

Atlas Ulusal Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi

ATLAS

ISSN 2602 - 4128

ULUSAL

SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ

Yıl: 7 (2023)

Sayı: 13

Yayın Tarihi: 28 Mart 2023



Editör

Dr. Serkan GÜN & Doc.Dr. Şafak EYEL

Atlas Ulusal Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi

İKSAD – İKTİSADİ KALKINMA VE SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERNEĞİ
ATLAS ULUSAL SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ

Sosyal Bilimler Alanında, Tüm Dillerde Yapılan Çalışmaları Yayımlayan indeksli, HAKEMLİ bir E-Dergidir.

2017 yılında yayına başlayan ATLAS Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi Mayıs ve Ağustos ve Aralık aylarında yayın yapma kararı almıştır.

Dergi sisteminde okuyucu kolaylığı ve açık erişim politikasını benimsemiş olan dergimizde yayımlanmış olan makalelere, kapak, içindekiler kısmına dergi sayısından kolaylıkla ulaşmak ve bilgisayarınıza kaydetmeniz mümkündür.

Atlas Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi, ulusal hakemli akademik bir yayındır. Dergiye gönderilen çalışmaların daha önce herhangi bir yerde yayınlanmamış olması gerekmektedir.

Yayınlanmak üzere dergiye gönderilen çalışmalar ilgili alanda en az iki alan hakemine yönlendirilir. Hakemlerin olumlu görüş bildirmesi halinde makaleler yayınlanmaktadır.

Atlas Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi nitelikli özgün çalışmaları yayınlamaktadır

Yayıncı	İktisadi Kalkınma ve Sosyal Araştırmalar Derneği
İmtiyaz Sahibi	İKSAD adına Mustafa Latif EMEK
Editör	Dr. Serkan GÜN & Doc.Dr. Şafak EYEL
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü	Prof. Dr. Salih ÖZTÜRK
Yayın Tarihi	28 Mart 2023
İletişim	atlasiksad@gmail.com

Atlas Ulusal Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi

ATLAS ULUSAL SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ KURULU

BİLİM VEDANIŞMA

DR. ABDULHALİM AYDIN	FIRAT ÜNİVERSİTESİ
DR. ABDULLAH KIRAN	MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ
DR. ADEM ÜZÜMCÜ	KAFKAS ÜNİVERSİTESİ
DR. ADNAN OKTAY	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
DR. ADİL AKINCI	KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET BOZYİĞİT	SIİRT ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET GÜNDÜZ	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET İHSAN KAYA	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET KAYAOĞLU	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET MAZLUM	CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
DR. AHMET ULUSOY	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
DR. ALİ EROL EGE	ÜNİVERSİTESİ
DR. ALİ RIZA GÜL	ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
DR. ALİA R. MASALİMOVA	AL - FARABİ KAZAK MİLLİ ÜNİVERSİTESİ
DR. ALMA T. AKAJANOVA	ABAY KAZAK MİLLİ PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ
DR. AMANBAY MOLDİBAEV	TARAZ DEVLET PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ
DR. ARMAGAN KONAK	MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
DR. ARZU ÖZMERDİVANLI	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
DR. ARZU TUNCER	HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
DR. ASLI GÜLER	ORDU ÜNİVERSİTESİ
DR. ATILA DOĞAN	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
DR. ATILLA YÜCEL	FIRAT ÜNİVERSİTESİ
DR. AYLAK KAŞOĞLU	GAZİ ÜNİVERSİTESİ
DR. AYŞE ATAY	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DR. AYTEN ER	GAZİ ÜNİVERSİTESİ
DR. AYŞE YANARDAĞ	CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
DR. BAHİT KULBAEVA	S. BAYBEŞEV AKTOBE ÜNİVERSİTESİ
DR. BARIŞ AYTEKİN	KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
DR. BARIŞ YILDIZ	CÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
DR. BEKİR BULUÇ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ
DR. BEKZHAN B. MEYRBAEV	AL - FARABİ KAZAK MİLLİ ÜNİVERSİTESİ
DR. BELGİN AYDINTAN	GAZİ ÜNİVERSİTESİ
DR. BERRİN GÜZEL	ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DR. BENGÜ HIRLAK	KILIS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ
DR. B.K.ZAYADAN	AL - FARABİ KAZAK MİLLİ ÜNİVERSİTESİ
DR. BİROL YILDIRIM	KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
DR. BOTAGUL TURGUNBAEVA	KAZAK DEVLET KIZLAR PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ
DR. CANAN GAMZE BAL	KAHRAMANMARAŞ SUTÇU İMAM ÜNİVERSİTESİ
DR. CANER KARAVİT	MİMAR SİNAN ÜNİVERSİTESİ
DR. CEMAL İNCE	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
DR. CEMİL ÖRGEV	SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
DR. CEYLAN GAZİ UÇKUN	KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ

Atlas Ulusal Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi

DR. DURSUN KÖSE MEHMET AKIF ERSOY ÜNİVERSİTESİ

DR. DZHAKIPBEK A. ALTAEV AL – FARABI KAZAK MİLLİ ÜNİVERSİTESİ

DR. EBRU GÜHER OSMANIYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

DR. EDA DİNERİ HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ

DR. EDİZ GÜRIPEK GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

DR. ELBEYİ PELİT AFYONKOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

DR. EMİN ARSLAN GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

DR. ENGIN ÇAKIR ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

DR. ENGIN KANBUR KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ

DR. ERDİNÇ ŞAHİNÖZ HARRAN ÜNİVERSİTESİ

DR. ERKAN ALSU GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

DR. EŞREF SAVAŞ BAŞCI HITİT ÜNİVERSİTESİ

DR. FATİH TÜRKMEN KARABUK ÜNİVERSİTESİ DR.

FATMA FEHİME AYDIN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ

DR. FATMA ÖZTÜRK DAĞABAKAN ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ DR.

FETHİ DEMİR YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ

DR. FİLİZ METE BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ

DR. FUNDA BUGAN KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ

DR. F. ZİŞAN KARA AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

DR. G.I. ERNAZAROVA AL – FARABI KAZAK MİLLİ ÜNİVERSİTESİ

DR. GİZEM AKBULUT GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

DR. GÖKHAN KERSE AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

DR. GÖNÜL ERDEM NAS BARTIN ÜNİVERSİTESİ

DR. GÜLMİRA ABDİRASULOVA KAZAK DEVLET KIZLAR PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ

DR. GÜLŞAT ŞUGAYEVA DOSMUKHAMEDOV ATYRAU DEVLET

DR. GUZEL SADYKOVA KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ

DR. GÜLAY KARAMAN BARTIN ÜNİVERSİTESİ

DR. GÜLCAN AVŞİN GÜNEŞ BARTIN ÜNİVERSİTESİ DR.

HACER ARSLAN KALAY YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ DR.

HACER MUTLU DANACI AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

DR. HACI YUNUS TAŞ YALOVA ÜNİVERSİTESİ

DR. HASAN COŞKUN GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

DR. HARUN DEMİRKAYA KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ

DR. HAKAN CANDAN KARAMANOĞLU MEHMETBEY

ÜNİVERSİTESİ DR. HAKAN EVİN ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ

DR. HALE ALAN BAYBURT ÜNİVERSİTESİ

DR. HALİL AKMEŞE NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ

DR. HANIFI MURAT MUTLU GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

DR. HATİCE KADIOĞLU ATEŞ İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM

ÜNİVERSİTESİ DR. HATİCE NUR GERMİR MANİSA CELAL BAYAR

ÜNİVERSİTESİ

DR. HAYRIYE İŞIK NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ

DR. HEDİYE ŞİRİN AK ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ

DR. HİKMETULLAH ERTAŞ NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR

ÜNİVERSİTESİ DR. H. KAMIL BIÇICI GAZİ ÜNİVERSİTESİ

DR. HÜSEYİN ÇETİN SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

DR. HÜSEYİN KOTAMAN HARRAN ÜNİVERSİTESİ

İÇİNDEKİLER LİSTESİ

Yazarlar	Sayfa Numarası
“Coğrafya Öğretimi- 1” Adlı Eser Üzerine About Of The “Teaching Geography - 1” Named Book Remzi NAMAL	7
Aday Öğretmenlerin Karşılaştıkları Mesleki Sorunlar Ve Buna İlişkin Çözüm Önerileri Mahmut ÇAVDAR, Muhammed KAPLAN, İlhan BEKLENEN, Ahmet AKSOY, Doğan İÇER, Osman AKKAYA	10
Siirt’in Lokal Gastronomik Unsurları Abdullah BAYCAR	23
A Study on the Role of Development Agencies in Reform and Policy Transfers in Turkey Adil Omar Ali ALİ	38
Geçmişten Günümüze Ülkemizin Pandemilere Yönelik Sağlık Politikalarına Genel Bir Bakış İbrahim BOZKURT	51

COĞRAFYA ÖĞRETİMİ- 1” ADLI ESER ÜZERİNE ABOUT OF THE “TEACHING GEOGRAPHY - 1”NAMED BOOK

NAMAL Remzi, Dr., Milli Eğitim Bakanlığı, namal2506@gmail.com

Coğrafya, insan ve doğal çevre arasındaki karşılıklı ilişkiyi neden-sonuç ve dağılışilkesine göre inceleyen bir bilim alanıdır. Fiziki coğrafya ve beşeri coğrafya olarak iki temel bölüme sahip olsa da bu bölümlere ait alt bölümlerin oldukça geniş kapsamı nedeniyle coğrafya bir sosyal bilim alanı olarak hem yerkürenin fiziki yapısı hem de yerküre üzerinde yaşayan insanın her türlü faaliyetini incelemektedir. Bu geniş kapsam insanın yakın çevresini ve dünyayı tanımasını, çevre bilinci kazanmasını ve bu doğrultuda bir anlayış geliştirmesini temel almaktadır. Coğrafyanın sahip olduğu bu potansiyel yalnızca bireylerin değil ülkelerin de çeşitli alanlarda gelişebilmesi için büyük bir önem sahiptir. Yaşadığı yeri ve dünyayı tanıyan, çevresel ve mekânsal farkındalığı olan bireyleri yetiştirebilmek amacı ülkelerin temel eğitim politikalarında yer almaktadır. Böyle bireyleri yetiştirebilmek ise iyi bir coğrafya öğretimi ile mümkündür.

Yaşadığımız çağın getirdiği gerekliliklere uygun olarak öğretim programlarında yer alan öğretim kavramı yerini etkili öğretim kavramına bırakmıştır. Günümüz dünyasında etkili bir coğrafya öğretimi sağlayabilmek çağın gereksinimlerine uygun öğretim programları geliştirilmekte, pek çok farklı materyal, uygulama vb. enstrümandan yararlanılmaktadır. Bunlardan biri de akademik eserlerdir. Coğrafya öğretimini çağın gereksinimlerine uygun hale getirebilmek ve etkili bir coğrafya öğretimine yardımcı olabilmek amacıyla dünyanın birçok ülkesinde olduğu Türkiye’de de akademik düzeyde coğrafya öğretimi ile ilgili eserler yayınlanmaktadır.

Tanıtımını yapacağımız eser Prof. Dr. Ülkü Eser ÜNALDI editörlüğünde hazırlanan “Coğrafya Öğretimi - 1” adlı kitaptır. Kitap, coğrafya öğretmenliği lisans programında alan eğitimi kapsamında okutulan Coğrafya Öğretimi 1 dersi kapsamında hazırlanmış ve 7 bölümden oluşmaktadır. Dili Türkçe, toplam sayfa sayısı 196, ilk baskı tarihi Ekim 2019’dur. Kitabın önsözü editör Prof. Dr. Ülkü Eser ÜNALDI tarafından yazılmıştır. Yükseköğretim Kurulunun Coğrafya Öğretimi 1 dersine belirlediği içeriğe uygun olarak kitapta “öğretim programlarındaki kazanımların seçimi ve analizi, kazanımlara uygun olarak coğrafi becerilerin seçimi ve kazandırılma yöntemlerinin planlanması, kazanıma uygun öğretim yöntem ve tekniklerinin planlanması, bu yöntem ve teknikler ile çoklu zeka kuramı, bireyselleştirilmiş öğretim ve diğer kuramların ilişkisi,

ders planı hazırlama, Bloom taksonomisine göre günlük plan hazırlama ve sınıf içi uygulama aşamaları, ders sonu sınıf gözlem formuna ve öğretim programı amaçlarına göre dersi değerlendirme'' konularına yer verilmiştir.

Kitabın birinci bölümü Dr. Abdullah TÜRKER tarafından yazılmıştır. Bu bölümde Cumhuriyetin ilk yıllarından günümüze Türkiye’de uygulanan coğrafya dersi öğretim programlarının kısa tarihçesi kronolojik olarak ele alınmış ve 2018 coğrafya dersi öğretim programı temel felsefi ve genel amaçları, perspektifi, değerler, yetkinlikler, ölçme ve değerlendirme yaklaşımı alt başlıklarında incelenmiştir. Sonuç bölümünde 2018 coğrafya dersi öğretim programının Türkiye’de uygulanacak olan 10. öğretim programı olduğu ifade edilerek 2011 coğrafya öğretim programı ile karşılaştırmalı bir analiz yapılmıştır. 2018 coğrafya dersi öğretim programının kademeli olarak uygulanacak olmasının sarmal olarak planlanan kazanımların öğretiminde hazır bulunuşluk açısından sorun oluşturabileceği eleştirisi getirilmiştir.

İkinci bölüm Dr. Merve Görkem ZEREN AKBULUT tarafından yazılmıştır. Bölümün konusu coğrafya dersi öğretim programında kazanımların seçimi ve analizidir. Coğrafya öğretiminde hedef kazanımların analizi ve davranışsal tanımların oluşturulması örnekleriyle ele alınmış, anlatım konu ile ilgili tablo örnekleriyle desteklenmiştir. Bölümde ayrıca hedef kazanımların birbirleriyle ilişkilerine bağlı olarak düzenlenmesinde, boyutların analizinde, hedef davranış ifadelerine dönüştürülmesinde takip edilmesi gereken yaklaşımlara da yer verilmiştir.

Üçüncü bölüm Dr. Abdullah TÜRKER tarafından yazılmıştır. 2018 coğrafya dersi öğretim programındaki kazanımlara uygun coğrafi becerilerin seçimi ve planlanması bu bölümün konusudur. 2005 coğrafya dersi öğretim programında yer verilen coğrafi beceri kavramının 2011 ve 2018 coğrafya dersi öğretim programındaki yeri ve içeriğinin neler olduğu, coğrafi becerilerin genel özellikleri, 2018 coğrafya dersi öğretim programındaki coğrafi becerilerle ilişkili kazanımlara uygun olarak belirlenen bazı kazanım uygulama örnekleri ele alınmıştır. Konu ile ilgili tablolara yer verilmiştir. Sonuç bölümünde etkili bir öğretim gerçekleştirebilmek için öğretmenlere etkinlik hazırlama, farklı yöntem ve teknikler kullanma, planlama konularında bazı öneriler getirilmiştir.

Kitabın dördüncü bölümünün konusu coğrafya dersi öğretim yöntem ve teknikleri ile bunların derslerde uygulama örnekleridir. Bölüm, kitabın en hacimli bölümü olarak yer almaktadır. Prof. Dr. Fatih AYDIN tarafından yazılan bu bölümde, coğrafya konularının öğretiminde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri örnek uygulamalarıyla açıklanmıştır. Anlatım tablo ve çeşitli görsellerle zenginleştirilmiştir. Sonuç bölümünde coğrafya öğretiminde etkili bir öğretim sağlayabilmek için kullanılacak yöntem ve tekniklerin önemine yer verilmiş ve öğretmen merkezli öğretim yerine öğrencin öğrencinin aktif olduğu öğretim uygulamalarını destekleyecek yöntem ve tekniklerin kullanılması önerilmiştir.

Beşinci bölüm Dr. Abdullah TÜRKER tarafından yazılmıştır. Bölümün konusu öğrenme model ve kuramları ile coğrafya öğretiminde kullanımınıdır. Öğrenme model ve kuramlarının genel özelliklerine ve bunların coğrafya öğretiminde kullanımına örnek uygulamalarla yer verilmiştir. Bölümün sonuç kısmında, öğretmenlere öğretim sürecinde öğrencinin zihnen aktif olduğu planlı bir öğretim süreci ve bu süreçte kılavuzluk görevinin yerine getirmeleri önerilmiştir.

Kitabın altıncı bölümünün konusu coğrafya öğretiminde Bloom taksonomisine göre öğrenme öğretme sürecinin planlanmasıdır. Bölümün yazarı Doç. Dr. Bülent AKSOY'dur. Bölümde Bloom taksonomisi genel olarak tanııldıktan sonra taksonominin orijinal ve düzenlenmiş hali karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Coğrafya öğretiminde Bloom taksonomisinden nasıl yararlanabileceği örneklerle açıklanmıştır. Konu ile ilgili tablo ve görsellere yer verilmiştir.

Kitabın son bölümü olan yedinci bölümün konusu ders sonu öğretmen gözlem formu ve program amaçlarına göre ders sonu değerlendirmedir. Bölüm Dr. MerveGörkem ZEREN AKBULUT tarafından yazılmıştır. Coğrafya öğretiminde kullanılan ölçme değerlendirme uygulamalarında sonuç odaklı yaklaşımlarla birlikte süreç odaklı yaklaşımların da kullanılmasının önemi ve gereği alıntı yapılan örneklerle açıklanmıştır. Konu ile ilgili tablolara bölümde yer verilmiştir. Süreç odaklı değerlendirmede öğrencinin aktif olarak yer almasının önemi üzerinde durulmuştur.

Sonuç olarak, incelediğimiz Coğrafya Öğretimi - 1 adlı kitabın coğrafya öğretiminde etkili öğretimi sağlama amacıyla yazıldığı görülmektedir. Kitapta etkili bir coğrafya öğretimi sağlamak için coğrafya öğretimi program tanıtımına, coğrafya öğretiminde kullanılacak öğretim yöntem ve tekniklerine, öğrenme model ve kuramlarına, öğretim süreçlerine, coğrafya öğretiminde kullanılacak ölçme ve değerlendirme türlerine, kazanımlara uygun coğrafi becerilerin seçimine, örnekler ve örnek uygulamalara ve etkili bir coğrafya öğretimi için öğretmenlere birtakım önerilere yer verilmiştir. Bu özellikleri nedeniyle kitabın coğrafya öğretimine bütüncül ve kapsamlı bir bakış açısı getirdiği ve alanyazında önemli bir yere sahip olduğu ifade edilebilir. Bölümlerde teorik anlatımın yanında örnek uygulamalara da yer verilmesi kitabın göze çarpan güçlü bir özelliği olarak öne çıkmaktadır. Kitaba dair dikkat çeken diğer bir güçlü yön ise uygulayıcı konumunda bulunan öğretmenlere yönelik etkili öğretim uygulamaları önerileriyle üstlenmiş olduğu kılavuzluk misyonudur. Kitap, coğrafya öğretiminde etkili bir öğretim sağlamak ve bu konu ile ilgili kuramsal ve uygulamalı bilgi edinmek amacıyla kullanılabilir.

ADAY ÖĞRETMENLERİN KARŞILAŞTIKLARI MESLEKİSORUNLAR VE BUNA İLİŞKİN ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Mahmut ÇAVDAR

Milli Eğitim Bakanlığı, mahmutcavdar21@gmail.com, Orcid: 0000-0002-4108-543X

Muhammed KAPLAN

Milli Eğitim Bakanlığı, muhammedkaplan210@outlook.com, Orcid: 0009-0009-7266-1055

İlhan BEKLEN

Milli Eğitim Bakanlığı, ibeklen@hotmail.com, Orcid: 0000-0003-2172-4289

Ahmet AKSOY

Milli Eğitim Bakanlığı, ahmetaksoy394600@gmail.com, Orcid: 0000-0002-4996-9424

Doğan İÇER

Milli Eğitim Bakanlığı, doganicer3960@outlook.com, Orcid: 0009-0006-2852-1889

Osman AKKAYA

Milli Eğitim Bakanlığı, osmanakkaya499@outlook.com, Orcid: 0009-0007-1939-5777

ÖZ

Eğitim sistemini ve sistem öğelerini iyi kurgulayan ve verimli çalıştıran ülkeler; yenilikçi eğitim koşullarında bireylerini toplumun ihtiyaçlarına çağın gerekliliklerine uygun bir biçimde sürekli dönüşümü yakalayan, vizyoner, rekabetçi bir şekilde eğitirler. Okulların eğitim sistemin amaçlarına ulaşması ve 'Bilgi Toplumu' gereklerine uygun, çağı yakalayan ve rekabetçi bir düzeye gelebilmeleri için yeniliklerin yakalanması değişim sürecini izleyen çalışmalar yapmak gerekmektedir. Bu araştırmanın amacı, Diyarbakır ili resmi ilkokullarda göreceli aday öğretmenlerin karşılaştıkları mesleki sorunlar ve bu sorunların çözümüne ilişkin önerilerin neler olduğunu ortaya çıkarmaktır. Bu amaçla ilkokullarda görevli en az 6 ay çalışmakta olan 15 aday öğretmenin (5 erkek, 10 kadın) görüşlerine başvurulmuştur. Araştırma bulguları görüşme formundaki maddeler ile sınırlıdır. Yapılan literatür taramasında Diyarbakır il merkezindeki resmi ilkokullarda görevli aday öğretmenlerin mesleki problemleri ve çözüm önerilerine ilişkin herhangi bir araştırma yapılmamıştır. İşte bu araştırma ile Diyarbakır il merkezindeki aday öğretmenlerin mesleki problemlerinin ve buna ilişkin çözüm önerilerinin neler olduğu ortaya çıkartmak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Öğretmen, Aday, Yetiştirme

PROFESSIONAL PROBLEMS FACED BY CANDIDATES ANDRELATED SOLUTIONS

ABSTRACT

Countries that have established the education system and system elements well and run them efficiently; In innovative education conditions, they train their individuals in a visionary, competitive way that catches the continuous transformation in accordance with the needs of the society and the requirements ofthe age. In order for schools to reach the goals of the education system and to reach a competitive level in accordance with the requirements of the 'Information Society', it is necessary to carry out studies that follow the innovation process and the change process. The aim of this research is to reveal the

professional problems faced by the relative novice teachers in official primary schools in Diyarbakir and what are the suggestions for the solution of these problems. For this purpose, the opinions of 15 candidate teachers (5 male, 10 female) working in primary schools for at least 6 months were consulted. Research findings are limited to the items in the interview form. In the literature review, no research has been conducted on the professional problems and solution proposals of novice teachers working in official primary schools in Diyarbakir city center. With this research, it is aimed to reveal the professional problems of novice teachers in Diyarbakir city center and their solution suggestions.

Key Words: Teacher, Candidate, Training

1. GİRİŞ

Eğitim; Kişinin kendi davranışını olumlu yönde şekillendirme niyeti olarak tanımlanabilir (Ertürk, 1994). Ayrıca teknolojik, sosyal, ekonomik, politik ve kültürel platformların gelişmesiyle dinamik olarak büyüyen bilgi havuzu, eğitimin önemini giderek artırmaktadır (Çalık, 1988). Genç nesillerin topluma uyum sağlamaları için ihtiyaç duydukları bilgi, beceri ve tutumların şekillenmesinde özellikle eğitim kavramı önemlidir (Başaran, 2006).

Eğitim, toplumun ihtiyaçlarını karşılayan, milletin geleceğini şekillendiren, değişimin gerektirdiği dönüşümü sağlayacak olan nitelikli insan gücünü yetiştiren bünyesinde politika, felsefe, kültür ve programlamayı da barındıran bir sistem bütünüdür. Sistemin düzgün işleyebilmesi için sisteme ait her bir parçanın ihtiyaca uygun, işlevsel ve çağın gerekliliklerini yakalamış olması gerekmektedir. Eğitim sistemleri fonksiyonel ve verimli olan toplumlar vizyonlarını oluşturarak geleceğe yön vermektedirler. Ülkelerin ilerlemesi, gelişmesi ve dönüşmesi şüphesiz ki; başarılı eğitim sistemleriyle olabilmektedir. Eğitim, girdisi ve çıktısı insan olan bir sistemsel bir süreçtir. Bu süreç sisteminin çıktıları; toplumun sosyal, kültürel, ekonomik ve refah seviyesini belirler. Gelişmiş, sürekliliği sağlanmış ve verimli bir eğitim sistemine sahip toplumlar ile o toplumların gelişmişlik düzeyleri arasında doğru bir orantı vardır. Bu yüzdendir ki; çıktıları üreten eğitim kurumlarının verimli ve işlevsel olması toplumun her alanda göstermiş olduğu gelişim çizgisinde önemli bir role sahiptir (Saribaş ve Babadağ, 2015).

Günümüzde bilim ve teknolojideki gelişmeler eğitim kurumlarının kendilerini yenilemelerini, vizyon belirleyerek yeni ufuklar açmalarını, onları daha iyi seviyelerde olmaları için yol ve yöntemler belirlemeleri kaçınılmaz hale gelmiştir. Örgütte çalışan bireylerin algıları, beklentileri, inanışları, değerleri birbirinden farklılık gösterir ve bu durum bireylerin verimliliğini etkilemektedir.

Bir toplumun ilerlemesinde nitelikli insan gücünün yetiştirilmesinin çok önemlidir. Bunu gerçekleştirebilmenin de tek yolu eğitimidir. Toplumların çağın gerekliliklerine uygun modern bir yaşam sürebilmesi için toplumların nüvesini oluşturan insanların iyi bir eğitim alması gerekmektedir. Eğitim bir insan yetiştirme sürecidir. Bu süreç içerisinde insan birçok şeyi öğrenmektedir. Eğitim süreci insana yaşamı boyunca çok şey katar. Yönetim sürecini gerçekleştirmek için birçok uzmanlık alanındaki bil birikimine sahip olmak gerekir. Ayrıca insan ilişkilerini de bir sanat gibi yönetmek gerekmektedir (Küçüksayraç, 2013).

Öğretmenlik eğitimi, bu bakımdan örgün eğitim tarihi boyunca en fazla tartışılan konulardan biri olmuştur. Eğitimin kalitesi üzerinde doğrudan etkili olan öğretmen kalitesi, yapılan çalışmalarla sürekli geliştirilmeye çalışılmış ve günümüzde lisansüstü öğrenimi öngören süreç birçok ülkede kabul görmüştür. Fakat, bu gelişmelere rağmen eğitim tartışmaları içerisinde hala en önemli başlıklardan biri olarak “öğretmen yetiştirmeyi” görmekteyiz. Bunun en önemli nedenlerinden biri öğretmen yetiştirilmesinin gelişen dünya ve eğitimin temel amaçlarındaki değişime bağlı olarak sürekli yenilenmesi ihtiyacıdır. İnsan nasıl öğrenir veya eğitilmiş insan kimdir sorularına verilecek anlamlı cevapların zaman içerisinde farklılaşması, öğretmen niteliklerinin ve dolayısıyla yetiştirme süreçlerinin gözden geçirilmesini zorunlu kılmaktadır (Ekinci, 2010: 64).

Eğitimin geliştirilmesinde öğretmenin rolü günümüzde herkes tarafından bilinmektedir. Bir toplumun kalkınması için öncelikle iyi yetişmiş insan gücüne duyulmaktadır. Yetişmiş insan gücünü sağlayacak kurumlar ise okullardır. Bir okulun iyi olabilmesi de büyük ölçüde öğretmenler tarafından verilen eğitimin niteliğine bağlıdır. Öğretmenin mesleki açıdan yetişmişlik düzeyi, sunacağı eğitimin kalitesinin önemli bir belirleyicisidir. Öğretmenin iyi olması onun hem hizmet öncesinde iyi yetiştirilmesi hem de hizmet içinde kendisini geliştirecek imkanlardan yararlanmasını sağlamakla olabilir. Bu amaçla öğretmene her yönden destek olunmalıdır ki, öğretmen kendisini hem kişisel olarak hem de mesleki yönden geliştirebilsin (Erkoç, 2010: 2). Özellikle mezun olduktan sonraki adaylık sürecinde önem arz etmektedir.

Türk Dil Kurumu'nun sözlüğünde aday “bir iş için yetiştirilmekte olan kimse”, adaylık kavramı ise “bir görevde yetiştirilme” olarak tanımlanmıştır (TDK, 1998: 23, 24).

Aday öğretmenin hizmet öncesinde aldığı nitelikli eğitimin büyük bir kısmı teorik düzeyde gerçekleşmektedir. Oysa öğretmenlik, teorik bilgi birikiminin yanında uygulamaya dayalı deneyim ve yaşantı ile bir bütünlük gösteren, sanatsal, sosyal ve liderlik boyutları ağırlıkta olan bir meslektir. Bu nedenle, mesleğe yeni başlayan öğretmenlerin ilk yılını ifade eden adaylık süreci uygulamaya dayalı etkin ve işlevsel bir planlama ile yeterli deneyim ve beceri kazandıracak nitelikte olmalıdır (Ekinci, 2010: 65). Öğretmenlik mesleğine yeni başlayan bir öğretmen, her ne kadar hizmet öncesinde iyi bir eğitim almış olsa da bir takım problemler beklemektedir. Aday öğretmenlerin uygulama eğitimine ihtiyaçlarının olduğu, mesleki yardım alamayıp mesleki yayınlara ulaşamadıkları, sosyal etkinliklere ihtiyaç duydukları, deneyimli meslektaşlara ulaşmakta güçlük çektikleri, merkezlerde danışmanlık birimlerine ihtiyaç duydukları görülmektedir (Erkoç, 2010: 2).

Eğitim ve öğretim etkinliklerinden istenilen başarının elde edilebilmesi için aday öğretmenlerin etkili bir biçimde yetiştirilmeleri gerekmektedir (Demircioğlu, 2008: 4).

Bazı Batı ülkelerinde, aday öğretmenlerin ve eğitim uzmanlarının yetiştirilmesinde üniversiteler sorumluluk üstlenmektedir. Aday öğretmenin atandığı okul ile üniversite iş birliği yapmakta, aday öğretmen bazı kez üniversitenin gözetimi altında çalışmalarını sürdürmektedir. Böylece adaylık dönemi öğretmenin hizmet öncesinde bir uzantısı olmaktadır (Başaran, 1988: 227).

Türkiye’de uygulanan “temel eğitim” ve “uygulamalı eğitim” programlarının içeriğine bakıldığında, aday öğretmenlere memur olmanın gerektirdiği sorumluluklar ve görevler dışında, gereksinimlerine yanıt verecek özel eğitim sağlamadığı görülmektedir (Gökçe, 2013: 141).

Bugün, diğer pek çok ülkede olduğu gibi, ülkemizde de öğretmenlik eğitiminin iki temel boyutu söz konusudur. Birincisi, bilgi kazandırma, diğeri de uygulama boyutudur. Bu iki boyuttan, birinin diğerine tercih edilmesi mümkün değildir. Öğretmen adayları, bir taraftan öğretmenlik mesleğinin gerektirdiği bilgilerle donatılırken, diğer taraftanda okul deneyimi ve öğretmenlik uygulamalarıyla bu mesleğin gerektirdiği becerileri kazanmaktadırlar (Kıncal, 2000: 24).

Aday öğretmenlerin karşılaştıkları sorunlar belirlenirse adaylık eğitimindeki uygulamalarında bu sorunlara yönelik daha etkili ve aday öğretmenlerin sorunlara karşı hazır bulunuşluk düzeylerini arttıracak şekilde düzenlenebileceği düşünülmektedir (Erkoç, 2010: 3).

Bu sebeple adaylık eğitimi, hizmet öncesi öğretmen eğitiminin bir devamı biçimindedir. Sınıftaki öğretmenin etkili olabilmesini sağlamak için, öğretmen adaylarına çeşitli ortamlarda deneyim kazandıracak uygulamalara gidilmektedir. Öğretmenlere, yetersizliklerinin nedenini bulabilme imkanı tanınmalı ve kendi öğrenme yaşantılarının çeşitli yönlerini değerlendirebilme becerileri kazandırılmalıdır (Erkoç,2010: 3).

Adaylık eğitimi sürecinin Türk Eğitim Derneği’nin “Öğretmen Yeterlikleri” (2009) raporunda yeniden düzenlenmesi önerilmiş olup, bu kapsam ile ilgili yapılan önerilerden bazıları şunlardır:

Stajyer öğretmenlerin stajyerlik yılını daha merkezi bir okulda ve deneyimli bir öğretmenin rehberliğinde tamamlamalarından sonra, daha küçük yerleşim birimine atamalarının yapılması,

Stajyerlik döneminde mesleki gelişimin sağlıklı bir biçimde gerçekleştirilebilmesi için, stajyerlik döneminde rehberlik sisteminin oluşturulması ve rehberlik yapacak öğretmenin bu görevinin haftada 5 saat olarak, haftalık iş yükünden sayılması.

İl ve ilçelerde, aday öğretmenlerin meslekte yaşadıkları sorunları çözmelerine yardımcı olmak amacıyla kurullar oluşturulabilir. Aday öğretmen, bu kurullarda bulunan deneyimli öğretmenlere istediğinde ulaşabilmeli ve varsa sorunlarını aktarabilmelidir. Aday öğretmen-deneyimli öğretmen görüşmeleri belirli zamanlarda ya da randevu sistemi ile gerçekleştirilebilir. Böylece aday öğretmen deneyimli öğretmenden sorunun çözümünde yararlanabilmeli veya rehberlik isteyebilmelidir (Gökçe, 2013: 155).

Diğer mesleklerde olduğu gibi öğretmenlikte de ilk yıl uyum sorunlarının yaşandığı bir dönemdir. Mesleğe yeni başlayan öğretmenlerin yaşadığı sorunların başlıcaları deneyimsizlik, hizmet öncesi eğitimde kazanılanlarla uygulamadakarşılaşılan durumlar arasındaki çatışma, aday öğretmen üzerindeki sorumluluktan kaynaklı baskılar, çok şey yapma gayreti, teftiş endişesi, okula ve çevreye uyum sorunları olarak ifade edilebilir (Yalçınkaya, 2002: 127).

Öğretmenler, özellikle mesleğin ilk yılının mücadelelerle geçtiğini ifade ederler. Göreve başladıkları yıllarda, ihtiyaç duydukları mesleki desteği, okul yöneticilerinden, meslektaşlarından veya bağlı buldukları Milli Eğitim Bakanlığı'ndan alamayan öğretmenler kendilerini zor durumda hissederler. Öğretmenlerin mesleki alanda yapacağı hataların, toplumun yarısını olumsuz etkileyeceği bilindiğinden öğretmenlere, özellikle mesleğin başında, ihtiyaç duydukları konularda mesleki yardım verme vedestek sağlama önem kazanmaktadır (Gökçe, 2013: 138). Aday öğretmenin bu dönemi olumlu bir şekilde geçirmesi, gerekli olan desteği alması, onun bundan sonraki meslek hayatını kendine güvenen, sevgi dolu ve başarılı geçirmesini sağlayacaktır. Aday öğretmenin bu dönemi olumlu geçirmesi ve meslek yaşamına daha bilinçli başlaması için Milli Eğitim Bakanlığı tarafından adaylık eğitimi programı uygulanmaktadır (Erkoç, 2010: 3).

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, resmi ilkokullarda görevli aday öğretmenlerin karşılaştıkları mesleki sorunlar ve bu sorunların çözümüne ilişkin önerilerin neler olduğunu ortaya çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır. .

1. Adaylık süreci hakkında yetkililer (okul müdürü, il/ilçe milli eğitim müdürü vb.) gerekli açıklamalarda bulundular mı? Süreç hakkında yeterli bir bilgiye sahip misiniz? Lütfen açıklayınız.

2. Adaylık süreci ile ilgili okul yöneticileri ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

3. Danışman öğretmen ile ne gibi sorunlar yaşamaktasınız? Lütfen açıklayınız.

4. Danışma öğretmen dışında diğer öğretmenler ile herhangi bir sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

5. Dersine girdiğiniz öğrenciler ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

6. Aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken yaşadığınız zorluklar nelerdir?

7. Adaylık sürecinde hizmet içi eğitim semineri verilen mekânlar fiziksel olarak (soğutma, ısıtma vb.) yeterli midir? Lütfen açıklayınız.

8. Mevcut adaylık sürecine alternatif bir öneriniz var mıdır

2. YÖNTEM.

Bu bölümde; araştırmanın yöntemi, çalışma grubu, verilerin toplanması ve verilerin analizi üzerinde durulmuştur.

2.1. Araştırmanın Modeli

Bu çalışmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırmalar, kişilerin deneyimlerini, duygu ve düşüncelerini daha iyi anlayabilmek için tercih edilen araştırmalardır (Ekiz, 2009: 29). Bu çalışmada nitel veri toplama tekniklerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde, araştırmacı soruları önceden hazırlar; fakat görüşme sırasında araştırılan kişilere kısmi bir esneklik sağlayarak oluşturulan soruların tekrardan düzenlenmesine, tartışılmasına izin verir. Böylece bu görüşme tekniğinde, araştırılan kişilerin de araştırma üzerine kontrolleri söz konusu olur (Ekiz, 2009: 63).

2.2. Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu, 2021-2022 eğitim- öğretim yılında, Diyarbakır ili büyükşehir belediyesi sınırları kapsamındaki resmi ilkokullarda görevli adaylıksürecinde olan (o okulda en az 6 ay çalışmakta olan) öğretmenlerdir. Araştırmaya 12 okulda random yöntemi ile seçilen 15 aday öğretmen oluşturmuştur. Öğretmen adaylarının 5'i (% 33,4) erkek, 10'u (% 66,6) bayandır. Bu çalışmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2006:112). Bu araştırma kapsamında görüşme yapılan aday öğretmenlerin belirlenmesinde görüşmeye gönüllü olarak katılmaları ölçüt olarak alınmıştır.

2.3. Verilerin Toplanması

Bu araştırmanın verileri, yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırmacı açık uçlu 8 sorudan oluşan bir görüşme formu hazırlamıştır. Geçerliliği sağlamak için eğitim bilimleri alanında çalışan üç alan uzmanına bu sorular sunulmuş, uzmanların görüş ve önerileri doğrultusunda sorular uygulama için son şeklini almıştır. Görüşme soruları, uygulamadan önce çalışma grubu dışında kalan beş aday öğretmene verilmiş, soruların açık ve anlaşılır oldukları belirlenmiştir. Araştırma verileri, araştırmaya gönüllü olarak katılan öğretmen adaylarından toplanmıştır. Araştırmacının yaptığı görüşmelerde aday öğretmenlerin verdiği sözlü cevaplar daha sonra aday öğretmenler tarafından görüşme formuna yazılı olarak kaydedilmiştir. Görüşmeler yaklaşık olarak 20 ile 50 dakika arasında değişen sürelerde gerçekleşmiştir.

Araştırmalarda elde edilen veriler ve yapılan değerlendirmeler araştırmaya katılan bireylere sunulurken araştırmacının anlama ve yorumlamalarının doğruluğu

kontrol edilir. Herhangi bir yanlışlık olursa bu durum araştırmaya katılan kişilerin söyledikleri doğrultusunda düzeltilir (Ekiz, 2009: 40).

Yapılan görüşmede aday öğretmenlere şu sorular yöneltilmiştir:

1. Adaylık süreci hakkında yetkililer (okul müdürü, il/ilçe milli eğitim müdürü vb.) gerekli açıklamalarda bulundular mı? Süreç hakkında yeterli bir bilgiye sahip misiniz? Lütfen açıklayınız.

2. Adaylık süreci ile ilgili okul yöneticileri ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

3. Danışman öğretmen ile ne gibi sorunlar yaşamaktasınız? Lütfen açıklayınız.

4. Danışma öğretmen dışında diğer öğretmenler ile herhangi bir sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

5. Dersine girdiğiniz öğrenciler ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

6. Aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken yaşadığınız zorluklar nelerdir? Lütfen açıklayınız.

7. Adaylık sürecinde hizmet içi eğitim semineri verilen mekânlar fiziksel olarak (soğutma, ısıtma vb.) yeterli midir? Lütfen açıklayınız.

8. Mevcut adaylık sürecine alternatif bir öneriniz var mıdır? Lütfen açıklayınız.

2.4. Verilerin Analizi

Görüşme neticesinde elde edilen verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz tekniğinden faydalanılmıştır. Betimsel analizde görüşmeye katılanların görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilir (Yıldırım ve Şimşek, 2006:224). Öğretmen adaylarının görüşlerini yansıtmak amacıyla da öğretmen adaylarının belirttiği ifadelerden doğrudan alıntılar yapılmıştır. Alıntılar yapılırken de okul aday öğretmenlerinin isimleri yerine öğretmen 4 (Ö.4), öğretmen 8 (Ö.8), şeklinde kısaltarak kodlama yapılmıştır. Öğretmenlerin görüşme sorularına verdiği yanıtlar araştırmacı tarafından ayrı ayrı incelenerek kodlanmış ve gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

3. BULGULAR

Bu bölümde aday öğretmenlerin karşılaştıkları mesleki sorunlar ve buna ilişkin çözüm önerilerinde aday öğretmenlerin görüşlerinden elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

1. Adaylık süreci hakkında yetkililer (okul müdürü, il/ilçe milli eğitim müdürü vb.) gerekli açıklamalarda bulundular mı? Süreç hakkında yeterli bir bilgiye sahip misiniz? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerden 10'u olumlu cevap verirken 5'i ise olumsuz cevap vermiştir. Olumlu cevap veren öğretmenlerden 10'u (Ö.1, Ö.3, Ö.5, Ö.6, Ö.7, Ö.8, Ö.10, Ö.11, Ö.12, Ö.13) süreç hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunu, 5 öğretmen (Ö.2, Ö.4, Ö.9, Ö.14, Ö.15) ise süreç hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını belirttiler.

Bu soruya olumlu cevap veren öğretmenlerden bir öğretmen “Adaylık sürecimiz farklı ve yeni bir uygulama olduğundan ilk başlarda yeterli ve doğru bilgiler mevcut değildi. Bazı sıkıntılar yaşanmış olsa da okul müdürü ve ilçe milli eğitim ellerinden geldikçe ve bilgiler ulaştıkça yardımcı oldular. Süreç hakkında bilgileri aldığım kanaatindeyim ” (Ö.8) ifadelerinde bulundu.

Bu soruya olumsuz cevap veren öğretmenlerden 2'si (Ö.14 ve Ö.9)“ Adaylık süreci boyunca hiçbir zaman yeterli bir açıklama söz konusu değildi. Gerek sistemin yeni oluşu, gerekse bu işle ilgili kişiler yeterli bir donanımda değillerdi. Süreç hakkında yeterli bilgiye sahip değilim” ifadelerinde bulundular.

Oysaki il/ilçe milli eğitim müdürlerinin görevi, eğitim kurumu müdürlüğü ve danışman öğretmen tarafından hazırlanan çalışma programının sağlıklı uygulanabilmesi için gerekli desteği sağlamaktır (MEB, 2016: 186). İl/ilçe milli eğitim müdürünün ve okul yöneticisinin aday öğretmenlik sürecinin sağlıklı yürütülebilmesi için mesleğinin başında olan aday öğretmenlere hem deneyim açısından, hem de mesleki açıdan bilgilendirme yapması gerekir.

2. Adaylık süreci ile ilgili okul yöneticileri ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerden 14'ü (Ö.1, Ö.2, Ö.3, Ö.4, Ö.5, Ö.6, Ö.7, Ö.8, Ö.9, Ö.10, Ö.12, Ö.13, Ö.14, Ö.15) olumlu cevap verirken 1'i (Ö.11) olumsuz cevap vermiştir.

Bu soruya olumlu cevap veren öğretmenlerden biri (Ö.5) “Okul yöneticilerimle ilgili herhangi bir sorun yaşamadım. Aksine her konuda bize aday öğretmen gibi değil de asil öğretmen gibi davrandılar” ifadesini kullandı. Bu soruya olumlu cevap veren bir diğer öğretmen (Ö.9) “Gerek okul müdürü gerekse müdür yardımcıları ile süreçle ilgili herhangi bir problem yaşamadım, gerekli anlayışı ve yardımı yapmışlardır” ifadesini kullandı.

Okul yöneticileri, aday öğretmen yetiştirme sürecinin yeni bir uygulama olmasına rağmen aday öğretmenlere yardımsever davranmışlardır. Aday öğretmenlik süreci ile ilgili her konuda aday öğretmenlere bilgi vermişlerdir.

3. Danışman öğretmen ile ne gibi sorunlar yaşamaktasınız? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 14'ü (Ö.1, Ö.2, Ö.3, Ö.4, Ö.5, Ö.6, Ö.7, Ö.8, Ö.9, Ö.10, Ö.11, Ö.12, Ö.13, Ö.14)olumlu cevap verirken, 1'i(Ö.15) olumsuz cevap vermiştir.

Bu soruya olumlu cevap veren Öğretmen 9 “Danışman öğretmenim tecrübesi ve bilgi birikimi ile kişisel ve mesleki gelişimime çok büyük katkıda bulundu” ifadesini kullandı. Bu soruya olumlu cevap veren Öğretmen 8 “Danışmanımınla hiç sorun yaşamadım. He zaman bilgisine başvurabiliyorum ve kendisi de elinden gelen yardımları yapıyor” ifadesini kullandı.

Bu soruya olumsuz cevap veren Öğretmen 15 ise “Beni öğretmen olarak görmedi stajyer muamelesi yaptı” ifadesini kullandı.

Danışman öğretmenin görevleri arasında, çalışma programında belirtilen faaliyetlerin gerçekleşmesi için aday öğretmene yardımcı olmak ve gerekli tedbirleri almak vardır. Ayrıca aday öğretmenlere mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarıyla örnek olmak ve deneyimlerini aktarmaktır.

4. Danışman öğretmen dışında diğer öğretmenler ile herhangi bir sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 14'ü (Ö.1, Ö.2,Ö.3, Ö.4, Ö.5, Ö.6, Ö.7, Ö.8, Ö.10, Ö.11, Ö.12, Ö.13, Ö.14, Ö.15) olumlu cevap verirken 1'i (Ö.9) olumsuz cevap vermiştir.

Bu soruya olumlu cevap veren öğretmenlerin 3'ü (Ö.8, Ö.2, Ö.14) “Diğer meslektaşlarımla hiçbir sorun yaşamadım. Uyumlu bir şekilde çalışarak elimizden gelenleri hep birlikte yapmaya çalışıyoruz” ifadelerini kullandılar.

Bu soruya olumsuz cevap veren Öğretmen 9 “Kendi aralarına almadıkları, okulun geçici öğretmeni olarak gördükleri için bu durum beni rahatsız etmekte idi” ifadelerini kullandı.

Aday öğretmenlere danışman öğretmenin dışındaki diğer öğretmenlerin rehberlik etmeleri ve tecrübelerini aktarmaları aday öğretmenlik sürecinin daha sorunsuz geçeceğini sağlayacaktır.

5. Dersine girdiğiniz öğrenciler ile sorun yaşıyor musunuz? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 9'u (Ö.4, Ö.9, Ö.11, Ö.5, Ö.10, Ö.12, Ö.7, Ö.6, Ö.3) olumlu cevap verirken 6'sı (Ö.1, Ö.8, Ö.15, Ö.13, Ö.2, Ö.14) olumsuz cevap vermiştir.

Bu soruya olumlu cevap veren Öğretmen 5 “Danışmanımın desteği ile öğrencilerle ilgili bir sorun yaşamadım” ifadelerini kullandı.

Bu soruya olumsuz cevap veren Öğretmen 14 “Dersine 6 aylık süre içindegirdiğim öğrencilerin gözünde sahte öğretmen, daha tam öğretmen olamamış bir profil olarak görünüyordum” ifadelerini kullandı.

Bu soruya olumsuz cevap veren Öğretmen 2 “Oturmuş bir düzen ve sınıfta birdenfazla öğretmenin olması sınıf hâkimiyeti konusunda ara sıra sıkıntılar yaşamama neden oldu” ifadelerini kullandı. Olumsuz cevap veren Öğretmen 13 “Öğrencileri tam olarak sahiplenemedim. Çünkü bu sürecin geçici olduğu belli bir süreçten sonra öğrencilerin öğretmeni olmadığını farkındaydım” ifadelerini kullandı. Olumsuz cevap veren Öğretmen 15 ise “Çocukların bana alışmaları ve benim onlara alışmam zor oldu” ifadelerini kullandı.

Aday öğretmenler danışman öğretmen sayesinde dersine girdikleri öğrencilerle sorun yaşamamışlardır.

Sınıfta sadece aday öğretmen ve öğrencilerin bulunması öğretmen ile öğrencilerin birbirine alışmaları ve sınıf hâkimiyetinin bir öğretilerde olması dahaverimli bir aday yetiştirme sürecinin geçmesine olanak sağlayacaktır.

6. Aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken yaşadığınız zorluklar nelerdir? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 14’ü (Ö.2, Ö.13, Ö.8, Ö.1, Ö.15,Ö.14, Ö.5, Ö.10, Ö.12, Ö.6, Ö.4, Ö.11, Ö.9, Ö.3) aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken zorluk yaşadığını ifade ederken,1 öğretmen (Ö.7) zorluk yaşamadığını belirtti.

Zorluk yaşadığını belirten Öğretmen 14 “Adaylık dosyamı hazırlarken beni en çok rahatsız eden şey zaten hazır olan günlük planları tekrardan el yazısıyla başka bir kâğıda aktarmam oldu. Bunun bana hiçbir katkısının olmadığına inanıyorum” ifadelerini kullandı. Zorluk yaşadığını belirten Öğretmen 14 “Özellikle bir dönemlik stajyer öğretmenlik sürecinde hazırladığımız dosyada günlük, haftalık olmak üzere doldurmamız gereken formlar ve bunlara ilerleyen süreçte yenilerin eklenmesi, bunların doldurulması büyük bir zaman kaybı olduğunu düşünmekteyim. Ayrıca bu formların günlük ve haftalık doldurulması gerektiği için tekrara düşmekte aynı şeyleri tekrar tekrar yazmak zorunda kaldık” ifadelerini kullandı. Zorluk yaşadığını belirten (Ö.8, Ö.3, Ö.12, Ö.4) “Adaylık dosyası hakkında gerekli bilgilendirme yapılmadığından hazırladığımız formlarla ilgili yanlışlıklar oluyordu. Bunu düzeltmek için de sayfalarca hazırladığımız formları atmak zorunda kalıyorduk. Çok sayıda formların olması da vakitalıyordu” ifadelerini kullandı. Zorluk yaşadığını belirten Öğretmen 2 “Gereksiz ve çok fazla evrakları yazmamız bunları raporlaştırmamız hem zaman hem de sürece odaklanmamız açısından zor oldu” ifadelerini kullandı. Zorluk yaşadığını belirten Öğretmen 13 “Aday öğretmenlik dosyası bu sürecin gerektiği gibi verimli geçmemesinin en önemli nedenlerindendi. Dosyada yer alan formların sayısının fazla olması, formların nasıl doldurulacağıyla ilgili kesin bir bilginin olmaması yaşadığımız zorluklardandı” ifadelerini kullandı. Zorluk yaşadığını belirten Öğretmen 11 “Dosyadaki formların çoğunu danışman öğretmenimin yardımı olmadan doldurmaz zorunda kaldım. Çünkü formlarla ilgili belirsizlik hep vardı” ifadelerini kullandı.

Aday öğretmenler, aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken birçok konudazorlanmışlardır. Dosya hazırlarken; gerekli bilgilendirmenin yapılmaması, nasıl doldurulacağı ile ilgili bilgi verilmemesi, yeni bir uygulama olduğu için belirsizliklerin olması aday öğretmenlerin aday öğretmenlik dosyasını hazırlamalarında birçok zorluklarla karşılaşmalarına neden olmuştur. Bundan dolayı bu süreç aday öğretmenler açısından verimli geçmemiştir.

7. Adaylık sürecinde hizmet içi semineri verilen mekânlar fiziksel olarak (soğutma, ısınma vb.) yeterli midir? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 12'si (Ö.1, Ö.5, Ö.6, Ö.11, Ö.13, Ö.8, Ö.2, Ö.4, Ö.3, Ö.12, Ö.9, Ö.14) olumsuz cevap verirken 3'ü (Ö.7, Ö.10, Ö.15) olumlu cevap vermiştir.

Bu soruya olumsuz cevap veren 12 öğretmen (Ö.5, Ö.6, Ö.8, Ö.4, Ö.3, Ö.9, Ö.14, Ö.12, Ö.13, Ö.11, Ö.2, Ö.1) “*Hizmet içi seminerlerin yaz mevsiminde olmasından dolayı seminerleri aldığımız sınıflarda sıcaktan bunaldık. Sıcak havalarda ve klimasız sınıflarda semineri almak zorunda kaldık ve seminerin verimli geçmemesine neden oldu*” ifadelerini kullandılar.

Bu soruya olumlu cevap veren 3 öğretmen (Ö.10, Ö.7, Ö.15) “*Hizmet içi semineri verilen mekânlar yeterliydi*” ifadelerini kullandılar.

Adaylık sürecinde hizmet içi seminerin Diyarbakır gibi yaz mevsiminin çok sıcak geçtiği bir şehirde olması ve mekânların fiziksel (soğutma, ısınma vb.) açıdan yeterli olmaması aday öğretmenlerin hizmet içi seminerde zorlanmalarına neden olmuştur.

8. Mevcut adaylık sürecine alternatif bir öneriniz var mıdır? Lütfen açıklayınız.

Yapılan görüşmelerde 15 öğretmenin tamamı bu soruya cevap vermiştir. Cevap veren öğretmenlerin 8'i (Ö.2, Ö.14, Ö.9, Ö.3, Ö.8, Ö.6, Ö.13, Ö.7) adaylık sürecine alternatif bir öneride bulunurken, 7'si (Ö.1, Ö.15, Ö.4, Ö.5, Ö.10, Ö.11, Ö.12) adaylık sürecine alternatif bir öneride bulunmamıştır.

Bu soruya cevap veren Öğretmen 13 “Bu sürecin atandığımız okulların niteliğine uygun okullarda olabilecek, dosya hazırlama gibi bir zorunluluğun olmadığı bir sistem daha olabilir düşüncesindeyim” ifadelerini kullandı. Öğretmen 2 “Farklı bir okulda değil de herkes kendi kadrosunun bulunduğu okulda bu süreci görmüş olsa hem aday öğretmen için hem de öğrenciler için daha sağlıklı olur ve yoğun bir evrak sürecinin olmaması gerektiği düşüncesindeyim” ifadelerini kullandı. Öğretmen 7 “Üniversite döneminde akademik ders saatleri azaltılarak daha fazla gözlem ve staj çalışmaları yapılabilir. Bu çalışma yapıldıktan sonra adaylık sürecine ihtiyaç duyulmayacağı kanaatindeyim” ifadelerini kullandı. Öğretmen 14 “Daha planlı ve herkesin daha çok bilgilendirilip süreç hakkında kimsenin kafasında soru işareti bırakmayacak bir şekilde bir öneri bulmaya çalışırdım. Bir de yaz tatilinde herkesdinlenip tatil yaparken aday öğretmenleri bu olanaktan mahrum bırakmazdım” ifadelerini kullandı. Öğretmen 3 “Aday öğretmenler bu süreci kadrolarının bulunduğu okulda geçirmelidir” ifadelerini kullandı. Öğretmen 9 “Sürecin tüm ayrıntılarıyla net bir şekilde anlatılması gerektiği, adaylık dosyasının hazırlanmasında gereksiz evrakların

çkarılması ve alınacak olan hizmet içi seminerlerin de seminerin alınacağı yerin fiziksel koşullarına dikkat edilmesi ve bu seminerlerin yaz tatilinde olmaması gerektiği kanısındaım” ifadelerini kullandı. Öğretmen 8 “Bu süreç üniversitelerin son sınıfında bulunan öğrencilere ve gerekli yerlerde ücretli öğretmenlik sistemine alternatif olarak öğrencilerin gönderilmesi şeklinde uygulanabilir. Böylece son sınıf öğrencileri gerçek bir deneyim yaşamış olma fırsatını yakalayabilir” ifadelerini kullandı. Öğretmen 6 “Üniversitede okul uygulamaları dersinin niteliğinin öğretmen adaylarını geliştirici nitelikte olması yeterli olur” ifadelerini kullandı.

Aday öğretmenler yeni ve mevcut olan aday öğretmenlik sürecinin yerine aday öğretmenlere daha faydalı olduğunu düşündükleri farklı öneriler getirerek bu sürecin verimli olacağını düşünmektedirler.

4. TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu bölümde, araştırmada elde edilen sonuçlar ve bu sonuçlara dayalı olarak ileri sürülen çözüm önerileri yer almaktadır.

4.1. Sonuçlar

Araştırma ile ilgili sonuçlar özetle aşağıda sıralanmıştır:

Adaylık süreci hakkında yetkililerin (okul müdürü, il/ilçe milli eğitim müdürü vb.) aday öğretmenlere gerekli açıklamalarda buldukları saptanmıştır.

Aday öğretmenlerin, adaylık süreci ile ilgili okul yöneticileri ile herhangi bir sorun yaşamadıkları tespit edilmiştir.

Aday öğretmenlerin, danışman öğretmenlerle adaylık süreci boyunca herhangi bir sorun yaşamadıkları saptanmıştır.

Aday öğretmenlerin, danışman öğretmen dışında diğer öğretmenlerle herhangi bir sorun yaşamadıkları tespit edilmiştir.

Aday öğretmenlerin, dersine girdiği öğrencilerle herhangi bir sorun yaşamadığı tespit edilmiştir.

Aday öğretmenlerin, aday öğretmenlik dosyasını hazırlarken birçok konuda zorluk yaşadıkları tespit edilmiştir.

Adaylık sürecinde hizmet içi semineri verilen mekânların fiziksel olarak (soğutma, ısıtma vb.) yeterli olmadığı saptanmıştır.

Aday öğretmenlerin, mevcut olan aday öğretmen yetiştirme sürecinden memnun olmadıkları tespit edilmiştir.

4.2. Öneriler

Aday öğretmenlik dosyası; gereksiz evrak, form ve planlardan arındırılarak sadece faydalı olan kısımlardan ibaret olmalıdır.

Hizmet içi-eğitim seminerleri yaz aylarında değil de, eğitim-öğretimin devam ettiği aylarda olmalıdır.

Aday öğretmenlik süreci, aday öğretmenin atandığı okulda veya atandığı okulun niteliğine uygun bir okulda gerçekleştirilmelidir.

Aday öğretmenlik süreci uygulama aşamasından önce okul yöneticilerine ve danışman öğretmenlere süreç hakkında seminer verilerek bilgilendirme yapılmalıdır.

Aday öğretmenler adaylık sürecini kendi atandıkları okulda geçirmelidir. Adaylık süreci tüm detayları ile net bir şekilde anlatılmalıdır. Adaylık dosyasının gereksiz evraklardan arındırılması gerekir. Alınacak olan hizmet içi seminerlerin yapılacağı mekânların fiziksel koşullarına dikkat edilmeli ve bu seminerlerin yaz tatilinde olmamasına özen gösterilmelidir.

Üniversite döneminde akademik ders saatlerinin azaltılıp, bunun yerine gözlem ve staj çalışmalarına ağırlık vererek ilgili uygulama adaylık süreci yerine sayılabilir.

KAYNAKLAR

- Başaran, İ. E., (1988). Eğitim Yönetimi. Ankara: Gül Yayınevi.
- Bursalıoğlu, Z. (2012). Okul Yönetiminde Yeni Yapı ve Davranış. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Demircioğlu, İ. H., (2008). “Etkili Öğretmen”. İsmail Hakkı Demircioğlu (Ed.), Aday Öğretmenler İçin Okul Deneyimi ve Öğretmenlik Uygulaması. Ankara: AnıYayıncılık.
- Ekinci, A. (2010). “Aday Öğretmenlerin İş Başında Yetiştirilmesinde Okul Müdürlerinin Rolü”. Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, (15), 63-77.
- Ekiz, D. (2009). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Erkoç, A. (2010). “Aday Öğretmenlerin Göreve Başladıklarında Göreve Başladıklarında Karşılaştıkları Sorunlar”, Kahramanmaraş İli Örneği.(Yüksek Lisans Tezi). Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertürk, S., (1994), Eğitimde Program Geliştirme, Yelken Tepe Yayınları.
- Ertürk, S. (1979). Eğitimde Program Geliştirme. Ankara: Yelken Tepe Yayınları.

Gökçe, T. A., (2013). “Sınıf Öğretmenlerinin Adaylık Dönemlerinde Yaşadıkları Mesleki Sorunlar”.Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, (21), 137-156.

Kıncal, R. Y., (2000). Öğretmenlik Mesleğine Giriş. Erzurum: Eser Ofset.

MEB, (2016). Tebliğler Dergisi. Ankara: Eğitim Araçları ve Yayınlar Daire Başkanlığı.TDK, (1998). Türkçe

Sözlük, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

TED, (2009). Öğretmen Yeterlikleri. Özet Rapor. Ankara: Adım Okan Matbaacılık. Yalçınkaya, M. (2002).

“Yeni Öğretmen ve Teftiş”. Milli Eğitim Dergisi. S. 153-154.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

SIİRT'İN LOKAL GASTRONOMİK UNSURLARI

Abdullah BAYCAR¹ (Orcid No: 0000-0003-4995-2275)

¹Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Siirt, Türkiye

*Sorumlu yazar e-mail: abaycar@siirt.edu.tr

ÖZET

Siirt, eşsiz bir konuma sahip olması kendine has gastronomik kimliğin oluşmasını kaçınılmaz kılmıştır. Bu kimliğin oluşmasında hiç şüphesiz Siirt'in doğal ve beşerî etmenleri etkili olmuştur. Bu yapıyı oluşturan doğal etmenlerin başında karasal iklimin hâkimiyeti, dört mevsimin yaşanabilirliği, farklı toprak çeşitliliği, engebeli arazi varlığı, mikroklimatik özellik gösteren alan mevcudiyeti sıralanabilirken beşerî etmenlerdeyse insan göç hareketlerinin fazlalığı, farklı yaşam tarzlarına sahip toplulukları ihtiva etmesi ve yörede yaşayan insanların nesiller boyunca aktardıkları deneyim ve tecrübeleri sayılabilir. Bu etmenler Siirt'e endemik bitki türlerinin çokluğu yanında önemli bitki ve hayvan türlerinin taşınmasını sağlamış böylece yörede zengin bir flora ve faunanın teşekkülünü sağlamıştır. Yerel nitelik taşıyan bu ürünler beşerî unsurlar tarafından kullanımıyla taklit edilemeyen bir kültürü doğurmuştur. Gastronomik kimlik olarak isimlendirilen bu kombinasyon içerisinde yerel ürün ve yemekleri içermenin yanında yemek festivalleri, ürün patentleri, coğrafi işaretleri ve bunlara ait diğer sosyal ve sanat (yemek ve mutfakla ilgili edebiyat, müzik, örf, adet ve gelenekleri gibi) unsurları da ihtiva etmektedir. Bu çalışma izi süremeyecek kadar derin ve zengin Siirt'in öne çıkan gastronomik kimlik unsurlarını kapsamaktadır. Bu çalışma, Siirt'in lokal ürün ve yemeklerin mevcut durumları; spesifik özellikleri, işleme ve muhafaza yöntemleriyle beraber sofraya kültürüne bu amaçla yapılan festival gibi etkinliklerde kullanımını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ayrıca bu zenginliğe rağmen hakkında yetersiz kalan literatüre katkı sağlamak bu çalışmanın amaçları arasındadır.

Anahtar Sözcükler: Siirt, gastronomik kimlik, yerel ürün ve yemekleri, yemek festivalleri

SIİRT'S LOCAL GASTRONOMIC FACTORS

ABSTRACT

Due to its unique location, Siirt has developed its own gastronomic identity. Natural and social aspects of Siirt have influenced the formation of this identity. Among the natural factors are the dominance of a continental climate, the presence of all four seasons, the variety of soil types, the presence of rugged terrain, and regions with microclimatic characteristics. Human factors include the abundance of migration movements, the incorporation of communities with different lifestyles, and the experience and knowledge passed down through generations of locals. These factors have enabled the transport of significant plant and animal species to Siirt, along with the abundance of endemic plant species, resulting in the formation of flora and fauna rich in diversity. The use of these locally distinctive products by human communities has produced a culture that is irreplaceable. This combination, known as gastronomic identity, consists of local products and cuisine, food festivals, product patents, geographical indications, and other social and artistic elements associated with food and cuisine, such as literature, music, customs, traditions, and habits. This study examines the prominent gastronomic characteristics of Siirt, which are deep and varied. This study aims to reveal the current state of Siirt's local products and cuisine, including their distinctive characteristics, processing and preservation techniques, and use in table culture and events like festivals. In addition, one of the objectives of this study is to contribute to the literature that, despite its abundance, remains insufficient.

Keywords: Siirt, gastronomic identity, local products and dishes, food festivals

1. GİRİŞ

Gastronomi, günümüzde Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde belirttiği fizyolojik gereksinimlerinden birisi olan beslenme ve yeme-içme gereksiniminin çok daha üstünde bir basamağa ulaşmıştır. Gastronomi,

yalnızca yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasıyla sınırlı olmayıp aynı zamanda ait olduğu toplumun tarihini, inanç sistemini ve kültürünü çok yönlü yansıtan oldukça geniş kapsamlı bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yönüyle içinden çıktığı kültürel kimliği ve doğal olarak diğer farklı kültürlerle etkileşim içerisinde. Gastronomik kimlik ise toplumun veya belirli bir bölgenin kültürel, sosyal, ekonomik ve ideolojik unsurlarının belirli bir süreçte özgün niteliklerinin artık taklit edilemeyen bir noktaya ulaşmasıyla oluşur. Nitekim günümüzde özgün gastronomik kimlikleri teşekkül etmiş ulusal ve uluslararası çok sayıda yöre mevcuttur. Bu gibi yerlerin tanınırlıkları ise etkili ve güçlü tanıtım faaliyetleri ile sağlanmaktadır. Siirt, köklü tarihi geçmişi ve çok kültürlü gastronomik kimliğini ulusal ve uluslararası seviyede yeterince tanıtamamıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015; Nebioğlu, 2017; Başat, vd., 2017; Çildam, 2021; Harrington, 2005).

Siirt; doğal ve beşerî özellikler bakımından eşsiz bir yerdir. Ürünlerinin oluşmasında doğal etmenler; karasal iklimin hâkimiyeti, dört mevsimin yaşanabilirliği, farklı toprak çeşitliliği, engebeli arazi varlığı, mikroklimatik özellik gösteren alan mevcudiyeti sıralanabilirken beşerî özellikler bakımından insan göçlerinin fazlalığı, farklı yaşam tarzlarına sahipliliği sıralanabilir. Bu etmenler Siirt'e endemik bitki türlerinin çokluğu yanında önemli meyve türlerinin taşınmasını sağlamıştır. Bu bakımdan zengin flora ve faunaya sahiptir. Bu açıdan Siirt'te doğal ve beşerî özelliklerin etkisiyle ön plana çıkan önemli hayvansal ve bitkisel ürünler mevcuttur. Gerek coğrafi işaretlenmiş gerekse coğrafi işaretlenmemiş gerek tescillenmiş gerekse henüz tescillenmemiş Siirt'in başlıca yerel gıda ürünleri Siirt fıstığı, Bıttım, *Zivzik* narı, *Tayfi* üzümü, Pervari balı, Cefan kavunu ve yayla keçi sütü ve bu ürünlerin türevleridir (Kanbir, 2021; Çildam, 2021; Ceylan ve Sarıkamış-Komşu, 2020; Coşkun vd., 2017; Yaşar, 2018).

Siirt, köklü geçmişi, farklı kültürlerin kesişme noktasında olması, farklı yaşam tarzlarına ait kitleri barındırması, kendine has iklim ve doğal koşullarında yetişen yerel ürünleriyle taklit edilemeyen bir yemek kültürüne ulaşmasını sağlamıştır. Siirt'in bu konuda öne çıkan Perde Pilavı, Mumbar, Büryan kebabı, İçli köfte (*Kitel*), Sarımsaklı Köfte (*Kitelfum*), *İtruke* (tatlı hamur yemeği) ve Etli Arap Dolması ve tatlı olarak *varak keek* yemekleri olduğu söylenebilir. Siirt'in yemek kültürü zenginlik ve olgunluğuna rağmen son yıllarda özellikle küreselleşen dünyanın tekdüzelğine karşı unutulma eğilimine girmiştir unsurları söz konusudur. Son yıllarda turizm destinasyonların bir parçası haline gelen gastro turizm için Siirt'in potansiyelin belirlemede yardımcı olması önemlidir (Kanbir, 2021; Tunç-İlhan, 2015).

Her toplumun kendine has andığı özelleştirdiği zaman dilimleri vardır. Bu zaman dilimleri günümüzde festival, bayram, kutlama ve etkinlik gibi isimlerle çeşitlenmektedir. Bu özel günler bulunduğu yerin kültürel birikimlerin yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu günlerin ilk çıkışının tarihsel bir dayanağı olabileceği gibi sonradan belli bir amaç çerçevesinde kutlanmaya başlanmış olması da söz konusudur. Her yılın aynı tarih aralığında spontane ve/veya kamu otoriteleri destekli tekrarlanan bu günler zamanla geleneksel bir yapıya ulaşır. Bu tür festivallerin topluma kültürel bir özgeçmiş kazandırmanın yanında o toplum veya ilin tanıtımına markalaşmasına da katkı sağlamaktadır. Son yıllarda ticari kazanç sağlama amaçlı özellikle tanıtım ve reklam amaçlı ürün festivallerinin sayılarında artmalar gözlemlenmektedir. Bu festivaller tanıtım ve reklam amacının yanında ürün paydaşlarının tanışacağı, kaynaşacağı birlikte hareket etme kabiliyetlerinin kazanacakları, sektörel sıkıntıları paylaşabilecekleri bir yer olma imkanını sağlamaktadır. Siirt'e tarihi geçmişi olan *Cigor*, *Şehril Bayf* gibi festivallerin yanında yerel ürünlerin tanıtıldığı Siirt fıstığı tanıtım günleri, Pervari bal ve kültür festivalleri gibi festivaller mevcuttur. Bu çalışma Siirt'te gerek tarihi geçmişi olan gerekse yerel ürün tanıtımların yapıldığı festivalleri ortaya çıkarmak, tarihi, kültürel derinliklerini incelemek, şehrin tanıtımına katkısını irdelemektedir. Bu çalışmada amaç kültür yoğunluğunun yaşandığı bu günlerin tarihi derinliklerinin bilinirliğini arttırmayı amaçlamaktadır (Erdem, vd., 2018; Yaşar, 2018; Aksoy ve Sezgi, 2015; Çetin, vd., 2019).

2. SİİRT GASTRONOMİSİNE ETKİ EDEN DOĞAL VE BEŞERÎ ÖZELLİKLERİ

Coğrafya, insan ve mekân ilişkilerini çeşitli boyutlarda ele alan, sentez yapan, ilişkiler kuran bir olgudur. Bu ilişki içerisinde toplum hem çevreyi etkilemekte aynı şekilde çevreden birçok yönden etkilenmektedir. Zamanla farklı çevrelerde yaşayan toplumların birbirinden farklı hususiyetler ihtiva etmesiyle sonuçlanmaktadır. Söz konusu farklılıklar örf, adet, dil, inanç, yaşantı gibi kültürel bütün unsura sirayet eder dinamiktedir. Aynı şekilde toplumlara has yemek-içme kültürü bu interaksiyonla teşekkül etmektedir. Siirt'in kendine has gastronomik unsurlarının doğal ve beşerî coğrafyanın etkisiyle oluşmaktadır (Emekli, 2006; Alkan, 2018).

Siirt'in Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarının kesişim bölgesinde olması beşerî hareketliliği ve etkileşimi sürekli dinamik kılmıştır. Bu bağlamda Siirt'in gastronomik kimliğin beşerî coğrafik etkisi;

- Geçmişten günümüze çeşitli din ve etnik grupların (1523 yılındaki tahrir defterinde 217 hane Ermeni, 14 hane Yahudi 402 hane Müslüman kesimle birlikte kayıta olduğu) birlikte yaşamış olması,
- Tarih boyunca birçok devlet ve medeniyetin (Emevi, Abbasi, Mervaniler, Artuklular, Anadolu Selçuklular ve Osmanlılar gibi) etkisi altına girmiş olması,
- Yörenin göç hareketlerinin fazla olması,
- Yörede yaşayan insanların örf, adet ve dini değerlere karşı muhafazakâr davranması,
- Modernleşme süreci,
- İdari yönetim ve küreselleşen dünya gibi diğer faktörlerin varlığı

şeklinde sıralanabilir (Alkan, 2017; Aktaş, 2016).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Torosların güney eteklerinde yer alıp 38° 34' ve 37° 22' doğu boylamları ile 42° 54' ve 40° 59' kuzey enlemleri arasında konumlanan Siirt'in doğal coğrafik yapının gastronomik kimliğe etkisi ise şu şekilde;

- Dağlık alanların fazlalığı,
- Yükseltinin kısa mesafelerde çok farklı bir şekilde değişmesi,
- Yaz ve kış mevsimleri arasında birbirinden farklı iklim değerlerinin görülmesi,
- Kezer çayı, Başur çayı, Garzan suyu ve Botan suyu ve bu akarsuların geçtiği vadilerle derin şekilde parçalanmış, farklı yükseltideki geniş kalker platolardan müteşekkil zirai bir bölge varlığı,
- Botan ve Garzan vadisi,
- Dört mevsimin bariz yaşanabilirliği

özetlenebilir. Ortalama 930 metre yükseklikte 5406 metre² yüzölçüme sahip olan Siirt doğuda Van, Hakkâri, batıda Batman, kuzeyde Bitlis, güneyde Şırnak ve Mardin illeriyle komşu durumdadır. Karasal iklimin hâkim olduğu Siirt yazları sıcak ve kurak olmasına rağmen Akdeniz tipik bitkisi olan zeytin gibi ürünlerin bile mikroklimayla geniş profilde spesifik faktörlere bağlı olarak yetiştirildiği görülmektedir. Yükseklik dağların zirvelerinde 2500 metreyi aşması yerleşim arasında sıcaklık farkını bariz kılmaktadır. Yükseltinin fazla olduğu yerlerin düz geniş yayla şeklinde olması mevsimlere göre yoğun yağış alması hayvancılık için uygun konuma ulaşmasını sağlamaktadır. Nitekim Büryan kebabının hammaddesi etin lezzeti söz konusu bu yaylalarda yetiştirilen hayvanlardan ileri geldiği bilinmektedir. Aynı şekilde yöresel ürün olan Pervari ve Halenze balının spesifik tat ve aroması aynı yayların bitki çeşitliliğinden kaynaklandığı bildirilmektedir (Koday, vd., 2018; Yaşar, vd., 2018; Koday ve Kızılkın, 2017; Ceylan ve Samırkaş- Komşu, 2021; Işkın, 2017; Kutlu ve Gül, 2021).

Gastronomik unsur olan mahalli *Cigor* bayramının Siirt'in beşerî nitelikleri içerisinde yer alan farklı etnisite ve dini yapıların (tarihte Hristiyan toplumdan aktarıldığı) etkileşimi sonucu kazandığı ve nesiller boyunca aktırıldığına örnek olarak gösterilebilir. Aynı şekilde yaygın bir şekilde tüketilen yerel yemek olan zahter (kekik) çorbası tepelerinde yabancı olarak yetişen zahter olarak isimlendirilen kekik türünün yoğunluğundan kaynaklanmaktadır. Çoğu zaman ise yerel bir ürün veya yemek birçok gastronomik unsurun bir araya gelmesiyle teşekkül etmektedir. Yöresel bir ürün olan otlu peynir bu kompleksliği ifade etmede örnek olarak gösterilebilir. Otlu peynirin otu Botan vadisindeki dere kenarlarında yetişen endemik florasından kaynaklanmakta olup doğal coğrafik bir etmen sonucu yetişmektedir. Peynir yapımında kullanılan süt ise yer şekillerin tarıma elverişli olmadığı için gelir kaynağı olarak yaygın olarak yapılan yayla keçi yetiştiriciliği sonucu teşekkül ettiği görülmektedir. Keçi yetiştiriciliğini etkileyen faktörlerin başında göçebe yaşam tarzına sahip göçerlerin varlığından ileri gelmesi beşerî ve doğal coğrafik unsurların bir araya etkileşiminden kaynaklandığına örnek olarak gösterilebilir (Çildam, 2021; Doğan, 2019; Doğan, 2012; Yaşar, vd., 2018; Alkan, 2020; Tuncay ve Karapçin, 2019).

Gastronomik unsurlar bazen de tamamen kamu otoritesinin önderliğinde oluşmaktadır. Gastronomik kimliğin bir parçası olan Siirt Fıstığı Teşvik ve Bal Festivali, Pervari Bal Festivali gibi yemek ve ürün festivalleri gibi etkinlikler valilik ve ilgili kaymakamlıklar tarafından organize edilmesi bu hususa örnek olarak gösterilebilir.

Birçok bileşen ve işleme tekniğinin kullanıldığı ürünlerin çıkış ve oluşumu birçok faktörün alelade veya planlı bir şekilde rasgelmesiyle oluştuğu söylenebilir. Bundan dolayı Siirt'in gastronomik unsurları izi

sürülemez kadar kompleksdir. Söz konusu unsurların bir araya getirip gastronomik kimliği taklit edilmesi mümkün değildir.

3. GASTRONOMİ VE GASTRONOMİK KİMLİK

Latince *gastro* (mide) ve *nomos* (yasa, kurallar) kelimelerinin birleştirilmesiyle türetilen gastronomi, yemeklerin besin değerini korumak için modern ve klasik pişirme tekniklerinin geliştirilmesini ve resim, heykel, müzik, felsefe ve görgü kurallarını birleştiren mutfak ve mutfakla ilişkili kavramaların kültürünü ifade eder. Yerel gastronomik kimlik bir yöreyi diğer yöreden ayıran kendine özgü unsurlarla oluşmakta olup o yörenin doğal ve beşerî faktörlerle şekillenmektedir. Bir yerin yeme ve yemek lezzet profilleri, görgü kuralları, yemek tarifleri, bileşenlerin ve tekniklerin füzyonu, yemek dizayn ve stillerinin toplamının meydana getirdiği gastronomik kimlik; kültür (tarih, etnik çeşitlilik, deneyimler, inovasyonlar, kabiliyet, gelenek, inanç ve değerler gibi) ve çevrenin (coğrafya, iklim, mikroklima, yerel ürünler, ürün adaptasyonları ve yeni ürünler gibi) faktörlerin bileşkesinden oluşmaktadır (Santich, 2004; Sarıışık ve Özbay, 2015; Töre-Başat, vd., 2017; Harrington, 2005; Nebioğlu, 2017).

Hjalager ve Richards, (2005)'e göre gastronomik kimlik; yerel gelişim aşaması, yatay gelişim aşaması, dikey gelişim ve çapraz gelişim aşaması olmak dört aşamada değerlendirilmektedir. Yerel gelişim aşaması; ürünleri hiçbir işleme ve uygulamanın dahil olmadığı ve başka bir unsurla bütünleşmediği yalın haldeki seviyedir. Yerel gelişim aşamasına yerel pazarlarda çiğ olarak sunulan bitkisel ve hayvansal ürünler örnek olarak gösterilebilir. Bu aşamada ürünler daha çok yerel halka hizmet etmekte olup turizm faaliyetine çok fazla katılma olanağına ulaşamamaktadır. Bir sonraki aşama olan yatay gelişim aşamasında yerel ürünler o mahalle özgü işleme yöntem, teknik ve alanlarda üretilmesiyle elde edildiği merhalede. Bu aşamaya o ürünün lokal hammaddeyle üretilmiş peynir, sirke, şarap, reçel ve lokalleri örnek olarak verilebilir. Yatay gelişim aşamasında ürünlerin belli bir standart ve kriterde olması beklenmektedir. Ürün coğrafi işaretler bu aşamayı sistemleştirilmekte ve pratik objektif değerlendirmeye tabi tutulabilmeyi sağlamaktadır. Bir sonraki aşama dikey gelişim aşaması olup bu aşamada yerel ürün ve/veya yemeğin bir başka turizm faaliyetiyle birleşmesiyle sunulması evresidir. Bu aşamaya yerinde tüketim, dans ve müzikle belli gün ve saatlerde tüketim, geleneksel yemek ve ürün festivalleri örnek olarak sunulabilir. Bu aşamayla söz konusu ürün ve yemeklerin tanıtımı kolaylaşmakta markalaşma olanaklarını hızlandırmaktadır. Aynı zamanda bu aşamayla turistlerin o yöreye turistik faaliyetleri nicelikleri de artmaktadır. Son aşama olan çapraz gelişim aşamasıdır ki bu aşama gastronomik kimliğin en üst ve kompleks aşamasıdır. Bu aşamayla söz konusu ürün, yemek ve etkinliklerin kombinasyon formuyla markalaşıp, tanıtılıp kendi kendini geliştirebilecek bir merhaleye ulaşmasıdır. Bu aşamayla söz konusu kombinasyonun profesyonellerle, medya tanıtım unsurlarıyla ulusallaştığı hatta küreselleştiği bir noktaya ulaştığı düzeydir. Geleneksel ve modern unsurların bütünleştiği bu aşamada kurslar, eğitimler vb. öğelerle gelişim sürdürülmesi sağlanmaktadır.

Siirt ürün, yemek, festivallerine bakıldığında söz konusu aşamaya uyan birçok unsur mevcuttur. Siirt'e ait söz konusu gastronomik kimlik aşamaları ve bu aşamalara ait unsurlar örnekleri beraber Tablo 1 'de sunulmuştur.

Tablo 1 Siirt'in Gastronomik Kimlik Gelişim Aşamaları

Gelişim Aşaması	Gastronomik Unsur	Örnek	Kaynak
Yerel Gelişim Aşaması	Semt ve köy pazarlarında satılan bitkisel ve hayvansal ürünler	<i>Zivzik</i> Narı, Siirt Fıstığı, <i>Tayifi</i> Üzümü, Kenger, Çiriş, Peynir Otu, Semizotu, Hardal, Güveç Otu, Ebegümece, Kengel Otu, Pervari Balı, Halenze Balı, Bittim, <i>Rebes</i> (Yayla Muzu)	(Kızıl ve Tonçer, 2014; Tuncay ve Karipçin, 2019)
Yatay Gelişim Aşaması	Mahalli bitkisel ve hayvansal ürünlerin yerel işleme, pişirme veya saklama teknikleri işlenmesi	Siirt Otlı Peynir, Siirt Otlı Tulum Peyniri, <i>İskambo</i> Pekmezi, Yerel Yemekleri [Büryan Kebabı, Arap Dolması, Perde Pilavı, <i>Kitel</i> (içli köfte), <i>Kiftel Leben</i> (Yoğurtlu	(Tunç-İlhan, 2015; Kibar, 2021)

		Köfte), <i>Mihr</i> Çorbası, <i>Pırtıke</i> Çorbası, <i>Zahter</i> Çorbası, <i>İsmeket</i> Köfte, <i>Zerfet</i> , <i>Bumbar</i> , <i>İmçerket</i> , <i>Gebole</i> , <i>Aside</i> , <i>Varakkaak</i> , <i>Rayoşu Meketip</i>], Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan), Pestil, Cevizli Sucuğu, Siirt'e Özgü Şalgam (<i>İmhellulete</i>), Bıttım Kahvesi	
Dikey Gelişim Aşamaları	Yerel ürün ve yemeklerin festival ve bayramla özdeşleşmiş bir şekilde sunulması	<i>Cigor</i> Bayramı, <i>Şihriil Bayf</i> (Yumurta Bayramı ve Kültür Sanat Şenliği), Siirt Fıstığı Tevşik ve Bal Festivali,	(Aksoy ve Sezgi, 2015; Yaşar, 2018)
Çapraz Gelişim Aşamaları	Patentleşme, markalaşma, medya tanıtım, haber ve belgesel çekimleri	Bünyan'ın sabah erken saatlerde tüketilmesi, pişirme kuyuları ziyaret edilmesi, ulusal ve uluslararası medya kuruluşlarıyla tanıtım ve haberlerin yapılması, çıkış efsanelerin sözlü edebiyata yer edinmesi vb.	(Gıdakolik, 2018)

Günümüzde yemek yemenin haz ve besin ihtiyacının ötesinde örf, adet, inanç, kültür vb. kavramlarla özdeşleştiği bir olgu durumundadır. Bu durumda sıra dışı mutfaklar kırsal, otantik, ilginç, modern ve doğallıkla ön plan çıkararak ekonomik ranta dönüşme arzusunda dırlar. Bu kapsamda Siirt izi sürülemeyecek kadar kompleks birçok etmen bağlı geniş profilde bir kültüre ulaşmış seviyedir. Yemek kültürünün ekonomiye gastroturizm ile kazandırılma potansiyeline sahip olup taklit edilemeyecek bir birikim seviyesindedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Nebioğlu, 2017; Çıldam, 2021).

Siirt'in lokal gastronomik unsurlar; yerel ürünler, mahalli yemekler ve ürün ve yemek festivalleri değerlendirilecektir.

4. SİİRT'İN YEREL GIDA ÜRÜNLERİ

Geçmiş eski zamanlara dayanan coğrafi işaretlenmiş veya henüz coğrafik işaretlerle işaretlenmemiş Siirt'e özgü endemik veya sonradan taşınmış birçok ürün mevcuttur. Bu ürünlerin önde gelenleri *Zivzik* Narı, Siirt Fıstığı, *Tayıfi* Üzümü, Kenger, Çiriş, Peynir Otu, Semizotu, Hardal, Güveç Otu, Ebegümeci, Kangal Otu, Pervari Balı, Halenze Balı, Bıttım ve yerel kavun (*Şimmem Saliho*) olarak sıralanabilmektedir. Siirt fıstığıve Pervari balı dışındaki diğer yerel ürünlerin ekonomik üretimleri sınırlı olup semt ve köy pazarlarında değerlendirildikleri gözlemlenmektedir (Kızıl ve Tonçer, 2014; Tuncay ve Karipçin, 2019). Bu ürünler sebze, meyve, aparatif olarak çiğ olarak tüketilebildiği gibi bazı ürünler belli işlemler geçirerek veya yemeklere ilave edilerek kullanılmaktadır.

4.1 Bıttım: Sakız ağacı familyasına ait *Pistachio terebinthus L.* türü olarak bilinen bıttım ağaçları fıstık ağaçlarından farklı olarak yetiştiriciliği yabani ağaçlarla yapılmaktadır. Seksen milyon yıllık bir meyve olan bıttım kuruyemiş olarak tüketilmekle birlikte sabunu, kahvesi yapılmakta alternatif tıpta aromatik yağı değerlendirilebilmektedir. Uсталık gerektiren hasadı yapıldıktan sonra yeşil renkli bıttımlar ayrılarak direkt konveksiyonel yöntemlerle kurutulmakta diğerleri boşlarından ayrıldıktan sonra tuzlandıktan sonra gene aynı şekilde kurutulduktan sonra piyasaya sunulmaktadır. İçeriğindeki doymamış yağ asitleri, renk, aroma ve diğer biyoaktif bileşenlerle sağlık için faydalı olduğu iddia edilmektedir (Pelvan ve Demirtaş, 2018; Balbay, vd., 2012; Şahin, 2019).

4.2 Siirt Fıstığı: Ürünlerin orjinleriyle anılması eskiden süregelen bir alışkanlıktır. Lakin son yıllarda rekabet ve tüketicinin bilinçlendirilmesi gibi faktörlere bağlı olarak daha sistematik takip durumu söz konusu olmuştur. Bu ihtiyacı karşılamak için ortaya atılan bir kavram olan coğrafi işaret; ürünlerin belirli bir niteliği ya da karakteristik özelliğiyle diğer ürünlerden ayrılan, kökenin bulunduğu bir yöre,

alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretler şeklinde tanımlanır. Fıstık, Siirt'in coğrafik işaretlenmiş birkaç gıda üründen biridir. Siirt fıstığı boyut, irilik ve muhteviyat (tat ve aroma bileşenleri) bakımından diğer orjinli fıstıklardan farklılık teşkil etmektedir. Piyasada daha çok çerezlik amacıyla tüketilmektedir. İçeriğinde resveratrol gibi antioksidan bileşenleriyle fonksiyonel gıdalarda önem ifade etmektedir. Çerezlik maksatla tuzlanma ve kavrulma işlemlerine tabi tutulmaktadır. Son yıllarda Siirt fıstığının ürün yelpazesi genişletilmiş kurulan entegre işleme tesisiyle kabuksuz, iç kabuğu soyulmuş, füre haline getirilmiş ve pul şeklinde öğütülmüş formları kazandırılmıştır. Bilimsel çalışmalarla fıstık işlemede daha modern tesislerin ve yöntemlerin kullanılması sağlanma çalışmaları yürütülmektedir. Yöreyle sağladığı ekonomik katma değerden dolayı yeşil altın olarak adlandırılan Siirt fıstığı 2018 yılında ilin ekonomisine 1 milyar TL katkı sağladığı bildirilmiştir. Yarı otomasyona sahip küçük atölyelerde işlenen Siirt fıstığı halkın ekonomikkatkinin yanında ilin tanıtım broşürlerinde yer almaktadır (Kireç, 2019; Kılıç, 2018; Atas, 2015).

- 4.3 Zivzik Narı:** Siirt ilinin Şirvan ilçesine bağlı Dişlınar (*Zivzik*) köyü ve çevresinde yetiştirilen *Zivzik* narı %50'lik oranda meyve tanesiyle daha çok sofralık olarak tüketilmektedir. İri iç tanesi ve meyve büyüklüğüyle ön plana çıkan söz konusu narın kızıl amber rengi ve kendine has aromasıyla diğer narlardan ayrılmaktadırlar. 130-400g arasında değişen meyve ağırlıkları ortalama 270g olduğu ölçülmüştür. *Zivzik* narı sarı ana fon üzerinde kırmızı ve pembe tonların değişen dış kabuğa sahiptirler. *Zivzik* narının diğer nar türlerine göre enerji değeri, antioksidan, antimikrobiyal, mineral ve vitamin gibi bazı besinsel üstünlükleri belirlenmiştir. Sitrik asit, L-malik asit, okzalik asit, tartarik asit gibi önemli organik asitleri yeterli derecede ihtiva etmektedir. Ekşi çeşitleri mevcut olup kurutulularak yerel olarak pişirilen ekşi nar taneli pirinç çorbasında kullanılmaktadır. Gallik asit, kuarsetin, kateşin, kafeik asit gibi antioksidan özellikte biyokatif bileşenleri yeterli seviyede içermektedir. Dış kabuğu kurutulularak da uzun süre muhafazası sağlanabilmektedir. *Zivzik* narı konsantresinden pestil, tanelerinden ise dondurulmuş nar tane deneme üretme denemeleri vardır (Vardin, vd., 2012). *Zivzik* narı Siirt il idaresi tarafından yapılan başvuruya Türk Patent Enstitüsü'ne patentlenmiş Siirt'e özgü yerel bir üründür.
- 4.4 Pervari Balı:** Bölgenin engebe ve eğimden dolayı tarıma elverişli olmayan arazilerde arıcılık faaliyeti yapılmaktadır. Engebeden dolayı kısa mesafelerde bitki çeşitliliği artmakta arı çok geniş profilde bitkinin polen ve nektarından istifade ederek eşsiz biyoaktif bileşene sahip bal ve diğer arı ürünleri salgılamaktadır. Orijine has nitelikleriyle Pervari balı Siirt'in coğrafi işaretlenmiş ürünlerinden biridir. 1500 'e yakın ailenin ek ve ana geliri olan arı yetiştiriciliği Siirt'in önemli bir gelir kaynağıdır. Yayladaki üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ ve kenger gibi tıbbi aromatik bitkilerin bitki öz suyu ve poleni toplayan arı bu spesifik balı bu vasıtayla salgılamaktadır. Pervari Balı; Pervari Karakovan Balı, Pervari Petekli Balı ve Pervari Süzme Balı olarak üç farklı şekilde üretilmektedir. Coğrafi işaret nitelikleri; %13 rutubet, 1,54 hidroksimetil furfurool (HMF mg/kg), %78,98 invert şeker, %4,86 sakkaroz, 9,67 diastas sayısı muhteviyatla, amber renginde, normal görünüşlü olmak şeklinde belirlenmiştir. Ayrıca üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmaması gerekmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2003).
- 4.5 Tayfi Üzümü:** Siirt ili bağcılık için ekolojik koşulları son derece uygundur. Aynı zamanda zengin bir asma gen potansiyeline sahiptir. Nitekim *Bağilti*, Boğa, *Gadöv*, *Reşalya* ve *Tayfi* çeşitleri yaygın olarak yetiştirilmektedir. *Tayfi* üzümü ince kabuğu albeni yüksek rengi (alaca), bol sulu ve eşsiz aromasından dolayı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Diğer türlere göre geç olgunlaşmakta salkım ağırlığı ve büyüklüğüyle ön plana çıkmaktadır. Siirt Valiliği, Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna coğrafi işaret başvurusu yapıldığı bilinmektedir (Uyak, vd., 2013; Haberturk, 2020).
- 4.6 Yerel Kavun (*Şimmem Saliho*):** Arapçada *Şimmem* "kavun" *Saliho* ise argo jargonda "Salih" ismine karşılık kullanılarak beraber kullanıldığında oluşturdukları isim tamlaması "Salih'in kavunları" anlamına gelmektedir. Salih adındaki bir kişinin askerde arkadaşlarıyla birlikte yediği kavunu çok sevmesi üzerine çekirdeklerini el mendilinde askerlik boyunca saklayıp dönüşte Siirt'e taşıdığı rivayet edilmektedir. Söz konusu bu kişi çekirdekleri Botan vadisinde yetiştirip sabahın erken saatlerinde kent meydanına satışa çıkarmasıyla zamanla bu cins kavunların bu isimle anılmaya başlandığı aktarılmaktadır. Sadece Siirt ili içerisinde yetiştirilen *Şimmem Saliho* kavunları ilk zamanlarda sadece kent merkezinde seyyar, manav ve pazarlarda (köy ve semt) satış sunulmakta iken son yıllarda Siirtli nüfusun yoğun yaşandığı Yalova, Bursa ve İstanbul gibi illere şehirlerarası taşımacılık vasıtasıyla akraba ve tanıdıklara armağan olarak yoğun bir şekilde gönderimi yapıldığı da bilinmektedir. Kendine has aroması, tatlı-ekşimsi arası mayhoş tadıyla ananas kavun arasında bir lezzettedir (Siirtte.net, 2015).

4.7 Kenger Otu: Kenger otu, kenger sakızı, sakız otu, çadır diken, kanak sakızı gibi çeşitli isimlerle anılmaktadır. *Asteraceae* familyasına olan *Gundelia tournefortii* türüne ait bitkidir. Ekim yapılmayan kenger otu yabancı olarak kırsaldan toplanarak köy, semt pazarlarında ve seyyar araçlarda cadde ve sokaklarda satılmaktadır. Organik furyasıyla popülitesini artıran kenger otunun tıbbi faydaları olduğuna inanılmaktadır. Kenger otunun yaprakları ve sapları çiğ olarak sebze ve meyve olarak tüketilebildiği özellikle salata ve çorbalara katıldığı da bilinmektedir. Yörede kenger otunu salamurası yaygın olarak yapılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bir diğer kullanımı ise kurutulmuş çiçeklerinin kahve olarak değerlendirilmesidir. Alternatif tıpta; karaciğer koruyucu, diyabet karşıtı, ağrı kesici ve sindirime yardımcı olma etkisi olduğu iddia edilmektedir. Fenolik bileşiklerden dolayı antioksidan kapasitesi yüksek olduğu belirlenmiştir (Konak, vd., 2017; Haberler, 2014).

5. SİİRT'İN MAHALLİ İŞLENMİŞ ÜRÜNLERİ VE YEMEKLERİ

Yerel tarım ve hayvancılık ürünleriyle Siirt 'in yöresel yemeklerin şekillendiği görülmektedir. Yayla keçi yetiştiriciliğinde kesilen hayvanların etleri Siirt'in et ağırlıklı (Büryan, *kitel*, *kitel fum*, bumar vb.) mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Aynı şekilde üzüm asmalarının fazlalığı sarma ve dolmanın menüde sıklıkla yer almasına sebep olmuştur. Yöredeki badem meyveleri perde pilav hamuru üstünde aksesuar olarak kendinde yer bulurken yabancı kekik türü zahter kendine zahter çorbasında yer bulmaktadır. Siirt'in kozmopolitik yapısı yerel unsurları çeşitlendirmiş Siirt mutfağında bol etli, hamurlu ve baharatlı niteliğiyle geniş bir coğrafyanın etkisini yansıtmaktadır.

Tablo 2 Siirt Yerel Gıdaları (Siirt Belediyesi, 2021a; Tunç-Ayhan, 2015)

Yerel Gıda Cinsi	Ürünler
Ana Yemekler	Kitel, Tappikat Valh, Varak silk, Perde pilav, Yebreğ şişe, Sever basal, Lehmil udeyn, Cokat, Siirt Dolması, İçli köfte (kitel), Yağni çarlisto, Çırrupır, kuftel leben, Metfune, Büryan, Taptap, Keşkek, Kitelfum, Zerfet
Çorbalar	Zahtar Çorbası, Adesiye Çorbası, Mihr Çorbası, Nube – Kari, İkruş (İşkembe Çorbası), Lebniye, Pıçoç -Şorbit Sind, Şorbit Hanva, Şorbit Basal, Pişruke, Asabıt Hanva, Hintiye, Maşike Çorbası, Şorbit Basal, Cecruniye, Pırtike Çorbası
Hamur İşleri	Kade, İrk, Salhiye, İsmeyket, Fatayor, Markin, Haşvet
Tatlılar	Keek Teze, Perpeğine, Gebole Tatlısı, Sarı Burma, Sımsımiye, Keek Mıhşi, Sefire, Hilbe, Siirt Kurabiyesi, Siirt Pastası, Şemuniye, İmçerket, Aside Tatlısı, Rayoşu Meketip, Varakkaak Tatlısı
Yöresel Ürünler	Siirt Fıstığı, Pervari Balı, Zivzik Narı, Mığellilet - Av Titok, Ğıbeys Keek

En geniş anlamda Siirt yöresel gıdaları Tablo 2'de verilmiştir. Lakin bu kitapta sadece belli başlı ürünler ele alınmıştır.

5.1 Yerel Ana Yemekler

5.1.1 Büryan Kebabı (Perive): Büryan, Evliya Çelebi gibi seyyahların Ahmedî Hani gibi tarihi şahsiyetlerin eserlerinde yer almış bir üründür. Büryanın ilk çıkışı ile ilgili birçok şehir efsanesi var olmakla birlikte en fazla dinlendirileni Çaldıran savaşı seferinde Osmanlı sultanı I. Selim'e nispet edilenidir. Şüphesiz Siirt'in en ön plana çıkmış yerel gastronomik unsurudur. Nitekim gastronomik kimlik çalışmalarında hakkında en fazla inceleme bulunan üründür. Siirt'e ait tanıtım, reklam ve broşürlerinde kendine her zaman en ön planda yer bulmaktadır. Spesifik lezzeti hammaddesi, pişirme tekniği ve tüketilme zamanı birçok etmeden ileri gelmektedir. Yerli ve yabancı turistlerin ilk deneyimleme istekleri üründür. Kendisine haz lezzetinin teşekkülünde yapımında kullanılan ettin (Siirt'in yaylalarında yetiştirilen keçi hayvanların) payı büyük olduğu bilinmektedir. Pişirilmesi; büryan için has dizayn edilen dört metre uzunluğunda pişirme esnasında üstü hava almayacak şekilde kapak ve harçla kaplanan (meşe odunun

yakılmasıyla köz haline geldikten sonra) kuyularda kısık ateş uzun süre prensibine göre pişirilme yapan teknikle yapılmaktadır. Büryan kuyuların gezilmesi bu gastronomik turizm faaliyetinin bir parçası olarak kullanılmaktadır. Elektrikle aydınlatmanın yaygınlık göstermediği zamanlarda gün hareketliliğinin sabahın ilk ışıklarıyla başladığı zamandan kalma büryan salonların sabah çok erken saatlerinde hizmete başlaması ritüeli halen yaşatılmaktadır. Siirt'in il sınırlarıyla sınırlandırılmış coğrafi işaretli bir üründür. Tüketicilere kemiksiz-kemikli ve az-orta-çok yağlı tercihleriyle sunulmaktadır. Kemiksiz büryan iplerle bağlanmış kancalardan sarkıtılırken kemiksiz büryan ise bakır tepsilerde kuyu dibine bırakılarak pişirimleri gerçekleştirilmektedir (Akcan ve Uça, 2019; Coşkun, vd., 2017).

5.1.2 İçli Köfte (Kitel): Siirt'in et ağırlıklı yemek kültürünü yansıtan ürünlerden birisi olup özel günlerde kıymetli misafirlere ikram olarak hazırlanmaktadır. Et, baharat ve az miktarda pirinç iç harcın köftelik bulgur hamuruyla kapatıldıktan sonra haşlanarak hazırlanan bir üründür. İç hamuruna pirinç yerine tercihe göre bulgur (*kitel sever*) konulan çeşidi mevcut olup ekşi nar taneli (*kitel habrimman*) ve soğanlı (*kitel basal*) çeşitleri de yapılmaktadır. Yerel halkın mutfaklarında yer alan *kitel* son zamanlarda yöresel yemekler hazırlayan lokantalar da kendine konum edinmiştir. Bu tür yiyeceklerin genç nesillere aktarılması için Siirt Halk Eğitim Merkezi, Çok Amaçlı Toplum Merkezi (ÇATOM) kuruluşları tarafından kurslar ve eğitimler düzenlenmektedir (Çıldam, 2021).

5.1.3 Yoğurtlu Köfte (Kiftel Leben): *Kitel* hamuruyla aynı şekilde hazırlanan hamurun istenilen boyutta kesildikten sonra belli süre haşlandıktan sonra mantı gibi yoğurtla servis edilen bir yemektir. Tercihe göre yoğurduna sarımsak vb. aromatik bitkiler kullanılmaktadır. Servis zamanında yoğurtlu köfte kızartılmış yağ (genellikle tereyağ) naneyle dekor şeklinde üzerine dökülerek sunulur. Siirt'in söz konusu bu yemeğin yapımı Siirt'in yemeklerinin tanıtıldığı birçok video sağlayıcı sosyal medya araçlarında görselli bir şekilde anlatılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2017a).

5.1.4 Sarımsaklı Köfte (Kitelfum): *Kitelfum* ismi yemeğin hamurunun başka bir yerel yemek olan *kitel* hamuruyla aynı şekilde hazırlandığı için *kitel* kelimesiyle ekseriyetle sarımsakla tercih edilerek tüketildiği için Arapçada sarımsak anlamındaki *fum* kelimelerin birleşmesinden türetilmiştir. Çorbası ve hamuru tamamen farklı olmasıyla beraber tüketim biçimi olarak Arapaşı çorbasına benzer Siirt'e ait yerel bir üründür. Çorbası nitelikte olan sulandırılmış sosu geleneksel usullerle hazırlanan kavurmanın (tercihe göre salça ilave edilerek) kızartıldıktan sonra su ilave edilerek kaynaması hazırlanır. Daha önce hazırlanmış hamuru daire şeklinde kesilerek haşlanır. Haşlanan hamur hazırlanan çorba içinde sıcakken katılarak tüketilen bir yemektir. Genellikle pazar günü kahvaltılarında tüketilen bir yemek olup özel konuk ve misafir için hazırlanan değerli bir yemektir.

5.1.5 Ciğerli Et Yahnisi (Kasabıt Hanva): *Kasabıt Hanva*, doğu yemek kültürünün önemli bir parçası olan sakatat yemekleri arasındadır. Diğer yörelerde tüketilmeyen bir sakatat olan akciğerin kuş başı veya daha küçük boyutlardaki formu kullanılmaktadır. Dilimlenmiş ciğer, soğan ve baharatlar yağda kızartılır. Kızardıktan sonra karışıma belli miktarda su ilave edilir. *Kitelle* aynı şekilde hazırlanan hamur nohut büyüklüğünde kaynamış karışma ilave edilerek pişirilir. İl merkezinde haşlama olarak ilave edilen su sumakla ekşiltilir. Nitekim Arapçada ekşi anlamında kullanılan *hanva* kelimesi o ekşilikten ötürü kullanılmaktadır.

5.1.6 Arap Dolması: Anadolu, Mezopotamya ve Rumeli medeniyetlerin tamamında dolma ve sarma yemeğine rastlanmaktadır. Lakin yöreye göre değişiklikler göstermektedir. Ege'de sarma ve dolma yemekleri ayrı ayrı pişirilirken Siirt'te dolma ve sarma aynı tencerede hazırlanmaktadır. Ege sarması zeytin yağda kızartılırken Siirt dolam ve sarması sumakla ekşitilmiş suda haşlanmaktadır. Arap dolması bu gibi farklılıklarla kendisine has bir tat ve lezzet oluşturmuş bir seviyededir. Arap dolmasında maharet değişik meyve ve sebze kabuklarının kullanılmasıyla ilişkilendirilmektedir. Bu amaçla biber, patlıcan, domates, kabak, soğan, salatalık hatta yumurta kabukları da dolma dışı olarak kullanılmaktadır. Sarma olarak asma, pazı, dut, lahana ve onlarca endemik bitki yaprağı kullanılmaktadır. Çeşitli meyve ve sebzelerle hazırlanan dolma ve sarmalar tabakta egzotik bir görsel sunumu oluşturur.

5.1.7 Bumbar (Cokat): Sakatat yemeklerinden en çok bilinenidir. Doğru yemek kültürünün önemli hususiyetlerini yansıtmaktadır. En kıymetli misafirlere için hazırlanan meşakkatli bir yemektir. Hayvanın ince ve kalın bağırsakları kullanılabilecekleri gibi işkembesinde kullanılabilmektedir. Son yıllarda mahalli yemek hazırlayan lokanta ve restoranlarda bumbar yemeğinin menüde yer aldığı bilinmektedir. Pirinç ve burger iç harçlı çeşitleri hazırlanmaktadır. Genellikle karabiber ağırlıklı baharat kullanılmaktadır.

5.1.8 Perde Pilav: Siirt'in gastronomik kimliğinin önemli bir parçası olan perde pilav şehrin tanıtım katalog ve reklamlarda sürekli ön planda yer almaktadır. Gelin bohçasına benzetilen bu ürün tıpkı bir gelin çeyizi

hassasiyetinde dekorize edilmiş bir şekilde iç pirinç ve eti sarmalanmaktadır. Yapılışı, yapılış tarihi ve yapım malzemeleriyle sözlü edebiyat ve örfte önemli yer edinmiştir. Yeni evlenecek gelinlere erkek evinegitmeden önce nasihat verme esnasında perde pilav yemeği yapılır. Perde pilav yemeği örf ve adette;

- perde pilav içindeki pilav bereketi,
- kullanılan yufkanın yemek içini örttüğü gibi gideceği evin sırrını o şekilde saklaması gerektiğini,
- kullanılan bademlerin kız çocuğun lezzet ve güzellik anlamını,
- kullanılan keklik etinin erkek çocuğun azmi ve cesaret anlamını

simgelediği ifade edilir.

Badem içi pilav içine serpiştirildiği gibi hamur dışı dekor olarak kullanılmaktadır. İç pilavına önceki dönemlerde av keklik eti kullanıldığı aktarılsa da günümüzde daha çok tavuk eti kullanımı tercih edilmektedir. Siirt'in coğrafi işaretli bir ürünü olup farklı boyutlarda kendisine has hazırlanan bakır tencerelerde fırınlanmaktadır.

5.2 Yerel Çorbalar

Siirt mutfak kültüründe çorba tüketiminin büyük bir yeri vardır. Yaygın Siirt çorbaları genel olarak ana yemek gibi bol malzemeli ve katı içeriği fazlaca kullanılmaktadır. Hatta sıradan günde özellikle öğlen yemeklerinde tek çeşit olarak sofralarda yer almaktadır. Bulgurun yerel kekik türü olan zahterin ilave edildiği zahter çorbası buna örnek gösterilebilir. Pilava bol ıspanak ilave edilerek hazırlanan *pirtuke* çorbasıhakeza aynı şekilde hazırlanıp tüketilmektedir. Buğday, nohut, yoğurt, nane vb. malzemelerle hazırlanan *mıhr* çorbası da Siirt'in aynı mahiyetteki başka bir yerel çorbadır. Bulgur ve türevlerinin Siirt çorbalarının yaygın bir kullanımı vardır. *Zahter* çorbası (kekli bulgur çorbası), *piçoç* (şorbut sind: bulgur çorbası), *şişe hanva* (şorbut şişe: yarma çorbası), *sever basal* (soğanlı bulgur çorbası), *şorbut huntıyye* (bulgur çorbası) ve *cecruniye* (Siirt tarhanası) bunun örnekleri olarak sunulabilir. *Edes* (yeşil mercimek çorbası), *tanhus* (piriçli yoğurt çorbası), *mehire* (*lebeniye*) ve semizotulu pirinç çorbası (*purpare*) en çok pişirilen diğer çorbalarıdır (Çıldam, 2021).

5.3 Yerel Tatlı ve Unlu Mamuller

Siirt'in zengin unlu mamul ve tatlı kültürü vardır. Özel günlerde, kutlamalarda, bayramlarda tatlılar yoğun olarak tüketilir. *Cigor* bayramında sarıburma, *aside* (pekmez tatlısı) ve *rayoşu'l – meketip* gibi tatlıların yapılması adet haline gelmiştir. Dini bayramlarda sarıburma tatlısı muhakkak bayramlaşmaya gelen misafirlere ikram edilir. Büyük ölçüde yerel ürünlerle şekillenmiş olduğu görülmektedir. Yöredeki üzüm çeşitlerinden yapılan *İskambo* pekmezi varlığı pekmezden yararlanılarak üretilen *varakkaak*, *gebole*, *şemoniye*, *rayoşu meketip* ve *aside* tatlısıyla ilişki bu anlamda göze çarpmaktadır. *Kitel* hamuruna farklı birleşenler konularak kızartılmasıyla hazırlanan *ırk* unlu mamulü yemek kültürünün bir bütün ve ilişkili olduğunu göstermektedir. Et, soğan, baharat, yağ, salça tercihe göre sebze ve sosları yapılan unlu bir yiyecek olan *imçerket* yoğun günlerden önce hazırlanıp *fast-food* yiyecek kültürüne yakın amaçla tüketilen bir yiyecektir. Hızlı tüketim, ara öğün atıştırma, yolluk yemekleri olarak da hazırlanan *itruke*, *ismeket* köfte, *zerfet*, *ırk* ve *salıhiye* (çiğ börek) ürünleri Siirt'te en çok hazırlanan yerel tatlılardır (Siirt Belediyesi,2021a; Aycan Mutfakta, 2021).

5.4 İşlenmiş Yerel Ürünler

5.4.1 Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan): Botan ve Başur vadileri gibi verimli topraklarda kurulan bostanlar hasat döneminde ülkenin en kurak bölgesinde bulunan Siirt'te güneşte meyve ve sebzelerin kurumasını kolaylaştırmaktadır. Bu etmenlerin birleşmesi zaten dolma yemeğinde çok fazla tüketilen biber ve patlıcanın dolamlık biçimde kurularını hazırlanmasını yaygınlaştırmıştır. Kurutulan dolmalık meyve ve sebzeler Siirt'e yerel halkın tüketim miktarına yönelik hazırlanırken Siirt'ten özellikle İstanbul, Yalova, Ankara, Bursa, İzmir, Adana, Antalya ve Mersin'e göç etmiş akraba ve yakınlarla hazırlanıp şehirlerarası taşımacılık vasıtasıyla gönderilme kültürü de halen yoğun bir şekilde yaşatılmaktadır.

5.4.2 Pestil (Harire): Siyah üzümler pekmeze işlenirken beyaz üzümlerin fazlası pestilde değerlendirilmektedir. Posadan ayrılan üzüm suyu konsantre edilmek üzere kaynatılır. Kaynatma konveksiyonel yöntemlerle ağzı açık bakır kazanlarda odun ateşiyle yapılmaktadır. Belli bir konsantrasyona ulaşan üzüm suyu durutulması için karstik taşlar kullanılmaktadır. Durulduktan sonra jelleşmesi için çok az miktarda buğday unu kullanılmaktadır. İçeriğinde üzüm suyu ve buğday dışında hiçbir bileşen olmaması kalitesini üzüm suyu ve pişirme tekniğine bağlı olarak oluşturmaktadır. Pişirmesi

zahmetli olduğu için imece usulüyle yapılmaktadır. Pestil üretimi için geliştirilmiş kendine has karıştırma küreği, boşaltma tepsi ve pişirme kazanları geliştirilmiştir. Pestilden üretilen başka bir ürün olan cevizli sucuk (*mağamis*) kısaca;

- badem içi bir gün suda bekletilerek yumuşatılır,
- iç kabukları soyulduktan sonra ipe geçirilir,
- ipe dizilmiş badem içleri pestil hamuruna daldırılarak badem içlerinin pestil hamuruyla kapanması sağlanır
- kurutulduktan sonra tüketime hazır hale getirilmesi

şeklinde üretilir (Ceylan ve Sarıkamış-Komşu, 2020).

5.4.4 Siirt Şalgam (*Mığellilet - Av titok*): Siirt'e özgü şalgam benzeri bir üründür. *Selcem* olarak anılan beyaz pancarlar ay şekline kesilir. Beyaz pancarlar kaynatılır. Daha önce fermantasyonu için hazırlanan mayalanmış ekmeğin hamuru kaynatılıp soğutulmuş *selcem* sularına ilave edilir. Üstü tül benzeri bir örtüyle kapatılarak her gün kontrol edilir. Bidon sallanır (*iyhessisuven*). İnkübasyon sonunda *imhellilet* diye isimlendirilen Siirt'e özgü şalgam içeceği hazır duruma gelir (Siirt Belediyesi, 2021b).

5.4.5 Bıttım Kahvesi: Yabani olarak yetişen bıttım tohumlarının yeşil olanları ayıklandıktan sonra kurutulur. Kurutulan bıttımlar tıpkı kahve prosesi gibi kavrulur. Bıttımlar yeşil dış kabuğu, sert kabuğu ve içi beraber kavrulduktan sonra öğütülür. Kahverengi renkli yarı katı bir görünüme ulaşıncaya kadar öğütülen bıttımlar istenilen boyutta gelince kavanozlara doldurularak pişirmeye hazır bir hale gelir. Bıttım kahvesi muadili olan çedene ve menengiç kahvesine göre daha farklı bir aroma bileşenlerine sahiptir.

5.4.6 İskambo Pekmezi: Siirt'in Şirvan ilçesine bağlı Ormanbağı köyü (*İskambo*) 'de yetiştirilen siyah üzümünden elde edilen bir pekmez çeşididir. Orman köyünün yerleşim yerinden uzaklığı hammaddeyi çevresel kirliliklerden korumaktadır. Bileşiminde üzüm suyundan başka hiçbir içerik yoktur. Durultulması için beyaz karstik taş bir miktar ilave edilir. Durutulduktan sonra taşlar pekmezden uzaklaştırılır. Üretimi siyah üzümün konsantre edilmesi prensibine dayanmaktadır. Tamamen geleneksel yöntemlerle üretimi yapılan pekmez ağır metallerden vb. kirlilikten uzak bir çevrede işlenir. Bu mahiyetiyle organik ürün algısıyla tercih edilmektedir.

5.4.7 Otlı Peynir: Şirvan, Pervari ve Eruh ilçelerinin zorlu engebe ve eğimli arazisi tarımı zorlaştırmakta kırsal nüfusu hayvancılığa yönlendirmektedir. Söz konusu bu ilçelerin yaylalarında bu topografyaya en uygun hayvan olan keçi yetiştiriciliği önemli derecede yapılmaktadır. Nitekim Siirt'e nüfusa düşen keçi sayısı itibarıyla Türkiye'de birinci sıradadır. Söz konusu hayvanların sütleri daha çok yoğurt ve peynire işlenmektedirler. Otlı peynirin spesifik özelliği peynir otu denilen bitkilerin peynir pıhtısına ilave edilmesidir. Özellikle yöredeki yayla ve akarsu vadilerinin bahar aylarında söz konusu peynir otlarının da dahil olduğu gür çayırlarla kaplanması otlu peynire uygun coğrafyayı oluşturmaktadır. Peynir otu olarak yöreden toplanan çoğu endemik nitelikte olan yabani sarımsak yabani sarımsak denilen *Allium* cinsine ait otlardan yaygın olarak; *Allium schoenoprasum*, *Allium aucheri* Boiss, *Allium paniculatum* L. subsp. *paniculatum*, *heliz* (*Ferula orientalis*), *çiriş* (*Eremurus spectabilis*) ve yöre halkı tarafından bilinen ve botanik olarak tanınmayan *stahek* ve *soryaz* isimli bitkiler kullanılmaktadır. *Sirik* olarak adlandırılan peynir otu aynı zamanda salamura hali yerel halk tarafından kahvaltılarda sıklıkla kullanılmaktadır. Yörede söz konusu peynirin tüketimi yaygın olup kişi başına 14.74 kg/yıl civarındadır. Peynirler keçi derisiyle tulum olarak da üretilmektedir. Peynire ilave edilen tıbbi aromatik bitkiler alternatif tıpta önemli bir konumu vardır (Doğan, 2012).

6. SİİRT YEMEK FESTİVAL VE ETKİNLİKLERİ

Yerel ürün ve yemek festivalleri yapıldığı yörenin tanıtımına, paydaşlar arası diyalogun artmasına ve mahalde yaşayan kişiler için rutin dışı bir vakit geçirme faaliyeti sağlamaktadır. Bunun yanında ortak kültür, sevinç, keder ve tasanın paylaşılmasını sağlayarak toplumsal diyalog ve aidiyete fayda sağlamaktadır. Söz konusu bu fayda çok farklı dini ve etnik toplulukların bir arada yaşadığı yerlerde daha önemli olmaktadır. Bu etkinlikler belli bir yaşanmışlığın rutinleşmesi veya anılmasıyla gelenekselleşebildiği gibi bazen yörenin yönetici veya önde gelen kişileri tarafından sistemli ve planlı bir şekilde organize edilmektedir. Siirt'e bu bağlamda tarih akışında bir yaşanmışlığın sürekli tekrarlanması sonucu oluşan yiyecek ve ürünleri ön planda tutulduğu bayram ve festivallere *Cigor* ve *Şihril Bayf* bayramları misal olarak gösterilebilmektedir. Kamu otoritesi veya yörenin önde gelen kişilerin sistemli ve planlı bir şekilde şehrin tanıtım ve gelişimine katkı sağlamak amacıyla organize edilen festivallere örnek

olarak Siirt Fıstığı Tanıtım Günleri, Pervari Bal ve Kültür Festivalleri vb. geleneksel veya bir defaya mahsus yapılan etkinlikler verilebilir. Yerel ürün ve yemekler dini, örfi ve tarihi gerekçelerle kutlanan günve gecelerde yer almaktadır. Siirt'e yoğun olarak kutlanan nevroz günlerinde yumurta sarısıyla sarartılmış mektup şekil ve boyutunda pişirilmesi tandırda yapılmış ekmeklerin dağıtılması örnek olarak gösterilebilmektedir. Siirt'e tarihte farklı dini grupların kutladığı bayram ve etkinlikle kayıtlarda mevcuttur. Bunun yanında küresel anlamda popülerleşen günlerin zamanla kutlandığıda gözlemlenmektedir. Her yıl eylül ayının ilk haftasında *Bapirê Sofî* adı altında Siirt'in Eruh ilçesine bağlı Çetinkol (*Kewer*) köyünde bulunan Şeyh Ahmet (*Bapirê Sofî*) türbesinin ziyaret edilerek akşamında yemek ziyafetlerin verildiği lokal düzeyde sınırlanmış unsurlarda söz konusudur. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün festival turizmi kapsamında destekleyici bir ürün olarak kullanılması aracılığıyla yörenin ekonomisine katkı sağlandığının bilinirliğiyle olması Siirt'in bu amaçla önemli bir potansiyeli olduğu öngörülmektedir (Takımcı, 2016; Şengül ve Genç, 2016; Bakırcı, vd., 2017; Yaşar, vd., 2018). (Akit, 2017; Ferman, 2019; Karataş, 2014).

6.1 Cigor Bayramı:

Cigor kelimesinin Arapça "çık gör" veya *gegir*, *gıcık* (kızdırma) kelimesinden anlamına gelen kelimelerden türetilmiş olup et yememe orucu tutan Hristiyanları kızdırmak için asırlar önce ortaya çıktığı tahmin edilen zaman Hristiyanların dahi kutladığı bir mahiyete dönüşen Siirt'e özgü bir bayramdır. Şubatın ilk pazartesi günü kutlanan bayramda günler öncesinden başlanan hazırlıklar sonucunda Siirt'e özgü yemekler ve tatlılar sunulur. Bugünün özel yemeği *bumbar dolması (cokat)* olup tatlıları ise sarıburma, *aside* (pekmez tatlısı) ve *rayoşu'l – meketip* adı verilen yerel ürünlerdir. Zamanla etkinlikler Siirt'in mesire alanı olan Delikli taş (Rasu'l Hacı) taşınarak farklı etkinliklerin ilavesiyle kutlanır. *Cigor* bayramında akşam vaktinde evlerin damlarına çıkılır ve çam ağacından yapılan "*suke*"ler yakılıp *Ale aharu'l – keşeleyle mayit aşşe* (keşişin inadına bu akşam yemek yiyeceğim) tekerlemesi tekrarlanışı bayramın klişeleri arasında yer almaktadır (Yılmaz, 2007; Gezialemi, 2014).

6.2 Şehril Bayf (Mahalli Yumurta Bayramı):

İlk çıkışı tam olarak bilinmese de *Şihri'l Bayf*, geçmişte yörede yaşayan Hristiyanlarca kutlanan paskalyadan kalma Hz. İsa'nın çarmıha gerildikten sonraki üçüncü günde dirilişini paskalya ile kutlamasının farklı bir versiyonu olduğu iddia edilmektedir. Günümüzde halen Siirt'e yakın bir yerleşim olan Mardin'de Süryanilerin benzer etkililikleri yaşatması ve kutlama zaman diliminin yakın olması bu iddiayı kanıtlar niteliktedir. Günümüzde ise evlerde kaynatılan farklı renklerdeki yumurtaların Şeyh Halil-ül Fert Mezarlığı yakınlarında bir yerde değişik yarışmalar ve eğlencelerle tokuşturulması ve tüketilmesi şeklinde kutlanmaktadır. Siirt'te 6 Mayıs'ta kutlanmaya başlanan Yumurta Bayramı ikinci gününde *ŞehrilMemelik* (Nişanlı Teşhiri) gününde her aile müstakbel gelinini alıp *Şeyh-ül Tirki* tepesindeki Şeyh Osman mevkiine giderek yöresel yemek ziyafetleriyle sundukları eğlenceyle sonlandırılmaktadır. Bu bayramda nişanlı ve yeni evlilerde erkek tarafı kadın tarafına 100 ile 500 arasında yumurta gönderilerek ikramda bulundurulmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bu bayram günümüzde değişik kurumlar yaşatılmaya çalışılmaktadır. Belli bir Siirtli nüfusuna sahip illerde bu gelenek yaşatılmaya çalışılmaktadır. (Karakaş, 2021; Yaşar, 2018; Gezialemi, 2014).

6.3 Siirt Fıstığı Teşvik ve Bal Festivali:

Fıstık ve bal Siirt'in önemli gelir kaynaklarından. En geniş istihdamı bu iki ürünün yetiştiriciliği oluşturmaktadır. Bu kapsamda ürün tanıtımları kırsal kalkınma açısından büyük katkılar sağlamaktadır. Yerel ürün ve yemeklerin gastroturizm unsuru olarak son yıllarda alternatif turizmde kullanılmaları yaygınlaşmaktadır. Bu kapsamda valilik ve ilgili il müdürlüklerin teşvikiyle her yıl altı gün süren 14-20 Eylül etkinlikler düzenlenmektedir. Bu kapsamda yerel üreticilerin katılacakları ürün satış stantları, müzikal eğlenceler, ürün yarışmaları vb. etkinliklere yer verilmektedir. Yetiştirici birlikleri, devlet kurum ve kuruluşları, satış ve pazarlama işletmeleri ve tüketiciler bu etkinliğe katılarak ortak paydada bulaşma olanakları elde edebilmektedirler. Daha çok ürün tanıtımını hedefleyen bu etkinlik ilin sosyokültürel çeşitliliğine de katkı sağlamaktadır (Gezialemi, 2014; Esen, 2017).

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Doğal ve beşerî etmenlerin etkisiyle şekillenmiş Siirt'in çok zengin bir yemek ve sofrası kültürü vardır. Bu mahiyetiyle Siirt'in kendine has ve taklit edilemeyecek bir seviyeye ulaşmış gastronomik kimliği oluşmuş olduğunu iddia etmek mümkündür. Edebiyat, müzik, sanat, eğlence, rekreasyon, örf, adet, gelenek,

görenek, din, beslenme ve sağlık gibi birçok unsurla özdeşleşecek kadar etkileşim içerisinde ürün ve yemekler mevcuttur.

Bu çalışmada Siirt'in gastronomik kimliğini oluşturan lokal unsurlar ürün, yemek ve festivaller kapsamında ele alınmıştır. Siirt'in başlıca yerel gıda ürünleri Siirt fıstığı, bittim, Zivzik narı, Tayfi üzümü, Pervari balı, *Şimmem salih* ve yayla keçi eti, sütü ve bu ürünlerin ingrediven ve türevleridir. Yemek olarak ise perde pilavı, mumbar, büryan kebabı, içli köfte (*kitel*), sarımsaklı köfte (*kitelfum*), *itrake* (tatlı hamur yemeği) ve etli Arap dolması ve tatlı olarak *varak keek* öne çıkarken festival ve etkinlik olaraksa *Cigor*, *Şehril Bayf*, Siirt fıstığı tanıtım günleri, Pervari bal ve kültür festivalleri öne çıkmaktadır.

Siirt'in söz konusu yerel unsurları yaşayanların yeme ve beslenme gibi temel fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın yanında ait olma gibi Maslow ihtiyaçlar hiyerarşisinin daha üst basamaktaki ihtiyaçları karşılayacak bir düzeye ulaşmıştır. Bu oluşumu kendi memleketinde bulamayıp deneyimlemek isteyen gastroturistler için sıra dışı deneyimler sunma potansiyeline sahiptirler. Mevcut gastroturizm potansiyelin kullanılmasıyla uzun zamandır süregelen kırsaldan kente göçü engelleyeceği gibi kırsal kalkınmaya ciddi katkı sağlayacaktır.

Siirt'in zengin yemek kültürünün korunması, tarihi unsurların muhafaza edilmeye çalışılması, küresel unsurlarla bütünleştirilmesi zenginliğinin devamlılığını sağlayacaktır. Turizm gibi ekonomik faaliyetlerde kullanılması için reklam ve tanıtılması fayda sağlayacağı kaçınılmaz bir sonuçtur.

KAYNAKÇA

- Akcan M. ve Uça A, (2019) Siirt: Siirt Büryan Kebabı. Yıldırım, M. ve Çevik S. (Ed.) Bir Yerin Tabaktaki Kimliği Çevik Detay yayıncılık. Ankara ISBN: 978-605-254-179-1
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktaş, A. (2016). Göç ve Modernleşme Bağlamında Siirt'te Değişen Kent Kimliği. *Siirt Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3(2), 79-100.
- Alkan, A. (2017). Siirt ilinin nüfus gelişimi, yapısı ve dağılışı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 53-82.
- Alkan, A. (2020). Siirt İli'ndeki Göçebelerin Göç Hareketliliği ve Yolları Üzerine Bir İnceleme. *International Journal of Geography and Geography Education*, (41), 160-176.
- Aslan, E. (2019). Siirt Üniversitesi Kezer Kampüs Alanında Bulunan *Thymra spicata* l. Var. *Spicata*, *hypericum triquetrifolium turra*. ve *Hypericum Scabrum* l.'un Morfolojilerinin ve Kalite Özelliklerinin İncelenmesi (Master's thesis, Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Ataş, M. (2015). Bilgisayarlı Görü Sistemi Kullanılarak Siirt Fıstığının Otomatik Olarak Sınıflandırılması.
- Bakırcı, G. T., Bucak, T., & Turhan, K. N. (2017). Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği.
- Balbay, A., Avci, E., Şahin, Ö., & Coteli, R. (2012). Modeling of drying process of bittim nuts (*Pistacia terebinthus*) in a fixed bed dryer system by using extreme learning machine. *International Journal of Food Engineering*, 8(4).
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Ceylan, Y., & Samırkaş-Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59-75.
- Ceylan, Y., & Samırkaş-Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59-75.
- Coşkun, K., Künc, S., Çelik, S., & Acar, S. (2017). siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: büryan örneği. *Proceedings book*, 391.
- Coşkun, Ö. G. K., Künc, Ö. G. S., Çelik, Ö. G. S., & Acar, Ö. G. S. (2017). Siirt İlinin Gastronomi Açısından Sürdürülebilirlik Analizi: Büryan Örneği. *Proceedings Book*, 391.

- Çıldam, S. Y. (2021) Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Doğan, N. (2012). Siirt İlinde Üretilen "Siirt Otlu Peynirinin" Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Aratoğlu, C. (2018). Festivallerin Bölge Turizmine Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 228, 245.
- Esen, Ş., (2017). Turizmde Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaretler. *Proceedings Book*, 528.
- Ferman, K. (2019). *Tarihsel Süreç İçinde Siirt "Mücadele" Gazetesinin Yayın Politikası (1964- 1999)* (Master's thesis, Siirt Üniversitesi).
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of culinary science & technology*, 4(2-3), 129-152.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Kanbir, F. (2021) Siirt Kenti Yöresel Yemek Kültüründe Büryan: Bahattin Büryan Sarayı Örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Karakaş, R. (2014). Siirt Halk Kültüründe Kutsal Ağaç ve Türbeler. *Millî Folklor*, 26(102).
- Karakaş, R. (2021) Doğanın ve İnsanın Dirilişinin Simgesi: Yumurta. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 31-51.
- Kılıç, E. B. (2018). *Piyasada satılan Antep fıstıklarının mineral içeriği ve tüketim durumları* (Master's thesis, Hasan Kalyoncu Üniversitesi).
- Kızıl, S., & Tonçer, Ö. (2014). Diyarbakır ve çevresinden doğadan toplanarak tüketilen bitkiler, Güneydoğu Anadolu bölgesinde doğadan toplanarak tüketilen bitkiler, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*.
- Kireç, A., (2019) Bir başarı hikayesi "Yeşil Altın" Siirt Fıstığı. *Türk Tarım ve Orman Dergisi* Mayıs-Haziran 2019
- Koday, S., & Kızılkın, Y. Geleneksel Bir Konut Tipi: Siirt İlinde Cas Evleri. *Tebliğler Kitabı*, 33.
- Koday, S., Koday, Z., & Kızılkın, Y. (2018). Alternatif Turizm Açısından Siirt İlinde Yamaç Paraşütü Faaliyetleri. *TUCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*, 3-6.
- Konak, M., Merve, A. T. E. Ş., & ŞAHAN, Y. (2017). Yenilebilir yabancı bitki *Gundelia tournefortii*'nin antioksidan özelliklerinin belirlenmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31(2), 101-108.
- Kutlu, M. A., & Abdurrahman, G. U. L. Siirt İli Pervari İlçesi Arıcılığı, Hastalıklarının Tanınırlıkları ve Koloni Kayıpları Üzerine Bir Çalışma. *ADYUTAYAM Dergisi*, 9(1), 13-21.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39, 60.
- Pelvan, E., & DEMİRTAS, İ. (2018). Türkiye'de yetişen bittim (*Pistacia terebinthus l.*) ve fıstık (*Pistacia vera*) yağlarının yağ asidi, sterol, tokol kompozisyonları, toplam fenolik madde miktarları ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. *Gıda*, 43(3), 384-392.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Siirt Belediyesi, (2021a) Yöresel Ürünlerimiz, Erişim linki: <https://www.siirt.bel.tr/tappikat#> Erişim Tarihi: 06.11.2021
- Siirt Belediyesi, (2021b) Mıgellilet - Av titok, Erişim linki: <https://www.siirt.bel.tr/imkhellilet> Erişim Tarihi: 06.11.2021

Şahin, G. (2019). Türk kültür coğrafyasından özel bir örnek: Türk Sabunları.

Şengül, S., & Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.

Takımcı, M. Ç., & Yılmaz, M. (2016) Antik Çağ'da Bayramlar ve Festivaller (Yunan-Roma).

Tuncay, E. & Karipçin, M. Z. (2019). Siirt yöresinde sebze olarak tüketilen bazı yabancı otlar. *International Journal on Mathematic, Engineering and Natural Sciences*. 3(11), 119-134.

Tunç-İlhan, A., (2015) Siirt Mutfağı. Şahıs Yayınları

Türk Patent Enstitüsü, (2003). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi Tescil No:59. Pervari Balı.

Türkiye Kültür Portalı, (2017a) Sarımsaklı Yoğurtlu Köfte (*Kıftel Leben*) – Siirt, Erişim linki: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/sarmisakli-yogurtlu-kofte-kiftel-leben> Erişim Tarihi: 05.11.2021

Uyak, C., Doğan, A., & Kazankaya, A. (2013). Siirt ili bağcılığında yetiştiricilikte öne çıkan bazı üzüm çeşitlerinin tanıtımı. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 27.

Vardin, H., Karaaslan, M., Yılmaz, F., İzol, G., Cesur, Ö., Yüksekaya, S., & Çevik, G. (2012). Zivzik ve Görümlü Narlarının Özelliklerinin ve Katma Değerli Ürünler İşlenebilirliğinin Belirlenmesi Projesi.

Yaşar, H., Akın E., & Çelik, A. (2018) Siirt Halk Anlatıları-I. Grafiker Yayınları, Ankara

Yılmaz, E. B. (2007) Cigor Bayramı (Cigor Bairam) Erişim linki: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.millifolklor.com%2FpdfViewer.aspx%3FSayi%3D73%26Sayfa%3D36&clen=47678 Erişim tarihi: 02.11.2021

Haberler.com, (2014, Nisan 9) Siirt'te Yöresel Kenger Bitkisi Yoğun İlgi Görüyor. Erişim Linki: <https://www.haberler.com/siirt-te-yoresel-kenger-bitkisi-yogun- ilgi-goruyor-5888077-haberi/> Erişim Tarihi: 03.11.2021

Gezilemi, (2014, Temmuz 11) Siirt'de Düzenlenen Festivaller ve Etkinlikler <http://www.gezilemi.com/GenelKonularAyrinti.asp?ID=153&SAYFA=12> Erişim Tarihi:02.11.2021

Siirte.net, (2015, Temmuz 08) Meşhur Şimmem Saliho Tezgâhları Süslüyor Erişim Linki: <http://www.siirte.net/meshur-simmem-saliho-tezgahlari-susluyor/> Erişim Tarihi: 03.11.2021

Işkın, M., Şengel, A. G. Ü., & Zengin, B. (2017, September). Destinasyonların Tanınırlığında Yerel Yemeklerin Rolü: Büryan Kebabı Örneği The Role Of Local Foods For The Recognition Of The Destinations: The Büryan Sample. In *International West Asia Congress of Tourism (Iwact'17) The Book of Full-Text* (p. 324).

Akit, (2017, Eylül 29) *Bapirê Sofi* Türbesi'ne ziyaretçi akını. Erişim linki: <https://www.yeniakit.com.tr/kart/haber/bapir%C3%AA-sofi-turbesine-ziyaretci-akini-380834.html> Erişim tarihi: 02.11.2021

Çetin, M., Demirel, H., & Çetin, K. (2019, April). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. In *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (pp. 19-20).

Haberturk, (2020, Aralık 25) Siirt 'Tayfi üzümü' için coğrafi işaret başvurusu yapıldı. Erişim Tarihi: <https://www.haberturk.com/siirt-haberleri/83417731-siirt-tayfi-uzumu-icin-cografi-isaret-basvurusu-yapildi> Erişim: 03.11.2021

Kibar, F., (2021, 13 Ocak), Siirt'te Ne Yenir? – İşte Size Siirt Mutfağının En Lezzetli 10 Yemeği. Biletbayı Blog Erişim linki: <https://blog.biletbayi.com/siirtin-yoresel-yemekleri.html/> Erişim Tarihi: 31.10.2021

Gıdakolik, (2018, 20 Şubat). Gıda Savaşı: Bitlis vs Siirt, Büryan Kimin? Erişim linki: <https://gidakolik.com/gida-savasi-bitlis-vs-siirt-buryan-kimin/> Erişim Tarihi: 31.10.2021

Aycan Mutfakta, Aycan Mutfakta Youtube Sayfası (2021, Kasım 7) Erişim linki: <https://www.youtube.com/c/AycanMutfakta/featured> Erişim tarihi: 07.11.2021

A Study on the Role of Development Agencies in Reform and Policy Transfers in Turkey

Türkiye'de Reform ve Politika Transferlerinde Kalkınma Ajanslarının Rölü Üzerine Bir İnceleme

Adil omar ali ALİ¹

ABSTRACT

The development agency model is recommended by the European Union (EU) to all candidate and member countries as an obligatory policy tool in eliminating regional development disparities. It is seen that since the beginning of the EU negotiations in Turkey, development agencies have started to be established through local governments in various provinces and their number is gradually increasing.

The development agencies, which were put into practice in 2006 with the Law No. 5449, are seen as a subject worth examining and discussing at this point. However, only addressing the inner workings of these structures and ignoring why and how agencies were established from a more general point of view is insufficient to explain development agencies. For this reason, it is necessary to look closely at the policies of the European Union and the Council of Europe, which implement the regionalization policy as one of its main objectives, to see what development agencies are. The reason for adopting such a method is development agencies are thought to be an example of policy transfer.

Keywords: Turkey, Development Agencies, Regional Development, Policy Transfer.

ÖZ

Kalkınma ajansları modeli Avrupa Birliği (AB) tarafından tüm aday ve üye ülkelere bölgesel kalkınma farklılıklarının giderilmesinde zorunlu bir politika aracı olarak önerilmektedir. Türkiye'de AB müzakerelerinin başladığı dönemden bu yana çeşitli illerdeki yerel yönetimler aracılığıyla kalkınma ajanslarının kurulmaya başlandığı ve sayılarının giderek arttığı görülmektedir.

5449 sayılı kanunla 2006 yılında uygulamaya konulan kalkınma ajansları bu noktada incelenmeye ve üzerinde tartışılmaya değer bir konu olarak görülmektedir. Ancak, sadece bu yapıların iç işleyişine değinmek ve daha genel bir bakış açısıyla ajansların neden ve nasıl kurulduklarını görmezden gelmek kalkınma ajanslarını açıklamakta yetersiz kalmaktadır. Bu nedenle, kalkınma ajanslarının ne olup olmadığını görebilmek için bölgeselleşme politikasını ana hedeflerinden biri olarak uygulayan Avrupa Birliği ve Avrupa Konseyi'nin politikalarına yakından bakmak gerekmektedir. Böyle bir yöntemin benimsenmesinin nedeni ise kalkınma ajanslarının bir politika transferi örneği olduğunun düşünülmesidir.

Anahtar Kelimeler: Türkiye, Kalkınma Ajansları, Bölgesel Kalkınma, Politika Transferi.

1. INTRODUCTION

The development agency model is recommended by the European Union (EU) to all candidate and member countries as an obligatory policy tool in eliminating regional development disparities. It is seen that since the beginning of the EU negotiations in Turkey, development agencies have started to be established through local governments in various provinces and their number is gradually increasing.

With the EU accession process, Turkey is in the process of abandoning the regional development policies based on the incentive system that it has been implementing for many years and entering into a new practice. This recent approach adopted by the EU to all candidate

¹ Ph.D. Student, Van YIU, Institute of Social Sciences, adilxerki@gmail.com Orcid: 0000-0001-9830-0017.

countries; prioritizes capital, private sector and regional competition. The main institution of this new approach is Regional Development Agencies. The principle purpose of Regional Development Agencies, which aim to eliminate regional development differences; to revitalize the economy in the region by providing services, to increase regional investments, to ensure the participation of the people of the region in development.

The Turkish public administration system has undergone a fundamental transformation in the process of full membership to the EU, through the Public Administration Basic Law of 2003 and the reform packages enacted in many areas. Removing these reform packages is considered a necessity for the country to become a full member of the EU.

Therefore, policy transfer is different from voluntary learning and is characterized as compulsory. Generally transferred topics are subject to five main classifications: policies, institutions, ideologies, behaviors and negative lessons.

We come across four basic elements in the policy process: 1) Who creates and transfers the policy? 2) Who accepts the policy? 3) What is the subject of the transfer? 4) How does the transfer take place? In this context, development agencies, which are the main subject of the study, will be examined as an example of policy transfer on the basis of institutions and Turkey's relations with two important international organizations, especially within the framework of EU membership. Because the transferred subject must be in accordance with the pursued political objectives.

Turkey, in the EU accession process, to abandon this habit of intervening from the top down, producing development policies at the desk without seeking the opinion of local administrations and local attention centers; this time, in line with the demands from the bottom up, it feels the need to develop policies specific to the region determined by participatory methods and to find new administrative structures to implement these policies.

In the general rationale of the "Draft Law on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies", which was submitted to the General Assembly of the Assembly on 19.01.2005, the development plans made so far have been ineffective in reducing the interregional development level differences, have not had a chance to be implemented comprehensively and have reached the targeted development level. It has been explained that the development gap between regions in Turkey is very high despite the positive developments achieved.

2. CONCEPTUAL FRAMEWORK OF DEVELOPMENT AGENCIES

At the end of the Second World War, many countries, especially European countries, especially Western European countries, were adversely affected by the war and suffered heavy economic damage. In this context, the stagnation and uneasy atmosphere in the economy led countries to make more efforts to provide economic recovery and development (İldırar, 2004: 5).

However, another important problem brought to the agenda of the countries by the Second World War was the differences in development between the regions. Thus, after the war, regional economy started to be accepted as a science in itself and more importance was given to regional economic problems (Kumral, 1993: 1-2).

This change of understanding necessitated applying some tools to ensure regional development (İldırar, 2004: 16). Among them; regional development plans, strategic planning approach, regional incentive mechanisms, organized industrial zones, small industrial sites, free

trade zones, clusters (intraregional sectoral industry network), encouraging and supporting entrepreneurship, realization of public investments, micro loans and grants, one stop offices (onestop shops), total quality management, a local product application, technology (science) centers and technology development program, regional innovation and technology transfer strategies, incubators, convention centers, venture capital, regional marketing/inward investment and finally this development agencies, which are also the subject of this study, can be counted (Akpınar, 2006: 51).

For development agencies, the concept of "regional development agencies (RDA- Regional Development Agencies)" is often used in the literature. This concept can be seen as reasonable in that it expresses the fact that the agencies operate within a certain region with defined boundaries and especially in parallel with the international literature. However, in the Law No. 5449 on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies, the concept of "development agencies" is used. For this reason, we find it appropriate to use the concept of "development agencies" in our study. On the other hand, in some parts of the study, the term "agency" is used for development agencies in order to ensure fluency.

It should be noted that the term "economic development agencies" is also used for the concept of development agencies in the doctrine (Kumral, 1994: 7). In addition, development agencies according to the country's political, administrative and geographical structure and priorities; It can appear under different names such as the Trade Support Center, the Business Advisory Center or the Regional Advisory and Information Center (Akpınar, 2006: 53).

When the institutional structures in Turkey are examined, it is seen that expressions such as "administration", "organization", "institute", "institution", "the presidency" are used.

Therefore, the concept of "agency" is an expression that we are not accustomed to the Turkish institutional structure. The real name of the institutional structure, sometimes known as the "national agency" in practice, is the "European Union Education and Youth Programs Center Presidency" as stated in the additional article 2 of the Decree Law No. 540 on the Establishment and Duties of the State Planning Organization.

"Agency"² in the dictionary of Turkish Language Institution; a. the organization dealing with news gathering and dissemination, b. the business line that promotes a commercial organization, transfers information about it and makes a profit in this way, c. the office where these business lines work, d. news bulletin on the old radio. In this respect, it can be thought that the name of the agency, in terms of its purely conceptual content and meaning, is a bit far from explaining the function and nature of the institutional structure created.

As a matter of fact, during the enactment process of Law No. 5449, the draft was subjected to criticism because of the name "agency" (Sayın, 2005: 273). Despite this, the fact that the legislator did not make any changes in this regard can be explained by the fact that the aim is to ensure parallelism with the international literature in this field due to being in the process of membership to the European Union, and the idea of preventing the institutional structure from being perceived as a traditional public institution is effective.

On the other hand, the word "agency", which comes from the French word "agence", in English dictionaries (Oxford University, 2000: 22); the Central Intelligence Agency). Therefore, the foreign language equivalent of the word agency expresses an institutional structure.

² Turkish Language Institution, <https://sozluk.gov.tr>, access date: 12.01.2022

The fact that the institutional structure created by the Law No. 5449 is called "development agencies" can be evaluated as a result of this meaning being increasingly accepted in Turkey.

As a matter of fact, the concept of "agency" was used in the Law No. 5523, which came into force after the Law No. 5449 and established a new institutional structure under the name of "Turkey Investment Support and Promotion Agency." This shows that the concept in question is no longer used in Turkey with its primary meaning in Turkish, instead the tendency to be used to express an institutional structure in line with its English meaning has gained weight.

3. DEVELOPMENT OF REGIONAL DEVELOPMENT AGENCIES IN TURKEY

Before discussing the development of regional development agencies in Turkey, it would be appropriate to give information about what kind of regional policy Turkey followed before the development agencies. In this direction, it is possible to evaluate the impact of regional development agencies in the country more clearly.

In Turkey, the economic developments that gained weight in some Western and Southern provinces for the raw material needs of developed countries led to the formation of unfavorable differences in the Eastern, Southeastern, Central Anatolia and Black Sea regions (Arslan, 2005:288).

The most important goal of the regional development policies implemented within the framework of protectionist-interventionist economic policies in the 1950s is expressed as ensuring that the general economic development of the country is maintained in a balanced way. In order to maintain the economic development of the country, it is thought that a planned intervention in the regions is necessary in order to ensure the necessary capital accumulation, to use the country's resources optimally, and to increase the development level of the underdeveloped regions. With the establishment of the State Planning Organization in 1960, it is seen that development policies started to be made within the framework of a plan. Five-year plans have been put into practice since 1963, and regional policies have been started to be organized in this direction (Sevinç, 2015: 118-122).

Planned development policies in the 1970s directed the development differences in favor of the Western regions. In the 1980s, it is seen that private investment started in the Eastern regions. By the 1990s, problems such as security and increasing national competitiveness did not allow the role of the public sector to change (Arslan, 2005: 288).

It is seen that the development plans prepared by the State Planning Organization do not contribute to the reduction of regional inequalities as intended in practice, but on the contrary lead to an increase in the difference between regions (Sevinç, 2015: 122).

It is stated that the most important reasons for this are the ineffectiveness of local institutions independent from the center in Turkey and the inadequacy of the regional policies implemented by the center (Gündüz, 2013: 65). The absence of independent local institutions in Turkey and the limited powers of local units are also shown among the reasons that cause these policies to fail (Maç, 2006: 3).

The first studies on regional development agencies in Turkey started in the 1990s. Internal reasons such as development agencies coming to the agenda, failure of national development plans to achieve the targeted results and inability to eliminate regional imbalances; It arises from external reasons such as developments in the process of joining the European Union and

changes in regional development policies due to the change in the understanding of the region around the world (Özmen, 2008: 333-334). The transition process to regional development agencies in Turkey sets an important example for other developing countries (Hyman, 2008: 398).

Turkey met with regional development agencies in real terms when the EU candidacy was announced at the 1999 Helsinki Summit, and the development of RDAs in Turkey gained momentum after this period. The establishment of RDAs in the medium term was included in the Accession Partnership Document and legal arrangements for this process were started (Hasanoğlu and Aliyev, 2007: 81). In this process, it has become a priority to stimulate local specialization and entrepreneurship in order to reduce interregional imbalance, and to increase the use of local resources, to bring vitality to the regional economy and to increase competitiveness (Eryılmaz and Tuncer, 2013: 173).

In Turkey, NUTS (Regional Statistical Units) classification was made with the coordination of the State Institute of Statistics and the State Planning Organization in order to collect regional statistics, analyze the socio-economic conditions of the regions, determine regional policies and make the data comparable with the European Union (Eroğlu and Kum, 2010: 180).

The NUTS system was accepted by the Council of Ministers decision dated September 22, 2002, and numbered 4720, and then, in the Accession Partnership Document of 2003, it was decided to establish RDAs in order to benefit from financial aids (Hasanoğlu and Aliyev, 2007:81). In this direction, it is seen that the most important factor in the activation of regional development agencies in Turkey stems from the European Union membership process. A draft law has been prepared to specify the structure of regional development agencies that will start operating in Turkey. In this respect, the Law No. 5449 on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies was adopted on 25 January 2006 (Şahin, 2008: 38).

However, it entered into force after it was published in the Official Gazette on February 8, 2006 (Maç, 2006: 8). In article 1 of this law, the most important objectives of development agencies are; "To improve cooperation between public sector, private sector and non- governmental organizations; by ensuring the appropriate and effective use of resources and activating local potential; to accelerate regional development in line with the principles and policies envisaged in the national development plan and programs; ensure its sustainability; reducing interregional and intraregional development differences" (Cankorkmaz, 2001: 125). This shows that the RDAs in Turkey have the same goals as the RDAs established in the world. Among the duties and authorities listed in Article 5 of the Law, there is a statement such as "To carry out researches to determine the resources and opportunities of the region, to accelerate the economic and social development and to increase the competitiveness, and to support the researches of other individuals, institutions and organizations."

This law, which entered into force in 2006, caused controversy and an application was made to the Constitutional Court for its annulment. Annulment request was rejected in 2007 (Cankorkmaz, 2001: 125).

During the evaluation of the compatibility of RDAs in Turkey in the European Union candidacy process, it is necessary to examine whether the RDAs in Turkey contribute to the country's economy. As stated before, it is important to clarify whether the agencies give priority to regional development or to increase competition. For this, first of all, the current added values of the regions to the country's economies were researched, the data obtained were compared with the unemployment rates in the regions, and an attempt was made to comment on whether development could be achieved at the regional level.

4. DEVELOPMENT AGENCIES AS A MODEL IN TURKEY

Agencies, as included in the general view of the Law on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies No. 5449, were announced in the Statistical Regional Units Classification (Level 2 / NUTS 2) in August 2002 with the decision of the Council of Ministers. Again in the Justification, the need for the realization of regions is mentioned in different policy documents (such as the 2003 EU Accession Partnership, the 58th and 59th Government Urgent Action Plan and the Preliminary National Development Plan). For example, it is stated in the Urgent Action Plan that the distribution of new service regions and units whose purpose is planning, coordination, implementation, monitoring and storage is aimed "to use the resources in place and more effectively, to reduce the development disparities between provinces and regions and to reduce the development differences between provinces and regions."

With the enactment of Law No. 5449 in 2006 and the regulation of development agencies as "intermediate units", this policy goal was achieved. After this process, which is our very short-form rules, a total of 26 development agencies became operational with the construction of the remaining 16 in 2009.

It carries out the completion of an activity that will allow a general assessment of the model through the will of the development agencies. In this section, the organization of the development agency in Turkey will be briefly evaluated under a few sub-titles in terms of the objectives specified in the general evaluation of the Law. It should be noted that for this purpose, it is not aimed to examine the reasons for the emergence of the agency model or to evaluate the success of the agencies in general.

The adoption of the local and immediate economic growth direction, which gained weight with the Neo-Liberal perspective in the 1980s, globalization, and the understanding that the EU has the potential of every region in which it lived in the 1990s, has changed the goals and means of development. For this reason, regional development chambers have changed the sovereignty of their own regions of the regions in a way that will ensure the duration of their action as independent units and the leadership of the private sector in this movement (Turan, 2005: 159; Yılmaz, 2011: 33).

Turkey met with development agencies for the first time at the end of the 1999 Helsinki Summit, where its EU membership candidacy was registered (Hasanoğlu and Aliyev, 2006: 81).

The Undersecretariat of the State Planning Organization, which forms the basis of the Accession Partnership Document, the framework of economic and social harmonization with the EU and includes the 2004-2006 period, had foreseen the establishment of RDAs within the framework of the Preliminary National Development Plan (DPT, 2003a: 127; Dinler, 2008: 352).

In the Urgent Action Plan of the 58th Government, it was envisaged to establish RDAs in the code no.-37 of the Public Administration Reform (KYR) in cooperation with the Ministry of Interior under the responsibility of the DPT in 6-12 months. It has been shown that the distribution of resources from the center causes waste with unnecessary and inefficient investments, and the increase in inter-regional and inter-provincial development disparities as a necessity for the establishment of agencies. In this context, it has been stated that new service regions and units will be created at the sub-region level, taking into account the EU Statistical Region Levels (NUTS), in order to use the resources in place and more effectively, to reduce inter-provincial development disparities and to strengthen local governments. It has been stated that policies to reduce inter-regional development disparities will be carried out by the central

government, and efforts to eliminate inter-provincial development disparities will be carried out by "service regions." In this system, the central government would not directly allocate funds to small-scale projects at the local level, but agencies would organize investments according to local needs (58th Government AEP, 2003: 34-35). In the 59th Government Program, which declared that they will continue the 58th Government Urgent Action Plan, the statement "regional development will be given importance and social infrastructures will be strengthened" (Apan, 2004: 51); however, the expression of establishing agencies to mediate regional development has not been encountered.

To cooperate with companies, non-governmental organizations and local authorities in the geographical region/area they cover, which are not included in the previous administrative structure in Turkey (Apan, 2004: 39) , which constitute a new level with public or semi-public characteristics, and which are established under private law with special laws and regulations. Targeting development agencies (Demirci, 2003: 3) came to the fore in Article 25 of the Draft Public Administration Basic Law⁹ (KYTKT) dated 25.04.2003. According to this article; "In accordance with the National Development Plan (Classification of Statistical Regional Units) ,conducting research at the IBB-2 level, creating development strategies with participatory methods, ensuring inter-provincial coordination, increasing cooperation between public, private sector and non-governmental organizations, accelerating regional development and supporting private entrepreneurship. Regional development agencies are established for this purpose. The establishment, duties and activities of the Regional Development Agencies and their relations with the central government are regulated by law.

In other drafts of KYTKT, there were no expressions about development agencies (Güler, 2005: 3); however, the preparation of another law titled "Draft Law on the Establishment of Regional Development Agencies" (Demirci, 2003: 3) has been mentioned. On 19.01.2005, the Draft Law on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies was submitted to the Presidency of the Grand National Assembly of Turkey. The related Draft was included in the lists of EU Harmonization Commission, Internal Affairs Commission, Justice Commission and Plan and Budget Commission as the main commission on 28.01.2005 (Güler,2005: 4). The Draft discussed at the Public Administration Reform Environment and Regional Development Agency Symposium organized by TMMOB Chamber of Environmental Engineers and Local Research Assistance and Education Association; it has been criticized that 1.) development agencies cannot be considered independently from other public administration reforms, 2) although they are development-related units, they cannot improve the country economically and socially, 3.) even drag them into a federal structure.

5. REGIONAL DEVELOPMENT AGENCY EXPERIENCES IN TURKEY

Regional policies in Turkey first started with development planning in the 1960s and were included in eight development plans. The main purpose of development plans is to close the interregional development gap. However, the policies implemented for the realization of the targets envisaged in the development plans have not eliminated the regional imbalances, on the contrary; they have increased them. The lack of independent local institutions in Turkey and the limited functions of the local units of the central institutions reduce the effectiveness of the policies implemented.

As it is known, the globalization process has necessitated the development of unique processes and tools in many subjects with the structural adjustment policies it has brought. In this process, it was stated to Turkey that regional planning should be handled with a new understanding by the EU and that the RDAs are the tool for this, and the issue was mentioned for the first time within the scope of the work to be done in the medium term in the Accession

Partnership Document in the process of full membership negotiations with the EU. For this reason, statistical regional units at three levels have been established throughout the country in order to conduct socio-economic analysis of regions, determine regional policies and create a database comparable to the EU Regional Statistical System. In this classification, there are 81 statistical regional units within the scope of Level 3 and they are at the provincial level. Each province defines the statistical regional unit, Level 2 statistical regional unit is defined as a result of grouping the neighboring provinces within the scope of Level 3 and there are 26 units. Level 1 statistical regional unit is defined as a result of grouping Level 2 statistical regional units and there are 12 units. RDAs are units to be established in 26 different regions at Level 2, whose centers are also specified in this classification. The creation of these statistical regional units is considered as one of the steps taken within the scope of harmonization with the EU.

The first discussions on the concept of regional development agency in Turkey started in the 1990s. The purpose of starting this process in Turkey is to accelerate the process of joining the European Union as well as the internal development dynamics of the expected localities in the country. However, most of these examples remained at the project stage or ended due to problems at the beginning of the implementation. There are a few applications made in this regard in Turkey.

GAP – Entrepreneur Support and Guidance Centers (GIDEM)

GIDEMs were put into service in the provinces of Adıyaman, Diyarbakır, Gaziantep, Şanlıurfa and Mardin on September 15, 1997, within the framework of the program of strengthening integrated regional development and reducing socio-economic inequalities in the GAP Region. This project was completed on March 31, 2002. The project was carried out in cooperation with the GAP Administration, the Union of Turkish Chambers of Commerce, Chambers of Shipping and Commodity Exchanges, the Development Bank of Turkey and the Small and Medium Industry Development and Support Administration.

The aim of GIDEMs is to encourage investment and entrepreneurship in their regions and to provide the necessary consultancy services in order to attract domestic and foreign capital to the region. While promoting the development of the region by providing consultancy services for entrepreneurs to participate in the business and investment environment created by the GAP, it also aims to be active in the development of workforce, production and technology. In line with these goals, GIDEMs provide consultancy services to investors who want to benefit from the benefits that the GAP will bring to the region, on how to make the investment and where to make it, establishing a business, developing an existing business, and establishing partnerships with other domestic and foreign investors. In this respect, new job opportunities have been provided through the transformation of the characteristics and resources of the region where they are located, apart from the information services provided to entrepreneurs and existing businesses, by carrying out micro-scale and social-purpose projects.

Aegean Region Development Agency

It is a development agency established within the Aegean Region Development Foundation (EGEV). EGEV was established in 1992 in order to accelerate the economic development of Izmir and the Aegean region, to increase the interest of domestic and foreign investors in the region, to promote and encourage them, and to cooperate with other institutions and organizations of the region with the same purpose. Aegean Region Development Agency (EBKA) started its establishment studies in 1993. At this stage, EBKA received support and consultancy services from France and various development agencies in Europe. EBKA

basically has two main strategies. These; to introduce Turkey, to introduce Izmir, the Aegean region. Some of the objectives of EBKA are as follows: To create a common development strategy by taking into account national targets in line with common goals and interests, by cooperating and joining forces with the Aegean region.

To take the lead in expanding the powers of local governments and gaining financial autonomy. To determine regional interests, goals and objectives in order to evaluate local potentials. To create plans, projects and strategies within the framework of these goals. To continue the initiatives towards the realization of these plans, projects and strategies. To provide technical consultancy services for foreign companies' investments in the region. To determine the investment opportunities of the provinces of the region and to prepare promotional documents for foreign investors in this regard.

Mersin Development Agency

It was established within the body of Mersin Chamber of Commerce and Industry (MTSO) to determine local and national development strategies in Turkey. In the establishment phase of Mersin Development Agency, which was established in 1886 and became operational in June 2002 within the body of Mersin Chamber of Commerce and Industry, which is one of the oldest chambers in Turkey; Consultancy and information support was received from EURADA, Info Murcia, Shannon and Alsace Development Agencies. The main purpose of this agency is to ensure the economic, social and cultural revival and development of Mersin and to increase the quality of life.

The duties of Mersin Development Agency can be listed as follows: Developing all kinds of infrastructure. To direct public institutions and organizations, international organizations and non-governmental organizations for the development of the region and to create local development policies. Conducting strategic research, attracting national and international investors to the region, providing information and guiding. To transfer information between foreign and domestic companies, to develop SMEs and to increase their competitiveness, to support outsourcing activities. Planning reciprocal visits, fairs and business delegations.

To operate the European Union Local Information Office and to support EU integration. Scientific, economic, social and cultural studies, conferences, seminars, panel discussions, exhibitions, festivals, etc. organizing activities. To create a knowledge bank for the development of Mersin, to publish various documents for regional and agency needs.

Eastern Anatolia Project Economic Development Agency Proposal

It is the proposal of the Economic Development Agency (EKA), which is included in the Eastern Anatolia Project of the State Planning Organization. In the project, six basic principles were determined in the establishment of the EDA. These principles are; Regionalism, Publicness, Autonomy, Complementarity and Participation.

The agency, whose main field of activity was determined as industry and service sectors, was given the duties of informing, guiding and monitoring investors and businesses on investment and financing issues. In order to fulfill these duties, EKA should be given authorizations regarding obtaining information, affiliates and financial internal functioning. The organizational form of the EKA; the board of directors, the chairman, four departments under the chairman, and promotion offices opened in and outside the region. In the project, it is suggested that the number of personnel in the central unit should be 50 and 3-4 in the offices.

Central Organization of EKA; promotion and investment attracting, venture support, real estate and human resources departments. Public revenues were taken as the basis for the financing of the agency. However, it has been suggested to use the financing resources available in the existing RDAs in EDAs as well.

6. THE NEED OF REGIONAL DEVELOPMENT AGENCIES IN TURKEY

Regions are spatial parts that differ from each other in many ways, such as physical, economic and/or social structure, which are smaller than the whole of the country. Both the characteristics of the region and the unevenly distributed economic investments in the country cause the formation of regions with different levels of development, and this difference leads to the emergence of regions that are economically weaker, with lower living standards and income levels (Çamur, Gümüş, 2005: 147). Turkey is also a country where such a regional imbalance is felt intensely. The reasons for these interregional imbalances/differences in Turkey are; geographical conditions of the regions, trained manpower, applied development models, infrastructure capacity, proximity to the market and markets (Eşiyok, 2009: 104).

In this context, human, social, etc. of our underdeveloped and developed regions. Institutional structures for local development are needed in order to accelerate the development of our country and increase its competitiveness by activating its potentials in these areas. This need has not emerged recently, the need for an institutional structure in the form of a development agency in order to ensure local and regional development was revealed both in the first BYKP prepared in 1963 and in the later BYKPs, but since the institutional structure envisaged in these plans could not be achieved until recently, the desired level of success could not be achieved and regional differences and imbalances could not be eliminated (DPT, 2010: 18). Today, it is accepted that a consistent policy should be implemented in the face of these imbalances and that at least some of the inequality between developed and undeveloped regions should be eliminated. It is necessary to raise the living standards in the underdeveloped regions without reducing the development rates of the developed regions and to establish a balance by ensuring a harmony between the development rates of the various regions (Karaman, 1995: 56). For these reasons, Regional Development Agencies, which will benefit both the country's development and regional development, were established by the DPT with an organizational model unique to our country, taking into account the political, administrative, social and economic conditions of our country, examples from other countries and the perspective of EU membership (DPT, 2010: 18).

Even though it is the subject of many debates in terms of local politics and administration, the concepts of "competition" or "competition" come first among the issues that contemporary democracies and developed countries emphasize on local politics (Çukurçayır, Karakoç, 2010:643). These discussions are undoubtedly important for Turkey as well. In this context, it is envisaged that the RDAs, which will enable our regions to "compete" more powerfully both among themselves and with other regions in the world, on more equal terms, will be established in 26 regions specified in Level-2 together with the law numbered 5449 adopted in 2006. In this context, 26 development agencies operate today. These; Ankara KA (Development Agency), Ahiler KA, North Anatolia KA, Eastern Black Sea KA, İzmir KA, Çukurova KA, Eastern Anatolia KA, Central Anatolia KA, Central Black Sea KA, East Marmara KA, Istanbul KA, South Marmara KA, Mevlana KA, Northern Aegean NA (Name changed to Zafer KA.) Silk Road KA, Bursa Eskişehir Bilecik KA, Western Black Sea KA, Western Mediterranean KA, Eastern Mediterranean KA, Dicle KA, Northeastern Anatolia KA, Karacadağ KA, Thrace KA, Southern Aegean KA, Fırat KA is Serhat KA.

7. REFORM AND POLICY TRANSFER IN TURKEY

Many policies from the world have been transferred to Turkey. One of the first examples of transfer, perhaps the most important, is customization. When he looked at the privatizations, the protectors of the foreign powers and the situation of the country in Turkey, their needs were differentiated and the privatizations emerged on January 24, 1980, under the leadership of Prime Minister Turgut Özal. Inspired by the liberal economic policies implemented by Margaret Thatcher, who came to power in England in 1979, Özal started the provision of privatization in Turkey in 1984. Thus, Turkey became the first country among developing countries to start implementing liberal economic policies. It has been determined that the reason why the transfer of privatization policy is run is the result of a group of liberalization policies that have had an international voice effect such as the IMF and the World Bank in this policy and have supported these expectations. However, why these policies were transferred did not remain within this scope, the fact that these policies were a necessity for Turkey was also considered. In other words, the government has taken the first step for these intense policies, and they will be implemented together with consumers in foreign powers (Sezgin, 2015: 5-7).

In Turkey, "development agencies" that entered immigrants in 2006 with Law No. 5449 is also an example of policy transfer. In the fifth article of the Law in question, the regulations of the agencies are regulated as follows: To monitor the structures organized by the public- private-civilian sector in the region and to develop cooperation, to use the resources allocated to it in accordance with the regional plan and programs, to be in the departments for covering the environment, To promote the investment discussion in the regions nationally and internationally, to follow all kinds of administrative affairs and management of those around and to support new entrepreneurs in small and medium businesses. When the agencies in the EU and agencies in Turkey are compared, a great similarity is seen, so the "imitation" method, which is one of the policy transfer methods, was used. The policy transferred in the imitation method is not taken down to the smallest detail, but it does not differ much from the original (Övgün, 2007: 247; Kutlu, 2003: 98).

8. CONCLUSION

Understanding policy transmission is important for Turkey. For this reason, how and from which enterprise the policies of "Privatizations", "Development Agencies", "Public Servants Ethics Committee", "Family Medicine" and "Urban Transformation" were not derived from the examples included in the study. In this context, while "Privatizations" were transferred by foreign and internal powers due to compulsory needs, while "Development Agencies" were transferred, the imitation method was used due to their similarity with the agencies they took. In the "Public Ethics Committee" legislation procedure, more than two national legislations were used and it was determined that the "hybridization" method was used for this reason. Attention was paid to the similarity of health policies with the original policies, and for this reason, the "imitation" method was used. If the last example dominates the housing policy, it has been determined that the "Urban Transformation" practices in the housing area are different from the practices brought by the practices, that other states act for the purpose of light only when starting temporary performance practices, and then by taking into account the regional characteristics in environmental protection, and therefore it is one of the transfer methods. Accessories in which the "impact" method is used.

REFERENCES

- Akpınar, R. (2006) Regional Development Dynamics and Institutional Reflections: Experience of Development Agencies, Planning Expertise Thesis, Ankara.
- Gündüz, A. Y. (2013) “Regional Development Agencies and TRB1 Region for the Development of Underdeveloped Regions in Turkey”, Atatürk University Journal of Economics and Administrative Sciences, Vol: 27, Issue: 2.
- Apan, A. (2004) “Regional Concept and Regional Development Agencies”, Contemporary Local Governments, C: 13.
- Eryılmaz, B., Tuncer, A. (2013) “Regional Development Policies in the European Union Harmonization Process: Regional Development Agencies and Turkey Practice”, Journal of Academic Studies, Vol: 8, No: 1.
- Çevik, H. H., Demirci, S. (2012) Public Policy: Concepts, Actors, Process, Models, Analysis, Decision Making, 2nd Edition, Ankara: Seçkin.
- Dear, D. (2005) “Locality and Regionalism in Service”, Compiled by M. Turan, What is Regional Development Agencies, What Is Not?, Ankara: Paragraph on behalf of YAYED.
- Demirci, A. G. (2003) “Regional Development Agencies”, Journal of Public Administration World, Y: 4, P: 15.
- Dinler, Z. (2008) Regional Economics: Policies for the Emergence and Reduction of Development Differences between Regions in General and in Turkey, 8th Edition, Bursa: Ekin Kitabevi.
- Şahin, E. Y. (2008) “New Regionalization, Local Administrations and Development Agencies”, İktisat Magazine, Issue: 500, November-December.
- Özmen, F. (2008) “Main Problem Areas that Regional Development Agencies May Encounter in Turkey in the EU Process”, Süleyman Demirel University Journal of the Faculty of Economics and Administrative Sciences, Vol: 13, Issue: 3.
- Gül, H. and Özgür, H. (2004) “Decentralization and the Central Government-Local Government Relationship”, Editors: M. Acar and H. Özgür, Contemporary Public Administration –II: Topics, Theories and Concepts, Ankara: Nobel Yayın Distribution.
- Güler, B. A. (2006) On Agencies: Regional Development Agencies in the Light of Central Investment Support Agency, https://politics.ankara.edu.tr/bguler/pdf/kalkinmajansi_guler.pdf, 01.08.2022.
- Güler, Birgül A. (2005) “Presentation”, Compiled by M. Turan, What is Regional Development Agencies, What Is Not?, Ankara: Paragraph on behalf of YAYED.
- Hasanoğlu, M., Aliyev, Z. (2006) “Regional Development Agencies in Turkey in the Process of Integration with the European Union”, Journal of the Court of Accounts, P: 60, January-March.
- ILDIRAR, M. (2004) Regional Development and Development Strategies, Ankara. Sevinç, İ. (2015) 1, “Development Agencies as New Actors of Regional Development: Criticisms and Expectations”, GUSBEEED, Vol: 6, No: 13.
- Arslan, K. (2005) “An Effective Tool for Resolving Regional Development Differences: Regional Planning and Regional Development Agencies”, Istanbul Commerce University Journal of Social Sciences, Year: 4, Issue: 7, Spring.

Kumral, J. (1993) Economic Development Agencies as a Regional Development Policy Tool and Encouragement of Entrepreneurship, Dokuz Eylül University Social Sciences Institute PhD Thesis, İzmir.

Turan, M. (2016), What are Regional Development Agencies and What Are They, Ankara: Paragraph on behalf of YAYED, p. 147-157. Niğde University Journal of the Faculty of Economics and Administrative Sciences, 9(3).

Hasanoğlu, M., Aliyev, Z. (2007) "Regional Development Agencies in Turkey in the Process of Integration with the European Union", Journal of the Court of Accounts, Issue: 60.

Eroğlu, M., Kum, M. (2010) "The Place of Development Agencies in the Administrative Organization in Turkey", Erciyes University Journal of the Faculty of Economics and Administrative Sciences, Issue: 35, January-July.

Maç, N. (2006) "Regional Development Agencies and Turkey", Konya Chamber of Commerce Survey-Research Service, Issue: 2006-117/76.

Oxford University, Oxford Advanced Learner's Dictionary, New York 2000.

Övgün, B. (2007) "An Example of Policy Transfer: Development Agencies", Ankara University Journal of SBF, C: 62, P: 3.

Sayın, D. (2005) "Locality and Regionalism in Service", What is Regional Development Agencies?, What Is Not?, Ed. Menaf Turan, Ankara.

DPT (2000) Long Term Strategy and 8th Five-Year Development Plan 2001–2005, Ankara: DPT.

DPT (2000a) 8th Five-Year Development Plan; Regional Development Specialization Commission Report, Ankara: DPT.

DPT (2003a) Preliminary National Development Plan, 2004-2006.

DPT (2003b) Accession Partnership Document for Turkey (Final Text Adopted by the European Council on 14 April 2003), Ankara.

DPT (2006) Ninth Development Plan (2007-2013), Ankara: DPT.

Hyman, T. (2008) "The Potential for Effective Regional Development Agencies in Turkey: A Comparative Analysis", Regional & Federal Studies, Vol: 18, No: 4.

Turkish Language Institution, <https://sozluk.gov.tr>, access date: 12.01.2022 Cankorkmaz,

Z. (2011) "Regional Development Agencies in Turkey and Criticisms of These Agencies", Journal of Dokuz Eylül University Faculty of Economics and Administrative Sciences, Vol: 26, Issue: 1, 20

5449 Law on the Establishment, Coordination and Duties of Development Agencies, Official Gazette dated 08.02.2006 and numbered 26074, 2006, (Article 1).

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ÜLKEMİZİN PANDEMİLERE YÖNELİK SAĞLIK POLİTİKALARINA GENEL BİR BAKIŞ

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BOZKURT

Kilis 7 Aralık Üniversitesi Yusuf Şerefoğlu Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sağlık Yönetimi Bölümü
ibrahim.bozkurt@kilis.edu.tr, orcid.org/0000-0002-5446-9862

Özet

Tüm Dünya’da ve Türkiye’de halen etkilerini görmeye devam ettiğimiz ve 2019 yılı Aralık ayından itibaren ilk vakaların bildirilmeye başlandığı Covid-19 Pandemisi birçok insanın ölümüne yol açarken, tüm ülkeleri ekonomik ve sosyal açıdan da olumsuz şekilde etkilemiş ve etkilemeye de devam etmektedir. Bu zamana kadar en büyük ve yıkıcı pandemilerden biri olduğu dile getirilen Koronavirüs salgını öncesinde de insanların sağlığını ve yaşamını tehdit eden birçok salgın hastalık veya pandeminin yaşandığını görmek mümkündür.

Bu çalışmada, Covid-19 Pandemisi öncesinde yakın zamanda Dünya’nın çeşitli bölgelerinde farklı etkenler nedeniyle ortaya çıkmış ve insanların sağlığını ve yaşamını tehdit etmiş olan salgın ve pandemiler ve Ülkemizin bu olaylara yaklaşımı ve uygulanan tedbirler detaylı bir şekilde incelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Pandemiler, Sağlık Politikaları, Ulusal Pandemi Hazırlık Planları

AN OVERVIEW OF OUR COUNTRY'S HEALTH POLICIES TOWARDS PANDEMICS FROM PAST TO PRESENT

Abstract

The Covid-19 Pandemic, which we continue to see the effects of all over the world and in Turkey, and where the first cases have started to be reported since December 2019, has caused the death of many people and has negatively affected and continues to affect all countries economically and socially. It is possible to see that many epidemics or pandemics that threaten the health and life of people have been experienced before the coronavirus epidemic, which is stated to be one of the largest and destructive pandemics so far.

In this study, the epidemics and pandemics that have recently emerged due to different factors in various parts of the world and threatened the health and life of people before the Covid-19 Pandemic, and the approach of our country to these events and the measures implemented are examined in detail.

Keywords: Pandemics, Health Policies, National Pandemic Preparedness Plans

1. GİRİŞ

Günümüzde hem ülkeler arasındaki gelişmişlik farkları hem de ülkelerin kendi içerisindeki bölgesel farklılıklar, insanların sağlık hizmetlerini kullanımları açısından eşitsizliklere yol açabilmektedir. Ayrıca, ülkeler arasındaki kültürel farklılıklar, insanların beslenme şekli ve alışkanlıkları, temiz suya erişim ve kullanma alışkanlıkları, çevre koşulları gibi birçok etken insanların sağlığının bozulması, bulaşıcı veya bulaşıcı olmayan hastalıklara yakalanmalarına neden olmaktadır. Bihassa bulaşıcı hastalığa yol açan etkenler, kaynağı ne olursa olsun, insanların kendi arasında veya insanlar ile hayvanlar arasındaki etkileşim sonucu çok daha fazla vakanın ortaya çıkmasını tetiklemektedir. Böyle bir durum, hastalığın bireyselden toplumsala doğru bir değişim ve genişleme göstermesini sağlamaktadır. Gerekli tedbirlerin alınmaması sonucu toplum içerisinde yayılmaya yetinmeyip; günümüzde ülkelerin sınırları arasındaki geçişlerin kolaylaştırılması veya serbest bırakılması, ulaşım olanaklarının artması ve çok kısa sürelerde ülkeden ülkeye ulaşım imkânına sahip olunması sayesinde hastalıklar, Dünya'nın her tarafına kolaylıkla yayılabilmektedir. Bu durum milyonlarca insanın hastalıktan etkilenmesine, sağlık hizmetlerine ihtiyaç duymasına ve en kötü haliyle kitlesel ölümlere yol açabilmektedir. Geçmişten günümüze ortaya çıkan bu tür olayları dikkatle incelemek, bu olaylardan dersler çıkarmak, geçmişte yapılan uygulamalar ve düzenlemelerdeki hata ve yanlışların tekrarlanmaması, daha sonraki benzer durumlarda olumsuz sonuçların ve etkilerinin daha çabuk atlatılmasına yol açacaktır.

Bu çalışmada, yakın zamanda ortaya çıkan ve Ülkemizde de etkileri az ya da çok görülmüş olan salgınlar ve salgınlara yönelik geliştirilmiş olan tedbir ve sağlık politikalarını incelemek ve değerlendirilmek amaçlanmaktadır.

2. 20. YY. 'DA DÜNYADA GÖRÜLEN PANDEMİLER

2.1. İspanyol Gribi

H1N1 virüsü, 1918 ile 1920 yılları arasında Kansas City'de yer alan Haskell County şehrinde ortaya çıkarak, Güney Amerika'dan Asya'ya kadar birçok yere yayılmıştır. Beşyüz milyondan fazla insana bulaşması neticesinde on sekiz ay içinde ellimilyon civarında bireyin ölümüne sebep olan, insanlık tarihinin tespit edilen en büyük salgınlardan biridir (Temel, 2015). En düşük tahminlerle bu olay aynı dönemde sürmekte olan 1. Dünya Savaşı'nda meydana gelen ölümlerden daha fazla can almıştır.

Dünya'da en ölümcül salgınlar arasında yer alan İspanyol Gribi, büyük insan kayıplarına yol açarken, enfeksiyona yakalanan ve ölenlerin ülkelere göre dağılımı şu şekildedir (Tavukcu, 2020):

- Hindistan'da nüfusun %5'i (yaklaşık 12-17 milyon kişi) etkilendi,
- Japonya'da, 23 milyon kişi etkilendi, en az 390.000 kişi öldü,
- Hollanda Doğu Hint Adaları'nda (şimdiki Endonezya), 1,5 milyon kişi,
- Taiti'de bir ay içinde nüfusun %13'ü etkilendi,
- İran'da, 900 bin ila 2.5 milyon kişi (nüfusun %8'i ila %22'si) etkilendi,
- ABD'de nüfusun yaklaşık %8'i enfekte oldu ve nüfusun %0.64'ü olan 675.000 kişi öldü,

- Fransa'da 400.000 kişi, Brezilya'da 300.000 kişi, İngiltere'de 250.000 kişi, Gana'da 100.000 kişi ve Kanada'da 50.000 kişi ölürken,
- Osmanlı şehirlerinde de 90 bin insanın öldüğü tahmin edilmektedir.

Savaş esnasında Almanya, Avusturya-Macaristan ve Bulgaristan gibi yakın mesafede olan ülkelerin müttefik olması, İstanbul ile Avrupa arasında ulaşımı rahatlattığından dolayı hareket halinde olan insanlar grip vakalarının yayılmasına öncülük etmiştir (Zürcher, 2005). Üç dalga halinde görülen İspanyol gribi Osmanlı Devleti üzerinde etkili olmuştur. Ancak, pandemi Osmanlı'da diğer gelişmiş ülkelere göre daha yavaş şekilde yayılmış, bunun nedeni olarak da Osmanlı'da ulaşım sistemi ve ağının gelişmemiş ve yetersiz olması gösterilmiş ve virüsün Anadolu'da hızlı biçimde yayılmasına engel olmuştur. Tren hatlarında oluşan aksaklıklar ve denizlerin bir kısmının abluka altında olması, Anadolu'ya ulaşımın zorluğunu gözler önüne sermekteydi. 1918'de Amerika'da çıkan İspanyol gribi Osmanlı Devleti'nde de pek çok ölüme sebebiyet vermiş, ancak tifüs ve sıtma vakalarının ortaya çıkardığı trajik sonuçlara ulaşamamıştır (Yolun, 2012).

Ülkemizde halk sağlığını koruyabilmek amacıyla; ilk olarak doktor açığının kapatılması ve tıbbi malzemelerin temini yoluna gidildi, ancak savaş dolayısıyla doktorların çoğunun cepheye görevlendirilmiş olması, sivil halkın savunmasız kalmasına sebep olmuştur. Ayrıca, I. Dünya Savaşı nedeniyle ithalat durduğu için piyasadaki ilaç miktarının azalmasına yol açmıştır. Ülkede bu sıkıntılara rağmen bulaşıcı hastalıklara karşı önleyici bir takım önlemler devreye sokulmuştur. Öncelikle insanların mümkün olduğu kadar bir araya gelmemesi gerektiğine dair adımlar atıldı. İkinci dalgadan sonra ölümler artmaya başlayınca, Maarif Nezareti tarafından ikinci bir emir verilene kadar resmi/gayri resmi bütün okulların kapatılmasına karar verilerek, okullar bir süreliğine tatil edildi. Salgının etkisi azalınca okullar tekrar eğitim ve öğretime açıldı. Bu dönemde, sadece okullar değil tiyatrolar da kapatılırken, konferans gibi etkinlikler de iptal edilerek hastalık hakkında halk bilgilendirilmeye çalışılmıştır (Yolun, 2012).

İstanbul Şehremaneti salgın ile mücadele kapsamında bir beyanname yayınlayarak;
“Hastalarla temastan ve lüzumsuz ziyaretlerden kaçınılması, sinema ve tiyatro gibi kamuya açık mekânların kapatılması için gerekli idari işlemlerin başlatılması, ağız ve dişlerin temizliğine özen gösterilmesi, öksürük esnasında herkesin mendil kullanması, hafif rahatsızlık durumunda istirahat ve şiddetlenmesi durumunda bir doktora müracaat edilmesi, hastanın diğer aile üyelerinden tecrid edilmesi ve hastaların mutlaka kapaklı bir kaba tükürmesi, hastanın kan ve ter gibi vücudundan çıkan ifrazat ile temas eden mendil ve çarşaf gibi eşyaların kaynar suda kaynatılması”
 gerektiği belirtilmiştir (Yolun, 2012).

2.2. Asya Gribi

İnfluenza grubu (A, B ve C tipleri) içerisinde en ağır hastalık tablosunu oluşturan “A” sınıfı virüsler, ilk olarak Çin'in Guizhou bölgesinde ortaya çıkmıştır. 1957 yılı Şubat ayında Singapur'a, Nisan ayında Hong Kong'a (dmax, 2020), Avustralya ve Avrupa'ya ise Haziran ayında yayılmıştır (onedio, 2020). Virüs, Eylül ayında ABD'yi vurduğu zaman mikrobiyolog Maurice Hilleman tarafından daha

önceden yapılan çalışmalarla Asya Gribine karşı aşı çalışmaları sonuç vermiş, aşı hazır hale gelmiştir. Eğer aşı olmasaydı bu rakamların çok daha fazla olacağı uzmanlartarafından dile getirilirken yine de yaklaşık 70.000 Amerikan vatandaşı hayatını kaybetmiştir (eksisozluk, 2020). İngiltere’de ise 1957 Aralık ayında 3.550 ölüm bildirilirken, her kıtada enfeksiyona yol açmış ve küresel manada virüsün yayılımı 10 aysürmüştür (Rogers, 1957). Salgının genelinde en yüksek ölüm oranı yaşlılarda görülmüştür. Ayrıca, 1957'deki ilk evrede, grip kaynaklı ölümlerin yaklaşık % 40'ı altmışbeş yaşından küçük bireylerde görülmüştür. Bu yaş grubunda vaka ölüm oranları sonraki yıllarda azalmıştır. Bu pandemideki ölüm oranları, İspanyol gribinin yol açtığı ölüm oranından % 10 daha düşük gerçekleşmiştir (Faulds&Bridel, 2009). Asya Gribi olarak adlandırılan hastalık 1- 4 milyon arası insanın canına mal olmuş, ancak bulunan bir aşının uygulama geçirilmesi salgının önüne geçilmesini sağlamıştır. Bir yıllık süre içinde 40 milyon kişi aşılanırken, kitlesel aşılanmanın etkisini ve önemini gösteren en önemli örneklerden biri olmuştur (turizmgunlugu, 2020).

2.3. Hong Kong Gribi

Asya Gribi’ni takiben, 1968'in başlarında ilk kez Hong Kong'da H3N2 virüsü tespit edilmiş ve bilim insanları tarafından 33.800 ölüm vakası ile 20. yüzyılın en hafif pandemileri arasında sayılmıştır (onedio, 2020). Bunun nedeni olarak; H3N2 virüsünün 1957 ile 1968 yılları arası etkisi hissedilen Asya Gribi virüsüne benzerlik göstermesi ve önceki virüs kaynaklı oluşan enfeksiyonların toplumda bağışıklık oluşturması ile daha hafif bir hastalık tablosuna sebep olacağına dair inanç gösterilebilir. Ayrıca, Aralık ayı öncesine kadar hızının yavaş olması ve bu ay için okulların kapalı olmasından dolayı yayılımın da kısıtlı kalması söylenebilir (sabah,2020).

Virüsün ilk ortaya çıkışını takiben iki hafta içinde 500 bin vakaya ulaşılmıştır. Ağustos ayında Singapur ve Vietnam’da, Eylül ayında Avustralya, Hindistan ve Filipinler’de kapsamlı salgınlar görülmüştür. Eylül ayında Vietnam’dan dönen askerler aracılığı ile virüs ABD’ye ulaşmış ve aynı ay Avrupa’da da yayılma göstermiştir. 1969 yılı Ocak ayında Japonya’da, sonraki birkaç ay içinde de Güney Afrika ve Güney Amerika’da görülmeye başlamıştır. En yüksek ölüm sayısı 1969 yılı Aralık ayında gerçekleşmiştir (Rogers, 1968).

2.4. HIV/AIDS

İlk olarak HIV/AIDS vakaları 1976’da Kongo Demokratik Cumhuriyeti’nde tanımlanırken, bilinen ve tespit edilen ilk vakalar, 1981 yılında ABD’de Kaliforniya ve New York’ta görülmüştür. Hastalık teşhisi konan ilk kişilerin, hastalığa cinsel yolla veya uyuşturucu bağımlılığı nedeniyle ortak şırınga kullanımından yakalandıkları tahmin edilmektedir. Ancak, sonra hastalığa HIV virüsünün neden olduğu bulunarak, 1985 yılında ilk kan testleri geliştirilmiştir (dmax, 2020).

1981 yılından bugüne kadar 36 milyonun üzerinde insanın ölümüne sebep olmuştur. 2017 yılında yaklaşık 1.8 milyon insanın HIV enfeksiyonuna yakalandığı, toplamda 36.9 milyon insanın HIV aracılığıyla enfekte olduğu ve 940 bin kişinin ise AIDS ile ilişkili hastalıklardan dolayı öldüğü belirtilmektedir (Parıldar, 2020). Ayrıca,

Birleşmiş Milletler'in 2004 raporunda, hastalığın günümüze kadar 40 milyona yakın kişinin ölümüne yol açtığı belirtilmektedir (dmax, 2020).

2.5. Kuş Gribi

Influenza ailesinde yer alan H5N1 virüsü, 2003 yılı Şubat ayı içerisinde Hong Kong'da bir kişinin ölümü ile ilk kez ortaya çıkmıştır. Bunun ardından, Aralık 2003'te ilk kuş gribi salgını Güney Kore'de yaşanmıştır (Lee vd., 2005). Bu salgından sonra antijenik olarak birbirine yakın ve yabani kanatlılar tarafından taşınan bir virüs kaynaklı; Endonezya, Japonya, Tayland, Vietnam, Laos, Kamboçya, Çin ve Malezya'da kanatlılarda enfeksiyon görülmüştür (Jong & Hien, 2006). Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Ocak 2004'ten Mayıs 2005'e kadar Tayland, Kamboçya ve Vietnam'da 53 kişinin öldüğünü bildirmiştir (WHO, 2005). Ekim 2005'te, Türkiye'nin yanı sıra Romanya, Yunanistan, Rusya, Makedonya, Hırvatistan, İtalya, Almanya ve İsveç'te kuş gribi vakaları gözlenmiş, 2006 yılının ilk çeyreğinde ise Orta ve Doğu Avrupa'yı takiben Batı Avrupa sınırına kadar ulaşmıştır.

Dünya Sağlık Örgütü, 6 Nisan 2006 tarihine kadar, dünyada 192 insan vakasının olduğu ve yaşamını kaybeden 109 kişinin büyük çoğunluğunun Asya ülkelerinde olduğu bildirilmiştir (Sarnıç, 2020). Ayrıca, WHO'nun raporuna göre, 2003-2015 yıllarını kapsayan dönemde Dünya'da H5N1 enfeksiyonu 842 kişiyi etkilemiştir. Bu vakalardan 447'si ölümle sonuçlanmıştır (Keyvan & Yurdakul, 2016).

2.6. Domuz Gribi

İkibin dokuz yılı Mart-Nisan aylarında Meksika ve ABD'de domuz kaynaklı yeni bir virüse (İnfluenza A) ait vakalar görülürken, devamında virüs insandan insana geçerek dünya geneline yayılmıştır. 11 Mayıs 2009'a kadar otuz civarında ülke vaka bildiriminde bulunmuştur (Smith vd., 2009). WHO, 11 Haziran 2009 tarihinde vaka bildirimini yapan ülke sayısını da göz önüne alarak, pandemi düzeyini 6. aşamaya çıkarmıştır. İki yüz civarında ülke, 30 Aralık 2009 tarihinde virüs enfeksiyonu bildiriminde bulunmuştur (Girard vd., 2010). Pandemi, Haziran-2009 ile Ağustos-2010 arasında resmi olarak 14 ay sürmüştür (Martirosyan vd., 2012). WHO, domuz gribi nedeniyle oluşan pandemide 18.500 kişinin hayatını kaybettiğini duyurmuştur (aa., 2020).

Ülkemizde ise Mayıs'ta saptanan ilk "ithal" vakalardan sonra yaz ayları süresince insandan insana kayda değer bir yayılma gözlenmemiştir. Türkiye'de ilkinsandan insana virüs geçişli vaka, 26 Temmuz 2009 tarihinde tespit edilirken, ilk resmi ölüm vakası ise 24 Ekim 2009'da bildirilmiştir (Gaygısız vd., 2010). Ülkemizde bu virüse bağlı 2009-2010 döneminde onaylanmış toplam 13.591 vaka, 656 ölüm görülmüştür (grip.gov.tr., 2020).

Domuz gribi, birçok bilinmeyen ile uluslararası sağlık örgütlerini ve hükümetleri korumacı bir politikaya götürmüştür. Salgının yayılmasını engellemek amacıyla, son derece özel takip sistemleri kullanılırken, grip belirtisi gösteren kişilerin tetkikleri ve gereken müdahaleler anında yapılmıştır. Domuz gribi virüsüne grip aşılarının etki etmesi sayesinde yayılma hızı ve ölçeği azaltılabilmektedir (datassist, 2020).

Bu arada, Ülkemiz tarafından ithal edilen ilk aşular ile Kasım ayı başında sağlık çalışanları ve hacı adayları öncelikle aşılanmıştır. Daha sonra sırasıyla 6 ay-5 yaş arası, kronik hastalığı olan tüm bireyler, 24 yaş altı ve elli yaşın altındaki tüm insanlar aşılama kapsamına alınmıştır. Toplam tüketilen aşı miktarı iki milyon dozla sınırlı kalınca, isteyen tüm yaş grupları aşı uygulanması kapsamına alınmıştır (Eraksoy, 2009). Salgının büyümesine fırsat vermeden gereken tedbirlerin alınması ve hazırlıkların yapılmış olmasının, insanların sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi adına ne kadar önemli olduğuna dair ortak bir görüşün oluşmasını sağlamıştır (datassist, 2020). Bu doğrultuda, Dünya Sağlık Örgütü'nün de önerisi ile Ülkemiz'de pandemiye karşı aşılama dayanan bir hazırlık planı geliştirilmiştir (Gaygısız vd., 2010).

3. ÜLKEMİZDE PANDEMİLERE KARŞI YASAL DÜZENLEMELER VE ULUSAL HAZIRLIK PLANLARI

Çalışmanın önceki bölümlerinde özellikle Osmanlı Devleti'nin son zamanlarından günümüze kadar, Dünya üzerinde ortaya çıkmış ve Ülkemizi de doğrudan veya dolaylı şekilde etkileyen salgın ve pandemiler incelenmiştir. Bu bölümde ise, Dünya üzerinde ortaya çıkan bu salgınların Ülkemizde yayılımının engellenmesi ve toplum sağlığının korunması amacıyla yapılan yasal düzenlemeler, alınan tedbir ve uygulamalar kronolojik bir sıra içerisinde incelenmektedir.

Ülkemiz'de salgın ve pandemilere yönelik tedbir kapsamında ilk göze çarpan konu; 1924 tarihli Anayasa'nın 78. maddesinde "*Seferberlik ve sıkıyönetim hallerinin ve yahut salgın hastalıklardan dolayı kanun gereğince alınacak tedbirlerin gerektirdiği kısıntıların dışında yolculuk hiçbir kayıt altına alınamaz*" (1924 Anayasası, 2020) şeklinde ifade edilerek yolculuk veya seyahatlerin kayıt altına alınabileceği belirtilmiştir.

1961 tarihli Anayasa'nın 18. maddesinde; herkesin, seyahat ve istediği yerde yerleşme hürriyetine sahip olduğu, ancak millî güvenliğin sağlanması ve salgın hastalıkların önlenmesi amacıyla kanunla sınırlanabileceği bildirilmektedir. Ayrıca, vatandaşların yurda giriş ve çıkış özgürlüğüne sahip oldukları ve bunun kanunla düzenlendiği (1961 Anayasası, 2020) ifade edilerek seyahat, yurtdışı giriş çıkışın ve yerleşim hürriyetinin sınırlandırılabilirliği belirtilmiştir.

1982 tarihli Anayasa'nın 119. maddesinde; "*Tabii afet, tehlikeli salgın hastalıklar veya ağır ekonomik bunalım hallerinde, Cumhurbaşkanlığı başkanlığında toplanan Bakanlar Kurulu, yurdun bir veya birden fazla bölgesinde veya bütününde süresi altı ayı geçmemek üzere olağanüstü hal ilân edebilir*" (1982 Anayasası, 2020) şeklinde ifade edilerek olağanüstü hal kararları kapsamında önlemler alınıp, uygulanabileceği belirtilmiştir. Aynı şekilde 2017 yılında Türkiye anayasa değişikliği referandumu ile yapılan değişiklikler içinde "tehlikeli salgın hastalık sebebiyle" ibaresi değişmeden olağanüstü hal ilan edilebilecek durumlara bazı eklemeler ve değişiklikler (2017 Anayasası, 2020) yapılmıştır.

Görüldüğü gibi Ülkemizde bugüne kadar geçerli olan anayasal düzenlemeler içerisinde salgınlar ve pandemilere yönelik çok da kapsamlı bir düzenleme yapıldığını söylemek pek mümkün görünmemektedir. Bunun yanında ortaya çıkabilecek bir salgın hastalık durumunda alınacak tedbirlerin uygulanması ve buna uymayanlara yönelik

cezai yaptırımları içeren ilk yasal düzenlemeyi, 1973 yılında yayımlanan “*Bulaşıcı ve “Salgın Hastalıklar Çıktığında Alınacak Tedbirlere Uyulmaması Halinde Uygulanacak Ceza Yönetmeliği*”nde görebilmekteyiz (sabah, 2020).

Ülkemizde salgın hastalıklar ve pandemiye yönelik ilk planlı hazırlık çalışmalarına 2004 yılından itibaren başlanılmıştır. Bulaşıcı hastalıklar ve salgınla ilgili olarak yapılan ilk plan çalışması “*Kuş Gribi ve İnsana Tesir Eden Salgına Karşı Hazırlık ve Mücadele Projesi*” adıyla yapılarak 2006 yılında tamamlanmıştır (sabah,2020). Projede; insanların, son derece bulaşıcı bir hastalık olan kuş gribi hastalığıyanında hayvandan insana geçen ve kümes hayvanlarında görülen diğer hastalıklara yakalanma riskini azaltmak ve insanlardaki kuş gribi ve diğer bulaşıcı hastalıkların kontrolü ve mücadele çalışmalarının gerçekleştirilmesine yönelik hazırlığın sağlanması amaçlanmaktaydı. Projede hayvan sağlığı, kamuoyu bilincinin artırılması ve koordinasyon konularına yer verilirken, insan sağlığı ile ilgili olarak;

1. *SB’nin İnsana Tesir Eden Hastalıklar Ulusal Eylem Planı’nın uygulamasını TKİB ile eşgüdüm içerisinde komuta ve kontrol etme konusundaki kurumsal kapasitesinin güçlendirilmesi ve ilgili bakanlıklar ve kuruluşlar arasında eşgüdümüne sağlamak amacıyla Türkiye Zoonos Milli Komitesi’nin desteklenmesi yoluyla halk sağlığı programlarının daha iyi bir şekilde planlanmasını ve koordinasyonunu sağlamak.*

2. *Aşağıdaki yollarla ulusal halk sağlığı takip sistemlerini güçlendirmek: (a) sağlık bilgi ve telekomünikasyon sistemlerini geliştirmek, (b) grip benzeri hastalık vaka bildirim ve tespit amacıyla simülasyon uygulamaları; (c) laboratuvar ağlarının geliştirilmesi ve (d) eğitim.*

3. *Ulusal Kuş Gribi Eylem Planı’nın uygulanmasının desteklenmesi yoluyla sağlık sisteminin mücadele kapasitesini arttırmak. Bu kapsamda aşağıdaki önlemler yer almaktadır: Simülasyon uygulamaları, karantina, toplanma yasağı ile birlikte seyahat sınırlamaları; iyi tasarlanmış bir iletişim stratejisi ve kişisel hijyen konusunda bilgilendirme, maske dağıtımı ve kullanımı ve sivil toplum katılımının teşvik edilmesi gibi ilave önleyici eylemler (resmigazete, 2020) şeklinde çeşitli uygulamalar ve alınacak tedbirlere yer verilmiştir.*

Aynı yıl içerisinde, Pandemi Hazırlık Planı tamamlanarak, “*Küresel Bir Grip Salgını(Pandemi) Konusunda Yapılması Gereken Hazırlıklar*” konulu 2006/23 sayılı Başbakanlık Genelgesi yayımlanmıştır. Bu genelgede; daha önce tamamlanan projede bahsi geçen kuş gribine yol açan virüsün zaman içinde dünya genelinde çok büyük bir grip salgınına (pandemi) yol açabileceği öngörüsü üzerine, tüm Ülke çapında gereken hazırlıkların ve alınacak tedbirlerin yönetsel açıdan nasıl yapılacağı detaylı bir şekilde ele alınmıştır (2006/23 sayılı Genelge). Ayrıca, 2006 yılı Nisan ayında Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü eliyle ilk “*Pandemik Influenza Ulusal Faaliyet Planı*” hazırlanarak yayımlanmıştır. Bu faaliyet planında, “*Hazırlık için gereken minimum şartlara ilişkin bir taslak sunmak ve sonuçta en uygun şekilde hazır olmayı sağlamak amaçlanmaktayken, içerik olarak epidemiyoloji, sürveyans, korunma ve tedavi gibi genel bilgilerin yanı sıra, mevzuat, kurum bazında hizmetlerin organizasyonu ve iletişim*” gibi konular yer almaktadır (kms.kaysis.gov.tr).

2009 yılı Mart–Nisan aylarında başlayan İnfluenza A(H1N1) pandemisi sonrası WHO ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi’nin kendi bünyesinde güncellenmiş olduğu planlar kapsamında ülkelerin bu pandemiden dersler çıkararak

planlarını güncellemeleri istenmiştir. Bu doğrultuda öncelikle Pandemi Hazırlık Planı Hazırlama Komitesi oluşturulmuş ve Sağlık Bakanlığı temsilcileri, akademisyenler, konu ile ilgili alan uzmanları ve ilgili diğer Bakanlık temsilcilerinin katıldığı çalıştaylar gerçekleştirilmiştir (grip.gov.tr.,2020). Daha sonra, 2006/23 sayılı Genelge de yürürlükten kaldırılarak, Cumhurbaşkanlığı'nın 13 Nisan 2019 tarih ve 2019/5 sayılı “*Küresel Grip Salgını (Pandemisi)*” konulu Genelgesi ile tüm kurumların pandemihazırlık planlarının güncellenmesi istenmiştir (2019/5 sayılı Genelge). Bu kapsamda bazı ülkelerin tecrübelerinden de yararlanarak güncellemeler tamamlanmış ve Sağlık Bakanlığı tarafından Aralık 2019'da Pandemi İnfluenza Ulusal Hazırlık Planı yayımlanmıştır (tr.wikipedia).

Bu plan ve influenza ile ilgili bütün aktiviteler ve müdahaleler, yürürlükteki sağlık mevzuatı kapsamında gerçekleştirilmiştir. Söz konusu mevzuatı, aşağıdaki şekilde listelemek mümkündür;

- Türkiye Cumhuriyeti Anayasası,
- 24.04.1930 tarih ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu,
- 07.05.1987 tarih 3359 sayılı Sağlık Hizmetleri Temel Kanunu,
- 10.07.2018 tarih ve 30474 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 1 sayılı Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi,
- Bulaşıcı Hastalıklar Sürveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliği (30.05.2007 tarih ve 26537 sayılı Resmi Gazete),
- Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Yönetmelik (03.11.2013 tarih ve 28810 Sayılı Resmi Gazete),
- Bulaşıcı Hastalıkların İhbar ve Bildirim Sistemi Konulu Genelge (23.10.2015 tarih ve 2015/18 sayılı),
- Bulaşıcı Hastalıklar ile Mücadele Rehberi Hakkındaki Genelge (11.09.2018 tarih ve 2018/22 sayılı) (grip.gov.tr.,2020).

Bu mevzuatlara dayanılarak hazırlanan 2019-Pandemik İnfluenza Ulusal Hazırlık Planı ile; tüm bireyler, kurum ve kuruluşların influenza pandemisini tanınması, rol ve sorumluluklarına yönelik en uygun şekilde hazırlıklı olmalarını sağlamak, bir pandemi durumunda birlikte hareket etmelerine yardımcı olması için bilgi ve çerçeveyi oluşturmak, yapılan planlama sayesinde de bulaşma ve hasta sayısını azaltmak, hastaneye yatış ve hastalık nedeni ölümleri azaltmak, planlama yoluyla kamu hizmetlerinin sürekliliği ve oluşabilecek ekonomik ve sosyal yükün azaltılması amaçlanmaktadır.

Bu amaçlar doğrultusunda hazırlanan planının hedefleri ise;

Pandemiye karşı hazırlık ve faaliyet planlarının temelini oluşturacak teknik bilgileri sunmak, pandemiye karşı yapılacak çalışmaların etkinliğini artırmak amacıyla pandemi ortaya çıkmadan önce gerçekleştirilmesi gereken faaliyetleri belirlemek ve önerilerde bulunmak, bir pandemi sırasında ulusal koordinasyonu, kamu ve özel kuruluşlar arasındaki iş birliğini, kuruluşların rollerini, sorumluluklarını ve yapılması gereken çalışmaları belirlemek, etkili bir influenza pandemisi cevabı için esas olacak ve gerçekleştirilmesi gereken girişimleri tanımlamak, pandemi faaliyet planlarının hazırlanmasında sağlık hizmeti sunan kurum ve kuruluşlara yol göstermektir (grip.gov.tr., 2020).

Bu plan, çok paydaşlı bir yaklaşımla hazırlanarak, halkın katılımının da önemine vurgu yapılmaktadır. Çok paydaşlı yaklaşım, birçok kamu ve özel sektör kademesinden

İlgililerin pandemi kapsamında ilişkili oldukları durum ve konularda taraf olmasını gerektirmektedir. Bu doğrultuda, Sağlık Bakanlığının pandemi yönetimini planlamasorumluluğu kapsamında, pandemi esnasında Bakanlıklar ve Kurumlar arası koordinasyonu sağlamak amacıyla; Sağlık Bakanlığı bünyesinde ve Bakan veya yetkilendirdiği Bakan Yardımcısı'nın başkanlık edeceği Ulusal Koordinasyon Kurulu kurulmuştur. Kurul; Sağlık Bakanlığı yetkili kurul üyeleri haricinde, Adalet Bakanlığı, Gençlik ve Spor Bakanlığı Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Hazine ve Maliye Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı, Diyanet İşleri Başkanlığı, Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, Millî Savunma Bakanlığı, Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, Yükseköğretim Kurumu, Türk Kızılayı ve Ulusal Pandemi Danışma Kurulu'ndan temsilcilerden oluşmaktadır. Ayrıca gerekli durumlarda; ilgili bakanlıklar, gönüllü kuruluşlar ve meslek örgütleri ve uluslararası kuruluşların temsilcileri yer alabilecektir. Kurulun yerine getirmesi gereken görevler ise şunlardır;

- 1)Bakanlık Operasyon Merkezi ile ilgili Bakan'lar ve Bakan Yardımcı'ları arasında bilgi akışının ve koordinasyonun sağlanması,
- 2)Pandemi ile ilgili gerekli olan uygulamaların ilgili Bakanlıklarca gerçekleştirilmesinin sağlanması ve koordine edilmesi,
- 3)Bakanlık Operasyon Merkezi'nin görevlerinin yürütülmesinin koordine edilmesi,
- 4)Bakanlık Operasyon Merkezi'nden gelen raporların değerlendirilmesi, ihtiyaç duyulan uygulamaların gerçekleşmesinin sağlanması,
- 5)Pandemi döneminde Bakanlık Operasyon Merkezi'nden gelen öneriler doğrultusunda hizmet detaylarının değerlendirilmesi, ertelenecek hizmetlerle ilgili iş ve işlemlere karar verilmesi ve uygulanmaya konulmasının sağlanması (grip.gov.tr., 2020).

Kurulda, hem Sağlık Bakanlığı'nda yer alan hizmet birimlerinden hem de birçok Bakanlıktan temsilcinin yer alması, ilgili tüm Bakanlıklar ve il düzeyinde kurumların pandemi planlarını hazırlaması ve planlar doğrultusunda hareket edilmesi; uygulamaların ve alınacak tedbirlerin koordinasyonu ve ülke çapında tam birbütünlüğün sağlanabilmesi açısından son derece önemli bir durumdur. Ayrıca, halkın dakendi sorumluluklarını bilmesi ve fikirlerini beyan etmesi ile elde edilecek yerel bilgilerin, kaynakların en verimli şekilde kullanılmasını ve azami ölçüde koruyucuönlemlere uyulmasına yardımcı olacağı öngörülmektedir.

Pandemi hazırlık planı; *“Epidemiyoloji, sürveyans, korunma ve kontrol önlemleri ile tedavi gibi genel bilgilerin yanı sıra, mevzuat, kurum bazında hizmetlerin organizasyonu ve iletişim gibi pandemi durumunda gerekli olacak konulara dair çalışmaları”* kapsamaktadır. Pandemi hazırlık planında; Ülkemiz veya Dünya üzerinde yeni bir influenza virüsüne bağlı olarak enfeksiyon gelişir ve tespit edilirse, Ulusal Alarm Düzeyi ne olursa olsun alınması gereken önlemler şu şekilde sınıflandırılmaktadır;

a- Bilgilendirme ve iletişim önlemleri

Risk altındaki nüfus için bilgilendirme ve risk durumunun duyurulması, hayvan ve insan sağlığı alanında çalışan profesyonellerin son durum ve bir sonraki düzeyde yapılacaklar hakkında bilgilendirilmesi, genel hijyen alışkanlıkları için öneriler ile toplumda alışkanlık sağlanması.

b- Etkenin ve hastalığın özelliklerine göre alınacak önlemler

Etkilenmiş bölgelerden gelenler için giriş taraması, bulgular için tarama (görsel bulgular), risk altındaki yolcuların taranması (sağlık deklarasyonu, anket), termal kameralarla tarama veya ateş ölçümü, tıbbi inceleme, risk altında veya ateşli yolcuların tıbbi incelemesi.

c- Vakaların enfeksiyonu bulaştırma riskini azaltmak için önlemler

Vaka tanımlarının yapılması, buna uygun tıbbi ve sosyal bakım sağlanması, maske uygulanacak kişilerin belirlenmesi (hastalık belirtileri olan kişiler, temaslı kişiler, poliklinik bekleme odasında hastalık belirtisi olan kişiler vb.).

d- Temaslı kişilerden hastalığın yayılmasını azaltmaya yönelik önlemler

Hasta insan ile temas eden kişilerin sağlık durumlarının izlenmesi ile birlikte gönüllü izolasyon (ev dışına çıkmaması gibi), sosyal bakım ve gerekli hallerde medikal bakım sağlanması, temaslı kişilere, sağlık durumlarının kendileri tarafından izlenmesi ve belirtilerin ortaya çıkması durumunda sağlık kurumuna başvuru yapmalarının önerilmesi, temas eden kişilere sosyal faaliyetleri ve kişilerle teması azaltmak için tavsiyede bulunulması, temas eden kişilerin etkilenmeyen bölgelere seyahatlerini azaltmak için tavsiyelerde bulunulması, yayımlanacak vaka yönetim algoritmasına uygun olarak antiviral ilaç profilaksisi sağlanması.

e- Sosyal mesafeyi artırmak için önlemler

Hastalık belirtileri olan kişilerin gönüllü olarak evde kalmalarının sağlanması, çocukların biraraya gelmesini azaltacak diğer önlemlerle birlikte (okul sonrası aktiviteleri kısıtlama) eğitim ve öğretime ara verilmesi (okul öncesi ve yüksek okullar dâhil), erişkinlerin biraraya toplanmasını azaltmak için toplum tabanlı önlemlerin alınması, halka açık alanlarda hastalık belirtileri olan kişilere cerrahi maske dağıtılması.

f- Belirti başlangıcı ve hasta izolasyonu arasındaki aralığı azaltmak için önlemler

Halkın hastalık belirtileri ve kendilerinde bu belirtilerin varlığını takip etmeleri konusunda bilgilendirilmesi, etkilenen bölgedeki toplumun tamamının günde en az bir kez ateş ölçmeleri konusunda teşvik edilmesi, ambulans destekli acil çağrı telefonhatlarının kullanılması, bulaşma riskini azaltmak için ayrı girişi olan influenza poliklinikleri kurulması.

g- Dezenfeksiyon Önlemleri

El yıkama, evdeki kontamine yüzeylerin dezenfeksiyonu, çevresel dezenfeksiyon [toplu ulaşım araçları ve toplu yaşanan yerlerdeki (eğitim kurumları vb.) yüzeylerin (kapı kolu, merdiven trabzamu vb.) dezenfeksiyonu].

h- Ülke içinde hastalık görülen bir bölgeye giren veya çıkan kişilerle ilgili önlemler

Yüksek risk ortamları (kanatlılarda hastalığın görüldüğü çiftlikler, canlı kanatlı satılan alanlar) ile temastan kaçınmanın tavsiye edilmesi, mecbur kalmadıkça etkilenen bölgelere gidilmemesinin tavsiye edilmesi, etkilenen bölgelere giriş çıkışların kısıtlanması.

i- Uluslararası seviyede önlemler

1) Etkilenen bölgeye giden ve gelen yolculara salgın uyarısının yapılması ve sağlık uyarı bilgilerinin verilmesi,

- Etkilenen bölgelere gidilmemesinin tavsiye edilmesi,

- Salgın bölgesine gitmek zorunda olan yolculara kanatlı çiftliklerinden, canlı hayvan pazarlarından ve bulaş riski olabilecek aktivitelerden uzak durmalarının tavsiye edilmesi,

- Belirti görülürse sağlık kurumuna başvuru yapmalarının tavsiye edilmesi,
- Seyahat dönüşünde hastalık belirtileri gösterenlere danışmanlık verilmesi,
- 2) Etkilenmiş bölgelerden, çok gerekli olmadıkça, uluslararası seyahat yapılmamasının tavsiye edilmesi,
- 3) Pandemi virüs saptanırsa hastanın izole edilmesi ve ilgili sağlık yetkilisinin bilgilendirilmesi.

j- Etkilenmiş bölgelerden uluslararası taşımacılık araçlarındaki yolcular için önlemler

İnfluenza benzeri hastalık belirtileri görülürse bildirilmesinin istenmesi, hasta yolcuların mümkün olduğu kadar diğer yolculardan ayrı oturtulması, hastanın biniş yeri, gideceği yer ve transit geçeceği yerlerin ilgili ülkelerdeki sağlık otoritesine bildirilmesi, temas takibi için ulusal halk sağlığı otoriteleri ile epidemiyolojik bilginin paylaşılması (grip.gov.tr.,2020).

Ulusal Pandemi İnfluenza Hazırlık Planı'nın son aşaması olarak il hazırlık ve faaliyet planlarının yapılması kararlaştırılmıştır. Bu karar doğrultusunda, İl planları, Ulusal Plan'a uygun olmak koşuluyla; pandeminin toplum üzerinde oluşturacağı etkinin azaltılması, süresinin kısaltılması, etkilenenlerin en az zarar görmesinin sağlanması, sağlık kurumları ile diğer hizmet sunan kurumlar arası koordinasyonun sağlanması, pandemi esnasında uygun kontrol önlemlerine dair faaliyetlerin etkili bir şekilde uygulamaya geçirilebilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Hazırlanan planların, ildeki tüm kurum ve kuruluşların kendi faaliyet planlarını kapsayacak ve ili bütüncül olarak yansıtacak şekilde olması gerekmektedir. Ayrıca, hazırlanan planların standartlara uygun, erişilebilir, tutarlı, okunması/anlaşılması kolay olması, ilgili paydaşların görevlerini net olarak tanımlaması ve kurum ve kuruluşların faaliyet planlarının sürekliliği ve güncelliğinin sağlanması gerekmektedir.

Sağlık Bakanlığı'nın Ulusal Pandemi İnfluenza Hazırlık Planı ve 81 ile ait pandemi planlarının uygun şartlarda ve kriterlerde hazırlanmasının ardından, planların uygunluğunun ve işlerliğinin değerlendirilmesi amacıyla 2020 yılında salgın tatbikatı yapılması planlanmıştır (milliyet, 2020). Ancak, 31 Aralık 2019 tarihinde Çin'in Hubei eyaletinde yer alan Wuhan kentinde kaynağı belli olmayan solunum yolu rahatsızlığı vakalarının WHO'ya bildirilmesinin ardından, WHO tarafından 7 Ocak 2020 tarihinde bu hastalığın etkeninin yeni bir Korona virüs olduğu açıklanmıştır. Elbette bunun yeni bir Korona virüs salgınının başlangıç tarihi olacağı da pek tahmin edilmiyordu (Öztürk, 2020). Ancak, hastalık iki ayda tüm dünyaya yayıldı ve Türkiye'de ilk koronavirüs vakasının görüldüğü 10 Mart 2020'de duyuruldu. Bir gün sonra WHO tarafından durumun pandemi olarak ilan edilmesini takiben tüm Dünya'da Korona virüse karşı bir sağlık seferberliği başlatılmıştır (Sertdemir, 2020).

Böylece, Ülkemizde 2019 yılında hazırlanan Ulusal Pandemi İnfluenza Hazırlık Planının tatbikatı 2020 yılında yapılacak iken, yeni bir salgının ortaya çıkmasıyla tatbikat yerine gerçek bir uygulama alanı ortaya çıkmıştır.

SONUÇ

İnsanoğlu, varoluşundan bu yana yaşamını çok farklı tür ve ebatlarda canlılarla sürdürmekte ve bu canlılardan bazılarının varlığı insanlar tarafından kolaylıkla fark

edilirken, bazıları gözle görülmeyecek şekilde çok küçük ölçülere sahip olmaktadır. Öyleki bunları görebilmek için mikroskop gibi özel cihazlara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu canlılardan biri olarak virüsler, insanlar ve diğer canlılarla aynı ortamlarda ve etkileşim halinde olabilmektedir. Bu etkileşim çoğunlukla zararsız bir birliktelik içinde geçerken, zaman zaman virüslerin insan ve hayvanların sağlığını olumsuz yönde etkileyebildiği ve yaşamlarını sonlandırmaya kadar götürebildiği de bilinmektedir. Bazen bu olumsuz etkiler ve sonuçları sadece birkaç kişiyi etkilemenin ötesine geçerek, daha büyük kalabalıklara, bir ülkede yaşayan insanlara hatta tüm Dünya insanlarına tehdit oluşturmakta veya etkiler hale gelmektedir. Bu noktada normal koşullarda fark edilmeyen, gözle görülmeyen ve yaşamlarına dair kanıtların ancak özel cihaz ve yöntemlerle elde edilebildiği virüsler; oluşturdukları olumsuz etki ve tehditlere karşı tedbir alınması, mücadele edilmesi veya savaşılmaması gereken bir düşman hüviyetine bürünmektedir. Geçmişten günümüze farklı yapısal özelliklere bürünen virüsler, insan ve/veya hayvanların toplu şekilde sağlıklarının bozulmasına, ağır hastalıklara yakalanmalarına ve daha kötüsü yaşamlarının sona ermesine neden olmuş ve olmaktadır. Etkisinin niteliği, sayısal büyüklüğü, yayılma hızı ve/veya kapsamı göz önüne alınarak salgın veya pandemi olarak adlandırılan bu durum, sadece bu olumsuzluklarla kalmayıp, insanları sosyal açıdan, psikolojik veya ekonomik yönden de etkileyerek, tüm hayat düzenini alt üst etmektedir. Bu durumda oluşacak her türlü olumsuz etkiyi engellemek, en az zararlı atlatmak veya ortadan kaldırmak için tedbirler alınması ve hep beraber hareket edilmesi gerekmektedir. Böylesi bir durumda sadece bir birey, bir topluluk veya bir ülkenin alacağı önlem ve tedbirler yetmeyerek tüm Dünya ülke ve insanların birlikte hareket etmesi gerekebilmektedir. Bu bağlamda, salgın veyapandemilerin öncesi, esnası ve sonrasında tüm insanları her türlü olumsuzluklardan koruyacak ve normal bir hayat sürdürmelerini sağlayacak tedbir ve politikaları geliştirmek oldukça önemlidir. Ayrıca geliştirilen bu yaklaşımların incelenmesi, değerlendirilmesi, dersler çıkarılması ve zaman içerisindeki değişimlere uyarlanması da gerekmektedir.

Bu çalışmadan elde edilen bilgiler ışığında dikkat edilmesi gereken gelişmeler ve çıkarılabilecek sonuç ve değerlendirmeler aşağıdaki şekilde sıralanabilir.

İspanyol gribi adıyla anılan salgın; Dünyanın birçok ülkesini etkisi altına alırken milyonlarca insanın ölümüne neden olmuştur. Ülkemizde de binlerce insanın öldüğü tahmin edilirken, salgına yönelik alınan tedbir ve politikalar hem içinde bulunulan 1. Dünya savaşı ve sıtma ve tifüs vakaları hem de yaşanan birçok imkansızlık yüzünden ancak personel açığının kapatılması, tıbbi malzeme temini, okulların kapatılması ve toplu etkinliklerin iptali şeklinde uygulanmaya çalışılmıştır. İstanbul Şehremaneti'nin yayınladığı beyannamede de kişisel tedbirlerin alınmasına yönelik kararlar alınması konusundan öteye geçilmemiştir.

Domuz gribi salgınında halkın sağlığını korumak amacıyla, ithal edilen aşılarda farklı zamanlarda farklı yaş gruplarının aşılmasına ağırlık verilmiştir. Beklenen sonuçların elde edilememesi sonucu tüm vatandaşların aşılmasına yönelik bir karar ve uygulama yoluna gidilmiştir.

Ülkemizde salgınlara yönelik alınan tedbir ve uygulamaların yasal alt yapısını oluşturan kanun ve yasalar incelendiğinde, 1924 ve 1961 tarihli Anayasa'da sadece

seyahat, yurtdışı giriş çıkış ve yerleşim hürriyetinin sınırlandırılabilmesine dair kararlar yer almıştır. 1973 yılında yayımlanan “*Bulaşıcı ve Salgın Hastalıklar Çıktığında Alınacak Tedbirlere Uyulmaması Halinde Uygulanacak Ceza Yönetmeliği*” ile ortaya çıkabilecek bir salgın hastalık durumunda alınacak tedbirlerin uygulanması ve buna uymayanlara yönelik cezai yaptırımları içeren ilk yasal düzenleme yapılmıştır. 1982 tarihli Anayasa’da ise tehlikeli salgın hastalık sebebiyle olağanüstü hal ilan edilebileceğine yer verilmiştir.

Ülkemizde salgın hastalıklar ve pandemiye yönelik ilk planlı hazırlık çalışmalarına 2004 yılından itibaren başlanırken, ilk plan çalışması “*Kuş Gribi ve İnsana Tesir Eden Salgına Karşı Hazırlık ve Mücadele Projesi*” adıyla yapılarak 2006 yılında tamamlanmıştır. İnsanlarda bilinç düzeyinin artırılması, hayvan sağlığı ve koordinasyonun sağlanmasına yönelik tedbir ve uygulamalara yer verilmiştir. Aynı yıl içerisinde, “*Küresel Bir Grip Salgını (Pandemi) Konusunda Yapılması Gereken Hazırlıklar*” konulu 2006/23 sayılı Başbakanlık Genelgesi yayımlanarak, zaman içinde dünya genelinde oluşabilecek çok büyük bir grip salgınına (pandemi) yönelik gereken hazırlıkların ve alınacak tedbirlerin yönetsel açıdan nasıl yapılacağı detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Ayrıca, 2006 yılı Nisan ayında Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü eliyle ilk “*Pandemik İnfluenza Ulusal Faaliyet Planı*” hazırlanarak yayımlanmıştır.

2009 yılında meydana gelen İnfluenza A(H1N1) pandemisi sonrası, öncelikle “*Pandemi Hazırlık Planı Hazırlama Komitesi*” oluşturulmuş, çalıştaylar düzenlenmiştir. 2019 yılında tüm kurumlar pandemi hazırlık planlarını, diğer ülkelerin tecrübelerinden de yararlanarak güncellemiş ve Sağlık Bakanlığı tarafından “*Pandemik İnfluenza Ulusal Hazırlık Planı*” yayımlanmıştır.

Salgınlara yönelik alınan tedbir ve uygulamalar ile yapılan yasal düzenlemeler başlangıçtan günümüze doğru inanılmaz bir değişim göstermiştir. Bu değişimin nedeni olarak ülkenin içinde bulunduğu çevresel faktör ve şartlar ne kadar etkili olsa da zaman içerisinde ortaya çıkan ekonomik ve teknolojik gelişmeler, sağlık sektörünün her alanında ortaya çıkan yeni teknik ve uygulamalar sayılabilir. Ayrıca hem bireysel hem kurumsal anlamda oluşan farkındalık ve bilinç düzeyi artışı, pandemilere bakış açısı ve yaklaşım tarzına etkisi olan diğer etmenler olarak düşünülebilir. Son olarak daha önce farklı isimler altında ve farklı etkenler yoluyla ortaya çıkan ve Dünya’nın birçok ülkesini etkisi altına alan pandemilere karşı ülkelerin almış olduğu tedbirler ve geliştirdikleri politikaların paylaşılması ve gerektiğinde alınan kararlarda ortak hareket edilmesinin de etkisinin olduğu kabul edilmelidir. Ülkemizde en kapsamlı ve en güncel şekliyle 2019 yılında oluşturulan “*Pandemik İnfluenza Hazırlık Planı*”nın ve bu kapsamda alınan tedbir ve uygulamaların ne kadar etkili olduğu ve önceki pandemilerden dersler çıkarılıp çıkarılmadığının tespiti, Covid-19 pandemisi özelinde incelenmesi ve değerlendirilmesi adına büyük katkılar sağlayabilecektir.

KAYNAKÇA

- Eraksoy, H. (2009). Pandemik Influenza A/H1N1: Nasıl Tanınacak?/Pandemic Influenza A/H1N1: How Will It Be Diagnosed?. *KLİMİK Dergisi*, 22(3), 74.
- Faulds, T. & Bridel, W. (2009). Considerations for the Development of a Pandemic Scenario. Ottawa: The Canadian Institute of Actuaries-Committee on Risk Management and Capital Requirements.
- Gaygısız, Ü., Gaygısız, E., Özkan, T., & Lajunen, T. (2010). Why were Turks unwilling to accept the A/H1N1 influenza-pandemic vaccination? People's beliefs and perceptions about the swine flu outbreak and vaccine in the later stage of the epidemic. *Vaccine*, 29(2), 329-333.
- Girard, M. P., Tam, J. S., Assossou, O. M., & Kieny, M. P. (2010). The 2009 A (H1N1) influenza virus pandemic: A review. *Vaccine*, 28(31), 4895-4902.
- Jong MD, Hien TT (2006): Avian influenza A (H5N1). *Journal of Clinical Virology*, 35: 2-13.
- Keyvan, E., & Yurdakul, Ö. (2016) Kuş Gribi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Lalahan Hayvancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 56(2), 70-77.
- Lee CW, Suarez DL, Tumpey TM, Sung HW, Kwon YK, Lee YJ, Choi JG, Joh SJ, Kim MC, Lee EK, Park JM, Lu X, Katz JM, Spackman E, Swayne DE, Kim JH (2005): Characterization of highly pathogenic H5N1 avian influenza A viruses isolated from South Korea. *Journal of Virology*, 79: 3692-3702.
- Martirosyan, L., Paget, W. J., Jorgensen, P., Brown, C. S., Meerhoff, T. J., Pereyaslov, D., & Mott, J. A. (2012). The community impact of the 2009 influenza pandemic in the WHO European region: a comparison with historical seasonal data from 28 countries. *BMC infectious diseases*, 12(1), 36.
- Öztürk R. (2020), Ülkemizde ve Dünyada Covid-19'un Seyri, <https://kriterdergi.com/file/278/ulkemizde-ve-dunyada-covid-19un-seyri> Erişim Tarihi: 19.12.2020
- Pandemik Influenza Ulusal Faaliyet Planı, (2019), https://grip.gov.tr/depo/saglik-calisanlari/ulusal_pandemi_plani.pdf Erişim Tarihi: 19.12.2020
- Parıldar, H. (2020). Tarihte Bulaşıcı Hastalık Salgınları, *Tepecik Eğitim ve Araştırma Hastanesi Dergisi*, 30, 19-26.
- Rogers, K. (1957), Asian flu of. *Encyclopaedia Britannica Online*. <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/1663331/Asian-flu-of-1957> Erişim tarihi: 19.12. 2020.
- Rogers K. (1968), Hong Kong flu of 1968. *Encyclopaedia Britannica Online*. <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/1663333/Hong-Kong-flu-of-1968> Erişim tarihi: 19.12. 2020.
- Sarıç, M. "Avian Influenza (Kuş Gribi) Hastalığının Türk Ekonomisi Üzerindeki Etkileri" http://www.mfa.gov.tr/avian-influenza-_kus-gribi_-hastaliginin-turk-ekonomisi-uzerindeki-etkileri-.tr.mfa Erişim tarihi: 19.12. 2020.
- Sertdemir, A. (2020). Türkiye'nin Koronavirüsle Mücadele Performansı Üzerine Bir Değerlendirme. *Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(1), 15-26.

- Smith, G. J., Vijaykrishna, D., Bahl, J., Lycett, S. J., Worobey, M., Pybus, O. G., ... & Peiris, J. M. (2009). Origins and evolutionary genomics of the 2009 swine-origin H1N1 influenza A epidemic. *Nature*, 459(7250), 1122-1125.
- Tavukcu, S. (2020), <https://www.sde.org.tr/sinan-tavukcu/genel/salgin-hastaliklarin-tetikledigi-dunya-tarihindeki-guc-ve-duzen-degisiklikleri-kose-yazisi-16688>, Erişim Tarihi: 14.12.2020
- Temel, M.K. (2015) Gelmiş Geçmiş En Büyük Katil: 1918 "İspanyol" Gribi. İstanbul: BETİM Kitaplığı; ISBN 978-605-86957-2-6
- Ulusal Pandemi Planı (2019), https://grip.gov.tr/depo/saglik-calisanlari/ulusal_pandemi_plani.pdf Erişim Tarihi: 19.12.2020
- World Health Organisation (WHO), (2005): Measures To Stop the Spread of Highly Pathogenic Bird Flu At Its Source https://www.who.int/foodsafety/publications/stop_spread_bird_flu/en/ Erişim Tarihi: 19.12.2020
- Yolun, M. (2012). İspanyol Gribinin Dünya ve Osmanlı Devleti Üzerindeki Etkileri, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı* (Doctoral dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Adıyaman).
- Zürcher, E. J. (2005), Savaş, Devrim ve Uluslaşma: Türkiye Tarihinde Geçiş Dönemi (1908–1928), Çev. Ergun Aydınoglu, İstanbul, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2005.
- 2006/23 sayılı Genelge, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/08/20060823-4.htm> Erişim Tarihi: 14.12.2020
- 1924 Anayasası, <https://www.anayasa.gov.tr/tr/mevzuat/onceki-anayasalar/1924-anayasasi/> Erişim Tarihi: 19.12.2020
- 1961 Anayasası, <https://www.anayasa.gen.tr/1961ay.htm>, Erişim Tarihi: 19.12.2020
- 1982 Anayasası, <https://www.anayasa.gen.tr/1982ay.htm>, Erişim Tarihi: 19.12.2020
- 2017 Anayasası, https://www.tbmm.gov.tr/anayasa/anayasa_2017.pdf Erişim Tarihi: 19.12.2020
- 2019/5 sayılı Genelge, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/04/20190413-7.pdf> Erişim Tarihi: 19.12.2020
- <https://www.dmax.com.tr/blog/tarihin-en-yikici-10-salgini?page=4> Erişim Tarihi: 18.12.2020
- <https://onedio.com/haber/tarihte-ve-gunumuzde-gorulmus-hala-gorulmekte-olan-7-olumcul-grip-cesidi-605393> Erişim Tarihi: 18.12.2020
- https://www.sabah.com.tr/galeri/dunya/domuz_gribi_sonrasi_yeni_olumcul_mantar_bu_mu/18 Erişim Tarihi: 18.12.2020
- <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/avrupayi-kasip-kavuran-hastaliklar/1768707> Erişim Tarihi: 18.12.2020
- <https://datassist.com.tr/en/domuz-gribi-ekonomiye-de-bulasiyor/> Erişim Tarihi: 18.12.2020
- <https://seyler.eksizozluk.com/asinin-babasi-maurice-hillemanin-1957-grip-salginina-care-bulmasinin-oykusu> Erişim Tarihi: 18.12.2020

<https://www.sabah.com.tr/yazarlar/hilalkaplan/2020/04/10/erdogan-2006dan-beri-hazirlikliyimis> Erişim Tarihi:
19.12.2020

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/08/20060808-5.htm> Erişim Tarihi: 19.12.2020

https://tr.wikipedia.org/wiki/Pandemik_%C4%B0nfluenza_Ulusal_Haz%C4%B1r%C4%B1k_Plan%C4%B1 Erişim Tarihi: 20.12.2020 <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/128798> Erişim Tarihi:

20.12.2020

<https://www.milliyet.com.tr/gundem/kuresel-viruse-karsi-tatbikat-6031533> Erişim Tarihi: 20.12.2020

<https://www.turizmgunlugu.com/2020/01/23/corona-virusu-vuhan-istanbul-seferlerini-durdu/>