyaya özgü ürünler ve gastronomik tatlar insanları cezbetmekte ve turistler bu lezzetleri deneyimlemek için evlerinden onlarca, yüzlerce, hatta binlerce kilometre uzakta seyahat etmektedir. Bu gastronomik ziyaretler sayesinde turistler ziyaret edilen bölgenin yiyecek ve içeceklerini deneyimleme, hatta bazen yemek pişirme ve turizm faaliyetlerine katılma fırsatına sahip olmaktadır ([Saygılı vd., 2019](#)).

1.2. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri; Karaman İli Ayrancı İlçesi sınırları içindeki yayla ve meralarda tamamen doğal olarak yetiştirilen keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütle karıştırılarak hazırlanmaktadır. Divle Obruğunda keçi ya da kuzu derisinden yapılan derinin içine peynir konularak preslenip beş altı ay boyunca bir obrukta bekletilerek tüketime sunulan tulum peyniridir. Bu ürünü diğer Tulum peynirlerinden ayıran en büyük özelliği bu bölgede Obruk adı verilen mağaralarda olgunlaştırılmasıdır. Mağaranın eşsiz bir küf florasına sahip olan tulum peynirinin üzerinde yaklaşık bir ay sonra mavi, beyaz ve kiremit renginde küfler oluşmaktadır. Küf kurduğunda torbanın dışı kiremit rengine dönmekte ve peynir tamamen olgunlaşmış sayılmaktadır. Bu olgunlaşma süresi 5 ila 6 ay sürmektedir. Kırmızı küflü olgun peynir, Ekim ayından Kasım ayına kadar topraktaki bir delikten çıkarılıp satılmaktadır. Obruk olarak bilinen mağara, köyün 1,5-2 kilometre güneydoğusundaki tepenin altında doğu-batı yönünde uzanmakta ve yaklaşık 150 metre uzunluğundadır ([Url-1](#)).

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, Toros Dağları'nın kuzeye, İç Anadolu'ya bakan yamaçlarında yer alan Divle (Üçarman) köyü ve çevresinde üretilen yöresel peynirlerden olup bölgeye yakın kasabalarda da popüler olarak tüketilmektedir. Divle Tulum peyniri yalnızca aile çiftliklerinde ve küçük mandıralarda geleneksel yöntemler kullanılarak üretilmektedir. Üretiminde genellikle koyun sütü kullanılmakta ancak bazı durumlarda koyun sütüne başka sütler de karıştırılabilmektedir. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri yapılırken diğer Tulum peynirlerinden farklı olarak peynir telemesi yıkanmaktadır. Bir diğer fark ise peynirin olgunlaştırılması için obruk adı verilen bir mağaraya konulmasıdır ([Morul & İsciler, 2012](#)).

2. YÖNTEM

Coğrafi etiketli ürünlere ilişkin farkındalığın ulusal ve uluslararası düzeyde artırılmasına yönelik algılanan ihtiyaç nedeniyle, bu konuyla ilgili reklam ve tanıtım araştırması yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Turistlerin bu ürünleri bilmeleri halinde talep edebilmelerini sağlayarak ve yiyecek-içecek firmalarını coğrafi konuma özgü

ürünlerin turizm açısından önemi konusunda eğiterek bölgenin turizm potansiyelini geliştirmektedir ([Murat & Ergen, 2022](#)). Bu bağlamda Karaman iline ait coğrafi işaretli bir ürün olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'ni tanıtmak ve gastronomi turizminde nasıl bir unsur olarak değerlendirilebileceğini incelemek çalışmanın temel amacıdır. Amaç doğrultusunda ilgili literatür taranmış ve Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri hakkında bilgiler verilmiştir. Bu bilgiler içerisinde “tanıtım” kelimesi odak noktası alınarak çalışmanın bulguları oluşturulmuştur. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin sosyal medyadaki yeri, kamu kurum ve kuruluşlarının sitelerindeki durumu, haber sitelerindeki yeri ve önemi gibi konu başlıkları ile bilgiler derlenmiştir. Çalışmanın amacına ulaşması için nitel araştırma yöntemlerinden olan durum çalışması yöntemi tercih edilmiştir. Durum çalışması; tek bir durumu veya olayı uzunlamasına inceleyen, sistematik olarak veri toplayan ve gerçek yaşam ortamında olup bitenleri dikkate alan bir yöntemdir. Elde edilen sonuçlar bu olayın neden meydana geldiğini ve gelecekteki araştırmaların nelere odaklanması gerektiğini göstermektedir ([Davey, 1991](#)). [Creswell'e \(2007\)](#) göre durum çalışması, bir araştırmacının, bir veya daha fazla sınırlı süreli durumu, birden fazla kaynağı (gözlemler, röportajlar, görsel-ışitsel medya, belgeler, raporlar) ve ilgili durum ve temaları içeren veri toplama araçlarını kullanarak analiz etmesidir. [Hancock & Algozzine \(2006\)](#)'e göre ise durum çalışması, doğal koşullarda meydana gelen olayların, çeşitli veri toplama araçları kullanılarak, sağlam bir temelde, zaman ve mekan kısıtlamaları altında kapsamlı bir şekilde incelenmesi olarak tanımlanmaktadır. Detaylı bir şekilde araştıran nitel bir araştırma yaklaşımıdır. Araştırma bulguları, 01.04.2024-22.04.2024 tarihleri arasında ikincil kaynaklar baz alınarak oluşturulmuştur. Araştırmanın evrenini coğrafi işaretli peynirler oluştururken örneklemini ise Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri oluşturmaktadır.

3. BULGULAR

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin kimyasal özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin Kimyasal Özellikleri

	En Az	En Çok
Kuru Maddede Yağ Oranı (%)	29.80	37.20
Kuru Madde (%)	50.78	56.25
Yağ (%)	16.5	19.5
Tuz (%)	2.90	3.80
Protein (%)	4.17	4.87
Asitlik (Sh)	89.00	120.89
Ph	4.54	5.14
Suda Çözünen Azot (%)	0.33	0.98
Olgunlaşma İndeksi	7.05	20.33

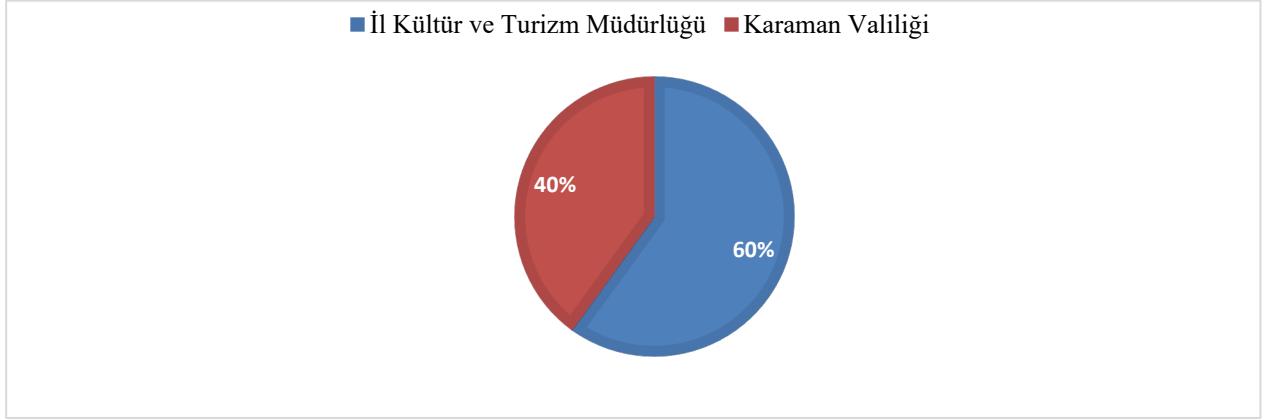
Kaynak: [URL 1](#)

Sosyal Medyada Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Ülke tanıtımı ve ekonomisi açısından bu kadar önemli olan turizme gereken önemi vermek hem kamunun hem de özel sektörün sorumluluğundadır. Bu sorumluluğun yerine getirilmesi için sosyal medyanın aktif olarak kullanılması önemlidir. Hedef kitleye ulaşmada önemli bir araç haline gelen sosyal medya, reklamcılıkta da önemli bir rol oynamaktadır ([Duğan & Aydın, 2018](#)). Peynirin sosyal medyadaki durumunu analiz etmek için Instagram ve Facebook vb. sosyal medya platformları incelenmiştir. Instagram platformunda peynir adına 8 adet hesabın olduğu tespit edilmiştir. Facebook platformunda ise 4 adet hesabın olduğu saptanmıştır. Kullanıcı hesaplarına “H” kodu verilmiştir. Bu hesaplar incelenirken paylaşımların genellikle fotoğraflardan ibaret olduğu göze çarpmaktadır. Instagram hesaplarında peynirin satışına dair bilgilerin de yer aldığı saptanan bulgular arasındadır. Dikkat edilen bir diğer konu ise bu hesapların aktif bir şekilde yönetilememesidir. Bu kanı hesapların son paylaşım tarihine bakılarak ifade edilmiştir. 2 platform genel olarak karşılaştırıldığında ise Instagram hesabının daha aktif olduğu da söylenebilir.

Tablo 2. Instagram ve Facebook Platformlarında Peynirin Paylaşım Durumu

Instagram	Paylaşım Sayısı	Takipçi	Facebook	Paylaşım Sayısı	Takipçi
H-1	10	108	H-1	2	19
H-2	29	2532	H-2	15	18
H-3	12	1210	H-3	20	-
H-4	44	846	H-4	2	-
H-5	27	2088			
H-6	16	146			
H-7	2	36			
H-8	3	74			

Kamu Kurum ve Kuruluşlarında Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Tanıtım kavramı; siyasi, kültürel ve sosyal faktörleri de içeren çok geniş bir perspektif yelpazesini beraberinde getirmektedir. Ülkelerin dış dünyaya açılmasını sağlayan turizm tanıtımı mevcut görsellerin değiştirilmesinden ve yeni görsellerin oluşturulmasından ve geliştirilmesinden sorumludur. Bu aşamada ülke tanıtımında hem kamu hem de turizm endüstrisine önemli görevler düşmektedir (Çivelek & Türkay, 2021) Bu kanıdan hareketle Karaman’da bulunan resmî kurumların siteleri incelenmiştir. Yalnızca Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Karaman Valiliği sitelerinde peynir hakkında sınırlı sayıda haberin ve tanıtımın olduğu saptanmıştır. Peynirin resmî kurumlardaki haberlere ilişkin yüzdelik dağılımı Grafik 1’de verilmiştir. %60 oranla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nde en fazla haberin olduğu görülmüştür.



Şekil 1. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri’nin Resmî Kurumlardaki Haber Dağılımı

Haber Sitelerinde Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Peynirle ilgili haber kaynakları Tablo 3’te gösterilmiştir. Veriler incelendiğinde Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri’nin en fazla %10,71 oranla Anadolu Ajansı ve Hürriyet Gazetesi web sitesi kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir. Diğer haber kanallarının yüzdelik oranları ise sırasıyla verilmiştir. Haberleri takip etme konusunda kuşak farklılıkları giderek daha belirgin hale gelmiştir ve özellikle geleneksel haberleri, sosyal medya araçlarından ve internet haber sitelerinden aldıkları bilinen Z kuşağı neredeyse hiç kullanmamıştır. Bu sebeple geleneksel yollarla kullanıcılarına haber üreten ve yayın kuruluşları zamanın ruhuna uymak zorunda kaldıklarından internet üzerinden de haber sunmaya başlamışlardır (Abed & Akçi, 2023). Bu sebeple coğrafi işaretli bu peynirin elektronik haber sitelerinde yer alması tanıtımı açısından önem arz etmektedir.

Tablo 3. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri’nin Yer Aldığı Haber Kaynakları

Haber Kaynağı	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Anadolu Ajansı	3	10,71
Hürriyet Gazetesi	3	10,71
TRT Haber	2	7,14
NTV Haber	2	7,14
Karaman Habercisi	2	7,14
KGRT Karaman	2	7,14
Milliyet	2	7,14
Karamandan.com	2	7,14
Karaman Gündem	1	3,57
Gazete Vatan	1	3,57
Karaman Ajans	1	3,57
Demirören Haber Ajansı	1	3,57
Habertürk	1	3,57
Gazete Anadolu	1	3,57
Karaman Güncel	1	3,57
Ensonhaber	1	3,57
Konya Yenigün Gazetesi	1	3,57
Karaman Uyanış Gazetesi	1	3,57
Toplam	28	100

Gastronomi Bağlamında Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Yerel yiyecekler arasında her ülkenin kendine özgü geleneksel peynirinin özel bir anlamı olduğu yadsınmaz. Dolayısıyla gastronomi turizmi yoluyla büyük miktarda turizm geliri elde eden ülkeler incelediğinde geleneksel peynirlerin turistik bir ürün olarak ilgi görmeye başladığını görülmektedir. Özellikle Fransız ve İtalyan peyniri her iki ülkeye de inanılmaz döviz kazancı sağlamaktadır. Peynir, son yıllarda Türkiye’de giderek artan bir şekilde turistik bir ürün olarak görülmeye başlamıştır

([Kayış, 2017](#)). Peynir, olduğu gibi yenebilen veya yemeklere eklenebilen bir besindir. Bazı toplumlar peyniri tek başına bir gıda olarak değerlendirirken, bazıları da onu beslenmenin bir parçası olarak değerlendirmektedir ([Dağ, 2020](#)). Gastronomi ürünleri içerisinde yer edinmiş bu peynir birçok yemeklerde ve salatalarda kullanılmaktadır. Bu yemekler arasında omlet, börek, poğaça, peynir tabağı ve salatalar olarak açıklanabilir ([URL 2](#)). Bu nedenle bu peynirin gastronomi ürünü olarak kullanılması ve bilinirliğinin sağlanması bakımından tanıtım çalışmalarının artırılması elzemdir. Karaman Divle Obruğu Tulum Peynir'i üzerine yazılmış olan akademik çalışmalar Tablo 4'te verilmiştir. Çalışmalar incelendiğinde gıda mühendisliği alanındaki örnek olay çalışmalarının fazla olduğu göze çarpmaktadır. Gastronomi alanında daha fazla çalışmanın yapılması önem arz etmektedir.

Tablo 4. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Üzerine Yazılmış Olan Akademik Çalışmalar

Çalışma Konusu	Kaynaklar	Yöntem	Bulgular
Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri	Kan, Gülçubuk, Kan & Küçükçongar, 2010	Hızlı Kırsal Değerlendirme (HKD) tekniği	Ele alınan örneklerde de coğrafi işaretler üretici ve üretim zincirindeki aktörlerin dikey ve yatay entegrasyonunun sağlanması, coğrafya ve insan unsurunun üründe ortaya çıkardığı ayırt edici niteliğinin ekonomik bir unsuru olması sebebiyle kırsal kalkınma için ümit vaat etmektedir.
Divle Tulum Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri	Morul & İşlevici, 2012	Örnek olay çalışması	Divle tulum peynirlerinin halk sağlığı yönünden ciddi potansiyel riskler taşıdığı ve üretimde bu peynir çeşidine ait bir standardizasyonun oluşturulması gerektiği sonucuna varılmıştır.
Divle Tulum Peynirinde Aflatoksin M1 Düzeyi Üzerine Bir Araştırma	İşlevici, Sancak & Morul, 2011	Örnek olay çalışması	Çalışma sonucunda Divle tulum peyniri örneğinde yasal limitlerden yüksek AFM1 tespit edilmemiştir. Bu da peynir çeşidinin AFM1 yönünden halk sağlığı için herhangi bir risk oluşturmadığını ortaya koymuştur.
Divle Tulum Cheese	İşlevici, Sancak & Tuncay, 2018	Derleme	Bu derlemede; Divle tulum peynirinin üretim şekli hakkında bilgi verilerek, bu peynir üzerinde yapılan sınırlı sayıda çalışmalardan elde edilen sonuçların özetlenmesi amaçlanmıştır. Amaç doğrultusunda peynir hakkında tanıtım çalışmalarının yapılması ve bu peynirin dünya çapında da bilinmesi gerektiğinin önemi vurgulanmıştır.
Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması	Toklu & Pekersen, 2019	Nicel	Divle Obruğu tulum peynirinin özelliklerinin yerel halk tarafından fazla bilinmediği, peynirin Karaman iline özgü kültürel bir değer olduğu ve korunması gerektiği ortaya çıkarılmıştır.
Determination of Mineral Substance and Heavy Metal Levels in Divle Tulum Cheese	İşlevici, Sancak, Tuncay & Yücel, 2017	Örnek olay çalışması	Sonuç olarak Divle tulum peyniri tüketiminin ağır metal kirliliği nedeniyle halk sağlığı açısından önemli bir risk oluşturmadığı, bileşimindeki mineral maddelerle ise insan beslenmesine önemli katkılar sağlayabileceği sonucuna varılmıştır.

Tablo 4. (Devamı) Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Üzerine Yazılmış Olan Akademik Çalışmalar

Bölgesel Kalkınmada Yöresel Ürünlerin Kullanımı: Divle Tulum Peyniri Örneği	Yaşar & Yurdakul, 2010	Nicel	Araştırma sonunda bireylerin proje kapsamında verilen eğitimlerdeki konuları kabullendikleri, ancak davranışlarını değiştirmedikleri görülmüştür.
Divle Obruk Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi	Öztürkoğlu, 2014	Örnek olay çalışması	Elde edilen sonuçlara göre, tüm serbest yağ asitleri miktarında olgunlaşma ilerledikçe artış görülmüştür. Palmitik asit, oleik asit, stearik asit ve miristik asit sırasıyla en yüksek konsantrasyonda belirlenen yağ asitleridir.
Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli (İç Anadolu Bölgesi-2, Niğde, Aksaray, Karaman, Konya, Sivas, Nevşehir ve Yozgat)	Kaya & Keskin, 2023	Derleme (Kitap Bölümü)	Yerel gastronomik ürünlerin, geleneksel üretim yöntemleri ile üretilmesi ve bunun coğrafi işaretler ile belgelenmesinin önemi vurgulanmıştır.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Coğrafi işaretler, etkin bir şekilde korunduğu ve uygun amaçlarla kullanıldığı takdirde çok etkili bir pazarlama aracı olabilmektedir. Çoğu tüketici, satın aldığı ürünlerin nerede yapıldığına ve ürünlerin yerel olarak tanınıp bilinmediğine dikkat etmektedir. Bu tüketici eğilimleri nedeniyle coğrafi işaretler yani bir ürünün belirli bir bölgeye ait olduğunu ve bu ürünle ünlü olduğunu gösteren belirtiler, ürünün pazarlanmasında etkin rol oynamaktadır. Bu nedenle coğrafi işaretler, firmaların pazarlama stratejilerinde kullanabilecekleri önemli bir araçtır. Özellikle niş pazar yaratmak isteyen üreticiler için coğrafi olarak spesifik, benzersiz özellikleriyle öne çıkan ürünlere dayalı bir pazarlama stratejisi geliştirmek oldukça etkili olabilmektedir. Bunun nedeni coğrafi etiketli ürünlerin piyasada aynı kategorideki diğer ürünlere göre daha yüksek fiyatlara satılabilen, katma değeri yüksek ve ürün çeşitlendirmesine olanak sağlayan özel ürünler olmasıdır ([Yılmazbilen, 2020](#)). Coğrafi işaretli Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, üretiminde genellikle koyun sütü kullanılsa da keçi ve diğer hayvanların sütü de koyun sütüne karıştırılarak kullanılabilir. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin üretimi geleneksel yöntemlerle yapılmakta olup Türkiye'de üretilen tulum peynirlerine benzer bir yapım aşamasına sahiptir. Ancak, Divle Obruk mağarasında olgunlaşması, özel mikroorganizmalarla peynire özgü küf ve lezzeti ortaya çıkarmaktadır.

Çalışmada Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri gastronomi ve tanıtım bağlamında ele alınmıştır. Yapılan literatür taraması sonucunda peynirle ilgili bulgular derlenmiştir. İlk olarak peynirin kimyasal özelliklerine yer verilmiş ve kimyasal özelliği bakımından bu peynirin en fazla asitlik özelliğine sahip olduğu saptanmıştır. Sonrasında peynir, 4 ana başlık altında incelenmiştir. Sosyal medyada, resmî kurumlarda, haber sitelerinde ve gastronomi bağlamında ele alınmış ve değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda peynirin sosyal medya araçlarında yer aldığı, haber sitelerinde tanıtımının yapıldığı, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarında bilgilerinin mevcut olduğu, gastronomi bağlamında öneminin olduğu ve farklı yemeklerde kullanılabilirliği gibi sonuçlara ulaşılmıştır. Fakat, araştırma sonuçlarından hareketle, diğer peynirler ile arasında çok fazla lezzet ve yapım aşaması farklılığı olmasına rağmen araştırılan ilgili sitelerde ve haber kanallarında sınırlı sayıda tanıtımının yapıldığı ve peynir hakkında detaylı bilgilerin olmaması dikkat çekmektedir. Bu nedenle aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

Kamu Kurum ve Kuruluşlarına Öneriler

- Fransa'nın ünlü Rokfor kasabasında üretilen Rokfor peyniri ile benzerlik gösteren Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, kamu ve özel kuruluşlar arasındaki iş birliği ile dünya çapında bir marka haline getirilerek tanınırlığını artırabilir.
- Turistik bir ürün olarak pazarlanması, bölgeye gelen turistlere tadım imkânı sunulması ve satın alınabilmesi, gastronomi turizmi açısından Karaman ilinin turizm destinasyonları arasında öncü bir ürün olmasını sağlayabilir.
- İlgili sitelerde peynir ile ilgili daha detaylı bilgilere yer verilebilir. Bu bakımdan ilgili kişilerin bilgiye kolay ulaşması sağlanabilir.
- Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, ile ilgili tanıtım, fuar ve festivaller gerçekleştirilebilir. Bu faaliyetler hem ulusal hem de uluslararası düzeyde yapılabilir.

Araştırmacılara İçin Öneriler

- Fransa'nın ünlü Rokfor peyniri ile karşılaştırmalı bir analiz gerçekleştirilebilir. Bu sayede benzerlikleri ve farklılıkları saptanabilir.
- Peynirin yapıldığı ilgili bölgede nitel bir çalışma yapılarak hangi yemeklerde kullanıldığına dair daha fazla bilgiye ulaşılabilir.
- Ekonomik getirisi boyutunu ele alan çalışmalar da yapılabilir. Bu sayede peynirin bölge için ne kadar önemli bir gelir kaynağı olduğunun göstergesi saptanabilir.
- Türkiye'de mevcut olan diğer coğrafi işaretli peynirler ile karşılaştırmalı analizler de gerçekleştirilebilir.
- Günümüzde gastronomi trendleri her gün daha fazla artmaktadır. Bunlar içerisinde nörogastronomi de yerini almıştır. Bu sebeple hem Rokfor hem de Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, tat ve lezzetlerini karşılaştırmak için kişiler üzerinde duyu analizler de yapılabilir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Yazar Katkıları: Fikir-A. Ş.; Denetleme-S.S.; Kaynaklar-A.Ş., S.S.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi-A.Ş., S.S.; Analiz ve/veya Yorum-S.S.; Literatür Taraması-A.Ş., S.S.; Yazıyı Yazan-A.Ş., S.S.; Eleştirel İnceleme-A.Ş.,S.S.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek olmadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

Ethics Approval: The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

Author Contributions: Concept-A.Ş.; Design-S.S.; Supervision-A.Ş.,S.S.; Resources-A.Ş., S.S.; Data Collection and/or Processing-A.Ş.,S.S.; Analysis and/or Interpretation-S.S.; Literature Search-A.Ş.,S.S.; Writing Manuscript-A.Ş.,S.S.; Critical Review-A.Ş., S.S.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

- Abed, H. N. A., & Akçi, Y. (2023). Yeni medyada haber sitelerinin görsel iletişim ve tasarımı açısından incelenmesi: Türk haber siteleri örneği, *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, (22), 1-20.
- Bucak, T. & Aracı, Ü. (2013) Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, (30), 203-216.
- Cambourne, B. and Macionis, N. (2003). Linking food, wine and tourism: the case of the Australian capital region”. Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. (Ed.), İçinde, *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. ButterworthHeinemann, 268-284.
- Civelek, M., & Türkay, O. (2021). Türkiye’nin turistik tanıtımında kullanılan politika ve stratejilerin incelenmesi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 7-29. <https://doi.org/10.32572/guntad.791208>
- Correia, A., Moital, M., Costa, C. F., and Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists’ satisfaction: a second-order factor analysis, *Journal of Foodservice*, 19, 164–176. DOI:10.1111/j.1745-4506.2008.00097.x
- Çekal, N., & Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemeye tarhananın yeri ve önemi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Dağ, T. (2020). Geleneksel peynirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İzmir Örneği (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Davey, L. (1991). Application of case study evaluations, *Practical Assesment, Research & Evaluation*, ISSN: 1531-7714.
- Duğan, Ö., & Aydın, B. O. (2018). Sosyal medyanın turizmde tanıtım amaçlı kullanımı: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı örneği, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-13.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1/1 (2013) 13-20.
- Green GP, Dougherty ML (2009) Localizing linkages for food and tourism: Culinary tourism as a community development strategy, *Community Development* 39(3): 148–158.
- Hancock, R. D. & Algozzine, B. (2006). Doing case study research. Teachers College Press.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa’nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 371-389.
- İşleyici, Ö., Sancak, Y. C., Tuncay, R. M., & Yücel, U. M. (2017). Determination of mineral substance and heavy metal levels in Divle tulum cheese, *Van Vet J*, 28 (3) 151-156.
- İşleyici, Ö., Sancak, Y. C., & Morul, F. (2011). Divle tulum peynirinde aflatoksin M1 düzeyi üzerine bir araştırma, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 22(2), 105-110.
- İşleyici, Ö., Sancak, Y. C., & Tuncay, R. M. (2018). Divle tulum cheese, *Van Veterinary Journal*, 29(2), 119-124.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., & Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi işaret olarak karaman divle tulum peyniri, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2010(2), 15-23.
- Kaya, M. & Keskin, H. (2023). Türkiye’nin geleneksel peynirleri ve peynir turizmi potansiyeli. Denk, E. (Ed.), İçinde, *İç Anadolu Bölgesi-2* (Niğde, Aksaray, Karaman, Konya, Sivas, Nevşehir ve Yozgat). Nobel Yayıncılık, 145-167.
- Kayış, V. (2017). Turizm Sektöründe yabancı peynirlere alternatif olarak geleneksel türk peynirlerinin yer almasına ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2009). Understanding travelers’ experiences of gastronomy through etymology and narration, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33(2), 161-192. DOI:10.1177/1096348008329868
- Kumar, G. M. K. (2019). Gastronomic tourism- a way of supplementing tourism in the andaman & nicobar islands, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 1-6.
- McKercher, B., Okumus, F., & Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: it's all how you cook the numbers, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.

- Morul, F., & İşleyici, Ö. (2012). Divle tulum peynirinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 23(2), 71-76.
- Murat, E. & Ergen, F. D. (2022). Yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yeri ve gastronomi turizminde önemi: Uzungöl örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 553-569. [DOI:10.26677/TR1010.2022.1011](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1011)
- Öztürkoğlu, Ş. (2014). Divle Obruk Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi (Doktora Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö., & Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 19 (28): 132-140, 2017.
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? *in tourism and gastronomy* (ss:17-34). Editörler Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards. Routledge.
- Sahin, G. G. (2015). Gastronomy tourism as an alternative tourism: an assessment on the gastronomy tourism potential of turkey, *Int J Bus Soc Sci*, 5(9): 79-105.”
- Saygılı, D., Demirci, H., Samav, U., (2019). Coğrafi işaretli gastronomik lezzetler: İzmir örneği, ganud international conference on gastronomy”, *Nutrition And Dietetics*, 106.
- Silkes C.A, Cai L.A, Lehto X.Y. (2013) Marketing to the culinary tourist, *Journal of Travel and Tourism Marketing* 30(4): 335–349. [DOI:10.1080/10548408.2013.784151](https://doi.org/10.1080/10548408.2013.784151)
- Şengül, S., Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 86-99.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow’s hierarchy and food tourism in Finland: five cases, *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Toklu, S., & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması (The Perception of a Geographical Indication Gastronomic Value, The Karaman Divle Obruk Tulum Cheese by the People of the Region), *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2251-2273.
- URL 1: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4224c54-440b-4610-bfd7-574a3001f1dd.pdf> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).
- URL 2: <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/obruk-peyniri-nedir-nasil-kullanilir> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).
- Wolf, Erik (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition, *Portland: International Culinary Tourism Association, USA*, s120-143.
- Yaşar, Z., & Yurdakul, O. (2010). Bölgesel kalkınmada yöresel ürünlerin kullanımı: Divle Tulum Peyniri Örneği, *Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Yıl:2010 Cilt:22-2*.
- Yılmazbilen, M., M. (2020). Ulusal ve uluslararası başarılı örnekler ışığında coğrafi işaretlerin etkin yönetimi (Uzmanlık Tezi). Ankara: Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı.
- Yurtseven, H. R., & Kaya, O. (2011). Local food in local menus: the case of Gokceada. Tourismos: an international multidisciplinary, *Journal of Tourism*, 6(2), 263-275.

ŞİDDETİN DİJİTAL HALİ: SİBER ZORBALIĞIN PSİKOLOJİK İYİ OLUŞ VE DUYGUSAL ZEKÂ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

THE DIGITAL FORM OF VIOLENCE: AN INVESTIGATION OF CYBERBULLYING IN TERMS OF PSYCHOLOGICAL WELL-BEING AND EMOTIONAL INTELLIGENCE

ÖZ

Bugün dünyamızda yaşanan en önemli gelişmelerden biri elektronik iletişim ağı olan internettir. İnternet sayesinde bilgiye hızlı erişim, yeni bilgi üretme, anında başkaları ile paylaşma ve depolama sağlanmaktadır. İnternet teknolojisinin kullanım alanlarının her geçen gün artması beraberinde birtakım olumsuzlukları da getirmektedir. Bu olumsuzluklardan biri olan ve son yıllarda artmaya başlayan siber zorbalık bilimsel araştırmaların tercih edilen konusu hâline gelmiştir. Günümüzde de siber zorbalık davranışlarının farklı şekillerde kendini gösterdiği gözlemlenmektedir. Bu çalışmada dijitalleşmenin ortaya çıkardığı yeni bir şiddet türü olan siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ açısından incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda literatür taraması yapılarak örnek çalışmalar eşliğinde konuya ilişkin değerlendirmeler yapılmıştır. Araştırma sonucunda siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ ile arasında negatif yönlü bir ilişki tespit edilmiş, siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâyı olumsuz yönde bir yordayıcı olduğuna ulaşılmıştır. Yani siber zorbalık seviyesinin yüksek olması psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ seviyelerinin düşük olmasına sebep olmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Zorbalık, Geleneksel Zorbalık, Siber Zorbalık, İş Yeri Siber Zorbalığı, Psikolojik İyi Oluş, Duygusal Zekâ

ABSTRACT

One of the most important developments in our world today is the Internet, which is an electronic communication network. Thanks to the Internet, it is possible to access information quickly, produce new information, share it with others instantly and store it. The increase in the usage areas of internet technology day by day brings along some negativities. Cyberbullying, which is one of these negativities and has started to increase in recent years, has become the preferred subject of scientific research. Today, it is observed that cyberbullying behaviours manifest themselves in different ways. This study aims to examine cyberbullying, a new type of violence caused by digitalisation, in terms of psychological well-being and emotional intelligence. For this purpose, a literature review was conducted and evaluations were made on the subject with case studies. As a result of the research, it was determined that there is a negative relationship between cyberbullying and psychological well-being and emotional intelligence, and it was found that cyberbullying is a negative predictor of psychological well-being and emotional intelligence. In other words, high levels of cyberbullying cause low levels of psychological well-being and emotional intelligence.

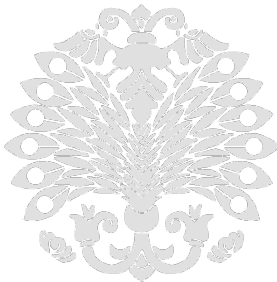
Keywords: Bullying, Traditional Bullying, Cyberbullying, Workplace Cyberbullying, Psychological Well-Being, Emotional Intelligence

Gökalp Nuri SELÇUK¹ 

Yasemin ASİLTÜRK OKUTAN² 

¹Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü Erzurum, Türkiye
gokalps@atauni.edu.tr
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

²Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ağrı, Türkiye



Geliş Tarihi/Received 16.10.2023
Kabul Tarihi/Accepted Yayın Tarihi/Publication Date 27.05.2024
30.06.2024

Cite this article

Selçuk, G., & Asiltürk Okutan, Y. (2024). The Digital Form Of Violence: An Investigation of Cyberbullying in Terms Of Psychological Well-Being and Emotional Intelligence. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(1),45-58



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

GİRİŞ

Teknolojinin göstermiş olduğu hızlı gelişme ve değişimler bilgi-iletişim teknolojilerinin kullanımını yaygınlaştırmaktadır. Bu gelişmelerle birlikte insanlar birbirleri ile iletişimini artırırken sosyal ilişkiler farklı ortamlara taşınmaya başlamıştır. Teknolojide meydana gelen bu değişimler insan hayatlarına da hızlı bir şekilde etki etmektedir. Cep telefonları, bilgisayarlar ve tabletler dünyanın her yerinden bilgiye ulaşımı sağlamakta, her kesimden birey için vazgeçilmez hâle gelmektedir. Bu süreçte bireylerin birbirleri ile olan iletişimleri sanal ortama taşınmış ve bireyin internette daha fazla zaman geçirmesine yol açmıştır ([Asiltürk Okutan, 2023](#)).

İnternet teknolojisinin hızlı gelişmesi insan hayatında birçok olumlu etkiye yol açmasının yanı sıra birtakım olumsuzlukları da beraberinde getirmektedir. İnternetin bilinçsiz ve kontrolsüz kullanımı istenmeyen durumlar yaşanmasına sebep olabilmektedir. Çünkü sunduğu olanakların yanı sıra çeşitli risklerde içermektedir ([Asiltürk Okutan, 2023](#)).

Anonim olarak gönderilen ve virüs içeren zararlı elektronik postalar, tehdit içerikli mesajlar, sosyal ortamlarda paylaşılan uygunsuz görüntü veya videolar bireylerde tehdit alanı meydana getirmektedir. İnternetin etik çerçeveye uygun olmayan şekilde kullanımı sonucu yaşanan tehditler siber zorbalık davranışlarını ortaya koymaktadır. Bu davranışlar, mesaj yoluyla gerçekleşen video-görüntü paylaşımı, telefon ile başkalarının rahatsız edilmesi, sohbet ve oyun odalarında rahatsızlık vermek şeklinde görülmektedir ([Eroğlu, 2011](#)).

Teknolojinin bu denli gelişmesi ile birlikte Dünya yeniden şekillenmeye başlamış ve toplumsal davranışlarda değişiklikler meydana gelmiştir. Eş zamanlı kurulan iletişim şekilleri hayatımızda vazgeçilmez bir duruma gelmiştir. [Usta \(2013\)](#), bilgi çağındaki alışkanlıkların sosyal ilişkileri kökünden değiştirdiğini ifade etmiş, insanların önceden daha az kişi ile derin ilişkiler yaşamakta olduğunu ancak günümüz teknolojisinde daha fazla kişi ile daha sığ ve geçici ilişkiler kurulduğunu belirtmiştir.

Siber zorbalık dünyamızda küresel bir sorun haline gelmekte ve çok yönlü bir sorun gibi görünmektedir. Bu sorunun çözümü disiplinler arası bir bakış açısına dayanmalı ve soruna farklı açılardan yaklaşılmalıdır. Siber zorbalığın her alanda görülmesi ve etkisinin her geçen gün artması, bu konu üzerinde düşünme ve sorun olarak görme ihtiyacını doğurmuştur ([Asiltürk Okutan, 2023](#)). Çünkü siber zorbalığın önlenmesi konusunda farkındalık yaratmanın önemli olduğuna inanılmaktadır. Ayrıca siber zorbalığın faktörleri ortaya konarak bu faktörlerin psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ ile ele alınması amaçlanmaktadır. Bu amaçla siber zorbalık konusu psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ kavramlarıyla birlikte ele alınmıştır. Konuyla ilgili araştırmalar ağırlıklı olarak gençleri ilgilendirse de farklı yaş gruplarında da inceleme yapmak gerekmektedir. Daha önce yapılan araştırmalar farklı açılardan değerlendirilerek bu çalışma ile günümüzün en büyük sorunlarından biri olan siber zorbalıkla mücadele konusunda literatüre katkı sağlayacağına inanılmaktadır.

1.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Zorbalık ve Siber Zorbalık Kavramları

Zorbalık kavramı, Olweus'un 1970 yılında saldırgan davranışlar ile zorbalığı ayırması sonucu literatüre girmiştir. Kişinin, kişi ya da kişiler tarafından olumsuz davranışa maruz kalması, art arda ve uzun bir süre boyunca devamlılık hâline gelen mağdur edilme durumu zorbalık kavramını karşılamaktadır ([Olweus, 1994](#)). Yine ([Olweus, 1991](#)) yılında yaptığı çalışmada bir davranışı zorbalık olarak tanımlayabilmek için taşıması gereken özellikleri şu şekilde belirtmiştir:

- Karşıdaki kişiye bilinçli olarak zarar verme isteğinin olması,
- Zorbanın fiziksel ve psikolojik olarak mağdurun güçlü olması,
- Zorba davranışların tekrar ederek devam etmesi.

Zorbalık olgusu son 40 yıldır yeni türleri de göz önüne alınarak incelenmeye çalışılmıştır. 1980'li yıllardan itibaren fiziksel ve sözlü zorbalık kavramları incelemeye alınmış iken, 1990'lı yıllarda dolaylı ve ilişkisel zorbalık konuları ele alınmıştır ([Slonje & Smith, 2008](#)).

Siber zorbalık konusunda tanım önermeye çalışan araştırmacılar ise geleneksel zorbalığın bu kriterlerini yeniden yorumlayarak gözden geçirmeye çalışmışlardır (Langos, 2012). Ribby'e göre zorbalık, acı verme isteği, incitmeye yönelik hareketler, haksız güç kullanımı ile zorbanın bu durumdan keyif alması ve buna karşılık mağdurun kendini baskı altında hissetmesi durumudur ([Hemphill, Heerde & Gomo, 2014](#)). Zorba diye tanımlanan davranışlar 20. yüzyılın sonlarından itibaren artmaya başlayınca, zorbalık kavramı medyanın da ilgisini çekmeye başlamış ve birçok ülkede araştırmacı ve yazarların ilgi alanı olmuştur ([Çiftçi, 2015](#)).

İnternet teknolojisi araçlarının kullanımının artması ile iletişim modeli şekil değiştirmiş, yüz yüze iletişimin yerini sanal iletişim almıştır. Teknolojinin yaygınlaşması ve iş hayatlarına kadar derin bir etki etmesi ile birlikte iş yerinde sıkça rastlanan mobbing ya da zorba davranışlar sanal ortamlara geçmiştir. Bu durum daha fazla bireye ulaşabilmesini ve daha fazla yayılmasını beraberinde getirmiştir. Bu bağlamda siber zorbalığın, kişileri zaman ve mekân algısından bağımsız olarak tehdit eden bir unsur olduğu düşünülmektedir. Bilgi ve iletişim teknolojileri, bireye bilgiye kolayca ulaşabilme imkânı, duygu ve düşüncelerini rahatça ifade edebilme, çevrim içi ortamlarda kolayca arkadaşlıklar kurabilme olanağını sağlamıştır (Yaman vd., 2011).

Siber zorbalık kavramını incelemeyen önce siber kelimesinin açıklığa kavuşturulması gerekmektedir. Siber kavramı, internet gibi bilgisayar ağlarıyla bağlantılı olan ve bunların içine aldıkları alanları ifade etmektedir. Siber alan olarak da bilinen bu kavram, internet ve bilgi iletişim teknolojilerini ve teknolojilerin bağlı olduğu ağları kapsayan alanı karşılamaktadır (Klimburg, 2012). Bazı çalışmalarda siber kelimesinin “sibernetik” teriminden türetildiği ve uzayı temsil ettiği belirtilmektedir (Yayla, 2013).

Siber zorbalık kavramını ilk kullanan kişi olan Belsey, (2004) siber zorbalığı, bilgi ve iletişim araçlarının kullanılması ile karşılıkına zarar veren, kasıtlı yapılan ve tekrar eden düşmanca tavırlar şeklinde ifade etmiştir. Başka bir tanıma göre ise, e-posta, anında mesajlaşma, cep telefonu ya da internet sitelerinin de yer aldığı elektronik iletişim araçları ile yapılan zorbalık türüdür (Li, 2007). Arıcak (2009) a göre diğer bireylere zarar vermek üzere kısa mesaj servisi, elektronik posta, çağrı cihazı ve bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanılması ile kasten ve tekrar eden bir şekilde yapılan düşmanca tavırlardır.

Bayram & Saylı (2011) siber zorbalığı modern iletişim araçlarını kullanarak sanal ortamlarda kişilere kasıtlı hakaret etmek, aşağılamak, tehdit ve teşhir ederek rahatsız etmek olarak betimlemiştirler. McQuade (2009) siber zorbalık, kişinin hedef aldığı bireyi bilişim teknolojileri aracılığıyla istismar ederek zarar vermesi, utandırması ve gözdağı vermesidir. Crosslin & Golman (2001) siber zorbalık kavramını tanımlarken, teknolojik gelişmelerin getirisi olarak ortaya çıkan olumsuz bir olgu ifadesini kullanmıştır. Yaptıkları çalışmalarında bilgi ve iletişim teknolojilerinin faydalı yönlerinin yanı sıra kötü kullanımı sonucu birçok problemin ortaya çıktığını belirtmişlerdir. Bu problemlere, isimsiz çağrılar, virüslü dosyaların paylaşımı, elektronik posta aracılığı ile yollanan kötü mesajlar, uygunsuz fotoğraf ve metin paylaşımı örnek verilebilir. Ayrıca kişiyi defalarca aramak, kişisel sohbeti kopyalayarak dağıtmak, bireyin fotoğrafı üzerinde habersiz ve izinsiz oynamalar yapmak ve bunları paylaşmak, internet sitelerinde kişi hakkında aşağılayıcı içerikler paylaşmak, bireyin şahsi ve özel fotoğraflarını yaymak siber zorbalık davranışlarına örnek verilebilmektedir (Aktepe, 2013).

Siber zorbalık kavramı çağdaş toplumdaki gençlerin sataşma, alay etme ve tehdit etme kuralları değişmiş, yeni ve farklı bir zorbalık biçimi ortaya çıkmış, sosyal hayatta yüz yüze yapılan hareketler elektronik ortama taşınmıştır (Brown vd., 2006).

Siber zorbalığa ilişkin tüm tanımlar ele alındığında zorbalık gibi siber zorbalığın da evrensel bir tanımı olmadığı görülmektedir. Siber zorbalığın sanal ortamda yaşanması gelişen teknolojik araçlar sebebiyle şekil değişebilmektedir. Gelişen teknolojiye bağlı olarak tanımda değişiklikler ve güncellemeler yapılması gerekmektedir.

1.1.1. Siber Zorbalık Araçları

Günümüzde gelişen bilgi iletişim teknolojilerinin getirisi olarak dijital araçlar hayatımıza girmiş ve vazgeçilmez bir hâl almıştır. İnsanlar istedikleri bilgilere anında ulaşabilmek ve bunu paylaşabilmektedir. Bu kolaylıkların avantajları olduğu kadar kullanımına dikkat edilmediği takdirde dezavantajları da bulunmaktadır. Çünkü bu teknolojilerin ve iletişim araçlarının kullanım amacı ile siber zorbalık davranışının arasında ince bir çizgi vardır. Çünkü nasıl kullanıldıkları siber zorbalığın nasıl gerçekleştiğini belirlemektedir (Sakallı, 2015).

Siber zorbalık denince akla ilk gelen iletişim aracı, internete bağlanma özelliği bulunan cep telefonları ile kişisel bilgisayarlardır. Bunların yanı sıra çevrim içi olarak birçok kişinin katıldığı yorum sayfalarına aşağılayıcı mesajlar gönderilebilmektedir. Özellikle son yıllarda elektronik posta, anlık mesaj, çevrim içi oyunlar ve dijital mesajlar ya da resimler gibi elektronik iletişim araçları kullanılarak siber zorbalık davranışları sergilenmektedir (Whittaker & Kowalski, 2015).

Siber zorbalık, cep telefonları ya da internet kullanarak atıkları resim veya içeriklerle mağdurlarını rahatsız etmektedir (Morgan vd., 2006). Siber zorbalığın en çok hangi iletişim aracı ile yapıldığını belirlemeye yönelik yapılan araştırmalarda birbirine yakın sonuçlara ulaşılmıştır (Özer, 2016). Bu araçlar Serin (2012) tarafından şu şekilde sınıflandırılmıştır:

- Anlık Mesajlaşma,
- Cep Telefonu,
- Yazılı Mesaj,

- Fotoğraf Video Paylaşım
- Elektronik Posta,
- Sohbet Odaları,
- Sosyal Medya ve
- Diğer internet siteleridir.

1.1.2. Siber Zorbalığın Özellikleri

Siber zorbalığın tanımı için kullanılan birkaç önemli karakteristik özellik bulunmaktadır. Bunlar davranışın incitme amaçlı yapılması, kasıtlı olması ve tekrar etmesidir. Bir başka ölçüt ise güç dengesizliğidir ([Vandebosch & Cleemput, 2009](#)) [Dooley vd \(2009\)](#)'e göre bir davranışın siber zorbalık olması için kasıt, saldırganlık ve tekrar unsurlarını içermelidir.

Siber zorbalığın anonim olması zorba-mağdur ilişkisini tersine çevirebilmektedir. Siber ortamda iletişim teknolojilerine sahip olan ve internet erişimi olan herkes siber saldırı gerçekleştirebilmektedir ([Huang & Chou, 2010](#)). Bu durum göstermektedir ki; siber zorbalıkta zorbalının kimliğinin gizli kaldığını düşünmesi, ekran arkasına saklanarak güç dengesizliği göstermesi siber zorbalıkta önemli bir özelliktir ([Aktepe, 2013](#)).

Diğer bir karakteristik özellik ise zorbalığı gerçekleştirenin kimliğinin kolayca açığa çıkmaması ve davranışın kolayca yayılması ve saklanmasıdır. [Eroğlu \(2011\)](#)'e göre zorbanın gizli kimlikle kalması, sanal alanda yeterince denetimin olmaması ve çok hızlı yayılması gibi karakteristik özellikler içermektedir.

Bu çalışmalar ışığında siber zorbalığın özellikleri şu şekilde sıralanabilmektedir ([Eroğlu, 2011](#)).

- Tekrar etme,
- Kasıt,
- Kimliği gizleme,
- Sanal alanda yetersiz denetimler,
- Kısa sürede çok hızlı yayılması,
- Güç dengesizliği,
- Saldırganlık,
- Zorbalık içeren mesajın saklanması

Ayrıca yapılan diğer araştırmalar incelendiğinde [Li \(2007\)](#), yaptığı çalışmada siber zorbalık ile mağdurların akademik başarılarını araştırmış ve siber mağdurların zorbalara göre daha başarılı olduklarını belirtmiştir.

[Williams & Guerra \(2007\)](#)'e geleneksel zorbalığa öncülük eden öngörülerin siber zorbalığa da öncülük edip etmediğini incelemiş ve geleneksel zorbalığı destekleyenlerin siber zorbalığa da karıştıklarını tespit etmiştir. [Ekşi \(2012\)](#) siber zorbalığın kişilik ilişkilerini incelediği çalışmasında siber zorbalık ile kişilik arasında ilişkiler saptamıştır. Araştırmaya göre sebat özelliği kişinin daha sonraki süreçte siber zorbalığa maruz kalma ihtimalini negatif etkilemektedir. [Aktepe \(2013\)](#)'e göre ergenlik üzerinden incelediği çalışmasında siber zorbalığın ergenliğin başlarında daha düşük oranla görüldüğünü sonraki dönemlerde daha sık görüldüğünü tespit etmiştir.

1.1.3. Siber Zorbalık Türleri

Literatürde yapılan araştırmalar incelendiğinde, siber zorbalık davranışlarının farklı şekillerde sınıflandırıldığı belirtilmiştir. [Patchin & Hinduja \(2010\)](#) çalışmalarında siber zorbalık davranışlarını, sanal ortamda birilerini tehdit etmek, alay etmek, rahatsız edici ifadeler kullanmak, kasıtlı olarak dışlamak ve uygunsuz içerikler göndermek olarak belirlemişlerdir. [Vandebosch & Cleemput \(2009\)](#)'e göre siber zorbalık davranışlarından psikolojik olarak en etkili ve en yıkıcı olanları mağduru şifrelerini kırmak, kişisel bilgilerini çalmak ve bunları dijital ortamlarda paylaşmaktır.

Bireyin karşılaştığı siber zorbalık türüne göre, davranışın mağdur üzerindeki etkisi de farklılaşmaktadır. Örneğin sohbet odalarında tehdit mesajı almak farklı mağdurlarda farklı etkiler göstermektedir. Aşağılayıcı bir mesaj almak kişiyi fazla etkilemezken, görülmesini istemediği utanç verici bir paylaşımın aile ya da arkadaşları tarafından görülmesi oldukça yıkıcı bir etki oluşturmaktadır ([Dooley vd., 2009](#))

[Chisholm, \(2014\)](#), siber zorbalığın türleri üzerine yaptığı çalışmalarda çevrim içi oyunlarda çoklu çeteler kurmak, birilerinin girişlerine engel olmak, kişinin bilgisayarına ve kamerasına izinsiz erişim sağlayarak işlemler yapmak, kişiyi utandıracak görüntüleri dolaşıma açmak, kasten tasarlanmış kötü niyetli davranışlarda bulunmak, birini fark ettirmeden çevrim içi olarak izlemek ve tehdit edici mesajlar göndermek gibi türleri tespit etmiştir.

[Ortega vd., \(2009\)](#) yaptıkları çalışmada siber zorbalığı iki türe ayırmışlardır. Bunlar cep telefonları ve internettir. Onların çalışmalarında türleri tespit etme kriterleri zorbalık yaparken kullanılan araçlardır. [Arıcak \(2011\)](#)'e göre de siber zorbalık iki şekilde gerçekleşmektedir. Bunlar; elektronik zorbalık ve elektronik iletişim zorbalığıdır.

[Sahin vd. \(2010\)](#), siber zorbalık türlerine ilişkin yaptıkları araştırmalarda siber zorbalık türlerini şu şekilde sıralanmışlardır:

- Başkasına ait bilgileri izin almadan ele geçirmek,
- Elektronik posta ile kaba, tehdit edici, cinsel içerikli ve saldırgan yazışmalar göndermek,
- Cep telefonu ile rahatsız edici mesajlar atmak,
- Sohbet odalarında uygunsuz ve rahatsız edici konuşmalar yapmak,
- Çevrim içi oyun sitelerinde tehdit edici ve kaba tavırlarda bulunmak,
- Kişinin fotoğraf ve görüntülerini izinsiz kayda alarak internet ortamında yaymak,
- Kişinin sosyal medya hesapları ya da mail adreslerine ait şifreleri kırmak ve özel mesajlara ulaşarak bunları başkaları ile paylaşmak.

1.1.4. Siber Zorbalığın Etkileri

Çeşitli gruplardan bireyleri etkileyen siber zorbalık, kişiler üzerinde olumsuz izler bırakmaktadır. Mağdurlarda fiziksel, duygusal ve davranışsal bozukluklara rastlanmaktadır. Ayrıca mağdurlarda anksiyete, alkol ve madde kullanımı, öz saygı düşüklüğü ve yoğun stres gibi hayatlarını zehir edecek sorunlar yaşamakta ayrıca yalnızlık, umutsuzluk ve intihar düşüncesi gibi negatif duygu ve düşüncelere yol açmaktadır ([Aktepe, 2013](#)).

([Yaman vd.,2011](#)), siber zorbalığın etkilerini inceledikleri çalışmada, bu etkileri psikolojik sosyal ve akademik olarak üç balıkta toplamıştır. Bu etkileri Tablo 1’de şu şekilde görmekteyiz:

Tablo 1.Siber Zorbalığın Etkileri

Psikolojik Etkiler	Sosyal Etkiler	Akademik Etkiler
Üzüntülü olma hâli	Öz saygının azalması	İşe gitmekten korkma
Yoğun bir stres altında olma	İlişkilerde çatışma	Öğrenmede sorun yaşama
Kendini değersiz hissetme	Başkalarına güvenmeme	Okuldan kaçma
Kendisine ait bilgilerin başkaları tarafından öğrenilmesinden utanma	İlişki kurmada güçlük yaşama	Başarının düşmesi

Kaynak: [Dooley vd., 2009](#).

Tablodaki bilgiler ışığında görülmektedir ki, siber zorbalığın öfke, üzüntü, korku, tedirginlik, güven kaybı ve başarının düşmesi gibi olumsuz etkileri olmakta ve bunlar geleneksel zorbalık ile benzerlikler göstermektedir.

Siber zorbalık davranışlarının duygusal yıkımlar üzerindeki etkileri üzerine yapılan bir araştırma sonucuna göre, siber zorbalıkla karşılaşan mağdurlarda olumsuz duygu yıkımı ile pozitif yönlü ilişkide oldukları belirtilmiştir ([Ortega vd., 2009](#)). Siber zorbalık ile öz saygı arasında ilişkinin incelendiği bir araştırmanın sonuçları, siber zorbalığa maruz kalanların, maruz kalmayanlara göre öz saygılarının daha düşük olduğu görülmüştür ([Patchin & Hinduja, 2010](#)). Siber zorbalığın etkilerinin incelendiği bir çalışmada mağdurlarda uyku problemi, baş ağrısı, karın ağrısı şikâyetlerinin yanı sıra, sigara ve alkol kullanımında artış görülmektedir ([Sourander vd., 2010](#)).

Araştırmalar siber zorbalığın gerek zorbalılar gerekte mağdurlar üzerinde birçok olumsuz etki oluşturduğunu göstermiştir. [Serin \(2012\)](#), yaptığı çalışmada siber zorba davranışların, mağdur üzerinde psikolojik yönden zarar verici, kendini çaresiz hissettiren üzüntü, öfke ve kaygı hissi oluşturan etkileri olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca sosyal ilişkilerde bozulma, intihar girişiminde bulunma ve stres bozukluğu gibi durumlarda görülmektedir.

1.2. Psikolojik İyi Oluş Kavramı

Psikolojik iyi oluş kavramı literatüre ilk olarak Bradburn tarafından 1969 yılında girmiştir. Kavramı açıklarken, olumlu duyguların olumsuz olan duygulara hâkim olması ifadesini kullanmıştır. Bradburn, olumlu ve olumsuz duyguların birbirinden bağımsız olduğunu belirtirken, bu duyguların düzeylerinin de psikolojik iyi oluş durumunu belirlediğini ifade etmiştir ([Ryff & Singer, 2006](#)).

Psikolojik iyi oluş kavramı, bireyin yaşamdaki amaçlarını, kendinin farkında olmasını ve insan ilişkilerinde verimlilik sağlamayı ifade etmektedir ([Ryff & Keyes, 1995](#)). Ayrıca kişinin kendini olumlu algılamasını, sınırlarının farkına varmasını, memnuniyetini, çevresindekilerle iyi ilişkiler geliştirmesini, ihtiyaçlarını yerine getirecek şekilde hareket etmesini, anlamlı ve amaçlı bir hayat yaşamasını ve bunları geliştirmeye yönelik çaba sarf etmesini içermektedir ([Keyes vd., 2002](#)).

[Huppert \(2009\)](#), psikolojik iyi oluş üzerine yaptığı çalışmasında psikolojik iyi oluşa ihtiyacı birkaç maddede şu şekilde açıklamıştır:

- İyilik, kötülüğün yokluğundan daha büyük olduğundan, kendi içinde incelenmelidir.
- Ruhsal sağlığı iyileştirmek için bozuklukların tedavisi ve önlenmesi gereklidir.
- İyi oluşu tetikleyen etkiler kötü olmanın etkilerinden daha çoktur.
- Zihinsel ve davranışsal sorunları azaltmaya yönelik olmasıdır.

Psikolojik iyi oluş, bireyin kendi potansiyelinin farkına varması, yetenekleri bilmesi ve karşılaştığı güçlüklerle başa çıkabilmesi, içindeki gizli güçleri ortaya çıkarabilmek için çabalaması ve iyi ilişkilerini sürdürebilmesidir ([Ryff & Keyes, 1995](#)).

Genel anlamda psikolojik iyi oluş kavramı, kişinin kendinin ve sınırlarının farkına vararak kendinden memnun olması, pozitif hâlde olması, çevresi ile iyi ilişkiler sürdürmesi, anlamlı ve amaçlı bir hayat yaşamasını, gücünün farkında olup kendini geliştirmeye çalışması ve bağımsız davranması olarak ifade edilebilmektedir ([Ryff ve Singer, 2006](#)).

1.2.1. Psikolojik İyi Oluşu Etkileyen Unsurlar

Psikolojik iyi oluş, bireyin öznel deneyimlerinin yanı sıra fiziksel, sosyal ve zihinsel işlevselliklerinden etkilenmektedir. Psikolojik iyi oluş kavramını anlayabilmek için kavramla ilişkili olan etkenleri incelemek gerekmektedir. Çünkü psikolojik iyi oluş, yaşam şartları, eğitim, meslek ve sosyal sınıflardan etkilenmektedir ([Hidalgo vd., 2010](#)).

- Demografik değişkenler
- Sosyoekonomik düzey
- Sosyal ilişkiler
- Sağlık
- Kişilik özellikleri
- Fiziksel etkinlik

1.3. Duyusal Zekâ

Duyusal zekâ kavramı Gardner'in "Çoklu Zekâ Kuramı" etkisi ile ortaya çıkmıştır. Gardner'e göre, duygusal zekânın temelinde, kişinin kendi ile olan iletişimi, uyum zekâsı, içsel zekâsı, karakter ve kişilik zekâsı yer almaktadır ([Tufan, 2011](#)). [Mayer & Salovey, \(1990\)](#) duygusal zekâyı tanımlarken, kişinin kendi duygularının yanı sıra diğer kişilerin duygularını anlayabilmesi, ifade edebilmesi, empati yapabilme becerisi göstermesi ve duyguları ayırt edip kullanabilmesi ifadelerini kullanmışlardır.

Duyusal zekâ, bireyin karşıdan gelen mesajı anlayabilmesi, ölçmesi ve yorumlayabilmesidir ([Caruso, 2002](#)). [Somuncuoğlu \(2004\)](#)'e göre duygusal zekâ, bilinç ve duygu arasındaki ilişkinin yaşama geçirilmesidir. Başka bir ifadeye göre duygusal zekâ, kişinin öğrenmesine etki eden zihinsel kapasitenin duygu ve duyarlılıkla kapsanmasıdır ([Hendrie, 1998](#)). [Cetinkaya & Alparslan \(2011\)](#)'a göre duygusal zekâ, kişilerin nitelikli iletişim kurmaları, karşıdaki bireyin duygularını anlayabilmesi ve kendi duygularının farkında olması yeteneğidir.

1.3.1. Duyusal Zekâyı Etkileyen Faktörler

Duyusal zekâ üzerine kalıtsal özelliklerin mi çevresel iletişimin mi etkisinin fazla olduğu konusunda yapılan araştırmalar bulunmaktadır. Sonuçlar her iki değişkenin de etkili olduğunu göstermiştir. Duyusal zekâ yaş ile birlikte gelişmekte ve çevresel iletişimlerden öğrenilenler ile desteklenerek nitelikli bir hâl almaktadır ([Nemli, 2001](#)). Gelişmesi uzun yıllara yayılan ve özverili bir süreç isteyen duygusal zekâyı etki eden birçok etken bulunmaktadır.

1.3.1.1. Yaş: Duyusal zekâ, anne karnında başlamakta ve bebeklik döneminde gelişmeye devam etmektedir. 6 aydan küçük bebeklerde rahatlama, haz alma gibi kendini gösteren duygusal zekâ 6 aydan sonra korkma, öfke gibi duygular ile oluşmaktadır ([Cüceloğlu, 1993](#)). Bilişsel zekâ 17 yaşında en yüksek seviyesine ulaşır, yetişkinlikte durmakta ve yaşlılıkta gerilemektedir. Ancak duygusal zekâda kesin dönemler bulunmamaktadır. Bebeklik ile gelişmeye başlayan duygusal zekâ 56'lı yaşlara kadar bu gelişimi devam ettirir. Çünkü duygusal zekânın seviyesinde yaşın önemli bir etkisi olmamaktadır ([Steven & Howard, 2011](#)).

1.3.1.2. Cinsiyet: Bar-on'un toplam duygusal zekâ testinde cinsiyet arası anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Ancak duygusal zekânın alt boyutlarında anlamlı farklılıklar meydana gelmektedir. Kızların sosyal ilişkilerde daha

iyi olmasına rağmen erkeklerin duygusal kapasitelerinin daha güçlü olduğu görülmektedir. Erkekler duygularını yönetme konusunda kızlara oranda daha iyidirler ([Akboy, Argun & İkiz, 2003](#)).

1.3.1.3. Aile Ortamı: Bireylerin doğuştan gelen özelliklerine rağmen duygusal zekâ becerileri sonradan kazanılabilmektedir. Bu konuda ailelere sorumluluklar düşmekte ve bu becerileri öğretme noktasında önemleri bulunmaktadır. Aileler çocukların duygusal zekâları üzerinde iki şekilde etkilidirler. Birincisinde aile duyguları arka plana atar. Burada aile çocuklarının duyguları yoğunlaşana kadar sevgi ve ilgi göstermekte ancak duygular yoğunlaşınca aile çocuğuna duygularla bahsetmesi için talimatlar vermektedir. Bu ailede çocuk duyguların bir öneminin olmadığı mesajını aldığından kendisinin ve çevresinin duygularını anlamazlar. İkinci tür aile ise duygulara yön vermektedir. Burada aile çocuklarına duygularını tanıma ve yaşayarak öğrenme fırsat sunmaktadır. Bu sayede çocuklar kendi duygularını yönetebilen, kontrol edebilen ve duygularını tam ifade edebilen bireyler olmaktadır ([Roitman, 1999](#)).

1.3.1.4. Mizaç: Mizaç kelime olarak huy veya karakter anlamı taşımaktadır. Yani duygularımız ile meydana gelen ruhsal durumlarıdır. Mizaç, hayatımızda söz hakkı olan kalıtsal bir özellik, bir bilgi kaynağını ifade etmektedir. Her birey çocuklukta gelen bir mizaca sahiptir ancak bunun tecrübeler ile değişebilme ihtimali merak edilen bir durumdur ([Goleman, 2003](#)).

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Konusu

Teknolojinin göstermiş olduğu hızlı gelişme ve değişimler bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanımını yaygınlaştırmakta ve çeşitlilik yaşanmaktadır. Bu gelişmelerle birlikte insanlar birbirleri ile iletişimini artırırken sosyal ilişkiler farklı ortamlara taşınmaya başlamıştır.

İnternet kullanımında yaşanan artış ile birlikte, sosyal medyaya sahip olma oranı da doğru orantılı olarak artmaktadır. Bu çevrim içi ortamlar toplumsal sorumluluk, sosyal ve kişisel gelişim konularında fayda sağlamanın yanı sıra bireyin başka birey hakkında yanlış, utandırıcı ve düşmanca bilgiler yaymasına da yol açmaktadır. Bu bağlamda çalışmanın konusunu siber zorbalığa maruz kalan bireylerin psikolojik iyi oluş durumları ve duygusal zekâ seviyelerinin araştırılması oluşturmaktadır.

2.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Teknolojide yaşanan gelişmeler bireylere her an her yerde istedikleri bilgiye ulaşma imkânı sağlamanın yanı sıra tanımadığı insanlar ile çevrimiçi iletişim kurma fırsatı vermektedir. Sanal ortamların bireylere anonim özellik vermesi daha rahat hareket etme ve başkalarını rahatsız edebilme düşüncesi meydana getirmektedir. Bu sebeple yeni bir kamusal alan olan internet ortamı ve özellikle sosyal medya şiddet, olgusunun farklı boyutlarının yaşandığı bir yer haline gelmiştir.

Teknolojinin hayatımızdaki yerinin artması sanal şiddeti daha da tehlikeli bir boyuta ulaştırmaktadır. Ancak sanal şiddete maruz kaldığının farkında olmayan veya farkında olsa dahi ne yapması gerektiğini bilmeyen bireylerin varlığı konuyu daha da önemli bir hale getirmektedir. Bu kapsamda kişilerde geleneksel zorbalığın yanı sıra siber zorbalık farkındalığının artırılması gerekmektedir. Buna bağlı olarak siber zorbalık faktörlerinin bireydeki etkileri de incelenmesi gereken bir konu olmaktadır. Siber zorbalık davranışları birçok alanla ilgili olduğu gibi bireylerin psikolojik iyi oluş düzeyler ve duygusal zekâları ile de yakından ilgili olmaktadır. Bu sebeple bu araştırmanın amacını, siber zorbalık faktörlerinin belirlenmesi ve bu faktörlerin psikolojik iyi oluş ile duygusal zekâ açısından değerlendirilmesi oluşturmaktadır. Bu bağlamda siber zorbalık faktörlerinin psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ değişkenleri açısından değerlendirilmesini içeren bu çalışma literatüre katkısı bağlamında önemlidir.

2.3. Araştırmanın Yöntemi

Doküman analizi, yazılı belgelerin incelenerek sistemli bir şekilde analiz edilmesi için tercih edilen nitel araştırma yöntemlerinden biridir ([Wach, 2013](#)). Diğer araştırma yöntemlerinde olduğu gibi, bu analiz yönteminde de konu ile ilgili olarak anlam çıkarılması, ampirik bilgi oluşturulması, verilerin değerlendirilmesi ve yorumlanması gerekmektedir ([Corbin & Strauss, 2008](#)).

Doküman analizi yönteminin amaçları şunlardır ([Bowen, 2009](#)):

- Gözlemlenmesi gereken durumlar veya sorular önerebilir.
- Geçmişten günümüze tüm bilgilere ulaşılabilir.
- Dokümandan elde edilen verilerin sistemli bir şekilde arşivlerde bulunması, bilgiye ulaşmayı kolaylaştırmaktadır.
- Dokümanlar, bir bilginin değişim ve gelişim sürecinde bir araçtır.

- Dokümanlar, kayıtlar, raporlar ve istatistik gibi veriler ile birlikte bulguları kanıtlamaktadırlar.

Çalışmada kullanılan doküman analizi yöntemi ile siber zorbalık, duygusal zekâ psikolojik iyi oluş konuları incelenerek bir derleme oluşturulmuştur. Konu ile ilgili ulusal ve uluslararası alanda yayımlanmış makaleler, tezler, kitaplar, raporlar ve bildirimler değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler kapsamında siber zorbalık kavramı duygusal zekâ ve psikolojik iyi oluş kavramları ile açıklanarak, yorumlanmıştır. Tartışma ve sonuçlara göre öneriler sunulmuştur.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

İnternet teknolojisinin kullanım alanlarının her geçen gün artması beraberinde birtakım olumsuzlukları da getirmektedir. Bu olumsuzluklardan biri olan ve son yıllarda artmaya başlayan siber zorbalık bilimsel araştırmaların tercih edilen konusu hâline gelmiştir. Günümüzde de siber zorbalık davranışlarının farklı şekillerde kendini gösterdiği gözlemlenmektedir. Bilgi iletişim teknolojilerinin yaygın kullanımı ile birlikte zorbalık türü farklı bir boyuta geçerek siber zorbalık türü yalnızca gençlerde değil çalışanları üzerinde de olumsuz etkiler göstermektedir. Bununla birlikte teknoloji saldırgan davranışlar için kullanılmaya başlamıştır.

Siber zorbalığın cinsiyet ile olan ilişkisinin incelendiği çalışmalarda, [Gelibolu & arkadaşları \(2016\)](#) üniversite öğrencilerinde siber zorbalık durumlarını farklı değişkenler ışığında ele almış ve erkek öğrencilerin kız öğrencilere göre daha fazla siber zorbalıkla karşılaştıklarını tespit etmiştir. Bu durum internet kullanma süreleri ile ilişkilendirilememiştir. [Alyakut \(2017\)](#), üniversite öğrencilerinde siber zorbalık düşüncelerini belirlemek amacıyla bir çalışma yapmış ve öğrencilerin büyük çoğunluğunun siber zorbalık konusunda bilgi sahibi olduklarını tespit etmiştir. Siber zorbalık davranışlarının cinsiyete göre farklılık göstermekte olduğu belirtilmiştir. Erkek öğrenciler “kişisel bilgileri yaymak veya sahtekârlık” davranışını, kızlar ise “siber takip” davranışını sergilediklerini ifade etmişlerdir.

Siber zorbalık ile duygusal zekâ ve psikolojik iyi oluşun ilişkisinin incelendiği çalışmalarda; [Gönenc \(2018\)](#), siber zorbalığın duygusal zekâ ve psikolojik iyi oluş ile ilişkisini incelediği araştırmasında, yalnızca siber zorbalık ve siber mağduriyet arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde ilişki bulunduğunu tespit etmiştir. Öte yandan [Ateş \(2016\)](#), araştırmasında, siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ile arasında bulunan ilişkiyi incelemiş ve araştırma bulguları siber zorbalık ve psikolojik iyi oluş arasında negatif yönde bir ilişki olduğunu göstermiştir.

Psikolojik iyi oluşun internet ile ilişkisini inceleyen [Bernal & Ruiz \(2017\)](#), psikolojik iyi oluşu internet kullanımı ile ilişkilendirerek bir çalışma yapmışlar ve elde ettikleri bulgular, sorunlu internet kullanımı ile sosyal anksiyete arasında anlamlı ilişki bulunmuştur. [Durna \(2019\)](#), tarafından yapılan çalışmada internet kullanımının artmasının, kişisel telefon veya bilgisayar sahibi olmanın siber zorbalık riskini artırdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Bir diğer çalışmada [Eliçora \(2020\)](#), ergenlerin siber zorbalık ve siber mağduriyetle başa çıkma becerilerinin duygusal zeka ile olan ilişkilerini incelemiş ve sosyal medya hesaplarının kullanım süresinin artmasının siber mağduriyet puanını da artırdığı sonucuna ulaşmıştır. [Aydoğan \(2020\)](#), internet bağımlılığı ile psikolojik iyi oluş arasındaki ilişkiye yönelik bir çalışma yapmış ve aralarında anlamlı bir ilişkiye rastlamamıştır. Ayrıca sosyodemografik değişkenlerle bir farklılık görülmedi tespit edilmiştir. [Gallego vd., \(2020\)](#) yaşam doyumu ile psikolojik iyi oluş arasındaki ilişkide etki eden değişkenler üzerine bir çalışma yapmış, güvenli bağlanma ve duygusal zekâ onarımı arasında anlamlı farklılıklar tespit etmişlerdir.

Siber zorbalığın bireyler üzerinde kişilere bağlı olarak farklı etkileri bulunmaktadır. Özellikle dijital ortamları çok kullanan ve kendilerini dijital ortamlardaki kimlikleri üzerinden ifade etmeye çalışanların siber zorbalık seviyeleri yüksek olduğu görülmektedir. Yine siber zorbalığa maruz kalan çalışanların psikolojik iyi oluş seviyelerinin diğer çalışanlara göre düşük olduğu ve bu çalışanlarda derin izler kaldığı görülmektedir.

Siber zorbalığın psikolojik iyi oluş açısından incelenmesine bakıldığında literatürde farklı örneklemeler üzerinde yapılan çalışmalarda aralarında negatif yönde anlamlı düzeyde farklılık olduğu görülmektedir. [Amalu \(2018\)](#) üniversite öğrencileri üzerinde yaptığı çalışmada, siber zorbalık ile psikolojik iyi oluş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilmiş, bu ilişkinin negatif yönlü ve düşük düzeyde olduğu belirtilmiştir. [Padır & diğerleri, \(2015\)](#) tarafından yapılan bir diğer çalışmada öznel mutluluğun siber zorbalığı olumsuz yönde yordadığı gösterilmiş ve öznel mutluluk arttıkça siber zorbalık olasılığının azaldığı tespit edilmiştir.

[Aysan \(2016\)](#), tarafından yapılan başka bir çalışmada psikolojik iyi oluş ve problemler internet kullanımının alt boyutlarından biri olan internetin aşırı kullanımı ile internetin olumsuz sonuçları arasında negatif bir ilişki bulunmuştur. Siber zorbalığın duygusal zekâ açısından incelendiği çalışmalara bakıldığında ise, [Gallego & diğerleri \(2020\)](#) yaşam doyumu ile psikolojik iyi oluş arasındaki ilişkide etki eden değişkenler üzerine bir çalışma yapmış, güvenli bağlanma ve duygusal zekâ onarımı arasında anlamlı farklılıklar tespit etmişlerdir.

[Martyniak & Pellitteri \(2020\)](#) tarafından yapılan çalışmada duygusal zekâ seviyesi yüksek olan bireylerin siber zorbalık puanlarının düşük olduğu tespit edilmiştir. Bu durum duygusal zekâ puanları yüksek olan bireylerin duygu kontrollerinin iyi olduğu, empati yeteneklerinin yüksek olduğu ve başkalarının duygularını daha iyi anladığı şeklinde

yorumlanmaktadır. Siber zorbalık puanı yüksek olan bireylerde duygusal zekâ seviyesinin düşük olması siber zorbalığın duygusal zekâyı olumsuz yönde etkilediğini düşündürmektedir.

Literatür taramasında, siber zorbalık kavramını duygusal zekâ ve psikolojik iyi oluş değişkenleri ile bir arada inceleyen sınırlı sayıda çalışma bulunduğu görülmektedir. Bu çalışma, siber zorbalık kavramının duygusal zekâ ve psikolojik iyi oluş değişkenleri açısından değerlendirilmesi bakımından özgünlük taşımaktadır.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Literatürde yer alan çalışmalarda dikkate alınarak bu araştırma sonucunda genel olarak işyeri siber zorbalığına maruz kalan bireylerin psikolojik iyi oluşları ve kendi duygularına yönelik olarak duygusal zekâ seviyelerinin olumsuz etkilendiği tespit edilmiştir. Bireylerin psikolojik ve fiziksel olarak iyi oluşlarını olumsuz etkileyen siber zorbalık, çalışanlarda performans kaybına sebep olmakta ve bu durum örgütte de verim azalmasına yol açmaktadır. Ayrıca siber zorbalığa maruz kalan bireylerin duygusal zekâ puanları düştüğünden düşünme yetileri azalmakta ve duygularını yönetmek noktasında sorunlar yaşamaktadırlar.

Genel bir ifade ile araştırma sonucunda siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ ile arasında negatif yönde bir ilişki olduğu tespit edilmiş, siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâyı olumsuz yönde bir yordayıcı olduğuna ulaşılmıştır. Yani siber zorbalık seviyesinin yüksek olması psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ seviyelerinin düşük olmasına sebep olmaktadır.

Duygularını ifade edebilme yetisine sahip olan öğrenciler diğer öğrenciler ile daha uyumlu ve daha iyi ilişkiler kurmaktadır. Duygusal zekâ seviyesi yüksek olan çalışanların kendi duygularının farkında olması diğer çalışanlara karşı empati yönleri geliştirmekte ve diğer çalışanları daha iyi anlayabilmektedir. Diğer bireylerin duygularını doğru anlayabilen çalışanlar ikili ilişkilerinde daha başarılı olmaktadır. Böylece karşılaştıkları olumsuz durumların nedenlerini irdeleyerek sağlıklı tepkiler vermektedir. Yine duygusal zekâsı yüksek olan çalışanlar duygularını yönetebilme konusunda yetenekli olduğundan iş yerinde karşılaştıkları problemleri çözme konusunda daha etkin olmaktadır. Bu durum iş verimlerini artırdığı için yüksek duygusal zekâyı sahip çalışanlar örgütler için vazgeçilmez hâle gelmektedirler.

Bu durum beraberinde çalışanların duygularını kontrol edememe, karşısındakinin duygularını anlayamama ve duygularını yönetememe gibi sorunları getirmektedir. Tüm bu olumsuz durumlar bireyde kaygıya, başarısızlığa yol açmakta ve çalışma verimini düşürmektedir. Dolayısıyla çalışanlarda iş tatminsizlikleri görüldüğünden bu durum örgütlerin iş verimlerinin azalmasına yol açmaktadır.

Araştırmanın sonuçlarına göre sunulacak öneriler:

- Siber zorbalığın psikolojik iyi oluş ve duygusal zekâ ile ilişkisinde başka değişkenlerde eklenerek farklı analizler yapılabilir.
- Siber zorbalığı önlemek ve mücadele etmek için öncelikle siber zorbalığın tam olarak tanımlanması gerekmektedir. Bu noktada insanların siber zorbalığa karşı farkındalığının artırılması için eğitimlerin artırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır.
- Siber zorbalık mağdurları, hangi haklarının ihlal edildiğini ve ifşa edilmeleri durumunda nereye gidecekleri konusunda yeterli bilgiye sahip olmayabilir. Böyle bir durumla karşılaştıklarında hukuki sürece ilişkin bilinçlendirme tedbirleri hayata geçirilmelidir.
- Bireyi siber zorbalığa yönlendiren sebepler bulunarak bunları önleyici çalışmalar yapılabilir.
- Psikolojik iyi oluş düzeyini yükseltmeye yönelik bilgilendirici çalışmalar ve etkinlikler yapılarak siber zorbalık davranışları azaltılabilir.
- Siber zorbalığın giderek yaygın bir problem olacağı da düşünülerek önleyici müdahaleler ve bilgilendirici eğitimler düzenlenebilir.
- Daha sonraki çalışmalara ışık tutmak adına örgütsel bağlılık, iş tatmini, aidiyet ve sosyal ilişkiler gibi değişkenlerde eklenebilir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Yazar Katkıları: Fikir-YAO; Tasarım- YAO; Denetleme-GNS; Kaynaklar- YAO; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi- YAO; Analiz ve/veya Yorum- YAO,GNS; Literatür Taraması- YAO; Yazıyı Yazan- YAO; Eleştirel İnceleme- GNS.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek olmadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

Ethics Approval:The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

Author Contributions: Concept -YAO; Design- YAO; Supervision-GNS; Resources- YAO; Data Collection and/or Processing- YAO; Analysis and/or Interpretation-YAO,GNS; Literature Search- YAO; Writing Manuscript- YAO; Critical Review- GNS.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

- Akboy, R., Argun, Y. ve İkiz, E. (2003). PDR Lisans ve Lisansüstü Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Düşünme Stilleri ve Benlik Saygılarının Farklı Değişkenler Açısından İncelenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 283-292.
- Aktepe, E. (2013). Ergenlerde Siber Zorbalık ve Siber Mağduriyet. *New Symposium*, 51(1), 31-36.
- Alyakut, Ö. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Siber Zorbalık Hakkında Görüşleri. *Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 349-363. <https://doi.org/10.21733/ibad.370198>.
- Amalu, M. N. (2018). Emotional Intelligence as Predictor of Academic Performance among Secondary School Students in Makurdi Metropolis of Benue State. *International Journal of Scientific Research in Education*, 1, 63-70. Retrieved [DATE] from <http://www.ij sre.com>.
- Arıca, O.T. (2009). Psychiatric Symptomatology as a Predictor of Cyberbullying among University Students. *Eurasian Journal of Educational Research*, 34, 167-184.
- Arıca, O.T. (2011). Siber Zorbalık: Gençlerimizi Bekleyen Yeni Tehlike. *Kariyer Penceresi Dergisi*, 2(6), 10-12.
- Asiltürk Okutan, Y. (2023). Konaklama İşletmelerinde İş Yeri Siber Zorbalığı, Psikolojik İyi Oluş Ve Duygusal Zekâ, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ateş, B. (2016). Üniversite Öğrencilerinde Akademik Başarının Yordayıcısı Olarak Psikolojik İyi Oluş ve Sosyal Yetkinlik. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(59), 1203-1214 Doi:10.17755/Esosder.86299.
- Aydoğan, S. (2020). Sınıftaki Parçaların Yer Değiştirmesine İlişkin Veli Görüntülerin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aysan, F. (2016). Young İnternet Bağımlılığı Testi Kısa Formunun Türkçe Uyarlaması: Üniversite Öğrencileri Ve Ergenlerde Geçerlilik Ve Güvenilirlik Çalışması. *Anadolu Psikiyatri Dergisi*, 17(1), 69-76.
- Bayram N. & Saylı M. (2011). Üniversite Öğrencileri Arasında Siber Zorbalık Davranışı. Suç Önleme Sempozyumu, Bursa, 7-8 Ekim.
- Belsey, B. (2004). Cyberbullying: An Emerging Threat To The “Always On Generation. Retrieved January 16.
- Bernal Ruiz, C., Rosa-Alcázar, A.I., GonzálezCalatayud, V. & Rosa Alcázar, E. (2017). Is there a relationship between problematic Internet use and responses of social anxiety, obsessive-compulsive and psychological well-being among adolescents?. *Anales de Psicología*, 33(2), 269-276. <http://dx.doi.org/10.6018/analesps.33.2.265831>.
- Bowen, G.A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 2740.
- Brown, K., Jackson, M. & Cassidy, W. (2006). Cyber-bullying: Developing Policy to Direct Responses that are Equitable and Effective in Addressing This Special Form of Bullying. *Canadian Journal of Educational Administration and Policy*, 57, 282-296.
- Caruso, D. R. (2002). Relation of an ability measure of emotional intelligence to personality. *Journal of Personality Assessment*, 79(2), 306-320.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory. Thousand Oaks: Sage.
- Chisholm, J.F. (2014). Review of the Status of Cyberbullying and Cyberbullying Prevention. *Journal of Information Systems Education*, 25(1), 114-126
- Crosslin, K., & Golman, M. (2014). Maybe you don't want to face it—College Students' Perspectives On Cyberbullying. *Computers In Human Behavior*, 41, 14–20. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2014.09.007>
- Cüceloğlu, D. (1993). İyi Düşün Doğru Karar Ver. İstanbul: Sistem Yayıncılık.

- Çetinkaya, Ö. & Alparslan, A. M. (2011). Duygusal Zekânın İletişim Becerileri Üzerine Etkisi: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(1), 363-377.
- Çiftçi, H. (2015). Lise Öğrencilerinin Siber Zorbalık Eğilimlerinin Facebook Tutumu ile İlişkisinin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Dooley, J.J., Pyzalski, J. & Cross, D. (2009). Cyberbullying Versus Face-to-Face Bullying: A Theoretical and Conceptual Review. *Journal of Psychology*, 217(4), 182-188.
- Durna, S. (2019). Lise Öğrencilerinde Siber Zorbalık Ve Siber Mağduriyet Sıklığı Ve Bunların Anksiyete Ve Depresyon İle İlişkisinin İncelenmesi: Konya örneği, (Uzmanlık Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ekşi, F. (2012). Examination of Narcissistic Personality Traits' Predicting Level of İnternet Addiction and Cyber Bullying Through Path Analysis. *Educational Sciences: Theory and Practice*, 12(3), 1694-1706.
- Eliçora, R. (2020). Ergenlerde Siber Mağduriyet ve Siber Zorbalıkla Başa Çıkma Becerilerinin Duygusal Zekâ ile İlişkisinin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eroğlu, Y. (2011). Koşulluöz-Değer Ölçeğinin Geçerlik Ve Güvenirliği. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 410-426.
- Gallego, A., McHugh, L., Villatte, M. & Lappalainen, R. (2020). Examining the Relationship Between Public Speaking Anxiety, Distress Tolerance and Psychological Flexibility. *Journal of Contextual Behavioral Science*, 16, 128-133.
- Gelibolu, M. F., Bayır, E. A., Demiralay, R., & Akdenizli, İ. (2016). Öğrencilerin Siber Mağduriyet Yaşama Durumlarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi. *Uluslararası Eğitimde Yeni Yönelimler Konferansı*, 107-115.
- Goleman, D. (2003). Duygusal Zekâ. (Çev. B.S. Yüksel,) Varlık Bilim.
- Gönenç, N. (2018). Üniversite Öğrencilerinde Siber Zorbalık Ve Siber Mağduriyetin Duygusal Zekâ Ve Psikolojik İyi Oluş Açısından İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hemphill, S. A., Heerde, J. A. & Gomo, R. (2014). Defining Bullying: A Conceptual Definition of School-Based Bullying for the Australian Research and Academic Community. Aracy.
- Hendrie, W. (1998). Emotional Intelligence at Work. San Francisco.
- Hidalgo, J., Navarro Bravo, B., Martínez, I., Andrés-Pretel, F., Latorre, J., Escobar, F. (2010). Psychological Well-being, Assessment Tools and Related Factors. *Psychological Well-Being*, 9, 77-113.
- Huang, Yun-yin & Chou, Chien. (2010). An Analysis Of Multiple Factors Of Cyberbullying Among Junior High Schoolstudents In Taiwan, *Computers In Human Behavior*, 26, 1581-1590.
- Huppert, F., A. (2009). Psychological well-being: Evidence Regarding its Causes and Consequences. *Applied Psychology: Health and Well-Being*, 1(2), 137-164.
- Keyes, C.L.M., Shmotkin, D. & Ryff, C.D. (2002). Optimizing Well-being: The Empirical Encounter of two Traditions. *Journal of Personality and Social Psychology*, 82(6), 1007-1022.
- Klimburg, A. (2012). National Cyber Security Framework Manual. *NATO CCD COE. Tallinn*. doi:10.1017/CBO9781107415324.004.
- Langos, C. (2012). Cyberbullying: The Challenge To Define. *Cyberpsychology, Behavior, And Social Networking*, 15(6), 285-289. doi:10.1089/cyber.2011.0588.
- Li, Q. (2007). Bullying in The New Playground: Research into Cyberbullying and Cyber Victimization. *Australasian Journal of Educational Technology*, 23(4), 435-454.
- McQuade, S. C., James P. C. & Meyer. N. (2009). Cyber Bullying: Protecting Kids and Adults from Online Bullies. *Bloomsbury Academic*.
- Martyniak, M., & Pellitteri, J. (2020). The Effects of Short-Term Emotional Intelligence Training on Preschool Teachers in Poland. *Poland: Psychological Topics*.

- Mayer, J.D. & Salovey, P. (1990). Emotional intelligence and the construction and regulation of feelings. *Applied and Preventive Psychology* 4(3),197-208.
- Morgan, K., Brebbia, C.A. & Spector, J.M. (2006). The Internet Society 2: Advances in Education. Commerce and Governance. WIT.
- Nemli, Ç.E. (2001). Duygusal Zekâ ve Liderlik. *Verimlilik Dergisi*, 1, 131-138.
- Olweus, D. (1991) Bully/Victim Problems among Schoolchildren: Basic Facts and Effects of a School Based Intervention Program. In: Pepler, D.J. and Rubin, K.H., Eds., *The Development and Treatment of Childhood Aggression Hillsdale*, Lawrence Erlbaum, NJ, 411-448.
- Olweus, D. (1994). Bullying at school. Aggressive Behavior. *Springer*. MA.
- Ortega, R., Elipe, P., Mora-Merchan, J.A., Calmaestra, J. & Vega, E. (2009). The Emotional Impact on Victims of Traditional Bullying and Cyberbullying. *Journal of Psychology*, 217(4). doi: 10.1027/0044-3409.217.4.197.
- Özer, G. (2016). Ortaokul Öğrencilerinin Siber Zorbalık Yaşama Düzeyleri ile Siber Zorbalığın Öğrenciler Üzerindeki Etkileri ve Öğrencilerin Siber Zorbalıkla Baş Etme Stratejileri, (Yüksek Lisans Tezi), Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Padır, M. A., Eroğlu, Y., Çalışkan, M. (2015). Ergenlerde Öznel Mutluluk ile Siber zorbalık ve Mağduriyet Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. *Online Teknoloji Bağlılığı ve Siber Zorbalık Dergisi* 2(1), 32-51.
- Patchin, J.W., & Hinduja, S. (2010). Cyberbullying and Self-Esteem. *Journal of school health*, 80(12), 614-615.
- Roitman, J. (1999). Emotional Intelligence. USA: The Heart is Smarter than the Brain, University of Colorado.
- Ryff, C.D. & Kayes, C. (1995). Psychological Well-being in Adult life. *Current Directions in Psychological Science*, 4(4), 99-104.
- Ryff, C. D. & Singer, B. H. (2006). Best News Yet on the Six-Factor Model of Well-Being. *Social Science Research*, 35(4), 1103-1119.
- Sakallı, H. (2015).Sınıf Öğretmeni Adaylarının Dijital Vatandaşlık Düzeyleri İle Siber Zorbalık Eğilimleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi, (Yüksek Lisans Tezi). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Steven J, S., & Howard E, B. (2011). The EQ edge: Emotional intelligence and your success. Özgür Yayınları.
- Serin, H. (2012). Ergenlerde Siber Zorbalık/Siber Mağduriyet Yaşantıları ve Bu Davranışlara İlişkin Öğretmen ve Eğitim Yöneticilerinin Görüşleri, (Doktora Tezi), İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Somuncuoğlu, D. (2004). Durumlu Öğrenmenin Duygusal Zekâ Yeterliliklerinin Geliştirilmesine Etkisi, (Doktora Tezi), Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Sourander, A., Klomek, A.B., Ikonen, M., Lindroos, J., Luntamo, T., Koskelainen, M. & Helenius, H. (2010). Psychosocial Risk Factors Associated With Cyberbullying Among Adolescents: A Population-Based Study. *Archives of General Psychiatry*, 67(7),720-728.
- Şahin, M., Sarı, S., Er, S. ve Özer, Ö. (2010). Lise Öğrencilerinin Siber Zorba Davranışlarda Bulunma ve Maruz Kalma Durumlarına İlişkin Görüşleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(21), 257-270.
- Tufan, Ş. (2011). Geliştirilen Duygusal Zekâ Eğitimi Programının Ortaöğretim Dokuzuncu Sınıf Öğrencilerinin Duygusal Zekâ Düzeylerine Etkisi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Usta, A. (2013). Lise Öğrencilerinin Öfke Düzeyleri ile Siber Zorbalık Düzeyleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: Samsun İli Örneği, (Yüksek Lisans Tezi). Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Vandebosch, H. & Cleemput V. (2009). Defining Cyberbullying: A Qualitative Research Into The Perceptions Of Youngsters, *Cyberpsychology & Behavior*, 11(4),499-503.
- Wach, E. (2013). Learning about qualitative document analysis.
- Whittaker, E. & Kowalski, R.M. (2015), Cyberbullying Via Social Media. *Journal of School Violence*, 14, 11–29.

- Williams, K. R., & Guerra, N. G. (2007). Prevalence and Predictors of Internet Bullying. *Journal of Adolescent Health*, 41,14-21. <https://doi.org/10.1016/j.jadohealth.2007.08.018>.
- Yaman, E., Eroğlu, Y., & Peker, A. (2011). Okul Zorbalığı Ve Siber Zorbalık. Kaktüs Yayınları.
- Yayla, M. (2013). Hukuki bir Terim Olarak “Siber Savaş”. *Türkiye Barolar Birliği Dergisi*, 2, 17-26.