



# STBAD

Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2822-3810

Sayı: 6

Yıl: 2024





# STBAD

Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi



Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi | Selcuk Tourism and Information Thecnology Research Journal

Sayı -Issue 6 | Yıl-Year 2024



# SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

YAYINLARI

## Dergi Hakkında

|                      |   |
|----------------------|---|
| Dergi Adı            | Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi (STBAD)                                    |
| Diğer Adı (Çevirisi) | Selcuk Tourism and Information Thecnology Research Journal                                |
| e-ISSN               | 2822-3810   |
| Yayın Aralığı        | Yılda 2 Sayı (HAZİRAN-ARALIK)   |
| Dergi Web Sitesi     | <a href="https://dergipark.org.tr/en/pub/stbad">https://dergipark.org.tr/en/pub/stbad</a> |
| Yayına Başlangıç     | 04.02.2022  |
| Baş Editör           | Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOÇLU   |
| Yayıncı              | Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi                                |
| İmtiyaz Sahibi       | Prof. Dr. Hüseyin YILMAZ  |
| Yayımlandığı Ülke    | Türkiye   |
| Yayın Modeli         | Açık Erişim   |

## Yayın İçeriği

Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi, akademi ve turizm sektörü arasında bir köprü kurarak turizm alanında uygulanabilir teknolojik dönüşümlerin paylaşılmasını hedeflemektedir. Bütüncül bir yaklaşımla turizm sektörünün alt birimlerinde kullanım alanı bulan yapay zeka, arttırılmış gerçeklik, sanal gerçeklik, büyük veri, kripto paralar, E-WOM, dijital turizm, akıllı turizm gibi teknoloji temelli uygulamaları konu alan bilimsel araştırmaları kapsamaktadır.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Okur Kitlesi</b>          | Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmalar Dergisi'nin hedef kitlesi, turizm ve teknoloji alanında araştırmalarını sürdüren profesyoneller ile bu alana ilgi duyan öğrenciler, okurlar ve kurumlardır.   |
| <b>Yayın Dili</b>            | Türkçe- İngilizce   |
| <b>Hakkında</b>              | <p>Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi, Selçuk Üniversitesi tarafından yılda iki kez yayımlanan (Haziran ve Aralık), bilimsel hakemli bir dergidir. Çalışma konusunun veya uygulama alanının "bilişim" ile ilgili olması ön koşuluyla, teknolojinin konaklama ve turizm endüstrileri üzerindeki etkisini inceleyen bilimsel çalışmaları yayınlamak amacı ile 2022 yılında kurulmuştur. Akademi ve turizm sektörü arasında bir köprü kurarak turizm alanında uygulanabilir teknolojik dönüşümlerin paylaşılmasını hedeflemektedir. Dergimizin temel amacı; tarafsızlık ilkesi çerçevesinde hazırlanmış, bilim etiği ilkelerine bağlı orijinal çalışmaların yayımlayarak alana katkı da bulunmaktadır.</p>   |
| <b>Ücret Politikası</b>      | <p>Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları dergisinin tüm giderleri yayıncı tarafından karşılanmaktadır. Dergide makale yayını ve makale süreçlerinin yürütülmesi ücrete tabi değildir. Dergiye gönderilen ya da yayın için kabul edilen makaleler için hiçbir ad altında işleme ücreti ya da gönderim ücreti alınmaz. Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları dergisi yayın politikaları gereği sponsorluk ve reklam da kabul etmemektedir.</p>  |
| <b>Arşiv Politikası</b>      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Yayıncı, yazarlara, bir makalenin kendi kendine arşivleme (yazarın kişisel web sitesi) ve/veya yayımlandıktan sonra kurumsal bir havuzda arşivleme için bir makalenin (yayıncı pdf) nihai yayınlanmış sürümünün kullanılmasına izin verir.</li><li>2. Yazarlar, makalelerini halka açık ve/veya ticari konu tabanlı arşivlerde kendi kendilerine arşivleyebilirler. Ambargo süresi yoktur ancak yayınlanan kaynak belirtilmeli ve dergi ana sayfasına veya makalelerin DOI'sine bir bağlantı ayarlanmalıdır.</li><li>3. Yazarlar makalenin çıktısını PDF belgesi olarak indirebilirler. Yazarlar makalenin kopyalarını meslektaşlarına herhangi bir ambargo olmaksızın gönderebilir.</li><li>4. Yayıncı, makalelerin tüm sürümlerine izin verir (Gönderilen sürüm, kabul edilmiş versiyon, yayınlanmış versiyon) ambargo olmaksızın yazarın tercih ettiği bir kurumsal veya başka bir arşivde saklanacaktır.</li></ol> |
| <b>Hakemlik Türü</b>         | Çift Taraflı Kör Hakemlik   |
| <b>İncelemede Geçen Süre</b> | Ortalama 3 ay   |
| <b>İntihal Kontrolü</b>      | Turnitin  |

## Yayın ve Danışma Kurulu | Editorial and Advisory Board

### **Prof. Dr. Ramazan GÖRAL**

Selcuk University / Beyşehir Ali Akkanat  
Tourism Faculty / Tourism Management  
Department  
trgoral@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-9886-0170

### **Prof. Dr. Elbeyi PELİT**

Afyon Kocatepe University / Faculty Of Tourism  
elbeyipelit@aku.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-6418-801X

### **Prof. Dr. Muharrem TUNA**

Ankara Hacı Bayram Veli University /  
Faculty Of Tourism  
muharrem.tuna@hbv.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-5526-7122

### **Prof. Dr. Abdullah KARAMAN**

Selcuk University / Faculty of Tourism  
Department of Tourism Guidance  
akaraman@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-7934-0451

### **Prof. Dr. Ahmet BAYTOK**

Afyon Kocatepe University / Faculty Of Tourism  
ahmetbaytok@aku.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-5826-7694

### **Prof. Dr. Hasan Kürşat GÜLEŞ**

Selcuk University/Faculty of Economics And  
Administrative Sciences  
kursat.gules@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-6388-8591

### **Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU**

Ankara Hacı Bayram Veli University / Faculty  
Of Tourism / Department of Gastronomy and  
Culinary Arts  
irfan.yazicioglu@hbv.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-8575-0817

### **Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR**

Selçuk University / Tourism Faculty /  
safakunuvar@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-9177-8704

### **Prof. Dr. F. Atıl BİLGE**

Selçuk University / Tourism Faculty / Tourism  
Guidance Department  
abilge@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0002-5084-6480

### **Prof. Dr. Umut BALCI**

Batman University / Faculty Of Tourism  
umut.balci@batman.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-8196-4351

### **Prof. Dr. Oktay EMİR**

Anadolu University / Faculty Of Tourism  
oktayemir@anadolu.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-7972-1980

### **Prof. Dr. Erkan AKGÖZ**

Selçuk University / Tourism Faculty  
eakgoz@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-6723-0271

### **Doç. Dr. Mustafa ARSLAN**

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat  
Tourism Faculty / Tourism Guidance  
Department  
muarslan@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0003-1924-5086

### **Doç. Dr. Simge ŞALVARCI**

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat  
Tourism Faculty / Department of Gastronomy  
and Culinary Arts  
simge\_tokay@hotmail.com  
ORCID:0000-0003-0703-4126

### **Doç. Dr. Alper ATEŞ**

Selçuk University / Tourism Faculty / Tourism  
Guidance Department  
alpera@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0002-4347-7306

### **Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY**

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat  
Tourism Faculty / Tourism Guidance  
Department  
ygursoy@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0002-4469-4572

**Doç. Dr. Ali AVAN**

Afyon Kocatepe University / Faculty Of Tourism  
aliavan@aku.edu.tr  
ORCID: 0000-0003-4510-3962

**Doç. Emrullah ERUL**

Izmir Katip Celebi University / Faculty Of  
Tourism  
emrullah.erul@ikcu.edu.tr  
ORCID: 0000-0003-3785-9145

**Doç. Dr. Yasin KELEŐ**

Ondokuz Mayıs University / Faculty Of Tourism  
yasin.keles@omu.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-6879-448X

**Doç. Dr. Üzeyir KEMENT**

Ordu University / Faculty Of Tourism  
uzeyirkement@odu.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-3190-9079

**Doç. Dr. Fatih VAROL**

Selçuk University / Tourism Faculty /  
fvarol@selcuk.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-0258-5220

**Doç. Dr. Abdullah USLU**

Akdeniz University / Faculty Of Tourism  
auslu@akdeniz.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-3660-7096

**Doç. Dr. İsa YAYLA**

Ministry of Culture and Tourism of the Republic  
of Turkey/Advisor of Ministry of Culture and  
Tourism  
isa.yayla@kulturturizm.gov.tr  
ORCID:0000-0002-6473-7904

**Doç. Dr. Ülker CAN**

Batman University /Hotel, Restaurant, and  
Catering Services  
ulker.can@batman.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-8244-5190

**Dr. Öğr. Üyesi Ali Rıza MANCI**

Harran University /Faculty Of Tourism  
armanci@harran.edu.tr  
ORCID: 0000-0003-4618-5891

**Dr. Öğr. Üyesi Çağrı SÜRÜCÜ**

Çankiri Karatekin University /Faculty Of  
Tourism  
cagrisurucu@karatekin.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-0454-9020

**Dr. Öğr. Üyesi Münevver ÇİÇEKDAĞI**

Selçuk University / Tourism Faculty / Tourism  
Guidance Department  
mcicekdagi@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0001-8195-1542

## Editörler | Editorial Board

### Baş Editör | Editor in Chief

Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Tourism Management Department

entengilimoglu@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0001-7080-6147

### Editör Yardımcıları | Associate Editor

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE  
Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat  
Tourism Faculty / Department Of  
Gastronomy and Culinary Arts  
alev.akmese@selcuk.edu.tr  
ORCID:0000-0002-3826-9684

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÜLKER  
Erciyes University / Tourism Faculty /  
Tourism Management Department  
mustafaulker@erciyes.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-7824-605X

### Etik Editörü | Ethics Editor

Doç. Dr. Yüksel GÜRİSOY

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Tourism Guidance Department

ygursoy@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0002-4469-4572

### İndeks ve İstatistik Editörü | Index and Statistics Editor

Arş. Gör. Yiğit BURAK

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Department of Gastronomy and  
Culinary Arts

yigit.burak@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0002-7454-7952

### Dil Editörleri | Language Editor

#### Türkçe | Turkish

Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU

Selçuk University / Beyşehir Ali  
Akkanat Tourism Faculty / Tourism  
Guidance Department

ohkuzu@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0002-2996-0721

#### İngilizce | English

Doç. Dr. Ayşe Gökçen KAPUSUZ

Selçuk University / Beyşehir Ali  
Akkanat Tourism Faculty / Tourism  
Management Department

aysegokcenkapusuz@gmail.com

ORCID: 0000-0001-7336-4612

## Alan Editörleri | Field Editors

### **Kapsam: Turizm İşletmeciliği ve Teknoloji**

#### **Scope: Tourism Management and Technology**

Doç. Dr. Ramazan GÖRAL

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Tourism Management Department

trgoral@selcuk.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9886-0170

### **Kapsam: Gastronomi ve Teknoloji**

#### **Scope: Gastronomy and Technology**

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Department of Gastronomy and Culinary Arts

zyaman[@selcuk.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9796-7063

### **Kapsam: Turizm Rehberliği ve Teknoloji**

#### **Scope: Tourism Guidance and Technology**

Doç. Dr. Mustafa ARSLAN

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Tourism Guidance Department

muarslan@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0003-1924-5086

### **Mizanpaj Editörü | Layout Editor**

Arş. Gör. Yiğit BURAK

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Department of Gastronomy and Culinary Arts

yigit.burak@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0002-7454-7952

## İletişim

Bize Ulaşın

Bizimle iletişime geçmenin en iyi yolu e-postadır.

Tüm editörlerin bireysel iletişim bilgileri mevcuttur ve Editor Kadrosu bulunabilir.

### Editöryal Yetkili

**Ad Soyad:** Arş. Gör. Yiğit BURAK

**ORCID:** 0000-0002-7454-7952

**E-posta:** yigit.burak@selcuk.edu.tr

**Telefon:** 05063521203

**Adres:** Bademli mah. Bademli cad. 99/A

**Şehir:** KONYA

**Ülke:** TÜRKİYE

**Posta Kodu:** 42700

### Etik Editörü

Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY

Selçuk University / Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty / Tourism Guidance Department

ygursoy@selcuk.edu.tr

ORCID:0000-0002-4469-4572

### Yayınevi

Selçuk Üniversitesi

**ROR ID:** <https://ror.org/045hgzm75>

**ISSN:** 2822-3810

**ISNI:** 0000 0001 2308 7215

**E-posta:** stbad@selcuk.edu.tr

**Telefon:** 0 (332) 241 00 41

**Adres:** Alaeddin Keykubat Yerleşkesi, Akademi Mah. Yeni İstanbul Cad. No:369 Selçuklu-Konya

**Şehir:** KONYA

**Ülke:** TÜRKİYE

**Posta Kodu:** 42130

### İtiraz

Bilimsel içeriğini yanlış anladığımız için makalenizi reddettiğimizi düşünüyorsanız, lütfen ethics.stbad@selcuk.edu.tr adresinden editör ekibimize bir itiraz mesajı gönderin.

### Şikâyet

Şikâyetler doğrudan ethics.stbad@selcuk.edu.tr adresine e-posta ile gönderilmelidir.



## İçindekiler

### Derleme Makaleler | Review Article

|  |   |    |
|--|---|----|
| Merve Nur Gürsoy<br>Harun Çalhan                       | <b>Konaklama Sektöründe Dijital Teknolojiler<br/>Üzerine Bir Değerlendirme</b><br>Evaluation on Digital Technologies in the<br>Accommodation Sector     | 1  |
| Kadriye Alev<br>Akmeşe                                 | <b>Gastronomi Turizmde Trendler: İkincil Veriler<br/>ile Bir Araştırma</b><br>Trends in Gastronomy Tourism: A Study with<br>Secondary Data              | 21 |
| Rümeysa Toklu<br>Merve Gök<br>Emel Güven<br>Tamer Eren | <b>Türkiye’de Bulut Bilişim Üzerine Yapılmış<br/>Tezlerin Bibliyometrik Analizi</b><br>Bibliometric Analysis of Theses on Cloud Computing<br>in Türkiye | 37 |



## Konaklama Sektöründe Dijital Teknolojiler Üzerine Bir Değerlendirme

Merve Nur GÜRSOY | 0009-0006-0186-817X | mervegursoy38@gmail.com  
Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, Kayseri, Türkiye

Harun ÇALHAN | 0000-0002-7256-2411 | hcalhan@erciyes.edu.tr  
Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Kayseri, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/047g8vk19>

### Öz

Küresel düzeyde bilgi ve teknoloji alanındaki gelişmeler, işletmelerin ve sektörlerin olumlu şekilde gelişmesini sağlamaktadır. Teknolojide yaşanan gelişmeler pek çok iş kolunda bilgiye kolay erişimi ve iş yapış usullerinde dijitalleşmeyi hızlandırmakta, işletmelerin rekabet avantajı elde etmesine katkı sağlamaktadır. Konaklama sektörü de yaşanan bu değişim ve gelişmelerden olumlu yönde etkilenmektedir. Özellikle Endüstri 4.0 döneminde geliştirilen dijital inovasyonlar, konaklama işletmelerinin daha inovatif hale gelmesini sağlamaktadır. Dijital dönüşümü yönetmek için işletmelerin ihtiyaçlarına uygun şekilde dijitalleşmeyi ve dijital inovasyonları benimsemeleri önem arz etmektedir. Bu çalışma, turizm sektöründe dijitalleşme ve dijital dönüşümü ele almakta, konaklama işletmelerindeki dijital uygulamaları misafir ve çalışanlara yönelik departman esaslı olarak incelemektedir. Çalışma çerçevesinde, konaklama sektöründe uygulanan dijital teknolojiler doküman analizi yöntemiyle ikincil verilere dayalı olarak incelenmiştir. Çalışmada konaklama işletmelerindeki dijital uygulamalar; a) restoran, servis ve mutfakta dijital uygulamalar, b) odalarda dijital uygulamalar, c) rezervasyon ve ödeme işlemlerinde dijital uygulamalar, d) misafir ilişkileri ve halkla ilişkilerde dijital uygulamalar, e) insan kaynakları yönetiminde dijital uygulamalar ve f) güvenlik hizmetlerinde dijital uygulamalar şeklinde tasnif edilerek incelenmiş ve bulgular tablollaştırılarak sunulmuştur. Çalışma sonunda konaklama sektöründe uygulanan dijital teknolojilere yönelik değerlendirmeler yapılmış ve gelecekteki çalışmalar için önerilerde bulunulmuştur.

### Anahtar Kelimeler

Dijital Teknolojiler, Dijital Dönüşüm, Dijitalleşme, Turizm 4.0, Konaklama Sektörü.

### Atıf Bilgisi

Gürsoy, M. N ve Çalhan, H. (2024). Konaklama sektöründe dijital teknolojiler üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 6, 1-20.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Geliş Tarihi         | 26.07.2024   |
| Kabul Tarihi         | 23.09.2024   |
| Yayın Tarihi         | 31.12.2024   |
| Değerlendirme        | İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme   |
| Etik Beyan           | Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. |
| Yazar Katkıları      | Gürsoy, M. N (%50), Çalhan, H. (%50)   |
| Benzerlik Taraması   | Yapıldı – Turnitin   |
| Etik Bildirim        | ethics@selcuk.edu.tr   |
| Çıkar Çatışması      | Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.  |
| Finansman            | Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.  |
| Telif Hakkı & Lisans | Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.           |



## An Evaluation of Digital Technologies in the Accommodation Sector

Merve Nur GÜRSOY | 0009-0006-0186-817X | mervegursoy38@gmail.com  
Erciyes University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kayseri,  
Türkiye

Harun ÇALHAN | 0000-0002-7256-2411 | hcalhan@erciyes.edu.tr  
Erciyes University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kayseri, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/047g8vk19>

### Abstract

The global advancements in information and technology have facilitated the positive development of businesses and industries. Technological progress has accelerated the digitalization of work procedures and easy access to information across numerous industries, thereby contributing to enterprises gaining a competitive advantage. The accommodation sector has also been positively impacted by these transformations and developments. Particularly during the Industry 4.0 era, digital innovations have enabled accommodation businesses to become more innovative. It is imperative for businesses to adopt digitalization and digital innovations that are tailored to their needs in order to manage the digital transformation. This study examines the digitalization and digital transformation in the tourism industry, and investigates the digital applications in accommodation businesses according to departmental distinctions for guests and employees. Within this study, the digital technologies employed in the accommodation sector were examined based on secondary data through document analysis method. The digital applications in accommodation businesses are classified and scrutinized as follows: a) digital applications in restaurant, service and kitchen, b) digital applications in rooms, c) digital applications in reservation and payment process, d) digital applications in guest relations and public relations, e) digital applications in human resources management, and f) digital applications in security services. At the end of the study, evaluations were made regarding the digital technologies applied in the sector, and some recommendations were made for future studies.

### Keywords

Digital Technologies, Digital Transformation, Digitalization, Tourism 4.0, Accommodation Sector.

### Citation

Gürsoy, M. N ve Çalhan, H. (2024). An Evaluation of digital Technologies in the accommodation sector. *Selcuk Tourism and Information Research Journal*, 6, 1-20.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Date of Submission    | 26.07.2024   |
| Date of Acceptance    | 23.09.2024   |
| Date of Publication   | 31.12.2024   |
| Peer-Review           | Double anonymized - Two External   |
| Ethical Statement     | It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited. |
| Author Contributions  | Gürsoy, M. N (%50), Çalhan, H. (%50)   |
| Plagiarism Checks     | Yes - Turnitin   |
| Conflicts of Interest | The author(s) has no conflict of interest to declare.  |
| Complaints            | ethics@selcuk.edu.tr   |
| Grant Support         | The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.  |
| Copyright & License   | Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the <b>CC BY-NC 4.0</b> .  |

## Giriş

Sanayi devriminin getirdiği dönüşümle birlikte, bilgi kavramı geleceği şekillendiren bir güç haline gelmiştir. Bilgi, çağın ihtiyaçlarına uyum sağlayarak kendisini ve etrafındaki dünyayı dönüştürmüştür. Yirmi birinci yüzyılda bilgiye kolaylıkla ulaşılabilmesine olanak sağlayan, bilgiyi esas alan teknolojik gelişmeler yaşanmaktadır. Bu sayede teknoloji, bilgiye erişimi kolaylaştırarak pek çok alanda dijitalleşmeye ortam hazırlamıştır (Özbalcı, 2022: 16). Özellikle Endüstri 4.0 dönemine girilmesiyle, dijital dönüşümün etkileri işletmelerde de bir dönüşüm yaratmıştır. Dijitalleşmenin yaratmış olduğu bu dönüşümün etkisiyle işletmeler, üretim süreçlerinde dijital araçlardan yararlanarak hem maliyetten hem de zamandan tasarruf edebilmektedirler. Dijitalleşme yoluyla işletmeler rekabet avantajı elde ederek rakiplerine göre daha iyi performans gösterebilmektedirler (Kırılmaz, 2020: 193).

Bilgi ve teknolojiyle yoğun bir ilişki içerisinde bulunan konaklama sektörü de yaşanan teknolojik değişim ve dönüşüm hareketlerinden olumlu etkilenmektedir. Endüstri 4.0'ın temel unsurları olan akıllı üretim, nesnelerin interneti, yapay zekâ, robotik teknolojiler, bulut bilişim ve büyük veri gibi dijital inovasyonlar, konaklama işletmelerini daha inovatif yöntemlere yöneltmiştir (Parsehyan, 2020: 217). Bu bağlamda konaklama işletmelerinin dijital dönüşüm sürecini etkili bir şekilde yönetebilmeleri için dijitalleşmeyi anlamaları ve kendi ihtiyaçlarına göre uyarlamaları gerekmektedir. Dijitalleşmenin sunduğu avantajlardan yararlanmak, işletmelerin mevcut stratejilerini gözden geçirmeleri ve sistematik bir şekilde yeni iş fırsatlarını belirlemeye odaklanmaları açısından önemlidir (Ekşili ve Çaylak, 2022: 260). Teknolojide yaşanan gelişmelerin insan yaşamına yansımaları var olan süreç dijitalleşme olarak ortaya çıkmaktadır. Bu süreçte yürütülen faaliyetler, dijital ortama aktarılmakta ve dijital olarak yürütülür hale gelmektedir. Bunun temel amacı hali hazırda yürütülen işlem ve faaliyetlerin normalden daha hızlı ve etkin bir biçimde ilerletilmesidir (Frenzel, Giddy ve Frisch, 2022: 928).

Pek çok sektörde fayda sağlayan dijitalleşme, turizm sektöründe de gerçekleştirilen faaliyetlerin tüm aşamalarında köklü değişimlere ortam hazırlamaktadır. Seyahat öncesi, rezervasyon ve tatil süreçleri dijital platformlar aracılığıyla daha etkili hale gelmektedir. Çevrimiçi rezervasyon sistemleri, online ödeme işlemleri, sanal turlar ve mobil uygulamalar, misafirlerin seyahat deneyimini kolaylaştırarak zenginleştirmektedir. Ayrıca, otellerde sunulan çevrimiçi check-in/check-out işlemleri ve akıllı oda teknolojileri, hizmette sağlanan kaliteyi artırmaktadır (Balyalı ve İlhan, 2023: 126). Turizm sektöründe dijitalleşme ve dijital dönüşüm, müşteri deneyimlerini iyileştirmek, operasyonel verimliliği artırmak ve rekabet üstünlüğü elde etmek amacıyla çeşitli dijital araçların ve teknolojilerin entegrasyonunu içermektedir (Hazarhun, 2022). Yaşanan teknolojik ilerlemeler, turizm sektöründe verimliliği artırırken, misafirlerin deneyimlerini de iyileştirmektedir. Misafirler, ihtiyaçlarına daha hızlı ve kişiselleştirilmiş çözümler bulabilmektedir. Dahası, işletmeler de misafir profillerini analiz etme yoluyla daha isabetli kararlar alarak daha stratejik pazarlama faaliyetlerinde bulunmaktadır (Penceralli, 2020: 461).

Turizm sektörünün pek çok alt sektörü barındırması nedeniyle, bu çalışma konaklama sektöründe dijital uygulamalar ile sınırlandırılmıştır. İlgili konuda literatürde konaklama sektörüne yönelik geniş bir çalışma yelpazesi olduğu görülmektedir. Bu çalışma konaklama işletmelerinde operasyonel ve destek departmanları esas alınarak gerçekleştirilmiş olması hasebiyle diğer çalışmalardan farklılaşmaktadır. Konaklama işletmelerinin farklı departmanlarında kullanılan/yararlanılan dijital uygulamalar, mevcut literatürdeki çalışmalardan yararlanılarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, çalışma hem literatüre hem de sektör paydaşlarına önemli katkılar sunma potansiyeline sahiptir. Çalışmada dijital uygulamaların otel sistemlerine nasıl entegre edildiği ve bu entegrasyonun operasyonel verimliliğe olan katkıları ele alınmıştır. Bu nedenle, çalışmanın hem teorik hem de uygulama açısından değerli olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı, turizmde dijital dönüşüm olgusunu açıklamak ve konaklama sektöründe hem misafirlere hem de çalışanlara yönelik dijital uygulamaları departman esaslı olarak incelemektir. Bu çalışmada konaklama sektöründeki dijital uygulamalar nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi ile ikincil verilere dayalı olarak incelenmiştir. Bu çerçevede turizm literatüründe konu ile ilgili kitaplar, makaleler, tebliğler, tezler, bültenler, konu ile ilgili internet kaynakları (gazete yazıları, resmî kurumlar ile otel dernek ve birliklerinin web siteleri) ve bloglarda yer alan yazı, yorum ve görüşler incelenmiştir. Çalışmada konaklama işletmelerindeki dijital uygulamalar; a) restoran, servis ve mutfakta dijital uygulamalar, b) odalarda dijital uygulamalar, c) rezervasyon ve ödeme işlemlerinde dijital uygulamalar, d) misafir ilişkileri ve halkla ilişkilerde dijital uygulamalar, e) insan kaynakları yönetiminde dijital uygulamalar ve f) güvenlik hizmetlerinde dijital uygulamalar şeklinde tasnif edilerek incelenmiş ve tablolaştırılmıştır.

## **1. Kavramsal Çerçeve**

### **1.1. Turizmde Dijitalleşme ve Dijital Dönüşüm**

Bilgi ve iletişim teknolojileri her geçen gün evrilmekte ve buna bağlı olarak kullanım şekilleri değişmektedir. Bu evrim, sektörlerin teknolojik olarak altyapılarını güncel tutmalarını ve sürekli değişen koşullara adapte olmalarını zorunlu hale getirmektedir. Bilgi, iş dünyasında önemli bir konuma gelmiştir. Bilginin dijital araçlar aracılığıyla etkin bir şekilde yönetilmesi ve dağıtılması, işletmelerin pazarda rekabet üstünlüğü elde etmesinde, maliyetleri düşürmesinde ve kârlılığı artırmasında etken bir faktör olmuştur (Üzmez ve Büyükbeşe, 2021: 121-123). Bu kapsamda bilgi ve iletişim teknolojilerinin evrilerek getirmiş olduğu dijitalleşme ve dijital dönüşüm kavramları son dönemlerde pek çok alanda ortaya çıkmaktadır. Tüm sektörler yaşanan bu dönüşümden olumlu bir şekilde etkilenmektedir. Sanayi devrimlerinin gerçekleşmesiyle birlikte teknoloji, günlük hayata dâhil olmaya başlamıştır. Özellikle Endüstri 3.0 olarak adlandırılan ve üçüncü sanayi devrimi şeklinde ifade edilen dönemle birlikte teknoloji, evlerden iş yerlerine kadar geniş bir alana yayılarak, çeşitli sektörlerde üretim ve hizmette önemli bir yer edinmiştir. Konaklama sektörü de bu dönüşümün bir parçası olarak, geleneksel iş yapışı usullerini

dijitalleştirerek, iş modellerini daha inovatif bir şekilde kullanmaya başlamıştır (Kıvılcım, 2023: 161-162). Dördüncü sanayi devrimi olan Endüstri 4.0 ile, akıllı üretim sistemleri ve dijital teknolojilerin birleşimiyle, insan ve makine arasındaki etkileşim daha da kolaylaşmıştır. Turizmde bu dijital ilerlemeler “Turizm 4.0” şeklinde ifade edilen bir teknoloji dönemini başlatmış ve turizm sektöründe dijital teknolojilerin kullanımı daha da önemli hale gelmiştir (Mil ve Dirican, 2018: 6; Pamuk ve Soysal, 2018: 54-57).

Bilgisayar ve bilgi teknolojisinin birbirine entegre olmasından kaynaklanan, geniş bir bilim ve teknoloji alanını ifade eden dijital kavramı, Latince parmak anlamına gelen “digitus” kelimesinden türetilmiş olup, Türkçe’de “sayısal” şeklinde anlam bulmaktadır (Klein, 2020; Wider vd., 2023: 1014). Dijital kavramı, sadece elektronik araçları tanımlamak için değil, aynı zamanda verinin elektronik olarak işlenip gösterilmesini de içermektedir. Dijitalleşme, herhangi bir işi, nesneyi veya hizmeti dijital bir formata dönüştürmek, dijital platformlarda sunmak veya farklı bir iş modeli oluşturmak anlamına gelmektedir (Aksu, 2019). Bir başka tanım olarak dijitalleşme, kullanılan geleneksel sistem ve süreçlerin dijital teknolojilerle değiştirildiği veya dönüştürüldüğü bir süreç olarak tanımlanabilmektedir. Dijitalleşme aynı zamanda, işletmelerin verimliliğini artırmak ve tüketiciye kolaylık sunmak amacıyla, teknoloji kullanımının arttığı bir süreç olarak ifade edilebilmektedir. Bu durum, iş süreçlerinin otomatikleştirilmesine, hizmette verimin artarak hızlanmasına büyük ölçüde katkı sağlamaktadır (Kumar ve Shekhar, 2020: 98-100; Ekşili ve Çaylak, 2022: 260-262).

Dijital dönüşüm kavramı ise, verinin sayısal olarak işlenerek insanlar tarafından kullanılması anlamına gelmektedir (Bozkurt vd., 2021: 45-48). Bir başka ifade ile dijital dönüşüm, işletmelerin hızla gelişen bilgi ve iletişim teknolojilerinin sunduğu imkânları kullanarak, iş süreçlerini, kültürünü ve müşteri deneyimini yeniden tasarlayarak gerçekleştirdiği bütüncül bir dönüşüm süreci olarak da açıklanabilmektedir. Bu dönüşüm, örgütlerin daha etkin ve verimli hizmet sunma amacıyla iş süreçleri ve teknoloji unsurlarını entegre bir şekilde değiştirmesini, aynı zamanda maliyetleri düşürerek müşteri memnuniyetini artırmasını da ifade etmektedir (Yankın, 2019: 20-22). Teknolojik inovasyonlar, turizmde ilerleme ve rekabet gücü için oldukça büyük bir öneme sahiptir. Yeni üretim sistemlerinin ortaya çıkması, bireylerin yaşam tarzlarını, isteklerini, gereksinimlerini ve tüketim alışkanlıklarını değiştirmektedir. Turizm sektörü de diğer sektörler gibi değişimlere uyum sağlayabilmek ve diğer turizm işletmeleriyle rekabet edebilmek için bu değişiklikleri dikkatlice analiz ederek sonuçlarına uygun uygulamalar gerçekleştirmektedir (Dülgeroğlu, 2021: 8-10). Bu nedenle birçok turizm işletmesi, yönetim ve pazarlama stratejilerini yeniden tasarlayarak teknolojik inovasyonlardan faydalanmakta ve en iyi operasyonel uygulamaları tercih etmek suretiyle faaliyetlerine devam etmektedirler (Buhalis, 2020: 271-274).

Turizm, yarattığı ekonomik değer ve sunduğu istihdam imkânları sebebiyle tüm ekonomiler için stratejik bir sektördür. Ayrıca, küresel düzeyde iş gücü piyasasında lider konumda bulunmaktadır. Bilişim teknolojileri alanındaki ilerlemeler, sektörün teknolojik

dönüşümünü hızlandırmakta ve turizmdeki algıyı önemli ölçüde değiştirmektedir. Bilgiye hızlı ve kolay erişim, insanların her yerde iletişim halinde olabilmesi, turizm sektörüne yeni bir boyut kazandırmaktadır. Bu bağlamda turizmde yararlanılan teknolojik ürün ve hizmetler, sektörde var olan rekabeti artırarak turist sayısında önemli miktarda artış yaratmıştır (Erkmen ve Güler, 2020). Teknolojik değişim ve dijitalleşme yeni bir konu olmamakla birlikte, turizm sektörünü dönüştürmekte, turizm işletmelerinin stratejisini ve rekabet gücünü etkilemektedir. Bu durum konaklama, ulaşım ve tur operatörleri gibi çeşitli alt sektörleri değişim ve gelişim hareketi içerisine itmektedir (Frenzel, Giddy ve Frisch, 2022: 927). Turizm sektörü dijital inovasyonların benimsenmesinde öncü bir sektör olup, çevrimiçi uçuş ya da otel rezervasyonları yoluyla küresel iş operasyonlarını dijitalleştirmiştir. Sektörün bilgi ve iletişim teknolojilerini benimseme süreci, 1970'lerde bilgisayarlı rezervasyon sistemlerinin ve 1980'lerde küresel dağıtım sistemlerinin ortaya çıkışına kadar gitmektedir (Bekele ve Raj, 2024). Turizm işletmeleri, gittikçe daha da gelişmiş teknolojileri benimseyerek, müşteri etkileşimlerini geliştirme arayışı içerisine girmektedir. Bu teknolojiler, müşteri tercihleri ve operasyonel yönetime ilişkin ipuçları sağlamaktadır. Yapay zekâ, nesnelerin interneti, büyük veri, sanal ve artırılmış gerçeklik, robotik teknolojiler ve her alanda bulunabilen teknolojik diğer araçlar turizm sektöründeki dönüşüm hareketinde büyük paya sahip gelişmeler olarak tanımlanabilmektedir (Hadjielias vd., 2022: 2-4; Bekele ve Raj, 2024).

## 1.2. Konaklama Sektöründe Dijitalleşme

Konaklama sektöründe dijitalleşme ve dijital dönüşüm, konaklama işletmelerinin rekabet gücünü artırmak ve müşteri deneyimini zenginleştirmek amacıyla gerçekleştirdiği bir dönüşümü ifade etmektedir. Bu dönüşüm, işletmelerin teknolojik altyapılarını güncellemesi, verimliliği artırması ve müşteri taleplerine hızlı yanıt verebilmesi için oldukça önemlidir (Li vd., 2024: 284). Konaklama işletmelerinin dijital uygulamaları benimseyerek kullanmasının faydaları oldukça geniş kapsamlıdır. Öncelikle, dijital teknolojiler işletmelerin iş süreçlerini otomatikleştirerek kaynaklarda verimlilik sağlamaktadır. Örneğin, oda rezervasyonları check-in ya da check-out işlemleri ve faturaların kontrolü gibi konularda dijital uygulamalardan faydalanılması işletmelere önemli derecede verimlilik kazandırmaktadır (Sarı ve Fidan, 2024). Bunun yanı sıra misafirlerin deneyimlerinin iyileştirilmesi de dijitalleşmenin getirmiş olduğu faydalar arasında gösterilmektedir. Mobil uygulamalar, kişiselleştirilmiş hizmetler misafirlerin konaklama sürelerinde daha kişisel bir hizmet deneyimi yaşamalarına ortam sağlamaktadır (Saçkes ve Doğdubay, 2019: 187; Hadjielias vd., 2022: 6-8). Bir başka avantaj olarak dijitalleşmenin getirmiş olduğu dijital sistemler aracılığıyla elde edilen büyük veri, işletmelerin bir sonraki pazarlama faaliyetleri için karar alma ve karar verme süreçlerine önemli miktarda katkı sağlamaktadır. Misafirlere gelen taleplerin tahmin edilmesi ve uygulanması, gereken stratejilerin belirlenmesi için büyük kolaylık sağlamaktadır. Böylece işletmelere rekabet üstünlüğü kazandırmaktadır (Yapıcı ve Özden, 2021: 135-138).

Dijital uygulamaları kullanmanın konaklama işletmelerine sağladığı avantajların en önemlileri olarak; enerji maliyetlerinin azaltılması, iş gücü verimliliğinin artırılması ve misafir taleplerine hızlı şekilde yanıt verilmesi sayılabilmektedir (Çolak ve Karahan, 2021: 170-173). Ayrıca dijitalleşmenin getirmiş olduğu kişiselleştirilmiş hizmet imkânları, işletmelerin rekabet gücünü artırmakta ve satış performanslarını olumlu şekilde etkilemektedir. Bu sayede birçok konaklama işletmesi, dijital platformlardan faydalanarak ürün ve hizmetlerini tanıtabilmekte, yine dijital platformlar aracılığıyla yeni müşteri kitleleri oluşturabilmektedir. Böylece hem ürün ve hizmet kalitesini artırmakta hem de müşteri deneyimini zenginleştirmektedir. Dahası, dijital uygulamalar, konaklama sektöründe sürdürülebilir rekabet avantajı elde etmek isteyen işletmeler için kaçınılmaz bir gereklilik haline gelmiştir (Saçkes ve Doğdubay, 2019: 186; Pencarelli, 2020: 458-462).

## 2. Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi esas alınmıştır. Nitel araştırmalar, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama teknikleriyle gerçekleştirilen, deneyimlerin ve olguların doğal ortamlarında bütüncül ve gerçekçi bir şekilde ele alındığı araştırma yaklaşımı olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015). Nitel araştırma yöntemleri, insanların deneyimlerini, davranışlarını ve inançlarını derinlemesine anlamayı amaçlayan, sayısal verilerden ziyade sözel ve gözlemsel verilere odaklanan yaklaşımlardır. Nitel araştırmalarda örneklem sayısı genellikle küçüktür ve seçilmesi amaçlı örnekleme teknikleri ile gerçekleştirilmektedir. Veri analizi, tematik kod veya tema oluşturma yoluyla yapılmaktadır. Araştırılan olgunun zengin ve ayrıntılı bir biçimde anlaşılmasına olanak tanımaktadır (Yıldırım, 1999).

Çalışmada uygulanan analiz yöntemi, araştırmacının bir konu hakkında daha derin bilgi edinmesi amacıyla belirli yazılı veya elektronik içerikleri sistematik bir şekilde inceleyerek değerlendirmesini kapsamaktadır. Doküman analizi, araştırmacının dokümanları bulma, seçme, değerlendirme ve içlerinde yer alan veriyi sentezleme sürecini içermektedir (Sak vd., 2021: 229-231). Doküman analizi yöntemi, bir konu hakkında mevcut olan araştırma makalelerini toplu olarak inceleyerek, literatürdeki boşlukları tanımlamaya, mevcut bilgileri sentezlemeye ve gelecek araştırmalara yönelik önerilerde bulunmaya olanak tanır (Scott ve Morrison, 2005). Doküman analizi, çeşitli akademik kaynaklar, makaleler, tezler, kitap bölümleri ve diğer yazılı materyaller üzerinde yürütülmektedir. Literatür taraması, belirli anahtar kelimeler ve konu başlıkları kullanılarak yapılmakta, ardından ilgili makaleler ve diğer kaynaklar detaylı bir şekilde incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Literatür taraması, araştırmacıların konuyla ilgili mevcut bilgi birikimini anlamalarını ve analiz etmelerini sağlar.

Bu çalışmanın temel amacı konaklama sektöründe hem misafirlere yönelik hem de çalışanlara yönelik dijital uygulamaları departman esaslı olarak incelemektir. Çalışmanın temel araştırma soruları aşağıdaki gibidir.

### 1. Konaklama sektöründeki dijital uygulamalar nelerdir?



2.Konaklama sektöründeki dijital uygulamalar departmanlara göre nasıl farklılaşmaktadır?

Bu çalışmada konaklama sektöründeki dijital uygulamalar nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi ile ikincil verilere dayalı olarak incelenmiştir. Çalışmada konaklama işletmelerindeki dijital uygulamalar;

- a) restoran, servis ve mutfak bölümlerindeki uygulamalar,
- b) odalarda sunulan uygulamalar,
- c) rezervasyon ve ödeme işlemlerindeki uygulamalar,
- d) misafir ve halkla ilişkiler yönetimindeki uygulamalar,
- e) insan kaynaklarındaki uygulamalar ve f) güvenlik bölümündeki uygulamalar şeklinde tasnif edilerek incelenmiş ve tablolaştırılmıştır.

Bu çalışmanın konaklama sektöründe dijitalleşmeye yönelik bilgi birikimine katkı sağlayabileceği ve konu ile ilgili gelecekte yapılacak araştırmalara katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

### **3. Bulgular**

#### **3.1. Restoran, Servis ve Mutfakta Dijital Uygulamalar**

Oteller, hizmetlerini daha etkili ve verimli bir şekilde sunmak için çeşitli dijital uygulamalar kullanmaktadır. Dijital uygulamalar, otellerin özellikle restoran, mutfak ve bar bölümlerinde inovasyon çalışmalarını beraberinde getirmiştir. Aynı zamanda bu uygulamalar, müşteriler, mutfak çalışanları ve servis çalışanları için de çeşitli inovasyon imkânları sunmaktadır. Müşteri siparişi ile başlayan ve servis akışını hızlandıran dijital uygulamalar hem iş süreçlerinin etkinliğini artırmakta hem de müşterilere daha hızlı hizmet sunmayı kolaylaştırmaktadır (Ayyıldız ve Eroğlu, 2021: 1110-1114). Otel restoranları ve mutfaklarında kullanılan dijital uygulamalara, internet ve kiosk tabanlı yemek siparişi, çevrimiçi masa rezervasyonu ve menülerdeki yiyeceklerin içerikleri hakkında sanal menülerde sunulan görseller örnek olarak verilebilir (Dixon, Kimes ve Verma, 2009: 8-10). Restoran ve mutfaklarda menü yönetimi ve sipariş takibi için dijital platformlar kullanılmaktadır. Stok yönetimi ve tedarik işlemlerinde de takip otomasyon sistemleri kullanılmaktadır. Mutfak ekipmanlarının izlenmesi ve bakımı dijital sistemlerle gerçekleştirilmektedir (Dülgaroğlu, 2021: 6).

Bazı otel işletmeleri geleneksel şekilde sunulan hizmet şekillerinden uzaklaşarak müşterilerin katılımıyla gerçekleştirilen kendi hizmet teknolojisine yönelmektedir. Bu uygulama, işletmeye daha az çalışanla hem personel giderlerinde tasarruf imkânı sağlamakta hem de konaklama sektöründe önemli bir rekabet üstünlüğü olanağı tanımaktadır. Restoranlar dokümatik ekran kioskuları ve sipariş verme tabletleri ile müşterilerine kolay bir şekilde siparişlerini tamamlama hizmeti sunarak işlem sürelerini

azaltılmaktadır (Park, Lehto ve Lehto, 2021: 3). Restoranlarda hataları azaltmak, porsiyon kontrolü sağlamak ve maliyetleri kontrol altında tutmak için yapay zekâ ve robotlardan faydalanılmaktadır. Robotik teknolojilerden mutfak hazırlığı, kalite kontrolü ve müşteri hizmetleri gibi alanlarda robot şef ya da garson olarak yararlanılmaktadır. Örneğin, Tokyo’da Yoronotaki adlı robot barmen, müşterilerine bir dakikada kokteyl hazırlayarak servis yapmaktadır (Nozawa vd., 2022: 2).

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde restoran, servis ve mutfak departmanlarında yararlanılan temel dijital uygulamalar Tablo 1’de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Restoran, Servis ve Mutfakta Dijital Uygulamalar

| Restoran ve Servis                        | Mutfak                              |
|---|-------------------------------------|
| İnternet ve kiosk tabanlı yemek siparişi  | Yapay zekâ ve robotlar              |
| Çevrimiçi masa rezervasyonu               | Robot şef                           |
| Çevrimiçi sanal menüler ve içerik bilgisi | Robot garson                        |
| Dijital tablet menüler                    | Stok ve tedarik yönetimi otomasyonu |
| Sipariş takip otomasyonu                  | Mutfak ekipman yönetimi otomasyonu  |

### 3.2. Odalarda Dijital Uygulamalar

Konaklama işletmelerinin odalarında sunulan dijital hizmetler, müşteri deneyimlerini zenginleştirmekte ve müşteri devamlılığını sağlayarak işletmelere rakipleri karşısında üstünlük sağlamaktadır. Bu bağlamda konaklama işletmeleri, müşterilerinin hizmet deneyimlerindeki verimliliği artırmak amacıyla dijitalleşmeye gitmektedir. Akıllı cihazlar ve nesnelerin interneti (IoT) gibi dijital hizmetler, müşterilere daha kişiselleştirilmiş bir konaklama imkânı sunmaktadır. IoT, internete bağlanabilen herhangi bir cihazı açıklamak için kullanılmaktadır. Bu sayede kapı açma-kilitleme, klima sistemlerini ayarlama, odada bulunan ışıkları ve perdeleri kontrol etme gibi işlemler dijital uygulamalar ile gerçekleştirilebilmektedir. Buna bağlı olarak cihazlar, oda sıcaklığını ve doğal ışık miktarını oda içerisindeki doluluğu algılayarak ayarlayabilmektedir (Çobanoğlu vd., 2021 s.12-16). Aynı zamanda IoT yüz tanıma sistemleri ile müşteriler, otomatik check-in, check-out, anahtarsız giriş ve oda içi işlemlerin kontrol edilmesi gibi işlemleri yapabilmektedir. Hilton ve Starwood otelleri, müşterilerine mobil uygulamaları aracılığıyla otomatik check-in, check-out ve anahtarsız giriş hizmeti sunmaktadır. Yakın alan iletişimi (NFC) özelliği sayesinde akıllı telefonun kimliği tanınmakta ve telefonlar, oda anahtarı olarak kullanılmaktadır (Kansakar, Munir ve Shabani, 2019: 62). Benzer şekilde Holiday Inn otellerinin “mobil key” uygulaması ile müşteriler internet üzerinden rezervasyon yapmakta ve rezervasyonla birlikte mobil telefonlara oda numarası bilgisinin yer aldığı sesli mesajlar gönderilmektedir. Bu sayede konuklar otele giriş yaparken resepsiyona uğramadan odaların kapısına sesli mesajı göstererek giriş yapmaktadır (Durna ve Babür, 2011: 84). Ayrıca RFID okuyucularından alınan bilgi ile, mini barlarda eksilen içeceklerin,

çalışanların cihazlarına yenisinin konulması gerektiği şeklinde talimat vererek operasyonlarda hızlanma sağlamaktadır (Tekin, 2019). Otel odalarında misafirler, klima ve ışıklandırma gibi oda içerisindeki pek çok işlemi akıllı cihazlar üzerinden kontrol edebilmektedir. Oda anahtarları dijital uygulamalar ile mobil olarak yönetilebilmektedir (Dülğaroğlu, 2021: 9).

Bir başka dijital hizmet olarak sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) uygulamalarından bahsedilebilir. Bu uygulamalar, ziyaretçilerin konaklamalarından önce önizleme imkânı sunmanın yanında, otel odalarını sanal bir şekilde ziyaret ederek karar vermelerine yardımcı olmaktadır. AR, bilgisayar teknolojileriyle içinde bulunulan ortamın doğrudan veya dolaylı gerçek zamanlı görünümü olarak tanımlanmaktadır. Örneğin, Londra'daki Holiday Inn Kensington Otelinde "Olimpiyat ve Paralimpik Oyunlar" sırasında, ziyaretçiler akıllı cihazları sayesinde otel lobisinde, koridorlarda ve odalarda sporcuları sanal olarak görebilmişlerdir (Shabani, Munir ve Hassan, 2018: 44; Pestek ve Sarvan, 2020: 247).

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde odalarda yararlanılan temel dijital uygulamalar Tablo 2'de sunulmuştur.

**Tablo 2.** Odalarda Dijital Uygulamalar

|  |
|--|
| Nesnelerin interneti (IoT): odalarda klima, aydınlatma, perde kontrolü, oda sıcaklığı kontrolü |
| Yüz tanıma ve/veya ses tanıma sistemleri; mobil check-in, check-out                            |
| Mobil uygulamalar: NFC (anahtarsız giriş), kapı açma/kilitleme,                                |
| RFID operasyon uygulamaları  |
| Sanal gerçeklik (VR)   |
| Artırılmış gerçeklik (AR)  |

### 3.3. Rezervasyon ve Ödeme İşlemlerinde Dijital Uygulamalar

İnternet ve dijital olanakların ilerlemesi, müşterilerin konaklama hizmeti satın alacakları otelleri çevrimiçi olarak ziyaret etmesine ve rezervasyon işlemlerini yapmasına olanak sağlamaktadır (Meydan, 2023: 71). Bu alandaki dijital hizmetler, temel olarak çevrimiçi seyahat acentaları veya rezervasyon sistemleri şeklinde değerlendirilebilmektedir. Dijitalleşmenin etkisiyle, geleneksel seyahat acentaları faaliyetlerini çevrimiçi kanallar üzerinden yürütmeye başlamışlardır (Wang, 2023: 3). Konaklama işletmeleri misafirlerine çevrimiçi rezervasyon sistemleri ve mobil uygulamalar aracılığıyla hızlı ve kolay rezervasyon yapma imkânı sunmaktadır (Dülğaroğlu, 2021). Konaklama sektöründe dijital uygulamalara, müşteri etkileşimi ve deneyimini zenginleştirmek, personel maliyetlerini azaltmak ve hizmette kaliteyi artırarak işletmelere verim sağlayabilmek amacıyla yatırım yapılmaktadır. Konaklama işletmelerinde dijital

dönüşüm şeklinde açıklanabilen değişim süreci, hizmet robotlarının kullanımını ortaya çıkarmıştır. Konaklama işletmelerinde özellikle check-in, check-out işlemlerinde, danışma hizmetinde, konaklama sürecinde pek çok misafir hizmetleri ve işlemlerinde fiziksel hizmet sunması bakımından hizmet robotlarının kullanılması, dijital kiosklar ve sanal gerçeklik uygulamalarına kıyasla müşteri deneyimi özelinde daha büyük etkilere sahiptir (Ivanov ve Webster, 2019: 13-21; Fernandes ve Oliveira, 2021: 186).

Pandemi sürecinde ve sonrası dönemde, müşteri tercihleri temasa dayalı hizmetlerden temas gerektirmeyen hizmetlere doğru değişim göstermiştir. Bu durum, başlıca otel işletmelerini güvenlik ve müşteri çekmek amacıyla hizmet robotları gibi çeşitli teknolojik ve dijital uygulamaları takip etmeye yönlendirmiştir (Wang vd., 2023: 9). Hizmet robotları, müşteriyle iletişim kurarak hizmet sunan ve uyarlanabilir arayüzler şeklinde tanımlanabilmektedir. Robotik çözümlerin, sosyal mesafeyi önemsemesi ve kısıtlamalardan etkilenmemesi konaklama sektöründe garson, kat hizmetleri görevlisi ve resepsiyonist gibi çeşitli bölümlerde kullanılmasına olanak sağlamıştır. Özellikle ön büro hizmetlerinde hizmet robotları, oda rezervasyonu, misafir giriş-çıkış işlemleri ve soru yanıtı gibi görevleri gerçekleştirmektedir (Ivanov ve Webster, 2019: 11-16). Sheraton Los Angeles San Gabriel Hotel’de hizmet robotları olan Jenö ve Jena robotları, lojistik, temizlik ve bar bölümlerinde görevlendirilmektedir. Birkaç otel ise, hizmet robotlarından ön büro departmanında yararlanmaktadır. Buna örnek olarak, Japonya’daki Henn-na Hotel, tüm ön büro işlemlerinde hizmet robotları kullanan ilk otel olmuştur (Bhimasta ve Kuo, 2019: 1109).

Dijitalleşme aynı zamanda ödeme sistemlerinde de çeşitli inovasyon uygulamalarını beraberinde getirmiştir. Fintech (finansal teknoloji) olarak adlandırılan bu gelişme, geleneksel ödeme işlemlerinden farklı olarak, gerçekleştirilen hizmetlerin dijital tabanlı ödemesini sağlamaktadır. Bu kapsamda ödeme yöntemleri arasında kredi kartı ile ödeme, e-ödeme, mobil cüzdanlar ile ödeme, sanal kartlar ile ödeme, mobil banka transferleri ile ödeme ve QR kodlar aracılığıyla ödeme seçenekleri yer almaktadır (Bhinadi vd., 2021: 435).

**Tablo 3.** Rezervasyon ve Ödemede Dijital Uygulamalar

|   |  |
|---|--|
| Çevrimiçi seyahat acentaları  | E-ödeme yöntemleri:  |
| Çevrimiçi rezervasyon sistemleri  | Kredi kartları ile çevrimiçi ödeme   |
| Dijital kiosklar  | Sanal kartlar ile çevrimiçi ödeme  |
| Hizmet robotları (oda rezervasyonu, misafir giriş-çıkış işlemleri ve soru yanıtı) | Mobil uygulamalar ile ödeme<br>Mobil cüzdanlar ile ödeme<br>QR kodlar aracılığıyla ödeme |
| Sanal gerçeklik (VR)  |  |
| Artırılmış gerçeklik (AR)   |  |

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde rezervasyon ve ödemede kullanılan temel dijital uygulamalar Tablo 3'te sunulmuştur.

### 3.4. Misafir İlişkileri ve Halkla İlişkilerde Dijital Uygulamalar

Otellerde misafir ilişkilerini yönetmek ve konuk deneyimini geliştirmek için bir takım dijital uygulamalar sunulmaktadır. Bu uygulamalardan biri sanal temsilci olarak adlandırılan chatbotlardır. Sanal temsilciler, otellerde konaklayan misafirlerin konaklamalarıyla ilgili sorularını yanıtlayabilen, oda servisi ya da restoran siparişlerini tahmin edebilen ve yol tarifi verebilen yapay zekâ destekli dijital uygulamalardır (Akgün, 2023: 11). Bir başka dijital uygulama olarak “angel servis”ler örnek gösterilebilir. Antalya Belek'te yer alan Adam & Eve Otel, müşterilerine günün her saatinde ulaşabilecekleri tatil asistanlığı hizmeti sunmaktadır. Yabancı dil konusunda donanımlı olan tatil asistanları, misafirlere tatil başlangıcından bitimine kadar her türlü konuda yardımcı olmaktadır (Durna ve Babür, 2011: 80).

Kişiselleştirilmiş ve etkili konaklama hizmeti için oteller, misafir tercihlerini ve önceki deneyimlerini dijitalleşmenin sunduğu olanaklarla takip ederek bu anlamda konuklara özel hizmetler sunmaktadır. Örneğin; misafirlere doğum günü için özel indirim kampanyaları sunarak kendilerini özel hissettirmekte ve memnuniyeti artırarak devamlılığı sağlamaktadır (Baykal ve Yazıcı Ayyıldız, 2022: 318). Ayrıca, otel misafirleri, otel çalışanlarıyla iletişim kurmadan etkinlik rezervasyonu, bilet satın alma ve restoran rezervasyonu gibi taleplerini dijital konsierj hizmetleri aracılığıyla kolay bir şekilde gerçekleştirmektedir. Bu bağlamda oteller, misafirlerin sanal platformlardan gelen taleplerini veri analiziyle değerlendirerek, daha önceki deneyimlerine uygun kişiselleştirilmiş hizmetler sunmaktadır (Turizmgunlugu, 2024). Misafir ilişkileri yönetiminde, CRM otomasyon sistemleri ile müşteri verileri takip edilmekte, kişiselleştirilmiş hizmetler sunmak için büyük veri analitiğinden yararlanılmaktadır (Dülgeroğlu, 2021).

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde misafir ilişkileri ve halkla ilişkiler departmanlarında kullanılan temel dijital uygulamalar Tablo 4'de sunulmuştur:

**Tablo 4.** Misafir ilişkileri ve Halkla İlişkilerde Dijital Uygulamalar

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| Chatbotlar (sanal temsilci) | CRM otomasyonları, modülleri |
| Tatil asistanları           | Büyük veri analizi           |
| Dijital konsierj hizmetleri |                              |

### 3.5. İnsan Kaynakları Yönetiminde Dijital Uygulamalar

İnsan kaynakları yönetimi, ekonomik hedefleri sosyal hedeflerle uyumlu hale getirerek, insan ve sosyal gelişim ihtiyaçlarını ekonomik kısıtlamalarla dengelemeyi amaçlamaktadır. Sosyolojik değişiklikler bireylerin işyeri ihtiyaçlarını da karşılayabilmesi açısından son derece önemlidir. Bu kapsamda insan kaynakları yönetiminin rolü, sosyal yaşamda

meydana gelen inovasyonları takip ederek iş yaşamına entegre hale getirmektir (Popescu, Avram ve Dana, 2012: 188). Personel yönetimi anlayışının, ekonomik alandaki ve istihdamdaki değişimlerle birlikte çalışanların iş yerindeki uyumunu ve gelişimini ön plana koyan insan kaynakları yönetimi olarak gelişmesi, çağdaş iş dünyasının ihtiyaçlarına karşılık veren bir yaklaşımın oluşmasını sağlamıştır (Kaya ve Taş, 2015: 25; Göktaş ve Baysal, 2018: 1412-1414). Küresel anlamda yaşanan inovasyon ve dijitalleşme, işletmeleri sürekli olarak değişime itmektedir. İşletmelerin geleceği tahmin edip teknolojiyle uyumlu bir şekilde ilerlemesi, çalışanlara yapılan yatırımların önemini artırmaktadır. İnsan kaynakları yönetimi, odak noktası olan insan kaynaklı sorunları çözerek verimliliği artırmayı hedeflemektedir (Göktaş ve Baysal, 2018: 1417).

Endüstri 4.0 toplum ve iş modellerinin değişmesine neden olmuştur. İnsan kaynakları yönetiminin yeni rolü ise bu değişime ortak olmaktır. Bu noktada insan kaynakları yönetimi, otomasyon, finansal yönetim, dijital beceriler ve iş bilgisi konusunda teknolojiyle uyumlu hale gelmeyi başarmaktadır (Khaled ve Alena, 2021: 6-7). Dijital uygulamalar, insan kaynakları yönetiminin operasyonel işlemlerinde de kolaylık sağlamaktadır. Bu anlamda yapay zekâ ve büyük veri, işverenlerin en uygun adayları seçmelerine yardımcı olmakta, manuel süreçleri kısaltmaktadır. Ayrıca, hızlı internet ve gelişmiş teknoloji ile mülakat süreci daha hızlı şekilde yapılabilmektedir. Kişiselleştirilmiş testler, video tabanlı mülakatlar ve sohbet robotları işe alımlarda performansı artırarak sürece katkı sağlamaktadır. Bu sayede yeni çalışanlarda, sanal ve artırılmış gerçeklik uygulamaları sayesinde iş yerinde ilk günden itibaren etkili bir şekilde verimlilik elde edilebilmektedir (Sivathanu ve Pillai, 2018: 8). İnsan kaynakları yönetimi kapsamında iş ilanlarında, işe alım süreçlerinde, oryantasyon sürecinde, çalışanların bilgilerinin tutulmasında, temel İKY operasyonlarında web tabanlı dijital uygulamalar ile bilgisayar otomasyonlarından yararlanılmaktadır (Dülgeroğlu, 2021).

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde insan kaynakları yönetimi departmanında kullanılan temel dijital uygulamalar Tablo 5'te sunulmuştur.

**Tablo 5.** İnsan Kaynakları Yönetiminde Dijital Uygulamalar

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Büyük veri                           | Video tabanlı çevrimiçi mülakatlar                      |
| Yapay zekâ                           | Sohbet robotları  |
| Kişiselleştirilmiş çevrimiçi testler | Oryantasyon: sanal ve artırılmış gerçeklik uygulamaları |
| Çevrimiçi ilanlar                    | İKY otomasyonları, modülleri                            |

### 3.6. Güvenlik Hizmetlerinde Dijital Uygulamalar

Misafirlerin tatil sürecinde kuşkusuz en önemli beklentilerden biri gittikleri konaklama işletmesinde can ve mal güvenliğinin sağlanmasıdır. Bu bağlamda otel işletmeleri, misafirlerin güvenliğini sağlamak için dijital uygulamalara yatırım yapmaktadır (Nagaj ve

Žuromskaitė, 2020). Oteller kameralı güvenlik sistemleri, merkezi kontrol ve personel tasarrufu konusunda daha inovatif uygulamalara yönelerek, robotik faaliyetlere geçiş yapmaktadır. Odalarda değerli eşyalar için bulundurulan çelik kasalar, dijital şifreleme yöntemleriyle daha güvenilir hale getirilmektedir. Herhangi acil bir durum esnasında odaların kapı altı giyotinleri ve panik çıkış donanımlarıyla misafirlere daha güvenilir bir konaklama imkânı sunulmaktadır (Durna ve Babür, 2011: 78). Güvenlik ve teknik servis alanında, misafirlerin güvenliği için kameralı güvenlik sistemleri ve alarm sistemleri kullanılmaktadır. Oda anahtarları daha kişiselleştirilmiş bir şekilde mobil uygulamalar ile yönetilmekte, acil durum esnasında kapı altı giyotinleri ve panik çıkış butonlarından faydalanılmaktadır (Dülğaroğlu, 2021).

Yapay zekâ uygulamalarının otellerde pek çok departmanda kullanımının yaygınlaşmasıyla birlikte, güvenlik ve konfor sağlamak amacıyla kullanımına da başvurulmaktadır. Bu kapsamda sesli komut sistemleri ve yüz tanıma sistemleriyle konukların odalarını kontrol etmelerine olanak sağlanmaktadır. Ayrıca, akıllı anahtar sistemleri ile oda anahtarları dijitalleşmekte ve fiziksel anahtarlar yerine mobil cihazlar odaların kapısını açarak anahtar kaybolma durumunu ortadan kaldırmaktadır. Benzer şekilde parmak izi ve yüz tanıma gibi biyometrik tanıma sistemleri, otellerin güvenlik sağlama yöntemlerini güçlendirmek için kullanılmakta ve bu sayede kimlik doğrulaması güvenilir bir şekilde gerçekleştirilmektedir (Icibot, 2024). Sadece fiziksel değil aynı zamanda sanal ortamlarda da güvenliğin sağlanması oldukça önemli bir konu haline gelmektedir. Bu bağlamda konaklama işletmeleri, iş modellerini misafirlerin veri güvenliğini sağlayabilmek amacıyla güçlü şifreleme tekniklerine göre uyarlamaktadır. Rezervasyon esnasında sanal ortamda ödeme işlemleri gerçekleştirilirken paylaşılan bilgilerin güvenli bir şekilde saklanması, kişisel verilerin sanal ortamlarda korunması için son derece önemli güvenlik hizmetlerine yatırımlar yapmaktadırlar (Turizmajansı, 2024).

Verilen literatürden hareketle konaklama işletmelerinde güvenlik departmanında kullanılan temel dijital uygulamalar Tablo 6'da sunulmuştur.

**Tablo 6.** Güvenlikte Dijital Uygulamalar

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Kameralı güvenlik sistemleri | Sesli komut sistemleri                               |
| Kapı altı giyotinleri        | Yüz tanıma sistemleri (biyometrik tanıma sistemleri) |
| Panik çıkış donanımları      | Akıllı anahtar sistemleri                            |
| Sanal veri güvenliği         |  |

## Sonuç ve Öneriler

Konaklama sektörü, ekonomik değer yaratma ve istihdam sağlama açısından stratejik bir sektör konumunda yer almaktadır. Teknolojinin hızla değişim geçirmesi, bilgi ve

iletişim teknolojilerinin dijital dönüşüm hareketlerini ön plana çıkarmıştır. Bu dijital dönüşüm, konaklama sektörünü etkileyerek sektörün değişimini hızlandırmış ve önemli inovasyonların benimsenmesini sağlamıştır. Konaklama işletmeleri, dijital inovasyonları içselleştirerek geleneksel iş modellerini daha dijital hale getirmektedir. Sektörde yaşanan bu dijital dönüşüm, işletmelerin maliyetlerini azaltmalarına ve rekabet üstünlüğü elde etmelerine önemli katkılar sağlamaktadır. Konaklama işletmelerinde dijital uygulamaların değerlendirildiği bu çalışmada, işletme operasyonlarında verimliliği ve performansını artıran uygulamalar ile kişiselleştirilmiş misafir deneyimi yaratan dijital çözümler üzerinde durulmuştur. Çalışma, konaklama işletmelerinde dijital uygulamaların gerek sektör paydaşları gerekse tüketiciler özelinde bir değer yaratarak verimliliği artırdığını ve rekabet ortamını güçlendirdiğini vurgulamaktadır. Bu çerçevede çalışma, konaklama sektöründe kullanılan dijital uygulamaları, ikincil verilere dayalı olarak inceleyerek kavramsal bir çerçeve sunmaktadır. Konaklama işletmelerinde odalar, rezervasyon ve ödeme işlemlerinde dijital uygulamalar ile restoran, servis, mutfak, misafir ilişkileri, halkla ilişkiler, insan kaynakları yönetimi ve güvenlik departmanlarında kullanılan temel dijital uygulamalar, çalışma kapsamında doküman analizi yöntemiyle incelenmiştir.

Yapılan doküman analizi neticesinde konaklama sektöründe dijital dönüşüm bağlamında öne çıkan dijital uygulamalara yönelik şunlar söylenebilir:

- Restoran, servis ve mutfakta öne çıkan dijital uygulamalar; internet ve kiosk tabanlı yemek siparişi, çevrimiçi masa rezervasyonu, yiyeceklerin içerikleri ve sanal menüler, yapay zekâ ve robotlar, robot şefler ile robot garsonlardan oluşmaktadır.
- Otel odalarında sunulan dijital uygulamalar; odaların kapısını açma ve kilitleme, klima sistemleri, aydınlatma ve yüz tanıma sistemleri ile giriş sağlama gibi işlemlerde IoT ön plana çıkmaktadır. Aynı zamanda sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik uygulamaları ile odalarda çeşitli görsel faaliyetler de uygulanmaktadır.
- Rezervasyon ve ödeme işlemlerinde sağlanan dijital hizmetler olarak; tatil rezervasyonlarında gerçekleştirilen çevrimiçi ödeme yöntemleri dikkat çekmektedir. E-ödeme olarak da adlandırılan bu yöntemle, kişilerin kartlarını sanal bir şekilde mobil cihazları yardımıyla kullanarak uzaktan ödeme yapma kolaylığı sağlanmaktadır. Bu sayede hem rezervasyon hem de ödeme işlemi kolay bir şekilde gerçekleştirilmektedir.
- Misafir ilişkileri ve halkla ilişkiler yönetiminde uygulanan dijital hizmetler olarak; misafirlerin tatilleri boyunca her türlü yardım gerektiren alanlarda sanal tatil asistanları ile iletişime geçmeleri ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda misafirler talep ve isteklerini sanal tatil asistanlarına iletterek çözüme ulaşmaktadır. Misafirlerin otel içerisinde konser ya da eğlence gibi etkinliklere katılımlarında



çevrimiçi bir şekilde rezervasyon işlemleri gerçekleştirilmektedir. Çevrimiçi platformlarda yapılan rezervasyon işlemlerinde veri analizi sayesinde misafirlere bir sonraki deneyimlerde daha kişiselleştirilmiş hizmetler sunulabilmektedir.

- İnsan kaynakları yönetiminde dijital uygulamalar; özellikle iş ilanları ve işe alımlarda geleneksel yöntemlere göre daha dijitalleşmiş yöntemler kullanılmaya başlanmıştır. Bu yöntemler arasında kişiyi daha iyi tanımak amacıyla işe alımlarda uygulanan çevrimiçi kişisel testler ve video tabanlı mülakatlar öne çıkmaktadır. Aynı zamanda işe alım sonrasında, işverenin personele iş tanımı konusunda sanal ve artırılmış gerçeklik uygulamaları yardımı ile oryantasyon işlemi gerçekleştirilmesi de sağlanan dijital uygulamalar arasında yer almaktadır.
- Konaklama işletmelerinin güvenlik hizmetlerinde uygulanan temel dijital uygulamalara otellerin gerek check-in, check-out gerekse diğer bölümlerinde kullanılan kameralı güvenlik sistemleri örnek olarak gösterilebilmektedir. Buna ek olarak, misafirlerin işletme içerisinde kendilerini daha güvenli hissetmeleri amacıyla odalarına giriş-çıkış işlemlerinde yüz tanıma sistemleri ve akıllı anahtar sistemlerinden yararlanılmaktadır. Dahası, herhangi acil bir durum esnasında güvenliği daha iyi sağlayabilmek için konaklama işletmeleri panik çıkış donanımlarından yararlanabilmektedir.

Bu çalışma ikincil verilere dayalı olarak konaklama sektöründeki dijital uygulamalara genel bir bakış açısı ile yaklaşmaktadır. Gelecekte yapılacak deneysel çalışmaların hem bu alandaki bilgi birikimini hem de genel olarak turizm literatürünü daha da zenginleştireceği öngörülmektedir. Bu çerçevede, çalışmada tablolaştırılmak suretiyle ortaya konulan dijital uygulamaların Türk konaklama sektöründe benimsenme ve uygulanma düzeylerinin araştırılması, sektöre dair önemli bilgiler sağlayabilir. Gelecekte yapılacak çalışmaların, bu çalışmada ele alınan dijital uygulamaları değerlendirmesi ve elde edilen bulguları karşılaştırması, literatüre değerli katkılar sunabilir.

## Kaynakça

- Akgün, A. (2023). Otel faaliyetleri için yapay zekâ destekli uygulamalar. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 3, 1-21.
- Ajzen, I. (1991). *The Theory of Planned Behavior*. *Organization Behavior and Human Decision Process*, 50, 179-211.
- Aksu, H. (2019). *Dijitopya: Dijital Dönüşüm Yolculuk Rehberi (2. Baskı)*. İstanbul: Pusula Yayıncılık.
- Ayyıldız, A.Y., & Eroğlu, E. (2021). Restoranlarda kullanılan akıllı teknolojiler ve robot restoranlar hakkında TripAdvisor'da yapılan yorumların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 1102-1122.
- Balyalı, T. Ö., & İlhan, Ö. A. (2023). Turizm ve dijitalleşme konulu araştırmaların bilimsel haritalama tekniği ile bibliyometrik analizi. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 117-133.
- Baykal, M., & Yazıcı Ayyıldız, A. (2022). Otel yöneticileri ve misafirleri perspektifinden dijitalleşme. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 5(2), 307-324.
- Bekele, H., & Raj, S. (2024). Digitalization and digital transformation in the tourism industry: a bibliometric review and research agenda. *Tourism Review*, ahead-of-print. <https://doi.org/10.1108/TR-07-2023-0509>
- Bhimasta, R. A., & Kuo, P. Y. (2019). What causes the adoption failure of service robots? A Case of Henna Hotel in Japan. *2019 ACM International Symposium on Wearable Computers*, 1107-1112.
- Bhinadi, A., Kaswidjanti, W., Negara, H.K.S., & Mastriswadi, H. (2021). Application of QRIS as digital payment in the tourism industry during a pandemic: A focus group discussion (case study of Alun-Alun Kidul Yogyakarta). *RSF Conference Series: Business, Management and Social Sciences*, 1(3), 434-438.
- Bozkurt, A., Hamutoğlu, N. B., Kaban, A. L., Taşçı, G., & Aykul, M. (2021). Dijital bilgi çağı: Dijital toplum, dijital dönüşüm, dijital eğitim ve dijital yeterlilikler. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 35-63.
- Buhalis, D. (2019). Technology in tourism-from information communication technologies to e-tourism and smart tourism towards ambient intelligence tourism: A perspective article. *Tourism Review*, 75(1), 267-272.
- Çobanoğlu, C., Dogan, S., Berezina, K., Collins, G., Nanu, L., Shahtakhtinskaya, K., & Parvez, O. (2021). *Hospitality and tourism information technology*. University of South Florida M3 Center Publishing, 17(2), 1-24.
- Çolak, O., & Karakan, H. İ. (2021). Akıllı otel uygulamaları ve bu uygulamalar hakkında yönetici görüşleri: Gaziantep ili örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 168-184.
- Dixon, M., Kimes, S. E., & Verma, R. (2009). Customer preferences for restaurant technology innovations. *The Center for Hospitality Research*, 9(7), 4-16.
- Durna, U., & Babür, S. (2011). Otel işletmelerinde yenilik uygulamaları. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3(1), 73-98.
- Dülgeroğlu, O. (2021). Turizmde dijitalleşme: Akıllı turizm uygulamaları, dijital turizm ve Turizm

4.0. Turizm ve İşletmecilik Dergisi, 2(1), 1-15.

- Ekşili, N., & Çaylak, P. Ç. (2022). Konaklama işletmeleri yöneticilerinin dijitalleşme algısına yönelik metaforik çalışma. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 12, 257-269.
- Erkmen, B., & Güler, E. G. (2020). Turizm ve dijitalleşme: 'Haskovo-Edirne kültürel ve tarihi destinasyonlar projesi' örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 111-118.
- Fernandes, T., & Oliveira, E. (2021). Understanding consumers' acceptance of automated technologies in service encounters: Drivers of digital voice assistants adoption. *Journal of Business Research*, 122, 180-191.
- Frenzel, F., Giddy, J., & Frisch, T. (2022). Digital technology, tourism and geographies of inequality. *Tourism Geographies*, 24(6-7), 923-933.
- Göktaş, P., & Baysal, H. (2018). Türkiye'de dijital insan kaynakları yönetiminde bulut bilişim. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23(4), 1409-1424.
- Hadjielias, E., Christofi, M., Christou, P., & Drotarova, M. H. (2022). Digitalization, agility, and customer value in tourism. *Technological Forecasting and Social Change*, 175, 2-15, 121334.
- Hazarhun, E. (2022). Dijital dönüşüm sürecinin turizm sektörüne yansımaları: Akıllı turizm teknolojileri kullanımına yönelik bir araştırma. *Yayımlanmamış Doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.*
- Icibot (2024). Misafir memnuniyeti için yapay zekâ. <https://icibot.com/tr/misafir-memnuniyeti-icin-yapay-zeka-otellerdeki-uygulama-alanlari-nelerdir/> (04.06.2024).
- Ivanov, S., & Webster, C. (2019). *Economic fundamentals of the use of robots, artificial intelligence, and service automation in travel, tourism, and hospitality*. S. Ivanov ve C. Webster (Eds.). İçinde: *Robots, artificial intelligence, and service automation in travel, tourism and hospitality*. UK: Emerald Publishing Limited.
- Kansakar, P., Munir, A., & Shabani, N. (2019). Technology in the hospitality industry: Prospects and challenges. *IEEE Consumer Electronics Magazine*, 8(3), 60-65.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kaya, E., & Taş, İ. (2015). Personel yönetimi-insan kaynakları yönetimi ayırımı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(1), 21-28.
- Khaled, G., & Alena, F. (2021). Industry 4.0 and human resource management in the hotel business. *Human Progress*, 7(2), 1-14.
- Kırılmaz, S. K. (2020). İnsan kaynakları yönetiminde yaşanan dijital dönüşüm: İşletmelerin dijital İKY uygulamalarının araştırılması. *Research Journal of Business and Management*, 7(3), 188-200.
- Kıvılcım, B. (2023). Geleceğin konaklama yerleri: Dijitalleşen turizmde yeni konaklama modelleri. C. Gündüz (Ed.), İçinde: *Turizmde Dijital Gelecek*. Ankara: Detay Yayıncılık, s.160-167.
- Klein, M. (2020). İşletmelerin dijital dönüşüm senaryoları-kavramsal bir model önerisi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(74), 997-1019.

- Kumar, S., & Shekhar. (2020). Digitalization: A strategic approach for development of tourism industry in India. *Paradigm*, 24(1), 93-108.
- Li, Z., Huo, M., Huo, T., & Luo, H. (2024). Digital tourism research: A bibliometric visualisation review (2002-2023) and research agenda. *Tourism Review*, 79(2), 273-289.
- Meydan, C. H. (2023). Havayolu işletmelerinde dijital dönüşüm uygulamaları üzerine bir inceleme. *Journal of Aviation Research*, 5(1), 65-82.
- Mil, B., & Dirican, C. (2018). Endüstri 4.0 teknolojileri ve turizme etkileri. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 3(1), 1-9.
- Nagaj, R. ve Žuromskaitė, B. (2020). Security measures as a factor in the competitiveness of accommodation facilities. *JRFMD*, 13(5), 1-16. <https://www.mdpi.com/1911-8074/13/5/99/>
- Nozawa, C., Togawa, T., Velasco, C., & Motoki, K. (2022). Consumer responses to the use of artificial intelligence in luxury and non-luxury restaurants. *Food Quality and Preference*, 96, 104436, 2-11.
- Özbalcı, A. A. (2022). Dijital dönüşüm. M.Baş, İ. Erdoğan Tarakçı, R. Aslan (Ed.), *Dijitalleşme*. İstanbul: Efe Akademi Yayıncılık, s. 7-22.
- Pamuk, N. S., & Soysal, M. (2018). Yeni sanayi devrimi Endüstri 4.0 üzerine bir inceleme. *Verimlilik Dergisi*, (1), 41-66.
- Park, S., Lehto, X., & Lehto, M. (2021). Self-service technology kiosk design for restaurants: An QFD application. *International Journal of Hospitality Management*, 92, 102757. 2-11.
- Parsehyan, B. G. (2020). İnsan kaynakları yönetiminde dijital dönüşüm: İK 4.0. *Turkish Studies*, 15(2), 211-224.
- Pencarelli, T. (2020). The digital revolution in the travel and tourism industry. *Information Technology & Tourism*, 22(3), 455-476.
- Pestek, A., & Sarvan, M. (2020). Virtual reality and modern tourism. *Journal of Tourism Futures*, 7(2), 245-250.
- Popescu, C., Avram, R., & Dana, M. (2012, May). New trends in human resource management in the hospitality industry. *Proceedings of the Scientific Conference AFASES*, s. 185-190.
- Saçkes, E., & Doğdubay, M. (2019). Konaklama işletmelerinin pazarlamasında mobil teknolojinin kullanımı. *Global Journal of Economics and Business Studies*, 8(16), 183-195.
- Sak, R., Sak, İ. T. Ş., Şendil, Ç. Ö., & Nas, E. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-256.
- Sarı, B., & Fidan, Y. (2024). İşletme rekabet stratejilerinin işletme performansı üzerindeki etkisinde dijitalleşmenin aracılık rolü: Konaklama sektöründe bir araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(49), 1571-1598.
- Scott, D., & Morrison, M. (2005). *Key ideas in educational research*. New York: A&C Black.
- Shabani, N., Munir, A., & Hassan, A. (2018). E-marketing via augmented reality: A case study in the tourism and hospitality industry. *IEEE Potentials*, 38(1), 43-47.

- Sivathanu, B., & Pillai, R. (2018). Smart HR 4.0–how industry 4.0 is disrupting HR. *Human Resource Management International Digest*, 26(4), 7-11.
- Tekin, Z. (2019). Otel işletmelerindeki web/bulut tabanlı teknolojilere dayalı yönetim sistemleri ve işletme başarısı ilişkisi. *Uluslararası Yönetim ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(11), 130-137.
- Turizmajansı (2024). 2024 turizm trenleri. <https://www.turizmajansi.com/haber/2024-turizm-trendleri-turizm-sektorunu-neler-bekliyor-h64810/> (04.06.2024).
- Turizmgunlugu (2024). Otel pazarlamasında yapay zekâ. <https://www.turizmgunlugu.com/2024/02/09/otel-pazarlamasinda-yapay-zeka-fitur-2024-turizm-fuari/> (05.06.2024).
- Üzmez, S. S., & Büyükbeşe, T. (2021). Dijitalleşme sürecinde bilgi yönetiminin işletmelerin teknoloji uyumuna etkileri. *Bilgi Ekonomisi ve Yönetimi Dergisi*, 16 (2), 117-127.
- Wang, L. (2023). Relational exchanges in the tourism distribution channels: An exploratory study on accommodation providers and tour operators. *Tourism and Hospitality Research*, 14673584231182956, 2-12. <https://doi.org/10.1177/14673584231182956>
- Wang, X., Zhang, Z., Huang, D., & Li, Z. (2023). Consumer resistance to service robots at the hotel front desk: A mixed-methods research. *Tourism Management Perspectives*, 46, 2-14. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2023.101074>
- Wider, W., Gao, Y., Chan, C. K., Lin, J., Li, J., Tanucan, J. C. M., & Fauzi, M. A. (2023). Unveiling trends in digital tourism research: A bibliometric analysis of co-citation and co-word analysis. *Environmental and Sustainability Indicators*, 20, 100308. <https://doi.org/10.1016/j.indic.2023.100308>
- Yankın, F. B. (2019). Dijital dönüşüm sürecinde çalışma yaşamı. *Trakya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergi*, 7(2), 1-38.
- Yapıcı, O. Ö., & Özden, A. T. (2021). Konaklama işletmelerinin dijital pazarlama açısından incelenmesi: Samsun örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 13(3), 2129-2145.
- Yıldırım, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim Dergisi*, 23(112), 7-17.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (Genişletilmiş 9. Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık



## Gastronomi Turizminde Trendler: İkincil Veriler ile Bir Araştırma\*

Kadriye Alev AKMEŞE | 0000-0002-3826-9684 | alevakmese@gmail.com  
Selçuk Üniversitesi, B. A. A. Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/045hgzm75>

### Öz

Gastronomi, farklı kültürlere ait beslenme alışkanlıklarının, yemek hazırlık ve sunum aşamalarının, özel günler yemek ritüellerinin incelendiği bilim dalıdır. Yiyecek ve içecek ekseninde toplumların yapısını incelemektedir. Gastronomi, bir toplumun yalnızca yemeklerini değil, kültürel yapılarını da yansıtmaktadır. Kültür ile etkileşimi, gastronominin turizmde de önemli bir yer edinmesini sağlamaktadır. Yörelere özgü lezzetlere sahip destinasyonlar, gastronomi turizmi çerçevesinde seyahatlerinde gastronomik deneyimler edinmek isteyen turistlerin öncelikli tercihleri arasında yer almaktadırlar. Farklı lezzet türleri ve toplumsal tercih değişiklikleri çerçevesinde yeni gastronomi akımları da ortaya çıkmaktadır. Ortaya çıkan gastronomik akımlar, farklı yemek türleri ve yemek hazırlama veya yeme süreçleri şeklinde olabilmektedir. Gastronomik akımların doğru açıklanarak uygun pazarlama teknikleri ile birleştirilmesi, destinasyon pazarlamasına katkı sunacaktır. Bu nedenle çalışmanın amacı, gastronomideki güncel akımların tespit edilerek açıklanmasıdır. Bu çalışma ile turizm çerçevesinde de dikkat çeken güncel gastronomi trendleri incelenmiştir. Çalışma araştırma aşamasında ikincil verilerden yararlanılmıştır. Özellikle sosyal medya aracılığı ile tanınan gastronomi trendleri tespit edilmiştir. Yazılı kaynaklar ve dijital platformlar incelenerek yeni gastronomi trendleri detaylı incelenmiştir. Çalışma sonucunda, alternatif beslenme odaklı ve yemek deneyimi geliştirme odaklı olmak üzere, iki ana başlık altında değerlendirilen ve popüler olan pek çok gastronomik akım tespit edilmiştir. Bu gastronomik akımlara ilişkin bazı tespitlerde bulunulmuştur.

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Trendleri, Kültürel Miras

### Atıf Bilgisi

Akmeşe, K. A. (2024). Gastronomi Turizminde Trendler: İkincil Veriler ile Bir Araştırma. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 6, 21-36.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Geliş Tarihi         | 27.10.2024  |
| Kabul Tarihi         | 17.12.2024  |
| Yayın Tarihi         | 31.12.2024  |
| Değerlendirme        | İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme<br>*Uluslararası Göl Turizmi ve Turizmde Güncel Trendler Kongresinde sunulan bildirinin içeriği geliştirilerek ve kısmen değiştirilerek üretilmiş hâlidir. |
| Etik Beyan           | Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.  |
| Yazar Katkıları      | %100 Akmeşe   |
| Benzerlik Taraması   | Yapıldı - Turnitin  |
| Etik Bildirim        | ethics@selcuk.edu.tr  |
| Çıkar Çatışması      | Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.   |
| Finansman            | Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.   |
| Telif Hakkı & Lisans | Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.  |



## Trends in Gastronomy Tourism: A Study with Secondary Data\*

Kadriye Alev AKMEŞE | 0000-0002-3826-9684 | alevakmese@gmail.com  
Selcuk University, B. A. A. Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/045hgz75>

### Abstract

Gastronomy is a branch of science that examines the nutritional habits of different cultures, preparation and presentation stages of dishes, and the rituals of special occasions. It examines the structure of societies on the axis of food and beverage. Gastronomy reflects not only the food but also the cultural structures of a society. Interaction with culture ensures that gastronomy has an important place in tourism. Destinations with tastes unique to their regions are among the primary preferences of tourists who want to have gastronomic experiences in their travels within the framework of gastronomic tourism. New gastronomic trends are emerging within the framework of different flavor types and social preference changes. Emerging gastronomic trends can be in the form of different types of food and food preparation or eating processes. In this study, current gastronomy trends, which attract attention in the context of tourism, were examined. Secondary data was used in the research phase of the study. As a result of the study, many popular gastronomic trends, which were evaluated under two main headings, focused on alternative nutrition and focused on developing dining experience, were identified. Some determinations have been made regarding these gastronomic trends.

### Keywords

Gastronomy, Gastronomy Tourism, Gastronomy Trends, Cultural Heritage

### Citation

Akmeşe, K. A. (2024). Trends in Gastronomy Tourism: A Study with Secondary Data. *Selcuk Tourism and Information Research Journal*, 6, 21-36.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Date of Submission    | 27.10.2024   |
| Date of Acceptance    | 17.12.2024   |
| Date of Publication   | 31.12.2024   |
| Peer-Review           | Double anonymized - Two External<br>* This is a version of the paper presented at the International Lake Tourism and Current Trends in Tourism Congress, with its content improved and partially modified. |
| Ethical Statement     | It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.                                 |
| Author Contributions  | %100 Akmeşe  |
| Plagiarism Checks     | Yes - Turnitin   |
| Conflicts of Interest | The author(s) has no conflict of interest to declare.  |
| Complaints            | <a href="mailto:ethics@selcuk.edu.tr">ethics@selcuk.edu.tr</a>   |
| Grant Support         | The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.  |
| Copyright & License   | Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0.  |

## Giriş

Gastronomi, farklı beslenme alışkanlıklarını, toplumların kültürel yapılarını, yemek ile kültürün ilişkisini anlatan multidisipliner bir bilim dalıdır. Gastronominin etkileşim halinde olduğu pek çok bilim ve sanat dalı mevcuttur. Bu nedenle ilgi ve etki alanı oldukça geniştir. Gastronomi ve turizm, turizmin temel özellikleri çerçevesinde geçmişten günümüze ayrılmaz bir bütün olarak ele alınmaktadır. Turizm, bireylerin sürekli ikamet alanlarından farklı bölgelere yapacakları seyahatleri ifade etmektedir. Bu seyahatler esnasında birincil ihtiyaç olan beslenmenin gidilen yerlerde karşılanması, gastronomiyi turizmin önemli bir parçası haline getirmektedir. Ancak 1990'lı yıllar itibarıyla gastronomi, turizmin önemli bir alt türü olarak da dikkat çekmeye başlamıştır. Bu farklılaşmada, gastronominin farklı disiplinlerden etkilenen köklü bir süreci anlatan bir bilim dalı olması etkili olmuştur.

Beslenme ve gastronomik değerler, toplumların inanışları ve kültürel değerleri çerçevesinde şekillenmektedir. Gastronomi, etkilendiği pek çok değişken ekseninde dinamik bir yapı ve süreci ifade etmektedir. Bu dinamik yapı, gastronominin çevresi ile sürekli etkileşim halinde olmasından dolayı değişik yeme içme eğilimlerine de zemin hazırlamaktadır. Bu eğilimler, toplumdan aldıkları geri dönüşümler ile gastronomik trendler olarak dikkat çekmeye başlamaktadır.

Gastronomik trendler, pek çok farklı değişkene bağlı olarak ortaya çıkabilmektedir. Temel ortak özellikleri toplumsal bir talep ile oluşmalarıdır. Gastronomik trendler, toplumsal beslenme farklılaşmaları, kültürlerarası etkileşimler, gıda teknolojisindeki gelişmeler, çevresel sorunlar ve sağlık gibi pek çok nedene bağlı olarak ortaya çıkabilmektedirler. Gastronominin sürekli değişen ve gelişen dinamik yapısı da bu trendlerin ortaya çıkmasında rol oynayan önemli unsurlar arasındadır. Özellikle sosyal medya unsurlarının günlük yaşamda sürekli kullanılmaları ile bu trendler hızlı bir şekilde yayılım göstermektedirler. Bazıları ortaya çıktıkları kültürün karakteristik bir yansıması olarak tarihsel sürece adını kazırken bazıları kısa bir süre popülerlik gösterip kaybolabilmektedir. Gastronomik trendlerin sürekliliği ise toplum tarafından kabul görmelerine ve kullanım sıklıklarına bağlıdır. Bu nedenle özellikle toplumsal değerlere ve inanışlara uygun, içeriğindeki ürünlere erişilebilirliği olan ve sosyal konulara dikkat çeken trendler, gastronomi kapsamında süreklilik sağlayarak bir gastronomi alt türü olmayı başarabilmektedir.

Gastronomik trendler, uygun pazarlama araçları ile bir araya geldiğinde bölgelerin ekonomik kalkınmalarına önemli katkılar sağlayabilmektedir. Bu trendlerin etkin kullanımı ile bölgelerin turizmden pay alma potansiyelleri artırılabilir. Bu nedenle gastronomi trendlerini ve kaynaklarını bilmek, geliştirilmelerine ve toplumsal açıdan kabul edilerek bölge kültürüne entegre edilme süreçlerinde önemli rol oynamaktadır. Gastronomik unsurlar ile ekonomik avantaj sağlanmaya çalışılırken bölgenin kültürel dokusunun korunması da önemlidir. Tüm bunlar, gastronomik trendlerin doğru şekilde



anlaşılması ve işlenmesi ile mümkün olabilecektir. Trendler daha çok hızlı gelişen eğilimler olarak ortaya çıktığından yazılı literatürde hepsine rastlamak mümkün olmayabilmektedir. Bu nedenle özellikle sosyal medya aracılığı ile gelişen akımların tespiti ve gelişim süreçleri de sosyal blog ve internet kaynaklarından tespit edilebilmektedir. Bunların yazılı literatüre geçirilmesi de gastronomi literatürü için ayrı önem taşımaktadır. Bu açıklamalar eşliğinde bu araştırmada, gastronomik trendler, trendlerin kaynakları araştırılarak turizm ve toplumsal kültüre etkileri incelenmektedir.

## 1. Kavramsal Çerçeve

Günümüz dünyasında bireyler gelişen teknolojik imkanların ve sosyal ağların da etkisi ile yeme içme konusunda farklı bir bilinç seviyesine ulaşmışlardır. Değişik kültürlerle ait yemeklerin merak edilmesi, farklı lezzetlerin deneyimlenmek istenmesi gibi etkenler, gastronominin gelişimine önemli katkılar sağlamıştır. Bireylerin yemek yemeyi yalnızca ihtiyaç olarak görmekten çıkarıp yemekten zevk alarak hoş vakit geçirme ekseninde değerlendirmesi, gastronominin bireyler ve toplumlar üzerindeki etkilerini de artırmıştır. Teknolojik gelişmeler, sosyal etkileşimlerin artması kültürel bağlar, ekonomik faktörler gibi pek çok değişken, gastronomi alanında farklı trendlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Gökdeniz vd. , 2015: 16).

Bu kısımda araştırma kapsamında tespit edilen yeni gastronomi akımlarına ve bu akımların gastronomi kültürü ve turizm üzerindeki etkilerine değinilmektedir. Araştırmalar kapsamında gastronomi alanında ortaya çıkan beslenme akımlarının temelde iki ana başlık altında toplandığı ifade edilebilir. Bu başlıklar ve alt başlıkları çalışmanın bu kısmında detaylı bir şekilde açıklanmaktadır.

### 1.1. Alternatif Beslenme Odaklı Trendler

Alternatif beslenme odaklı trendler, daha çok bireylerin çeşitli nedenlerle beslenme alışkanlıklarını farklılaştırma ve yeni duyuşal deneyimler edinme niyetlerine bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Bu beslenme türlerine örnek olarak açıklanabilecek bazı trendler şu şekildedir;

#### 1.1.2. Hızlı Yemek (Fast Food)

Fast food, yeni sayılmayacak kadar uzun bir zamandır toplumlar tarafından tercih edilen beslenme alışkanlıklarından birisidir. 1960'lı yıllarda Merriam- Webster (Amerikan kökenli köklü sözlük) tarafından kullanılan ve hızlı hazırlanarak servis edilebilen yiyecekleri ifade eden fast food kavramı, hız üzerine kurulu bir üretim, servis ya da paketlenme sürecini açıklamaktadır. Besin değerlerinin yapısı nedeniyle atıştırmalık (junk food) kategorisine de girmektedir (Jahan vd., 2019; URL-7).

20.yy itibarıyla fast food restoranları dünya genelinde yaygın bir biçimde faaliyet göstermektedir. Bu restoranların işletme stratejilerine daha az maliyetli, kısa sürede hazırlanan ve hızlı tüketime uygun ürünler bulunmaktadır (Akçadağ ve Bozkurt, 2019).

İnsanların günlük iş ve hayat temposu içerisinde beslenme ihtiyaçlarına hızlı ve düşük maliyetli bir şekilde cevap vermeleri, fast food restoranlarının sürekli tercih edilmesinin ve değişen beslenme alışkanlıklarına rağmen popülerliğini yitirmemesinin önemli bir nedenidir.

### 1.1.3. Yavaş Yemek (Slow Food)

Yemekte kaliteyi artırmak, yemek sürecinden alınan zevki vurgulamak, geleneksel lezzetleri korumak, yemek standardizasyonunun önüne geçerek yerel lezzetlerin sürekliliklerini sağlamak gibi amaçlar ile benimsenen yavaş yemek akımı, fast food akımına tepkisel olarak İtalya’da ortaya çıkmıştır (Simonetti, 2012). İlk ortaya çıkışının doğrudan akımına tepki olduğu ifade edilse de yavaş yemek akımının amacının sadece fast food akımına tepkisellik içeren ürünler üretmek ve tüketmek olmayıp yörelere özgü yemeklerin, yemek ritüellerinin korunarak ve yaygınlaştırılmasını da vurguladığı bilinmektedir (Güven, 2011).

Günümüzde yavaş yemek akımının benimsendiği restoranlarda içinde faaliyet gösterdikleri bölgelerin gastronomi kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğine yönelik menüler sunulmaktadır. Aynı zamanda o bölgeyi ziyaret eden ziyaretçilere yerel gastronomik değerlerin tanıtılmasında aktif rol oynamaktadırlar (Pietrykowski, 2004). Bu amaçla özellikle bölgesel üretim ile elde edilen ürünlerin yemeklerde kullanılması, yerel lezzetlerin unutulmaması için üretilerek ziyaretçilere tanıtılması gibi önemli sürdürülebilir gastronomik yaklaşımları da benimsemektedirler.

### 1.1.4. Organik Tarım

Organik tarım, ekosistemi etkilemeden doğal dengeyi koruyan, doğal hayatın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan, canlıların doğal kaynaklarını koruyarak kullanan, ekonomik yağı içerisinde tarımsal üretimde sürdürülebilirliği göz önünde bulunduran bir üretim sürecidir. İkinci dünya savaşından sonraki dönemde teknolojik gelişmelerin ışığında pek çok alanda olduğu gibi üretim verimliliğini artırmak için tarım alanında da önemli uygulamalar geliştirilmiştir (Dilek, 2018).

Yeni teknikler, sağladıkları verim artışının yanı sıra çeşitli olumsuzlukları da beraberinde getirmişlerdir. Bu tekniklerde verimli üretim için kullanılan zirai katkı ve ilaçlar ekosistemi bozmaya başlayarak bazı bölgelerde tarım faaliyetlerini bitirecek ölçüde tahribata neden olmuştur. Tarımsal üretim sürecinde verimlilik artışı için orantısız bir şekilde kullanılan zirai ilaçlar, kimyevi içerikli gübreler, hayvansal üretimi artırmak için kullanılan hormon içerikli takviyeler ve antibiyotik içerikli ilaçlar zaman içerisinde canlıların sağlığını olumsuz etkilemiş, havanın, toprağın ve suyun kirlenmesine ve üretimin bu kirliliğe bağlı olarak sağlıksız koşullarda gerçekleşmesine kaynaklık etmiştir. Bu şartlarda üretilen ürünler, bu ürünleri tüketen insanların da sağlıklarını da olumsuz etkilemiştir. Tüm bu ekolojik bozulmaların durdurularak doğal kaynakların ve üretimin

düzene sokulması için 20. yy'ın son çeyreğinde “Organik Tarım” kavramı ortaya çıkmıştır (Bayram, vd., 2007).

Organik tarım, toprak üzerinde yaşayan ve üretilen tüm organizmaları, toprağın biyolojik yapısını ve içeriğini koruyup iyileştirerek ekosistem düzenini dengede tutmayı amaçlayan bir üretim sistemidir. Her bölgenin iklimsel ve coğrafi yapısı başta olmak üzere farklı nedenlerle değişik toprak ve üretim yapısına sahip olmasına bağlı olarak bölgesel düzeyde ihtiyaç duyulacak üretim sistemleri geliştirmeye odaklanmaktadır. Bu sistemlerin kullanımında üretim aşamalarında dışarıdan katkı kullanımını minimuma indirme ya da tamamen kaldırmayı savunmaktadır. Bu kimyasal içerikli katkıların yerine üretimde toprak ya da canlıların ihtiyaç duyacakları düzenlemeleri, biyolojik ve zararsız takviyeleri kullanarak verimlilik artışını savunmaktadır (Paull, 2020). Dışarıdan sentetik katkı yerine üretim yöntemlerinin farklılaştırılması ile sağlıklı çözümler ortaya koymayı desteklemektedir.

Organik tarımın gastronomi trendi olması ise beslenme alışkanlıklarında bu doğal ürünler ile hazırlanan menülerin tercih edilmeye başlanması ile gerçekleşmiştir. Bilinçli tüketim alışkanlıklarının kazanılmaya başlaması, insanların yalnızca tükettikleri ürüne değil, o ürünün üretim koşullarına da dikkat ederek tercih etmeleri ile sağlıklı ve kaliteli beslenmeye yönelik bir farkındalık oluşmuştur. Bu da gastronomide organik tarımın önemli bir yer edinmesini desteklemiştir.

### 1.1.5. Vejetaryen Beslenme

Vejetaryen beslenme, sağlıklı beslenme temelinde ortaya çıkan, diyet içerisinde bitkisel kökenli gıda maddelerinin daha fazla tüketildiği; hayvansal kaynaklı gıda türlerinin ise daha sınırlı bir şekilde tüketildiği veya hiç tüketilmediği bir beslenme şeklidir. Hayvansal besinlerden sağlanacak proteinlerin de bitkisel kaynaklı alternatiflerinin tercih edildiği bir beslenme türüdür. Kendi içinde de sadece bitkisel ürünlerin tüketildiği, bitkisel ürünlerin yanında hayvansal bazı ürünlerin de tüketildiği ya da bazı etlerin tüketilirken bazılarının tüketilmediği farklı varyasyonları bulunmaktadır (Ayyıldız, 2023).

Temel dört tür vejetaryen beslenme akımı bulunmaktadır. Bunlar (Marsh vd., 2009);

- Lakto-ovo vejetaryenler: Süt ürünleri ve yumurta tüketirler ancak et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler. Bu tür, vejetaryenliğin en yaygın karşılaşılan şeklidir.
- Lakto-vejetaryenler: Süt ürünleri tüketirler ancak yumurta, et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler.
- Ovo-vejetaryenler: Yumurta tüketirler ancak süt ürünleri, et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler.
- Veganlar: Diğer vejetaryen türlerinin aksine et, kümes hayvanları, deniz ürünleri, yumurta ve süt ürünleri dahil hiçbir hayvansal ürünü tüketmezler.

İnsanların vejetaryen beslenmeyi tercih etme nedenleri inanışları, sağlık açısından tercihleri, hayvan haklarını koruma amaçlı faaliyetleri çerçevesinde gelişebilmektedir. Çevresel duyarlılıkları da bu nedenler arasında yer almaktadır.



**Resim 1:** Vejetaryen Beslenme

Kaynak: URL-6

Vejetaryen beslenme eğiliminin inanışlar başta olmak üzere ekonomik kaygılarla da tetiklendiği söylenebilir. Vejetaryen beslenmenin ekonomik yansıması, bitkisel ürün yetiştirmenin hayvan yetiştirmeye oranla daha az maliyetli olması ve daha kısa zamanda üretimin gerçekleşmesi şeklinde ortaya çıkmaktadır (Karabudak, 2012). Çevresel ve ekonomik etkilerinin yanı sıra vejetaryen beslenme eğilimi ile ortaya çıkan farklı türde lezzetler, bu eğilimin bir gastronomi trendi olmasında da önemli rol oynamaktadır.

#### 1.1.6. Çiğ Yemek (Raw Food)

Çiğ gıda beslenme eğilimi, sağlıklı ve uzun yaşam amacıyla ortaya çıkan bir gastronomik akımdır. Pişmiş gıdaların denatüre ve besin değerlerini kaybetmiş olması nedeniyle tüketiminin reddedilmesi şeklinde açıklanan bir alternatif beslenme eğilimidir. Bu beslenme akımını benimseyenler, taze, çiğ ve işlenmemiş gıdaların insanlar için en doğal besin kaynakları olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu beslenme eğiliminin temel tüketim kaynakları çiğ meyve, sebze ve filizlendirilmiş tahıllardan oluşmaktadır (Ozgen, 2018; Kwanbunjan, 2000).



**Resim 2:** Çiğ Yemek Tabağı

Kaynak: URL-5

Çiğ beslenmede temel anlayış, gıdaların bir pişirme sürecine maruz kalmadıkları için içerisindeki mineral ve vitaminler açısından bir kayıp yaşamadığıdır. Bu sayede ürünlerin besleyiciliklerini kaybetmedikleri ya da minimum oranda kaybettikleri düşünülmektedir. Restoranlar ise bu akıma çok fazla uyum sağlamamaktadırlar. Restoran işletmeleri ürün çeşitlilikleri içerisinde menülerinde çiğ ürünlere de yer verebilirken yalnızca bu konsept ile açılmış olan işletmeler oldukça az sayıdadır. Bu nedenle çiğ yemek trendi, kişisel diyetlerde uygulanan bir gastronomi akımı olarak ele alınmaktadır (Kralj vd., 2017; Sevinç ve Çakmak, 2017). Bu farklı ve az görülen beslenme akımı gastronomi ilgilileri tarafından bir beslenme eğilimi şeklinde ele alınmaktadır. Bu akım kapsamında haftalık ya da belirli günleri içeren çiğ beslenme diyeti uygulamaları gerçekleştirilebilmektedir.

### **1.1.7. Yeşil (Green) Restoranlar**

Yeşil restoranlar, işletme stratejileri, menü içerikleri ve mimari yapıları ile çevreye duyarlı bir şekilde faaliyet yürüten işletmelerdir. Bu restoranlar üretim süreçlerinde ve tüm faaliyetlerinde enerji tasarrufu başta olmak üzere kaynak kullanımına oldukça dikkat etmektedir. Dışsalıklarının olumsuz etkilerini minimumda tutmak için özen göstermektedirler. Bu yaklaşımları ile çevre dostu olan yeşil restoranlar, literatürde kendilerine yer bulmayı başarmışlardır (Lorenzini, 1994). Yeşil restoranlar geleneksel restoranlardan farklı olarak 3R'yi (reduce, reuse, recycle) ifade eden, 'azaltma, yeniden kullanma ve geri dönüşüm ile birlikte 2E'yi (energy and efficiency) ifade eden 'enerji ve verimliliğe' odaklanmaktadır. Çevreyi koruyucu politikaları ve faaliyetlerinin yanı sıra yeşil restoranlar kullandıkları ürünlerde de yerel ve organik sertifikalı gıdaları tercih etmektedirler. Bu sayede hem üretim süreçlerinde hem de yeşil menülerinde çevreye duyarlı bir politika izlemektedirler (Teng & Wu, 2019).

Yeşil restoranlar gastronomik açıdan doğaya, doğala ve çevreye dost olan yaklaşımı ile popüler olan bir akımı ifade etmektedir. İşletme yapılarında ve menülerinde yeşil restoran teması ile faaliyet yürüten restoran sayıları da çevre duyarlı tüketici yaklaşımı çerçevesinde artış göstermektedir.

### **1.1.8. Kan Grubuna Göre Beslenme**

Gastronomi trendleri yalnızca popülerite kapsamında değil aynı zamanda toplumun sahip olduğu sorun ve durumlar ile de alakalı şekilde ortaya çıkabilmektedir. 2000'li yıllar itibarıyla teknolojinin gelişmesi, sosyal ağların etkin kullanımı ile bireyler daha bilinçli tüketiciler haline gelmeye başlamıştır. Sağlık sorunları üzerine üretilen alternatif beslenme türleri de bu bağlamda dikkat çekmeye başlamıştır. Kan grubuna ve vücut tiplerine göre beslenme eğilimleri de bu kapsamda dikkat çeken gastronomi trendleri arasındadır.

Kan grubuna göre beslenme, temelde 4 farklı kan grubunda besin maddelerinin farklı etkiler gösterdiği temeline dayanmaktadır. Bu yaklaşıma göre 0 kan grubuna sahip bireylerin sindirim sistemi et ve türevlerini tüketmeye daha uygun olarak nitelendirilirken A kan grubuna sahip bireylerin sebze ve meyve ağırlıklı beslenmeleri önerilmektedir. B kan

grubuna sahip bireylerin beslenme yelpazesi biraz daha geniştir. Deniz ürünleri, hayvansal ürünler, zeytinyağı, yumurta ve ceviz rahatlıkla tüketebildikleri besinler arasındadır. AB grubu ise gizemli kan grubu olarak nitelendirilmekte ve beslenme açısından en zengin çeşitliliğe sahiptir. Kan gruplarına göre beslenmenin değişkenliğinin, bazı hastalıklara verilen ortak perhizlerin kişiden kişiye farklı iyileşme süreçleri ya da tepkiler ortaya koyması ile ortaya çıktığı söylenebilmektedir (Bayrakdar, 2017; Ilgaz ve Yıldırım, 2024).

## 1.2. Yemek Deneyimini Geliştirme Odaklı Trendler

Yemek deneyimini geliştirme odaklı gastronomi trendleri, bireylerin yemeklerden aldıkları duyu hazları artırma odaklı ortaya çıkan daha çok beslenmenin bireyde ortaya koyduğu izlenime ve biyolojik etkilerine odaklanan yaklaşımlardır.

### 1.2.1. Moleküler Mutfak

Moleküler mutfak, yemek pişirme sürecine bilimin dahil edilmesidir. Deneysel mutfak olarak da bilinmektedir. Yenilikçi ve deneye dayalı yapısı ile mutfaklarda yeni bir eğilim olarak kabul edilmektedir. Moleküler Gastronomi ise gıdaların pişirilme aşamalarındaki fiziksel ve kimyasal süreçleri incelemektedir (Pedersen vd., 2006). Farklı disiplinleri ele alarak mutfak süreçlerini incelediği için multidisipliner bir yapıdadır (This, 2002).



**Resim 3:** Moleküler Gastronomi Sunumları  
Kaynak: (Kılıçhan, 2023).

Moleküler gastronomi, yemek pişirme sürecinde elde edilebilecek en iyi sonuca ulaşmak için kullanılan gıda hazırlama tekniğinin arkasındaki bilimsel süreç ve yapı ile ilgilenmektedir (Barham vd., 2010). Bu yaklaşım, eldeki malzemeler ile mutfak üretim sürecine bilimi dahil etmeyi amaçlamaktadır. Görsel ve duyu açıdan ürünleri farklılaştıracak üretim teknik ve süreçlerine odaklanmaktadır. Moleküler gastronomi, bir yemeğin hazırlanma sürecinde gerçekleşen kimyasal ve fiziksel süreci incelemektedir. Bu sayede bilimsel açıdan yemek hazırlamaya yönelik elde edilecek verilerle daha sağlıklı ve cezbedici yemeklerin üretilmesini mümkün kılmayı hedeflemektedir (Cousins vd., 2009; Kılıçhan, 2023).

### 1.2.2. Nörogastronomi (Neurogastronomy)

Nörogastronomi, lezzet algısının insan beynindeki oluşum süreci ve etkilendiği değişkenlerden yola çıkarak nörolojik etkilerin araştırılması sürecidir. Nörogastronomi, kapsamlı araştırma çerçevesi ile duylara etki eden bütün değişkenleri incelemekte ve bu değişkenler ile ilgili bütün disiplinleri bünyesinde barındırmaktadır (Sheik, 2017). Nörogastronomi, insanların yiyecekleri algılama süreçlerini ve lezzet algısına etki eden değişkenleri inceleyen duysal bir incelemedir (Rhind ve Law, 2018). Bireylerin lezzetleri algılayıp kodlamalarına etki eden duysal değişkenleri incelemektedir. Bu sayede lezzetli bulunan ya da beğenilmeyen yiyeceklerin kişilerde oluşturduğu duysal izlenimleri tespit ederek lezzete yönelik algıların değiştirilebileceğini öne sürmektedir.

Nörogastronomi ile gastronomi alanında faaliyet yürüten işletmeler pazarlama açısından avantaj sağlayabilmektedir. Bireylerin lezzet algısını olumlu ve olumsuz etkileyen değişkenleri tespit ederek bunları etkin kullanmak, bu işletmelere rekabet avantajı sağlayacaktır. Nörogastronominin üretim sürecinde dikkate alınması, işletmelere orta ve uzun vadede sürdürülebilirlik ve karlılık çerçevesinde önemli artılar sunacaktır. Misafir sadakati, tekrar tercih edilme oranlarında artış, mekanda kalma isteğinde artış, daha fazla yemek tüketilmesi bu artışlara bazı örneklerdir.

### 1.2.3. Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak, kökeni başta olmak üzere değişik ürünler ve pişirme teknikleri ile birbirinden farklı mutfak kültürlerine ait uygulamaların bir arada kullanılması ile oluşturulan sentez bir mutfak uygulama sürecidir. İki farklı mutfağa ait tekniklerin bir yemekte bir araya getirilmesi ile oluşan bu yeni tabak, her iki mutfağa da ait olmayan ancak kültürlerini barındıran nitelikte yenilikçi bir üründür (Sarıoğlan, 2014: 64).

Füzyon mutfak terimi, gastronomi akımı olarak dikkat çekmeye başlayan yeni bir kavram gibi görünse de ticari amaçla gerçekleşen seyahatlerin başlaması ile birlikte gerçekleşen etkileşimlerle füzyon mutfak oluşumunun temellerinin atılmaya başladığı söylenebilir. Farklı kültürlerin mutfak ürünleri, pişirme teknikleri, uygulamalarını bir araya getirerek yeni bir ürün ortaya çıkama süreci olan füzyon mutfak, bölgesel sınırları ortadan kaldırarak gastronomide çok kültürlü bir yapıyı ortaya koymaktadır (Turan vd., 2020).



**Resim 4:** Füzyon Mutfak Tabacağı

Kaynak: URL-4

Gastronomide füzyon mutfak akımı, farklı kültürlerin mutfak ürün ve üretim süreçlerini bir araya getirerek ortaya çıkardığı lezzete odaklanmaktadır. Bu sayede yeni lezzetlerin keşfi ve kültürlerarası bir ürünün ortaya çıkması, füzyon mutfak akımının gastronomideki amaçlarındadır. Gastronomi temelde yerel lezzetlere odaklanırken füzyon mutfak gastronomiyi bütüncül bir açıdan ve inovatif bir çerçevede ele almaktadır.

#### 1.2.4. Surf & Turf

Surf & turf, en temel hali ile deniz ürünleri ve kırmızı etin aynı tabakta birleşmesi ile oluşan menü türü olarak ifade edilebilir. Surf (sörf) ifadesi, bu kavramda deniz ürünlerini nitelemek için kullanılırken Turf (çim) kavramı da çim ve ot ile beslenen kırmızı et kaynağı olan hayvansal gıdaları vurgulamaktadır (URL-1). Surf & turf kavramında yer alan Surf ifadesi kabuklu ve kabuksuz deniz ürünlerini kapsamaktadır. Turf ifadesi ise kırmızı et içeren yiyecekleri karşılamaktadır (Yaşın, 2015: 32; Akdağ vd. , 2016: 273-274).



**Resim 5:** Surf & Turf Tabağı

Kaynak: URL-3

Surf & turf akım ile özellikle Amerika’da karşılaşılrken pahalı olduğuna yönelik eleştiriler de mevcuttur. Avusturalya’da ise “beef and reef” (sığır eti ve resif ) şeklinde adlandırılan benzer menüler bulunmaktadır. 1960’lı yıllar itibariyle kıyı şeritte faaliyet yürüten restoranların menülerinin zenginliklerini vurgulamak için kullandıkları bu tabaklar, günümüz şeflerinin yaratıcı çalışmaları ile gastronomik bir akım olarak dikkat çekmeyi başarmıştır (McMahon, 2023).

Bu akım, her ne kadar maliyetli bileşenler ile oluşan tabakları yansıtsa da önemli bir kitle tarafından tercih edilen bir beslenme türüdür. Bu nedenle sürekli üretimde maliyetleri de artırdığı dikkate alındığında tercih edilmese de menülerde alternatif ve zengin bir tabak türü olarak sunulması, işletmelerin akılda kalıcılığı, tanıtımı ve tercih edilebilirliği noktasında avantajlar sunabilecektir.



### 1.2.5. Yaşayan Mutfak

Yaşayan mutfak, özellikle beş yıldızlı otellerde ortaya çıkan ve misafirlerin tatillerinde mutfak ile ilgili deneyimlerini duyuşsal açıdan zenginleştirmek için kullanılan bir gastronomik akımdır. Ziyaretçilerin yeme-içme ihtiyaçlarını giderirken istekleri doğrultusunda yiyeceklerin hazırlık süreçlerine de katılmalarına olanak sunarak beş duyuş organlarına hitap edecek bir mutfak deneyimi edinmeleri sağlamayı amaçlamaktadır. Yedikleri yemeklerin hazırlık süreçlerine de katılma olanağı elde eden ziyaretçiler, yemeklerin kültürel kökenlerine yönelik bilgiye de ulaşabilmektedir (Erdem ve Akyürek, 2017; Kanık, 2016: 9). Bu açıdan ziyaretçiler, hem duyuşsal öğrenme hem de kültürel bilgi birikimini zenginleştirmeye yönelik bütüncül bir fayda sağlamaktadırlar.

Her şey dahil otel sistemlerinin yeme içme konusunda neden olduğu bilinçsiz tüketimi önlemek için rekreatif bir gastronomi deneyimi geliştiren Şef Hüseyin Bölük, yaşayan mutfak akımının patentini alarak sürdürülebilir turizm ve gastronomi için küresel bir akım yaratmayı hedeflemektedir (Bölük, 2023). Yaşayan mutfak ile birlikte ziyaretçilerin seyahatlerine gastronomi turizmini de doğal olarak dahil etmeleri mümkün hale gelmektedir. Yalnızca gastronomi turizmi kapsamında seyahat edenler değil, tüm seyahat edenlerin katılımına olanak sağlayan gastronomik etkinlikler ile popüler bir gastronomi trendi haline gelmeye başlamıştır

### 1.2.6. Siyah Yiyecekler

Lezzet tatmininin duyuş organlarından etkilendiğinin bilimsel keşifleri ile birlikte farklı renklerde ve aromalarda ürünler üretme çabaları da hız kazanmıştır. Siyah yiyecekler de normalde karşılaşılmayan farklı renkleri ile tabaklarda dikkat çeken bir gastronomi akımını başlatmışlardır.



**Resim 6:** Siyah Hamburger

Kaynak: URL-2

Siyah yiyecekler, gıdadan alınan lezzet hazzını etkilemede rol oynayan renk unsurunun, gastronomi sunumlarında kullanılması sonucu ortaya çıkmıştır. Mürekkep balığı mürekkebi eskiden beri siyah renk vermede kullanılan bir alternatif olarak varken aktif kömür günümüzde akım olan bu ürünlere koyu rengi veren esas malzemedir. Kullanılan

kömür, doğal bitkilerin yakılması sonucu elde edilen bir üründür. Gıdalarda kullanımının yararı ve zararı tartışılrsa da süreklilik arz etmeyen tüketiminin gastronomik deneyimi renklendireceği öngörülmektedir (Bozok ve Yalın, 2018; Yılmaz ve Erden, 2017; URL-2).

Her akımın dengeli tüketilmedikleri ölçüde faydadan çok zarar getirebileceği bir gerçektir. Bu çalışma gastronomik akımları açıklarken dengeli tüketilmeleri ve takip edilmeleri noktasında bireylere fayda sağlayacağını da belirtmektedir.

## 2. Sonuç ve Öneriler

Çalışma ile gastronomi turizmine yön veren farklı gastronomik trendler tespit edilerek açıklanmıştır. Bu trendler incelendiğinde farklı amaçlar ve etkileşimler ile gastronomik oluşumların ortaya çıktığı gözlenmiştir. 2000'li yıllar itibariyle dikkat çekmeye başlayan gastronomi turizmi, toplumsal konular ile uyumlu olarak yeni oluşumlar gerçekleştirmiştir. Özellikle çevreye karşı duyarlılık, kültürel değerlerin korunması, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk konularının önemini artırması ile birlikte yeşil yemek, organik tarım, yavaş yemek, vejetaryen beslenme gibi gastronomi akımlarının ortaya çıktığı görülmektedir. Benzer şekilde özellikle teknolojik gelişmeler ve kültürler arası etkileşimler ile füzyon mutfak, nörogastroonomi, yaşayan mutfak, surf&turf gibi gastronomi akımlarının yakından ilgili olduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada toplumun bir yansıması olan gastronominin toplumsal hassasiyetlerden ve gelişmelerden doğrudan etkilendiği söylenebilir.

Gastronomi, insanların inanışları, yaşadıkları coğrafyanın iklimsel özellikleri, kültürel kökenleri ve coğrafyada yaşamış olan medeniyetlerin etkilerinin bir karması olarak ortaya çıkmaktadır. Yalnızca yemek alışkanlığı olarak açıklanması güç olan disiplinler arası bir beslenme sürecidir. Bu çalışma ile yapılan inceleme sonrasında gastronomik trendlerin insanların beğenilerindeki ve beklentilerindeki değişimler, toplumsal olaylar ve hassasiyetler çerçevesinde ortaya çıktığı görülmüştür. Bu trendler, bazen bir kültürel dokunun sürdürülebilirliğini sağlamak için tercih edilirken bazen de teknolojik ve toplumsal gelişmelerin yemek süreci üzerindeki etkilerini inceleme amacı ile ortaya çıkmaktadır.

Gastronomik yapı pek çok değişkenden etkilenmekte ve toplumun hassasiyetleri çerçevesinde dinamik bir süreci ifade etmektedir. Tespit edilen gastronomik trendler, genellikle yemek kültürünü ve çevreyi koruma ve geliştirme üzerine yapılan eylemleri vurgulamaktadır. Bu bulgular ışığında çalışma sonucunda gastronomik akımların toplumsal hareketler eşliğinde kültürel ve çevresel değerleri koruyucu bir gelişim gösterdiği anlaşılmıştır.

Gastronomik trendlerin bölgesel gastronomiye ve gastronomi turizmine katkıları göz önüne alındığında, özellikle diğer turizm arz unsurları açısından dezavantajlı destinasyonların, gastronomi trendlerini takip edip çeşitli uyarlamalar ile turizmden pay almalarının mümkün olabileceği söylenebilir. Bu açıdan yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları bilinçlendirilerek kültürel değerler ve gastronomik unsurlar ile ilgili gelişmeler

desteklenebilir. Akademik açıdan ortaya çıkan eğilimlerin araştırmacılar tarafından literatürde kayıt altına alınması ile takip edilecek gastronomik gelişim ve gastronomi haritaları için yazılı kaynaklar oluşturulabilir.

## Kaynakça

- Akçadağ, M. , & Bozkurt, T. A. Fast-Food Ürünlerinin Tercih Edilme Nedenlerinin Tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Uygulama. *Journal Of Life Economics*, 6(4), 449-462.
- Akdağ, G., Özata E., Sormaz, Ü., B. & C. Çetinöz (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 270-281.
- Ayyıldız, S. (2023). Sürdürülebilir Sağlıklı Gezegen Stratejisi:Sağlıklı Vejetaryen Beslenme. K. A. Akmeşe içinde, *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular* (s. 265-284). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Barham, P., Skibsted, L., Bredie, W., Frøst, M., Möller, P., Risbo, J., & Mortensen, L. (2010). *Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline*. *Chemical Reviews*, 2313-2365.
- Bayraktar, A. (2019). *Kan gruplarına göre beslenme. 2. Uluslararası Herkes İçin Spor ve Wellness*. Antalya.
- Bölük, H. (2023). *Otel Mutfaklarında Yeni Bir Uygulama Örneği Yaşayan Mutfaklar*. Yaşayan Mutfak. (Online) <https://yasayanmutfak.com.tr/wp-content/uploads/2023/01/Yasayan-Mutfak-Sunum-.pdf> (Erişim Tarihi: 01.08.2023).
- Cousins, J., O’Gorman, K., & Stierand, M. (2009). *Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy?* *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 399-415.
- Ilgaz, A., & Yıldırım, Ö. (2024). *Kan Grubuna Göre Beslenme*. K. A. Akmeşe, A. Ilgaz, & F. Özcan içinde, *Gastronomide Yeni Eğilimler ve Beslenme Kültürü* (s. 283). Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Jahan, I., Karmakar, P., Hossain, M., Jahan, N., & Islam, M. (2019). *Fast Food Consumption and its Impact on Health*. *Eastern Medical College Journal*, 27-36.
- Kılıçhan, R. (2023). *Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak*. (Online). <https://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/>: <https://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/> (Erişim Tarihi:17.07.2023).
- Kwanbunjan, K., Koebnick, C., Strassner, C., & Leitzmann, C. (2000). *Lifestyle and Health Aspectsof Raw Food Eaters*. *The Journal of tropical Medicine and Parasitology*, 12-20.
- Marsh, K., Zeuschner, C., Saunders, A., & Reid, M. (2009). *Meeting nutritional needs on a vegetarian diet*. *Australian Family Physician*, 600-602.
- McMahon, M. (2023). *What is Surf and Turf? Delighted Cooking*: (Online). <https://www.delightedcooking.com/what-is-surf-and-turf.htm> (Erişim Tarihi;21.08.2023).
- Ozgen, L. (2018). *Raw Food*. *Researchgate*: (Online). [https://www.researchgate.net/publication/324331586\\_420Raw\\_Food](https://www.researchgate.net/publication/324331586_420Raw_Food) (Erişim Tarihi;20.04.2023).
- Paull, J. (2020). *Organic food and agriculture*. *Food and Society* (s. 179-199). içinde *Science Direct*.
- Rhind, J. P., & Law, G. (2018). *Cooking for the Senses: Vegan Neurogastronomy*. London: Singing Dragon.
- Simonetti, L., & Petrini, C. (2012). *The Ideology of Slow Food*. *Journal of European Studies*, 168-189.

- This, H. (2002). *Molecular Gastronomy. A Journal of German Chemical Society*, [https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/1521-3773\(20020104\)41:1%3C83::AID-ANIE83%3E3.0.CO;2-F](https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/1521-3773(20020104)41:1%3C83::AID-ANIE83%3E3.0.CO;2-F).
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). *Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfaka Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar İle Füzyon Mutfak Önerileri. AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 332-358.
- URL-1. (2023). *What is a surf and turf? SurferToday.com.(Online)*. <https://www.surfertoday.com/surfing/what-is-a-surf-and-turf> (Erişim Tarihi; 11.07.2023).
- URL-2. (2017). *Diğer Tüm Renkleri Unutturan Akım: Simsiyah, Geceden Karanlık Yiyecekler. Yemek.com. (Online)*. <https://yemek.com/siyah-yiyecekler/> (Erişim Tarihi;25.05.2017).
- URL-3. (2023). *Valentine's Day Fillet Steak Surf and Turf. HelloFresh. (Online)*. <https://www.hellofresh.co.uk/recipes/valentines-day-fillet-steak-surf-and-turf-63986d947c369d9518b266df> (Erişim Tarihi;01.08.2023)
- URL-4. (2023). *Füzyon Mutfak Nedir? Unilever Food Solutions: https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/yemek-trendleri/fuzyon-mutfak-nedir.html* (Erişim Tarihi;15.07.2023).
- URL-5. (2023). *Çiğ yemek diyeti; Faydaları ve riskleri. Ayşe Tolga:(Online)*. <https://www.aysetolga.com/cig-yemek-diyeti> (Erişim Tarihi;18.07.2023).
- URL-6. (2022). *2022 gıda pazarı araştırması: Vegan ve vejetaryen beslenme alışkanlığı yükseliyor. Yeşil Gazete: https://yesilgazete.org/2022-gida-pazari-arastirmasi-vegan-ve-vejetaryen-beslenme-aliskanligi-yukseliyor/* (Erişim Tarihi;26.12.2022).
- URL-7. (2024). *Fast food. merriam-webster: https://www.merriam-webster.com/dictionary/fast%20food* adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 10.12.2024)
- .



## Türkiye’de Bulut Bilişim Üzerine Yapılmış Tezlerin Bibliyometrik Analizi

Rümeysa TOKLU | 0009-0003-3781-8359 | rmeysatoklu22@gmail.com

Merve GÖK | 0009-0001-1301-8504 | mervegok20012005@gmail.com

Emel GÜVEN | 0000-0001-6106-9720 | emel-gvn@hotmail.com

Tamer EREN | 0000-0001-5282-3138 | tamereren@gmail.com

Kırıkkale Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Endüstri Mühendisliği,  
Kırıkkale, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/01zhwwf82>

### Öz

Bulut bilişim, elde edilen tüm verileri içeren, yazılımların, belgelerin, bilgilerin, uygulamaların internet bulutu içerisinde sanal bir depolarda depolanmasını sağlayan ve internet üzerinden erişimine yardımcı olan bir teknolojidir. Türkiye’de son yıllarda teknolojinin gelişmesi ve bu gelişmenin endüstri 4.0’a sağladığı katkılar sonucunda bulut bilişim konusu daha da önem kazanmaya başlamıştır. Bulut bilişim teknolojilerinin kullanımı ile sınırsız depolama imkânı, verilere kolay erişim ve hızlı performans sağlanabilmektedir. Bulut bilişim sayesinde tüm işlemler kısa sürede yapılarak karşı tarafa kolay bir şekilde aktarılabilir. Verileri yedekleme ve silinen verileri geri yükleme, erişebilirlik, veri güvenliği, ölçeklenebilirlik, veri kalitesinin kontrolü, sürdürülebilirlik gibi birçok olumlu özelliği mevcuttur. Böyle önemli ve geliştirilmesi gereken bir konuda çalışmaların artırılarak konu ile ilgili her alanın incelenmesi literatüre önemli katkılar sağlayacaktır. Bu sebeple çalışma kapsamında Türkiye ‘de bulut bilişim alanında yapılan lisansüstü tezler bibliyometrik analiz ile incelenmiştir. Böylelikle konu ile ilgili mevcut durum ortaya konularak gelecekte çalışma yapılacak alanları desteklemek hedeflenmiştir. Çalışmada Yüksek Öğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi (YÖKTEZ) arşivinde yer alan bulut bilişim üzerine yapılmış tez çalışmalarının analizi gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda 15.05.2024 tarihine kadar olan YÖKTEZ arşivinde yer alan 360 adet lisansüstü tez incelenmiştir. Gerçekleştirilen bibliyometrik analiz sonucunda “Bulut bilişim” konusunda en çok tezin yayınlandığı yıl 2022 iken en fazla çalışma yüksek lisans türündedir. Bununla birlikte en fazla çalışma devlet üniversitelerinde yapılırken, ilk sırayı İstanbul Teknik Üniversitesi almıştır. Bilgisayar mühendisliği hem ana bilim dalında hem konu olarak birinci sıradadır. En fazla fen bilimleri enstitüsünde yapılmıştır. Son olarak da incelenen kelime bulutunda en fazla “bulut bilişim” kelimesi kullanılmıştır.

### Anahtar Kelimeler

Lisansüstü tezler, Bulut bilişim, Bibliyometrik Analiz

### Atıf Bilgisi

Toklu, R., Gök, M., Güven, E. ve Eren, T. (2024). Türkiye’de bulut bilişim üzerine yapılmış tezlerin bibliyometrik analizi. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 6, 37-55.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Geliş Tarihi         | 15.07.2024   |
| Kabul Tarihi         | 09.12.2024   |
| Yayın Tarihi         | 31.12.2024   |
| Değerlendirme        | İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme   |
| Etik Beyan           | Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. |
| Yazar Katkıları      | %25 Toklu, %25 Gök, %25 Güven, %25Eren   |
| Benzerlik Taraması   | Yapıldı – Turnitin   |
| Etik Bildirim        | ethics@selcuk.edu.tr   |
| Çıkar Çatışması      | Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.  |
| Finansman            | Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.  |
| Telif Hakkı & Lisans | Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.         |



## Bibliometric Analysis of Theses on Cloud Computing in Turkey

Rümeysa TOKLU | 0009-0003-3781-8359 | rmeysatoklu22@gmail.com

Merve GÖK | 0009-0001-1301-8504 | mervegok20012005@gmail.com

Emel GÜVEN | 0000-0001-6106-9720 | emel-gvn@hotmail.com

Tamer EREN | 0000-0001-5282-3138 | tamereren@gmail.com

Kırıkkale University Faculty of Engineering and Natural Sciences, Industrial Engineering,  
Kırıkkale, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/01zhwwf82>

### Abstract

Cloud computing is a technology that enables the storage of all obtained data, software, documents, information, applications in virtual storages within the internet cloud and helps access them over the internet. As a result of the development of technology in Turkey in recent years and the contributions of this development to Industry 4.0, the subject of cloud computing has become more important. With the use of cloud computing technologies, unlimited storage, easy access to data, and fast performance can be provided. Thanks to cloud computing, all transactions can be done in a short time and easily transferred to the other party. It has many positive features such as data backup and restoring deleted data, accessibility, data security, scalability, data quality control, and sustainability. Increasing the studies on such an important and developing subject and examining every field related to the subject will provide significant contributions to the literature. For this reason, within the scope of the study, postgraduate theses conducted in the field of cloud computing in Turkey were examined with bibliometric analysis. Thus, it was aimed to reveal the current situation on the subject and support the areas where future studies will be conducted. In the study, thesis studies on cloud computing in the archive of the Council of Higher Education National Thesis Center (YÖKTEZ) were analyzed. In this direction, 360 postgraduate theses in the YÖKTEZ archive up to 15.05.2024 were examined. As a result of the bibliometric analysis, the year in which the most theses were published on the subject of "Cloud computing" was 2022, while the most studies were in the master's degree category. However, the most studies were conducted in state universities, while Istanbul Technical University took the first place. Computer engineering is in the first place both as a major field and as a subject. It was conducted most in the institute of science. Finally, the word "cloud computing" was used the most in the examined word cloud.

### Keywords

Graduate theses, Cloud computing, Bibliometric Analysis.

### Citation

Toklu, R., Gök, M., Güven, E. ve Eren, T. (2024). Bibliometric analysis of theses on cloud computing in Turkey. *Selcuk Tourism and Information Research Journal*, 6, 37-55.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Date of Submission    | 15.07.2024   |
| Date of Acceptance    | 09.12.2024   |
| Date of Publication   | 31.12.2024   |
| Peer-Review           | Double anonymized - Two External   |
| Ethical Statement     | It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited. |
| Author Contributions  | %25 Toklu, %25 Gök, %25 Güven, %25 Eren  |
| Plagiarism Checks     | Yes - Turnitin   |
| Conflicts of Interest | The author(s) has no conflict of interest to declare.  |
| Complaints            | <a href="mailto:ethics@selcuk.edu.tr">ethics@selcuk.edu.tr</a>   |
| Grant Support         | The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.  |
| Copyright & License   | Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the <b>CC BY-NC 4.0</b> .  |

## Giriş

Son dönemde teknolojinin gelişmesiyle birlikte dijital çağa geçiş yapılmış, endüstri 4.0’ın beraberinde getirdiği bilgi güvenliği, gizliliği, saklanması ve kolay erişimi gibi yeni ihtiyaçlar doğmuştur (Uslu vd., 2020:20). Bu verileri depolamada daha önceden kullanılan fiziksel cihazlar bellek yetersizlikleri, maliyetlerin yüksek olması ve her an erişilebilir olmamaları gibi nedenlerden dolayı yerini sanal ortamda bulunan depolama hizmetlerine bırakmıştır. Bu sorunlara çözüm olabilmesi amacıyla verilerin sanal sunucularda depolanması fikriyle bulut bilişim kavramı hayatımıza girmiştir (Paşaoğlu ve Cevheroğlu, 2020: 183).

Bulut Bilişim, elde edilen verilerin, yazılımların, belgelerin, bilgilerin, uygulamalar içinde yer alan internet bulutu içerisinde sanal bir ortamda depolanmasını ve internet üzerinden erişiminin sağlandığı bir teknolojidir. Bulut bilişim teknolojisinde, 3 adet hizmet modeli bulunmaktadır. Bunlar; platform hizmeti (PaaS), yazılım hizmeti (SaaS) ve sunucu altyapı hizmeti (IaaS)’dir. Hizmet modelinin yanı sıra dağıtım modelleri de bulunmaktadır. Dağıtım modelleri ise; Özel Bulut (Private Cloud) Genel Bulut (Public Cloud) Hibrit Bulut (Hybrid Cloud) Topluluk Bulutu (Community Cloud) olarak sıralanmaktadır (Çark, 2019:84).

Bulut bilişim, artık hayatımızın her noktasında bulunmaktadır. Devlet kurumlarında, sağlık sektöründe, özel şirketlerde, perakende hizmetlerinde, yiyecek alışverişinde bulut bilişim kullanılmaktadır. Örneğin sağlık sektöründe hasta verilerinin saklanması ile sağlık hizmeti almak istediğinde saklanan verilerin analizi ile acil bir durum olduğunda hızlı bir tedavi izlenebilmektedir. Diğer bir alan olan perakende sektöründe kullanımına bakıldığında bulut sistemler sayesinde mağazaların stok durumları anlık takip edilebilir, stoğu azalan ya da eksik olan ürünlerin temini için sipariş oluşturulabilir. Bu gibi alanlarda kullanılmaya başlanması ve ilerlemesinden dolayı bulut bilişim sistemleri hayatın her alanında kullanılmaya başlanmıştır (Çelik, 2021;436).

Bulut bilişimin avantajları arasında esneklik ve ölçeklenebilirlik, maliyet tasarrufu, her yerden erişilebilirlik ve veri yedekleme ile kurtarma kolaylığı bulunur. Bu özellikler, kullanıcıların talep üzerine kaynakları artırmasına veya azaltmasına, fiziksel altyapıya yatırım yapmadan sadece kullandıkları kadar ödemelerine ve internet bağlantısı ile herhangi bir yerden verilere erişmelerine olanak tanır. Dezavantajları ise güvenlik ve gizlilik endişeleri, hizmet sağlayıcılara bağımlılık ve performans sorunlarıdır. Verilerin üçüncü taraflarca saklanması güvenlik riskleri doğurabilir, hizmet sağlayıcıda meydana gelebilecek değişiklikler veya kesintiler kullanıcıları olumsuz etkileyebilir ve internet bağlantısına dayalı olması performans dalgalanmalarına yol açabilir (Keskin vd., 2020:45).

Bulut bilişim, kullanılan tüm sektörlerde bilgilerin güvenli, doğru ve hızlı bir şekilde kullanıcıya ulaştırılmasını sağlamaktadır. Bilişim teknolojilerinin kullanımı bakım ve onarım maliyetlerini azaltmaktadır. Bulut bilişim sayesinde tüm işlemlerin kısa sürede yapılması karşı tarafa kolay bir şekilde aktarılması bu konuyu önemli kılan bir diğer özelliğidir. Ayrıca verileri yedekleme ve silinen verileri geri yükleme, erişilebilirlik, veri



güvenliği, ölçeklenebilirlik, veri kalitesinin kontrolü, sürdürülebilirlik gibi avantaj sağlayan birçok özelliği mevcuttur. Alınan verilerin güven ortamında saklanması, istenilen verilere kolaylıkla erişim sağlayabilmek için aktif olarak bulut bilişimin sunduğu hizmet sistemi kullanılmaktadır (Uslu vd., 2020:20). Bulut bilişim kullanıcıların sunucu kaynaklarını ortak kullanmalarına imkân veren ve yönetilmesinin göreceli olarak basit olduğu düşünülen bir teknolojidir (Elitaş ve Özdemir, 2014:16).

Bu çalışma da bulut bilişim konusu üzerine bir bibliyometrik analiz gerçekleştirilmiştir. İşletmelere birçok alanda avantaj sunan bulut bilişim konusunda yapılacak çalışmaların artırılması ve detaylandırılması gelecekte yapılacak çalışmaları etkileyecektir. Bu nedenle Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) tez arşivinde bulunan bulut bilişim konulu lisansüstü tezler ele alınmıştır. Böylelikle konu ile ilgili gerçekleştirilen çalışmaların mevcut durumu ortaya konularak gelecekteki çalışmaların konu belirlemelerine destek olmak hedeflenmiştir. Çalışmada ele alınan konu ile ilgili oluşturulan sorular ile elde edilen veriler gruplandırılmış ve bibliyometrik analiz yöntemi uygulanmıştır.

## 1. Kavramsal Çerçeve

### 1.1. Bibliyometrik Analiz

Bibliyometrik analiz, bilimsel literatürün ölçüm ve analizlerini kapsayan bir araştırma yöntemi olarak adlandırılmaktadır. Bu yöntem, belirli konuları ve disiplinleri ele alarak yayınlanmış olan akademik çalışmaların sayısını, alıntılarını, etkileşimlerini ve dağılımını ölçerek nicel veriler elde edilmesini sağlamaktadır. Bibliyometrik analiz ile belirli branşlar ve yıllarda, kişiler ya da belirli kurumlar tarafından yayınlanmış yayınlar ve bu yayınların arasındaki bağlantılar sayısal olarak analiz edilmektedir (Zeren ve Kaya,2020:35).

Farklı birçok alanda bibliyometrik analiz yönteminin kullanıldığı çalışmalar mevcuttur. Yakın geçmişten bu yana yaygın olarak tercih edilen bir yöntemdir. Makaleler, dergiler ve yazarlar tarafından gruplandırılacak bir araştırma alanının genel bir taslağını sağlar. Bilimsel araştırma alanlarının gelişim düzeylerini incelemek, popüler dergileri ve aktif araştırmacıları tespit etmek ve bilime katkı sağlayacak konular oluşturmak gibi birçok amaç çerçevesinde kullanılabilir. Bu tür analizler, bilim topluluğunda yön verici kararlar almak için önemli bir yöntem olarak kabul edilmektedir (Çabukoğlu ve Yardımcıoğlu, 2017:63).

Literatürde çeşitli alanlarda bibliyometrik analiz gerçekleştirilmiştir. Aktan (2014:12), çalışmasında, 2003-2014 yılları arasında YÖK Tez'de bulunan lisansüstü tezleri stratejik planlama alanında nitel araştırmalar yaparak bibliyometrik analizini gerçekleştirmiştir. Bharati ve Singh (2019:1-12), veri toplamak için Web of Science Core koleksiyon veri tabanını kullanmıştır. Web of Science veri tabanı aracılığıyla Bulut Bilişim konulu toplam 11776 makale incelenmiştir. Alınan veriler MS Excel sayfasına girilmiş ve verilerin analizi için çeşitli tablolarla bibliyometrik analiz yapılmıştır. Cai vd.(2015:551) 2007-2013 yılları arasında Science Citation Index Expanded (SCI-E), Conference Proceedings Citation Index-Science (CPCI-S) ve IEEEExplore veri tabanlarında ilgili literatürle küresel bulut bilişim

araştırmalarındaki gelişmeyi incelemek için bibliyometrik tabanlı bir yaklaşım sunulmuş ve uygulanmıştır. Çabukoğlu ve Yardımcıoğlu (2017:63), bölgesel kalkınma konusunu ele alarak, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi dergisinde yayınlanmış makalelerin bibliyometrik analizini yapmıştır. Çelikkaya (2018:143), Isparta ile ilgili çalışmalarını YÖK Tez aracılığıyla toplanan verilerini analiz ederek bibliyometrik bir inceleme sunmuştur. Çelikkaya (2020:27) DergiPark veri tabanında yer alan 1985-2018 yılları arasındaki İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi dergilerinde yayımlanan bölgesel kalkınma konulu makaleleri bibliyometrik yöntemle değerlendirmiştir. Güven ve Eren (2024:85), endüstriyel kazaları konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini gerçekleştirmişlerdir. Durmuş ve Kaya (2018:131), Türkiye'deki vakıfların sosyo-ekonomik ve hukuki boyutlarıyla ilgili 1984-2016 yılları arasında yapılmış lisansüstü çalışmaların bibliyometrik analizini gerçekleştirmiştir. Duran ve Çelikkaya (2019:152), lojistik kavramı üzerine yapılan çalışmaların YÖK Tez aracılığıyla hangi alanlarda yoğunlaştığını belirlemek amacıyla bibliyometrik analiz yapmışlardır. Öztürk vd. (2024: 184), YÖKTEZ veri tabanında yer alan sağlık turizmi konulu 220 lisansüstü tez ile bibliyometrik analiz gerçekleştirmişlerdir. Öztemiz (2023:377), 1995-2022 yılları arasında Web of Science veri tabanında "dijital tedarik zinciri" konusunda uluslararası dergilerde yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizini yapmıştır. Suvacı (2016:263), ULAKBİM veri tabanında bulunan dergide tedarik zinciri ve lojistik yönetimi alanında gerçekleştirilen çalışmaları bibliyometrik yöntemle incelemiştir. Şahin ve Acun (2015:213), Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulan turist rehberliği konusundaki çalışmaların bibliyometrik analizini çeşitli çerçevelerde gerçekleştirmişlerdir. Sanlı vd. (2024:223), işletmelerin verileri koruma süreçlerini sağlıklı bir şekilde yönetmesinde önemli bir yeri olan siber güvenlik konusunda bibliyometrik analiz gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışmada YÖKTEZ veri tabanında yer alan 408 lisansüstü tez değerlendirilmiştir. Tatlı Dalioğlu ve Adıgüzel (2012:143), 2000-2010 yılları arasında Türkiye'de karşılaştırmalı eğitim üzerine yapılan lisansüstü tezlerin verilerini belgesel tarama yöntemiyle belirlemiş ve bu verileri betimsel analiz yöntemiyle incelemiştir. Tayfun vd., (2016:50), Gazi Üniversitesi'nde, 1985-2016 yılları arasında turizm konulu tezleri bibliyometrik analiz yöntemi ile analiz etmişlerdir. Aksungur vd. (2024:21), çalışmalarında YÖKTEZ veri tabanında yer alan insansız hava araçları konulu lisansüstü tezleri kapsayan bir bibliyometrik analiz gerçekleştirmişlerdir. Bu kapsamda 341 lisansüstü tez çeşitli parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Uygun (2012:263), 2010 yılına kadar Türkiye'de "eğitim tarihi", "Türk eğitim tarihi" ve "öğretmen yetiştirme" anahtar sözcükleriyle hazırlanan lisansüstü tezleri içerik analizi tekniğiyle değerlendirerek, elde edilen verileri frekans ve yüzdeliklerle analiz etmiştir. Yurtseven (2019:111), Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi bünyesinde 2019 yılına kadar yayınlanmış olan doktora ve yüksek lisans tezlerinin bibliyometrik analizini yaparak, İslami finans alanında dünya çapında yapılan akademik yayınları nicel açıdan incelemiştir.

Bulut bilişim konusu olmasa da yakınlık gösteren literatür çalışmaları da mevcuttur. Köse ve Kurutkan (2021:412), çalışmalarında sağlık hizmetlerinde Nesnelerin İnterneti (IoT)

uygulamalarına ilişkin araştırmaları incelemektedir. Bu kapsamda Web of Science veri tabanında 2001-2019 yılları arasında yer alan İngilizce makalelerini R programlama dilini kullanarak bibliyometrik analizini yapmışlardır. Bibliyometrik analizde, R programının web arayüzü olan Biblioshiny kullanılmış, yayınlar kategorize edilerek yıllara, türleri göre incelenmiş; yazarlarına, kurumlarına ve ülkelerine göre değerlendirilmiştir. Bu çalışma sağlık alanında IoT uygulamalarının güncel durumunu sunmak ve araştırma eğilimlerini incelemek için önemli bir kaynaktır. Özmen (2022:1320), turizm alanındaki bilgi sistemleri alanında yer alan araştırmaları bibliyometrik analiz ile incelemiş ve mevcut durumu ortaya koymuştur. Çalışmasında Scopus veri tabanında bulunan uluslararası çalışmalarını kullanarak VOSviewer analiz uygulamasında ülke, kurum, dergi, anahtar kelime bazında analiz etmiştir. Sonuçlara göre; “Çin”in en çok atıf alan ülke, “Turizm Yönetimi” nin en çok atıf alan dergi, “GIS”in en çok tekrarlanan anahtar kelime olduğunu belirlemiştir. Kocarık Gacar ve Yakut (2022:427), çalışmalarında COVID-19 sürecinde nesnelerin interneti kullanımı üzerine yayınlanan akademik araştırmaları incelemektedir. Bu doğrultuda Web of Science (WoS) veri tabanında yayınlanan 922 çalışmanın bibliyometrik analizi yapılmıştır. Bu araştırma COVID-19’un başlangıç yılı olan 2019 yılı sonundan 2022 yılının ilk çeyreğine kadar olan dönemi kapsamaktadır. Bulgularda ülkeler, araştırma alanları, kurum ve kuruluşlar, yazarlar, dokümanlar ve en çok atıf alan anahtar kelimeler belirlenerek değerlendirilmiştir. Turğut ve Gürsoy (2023:96-113) 2015- 2022 yılları arasında Web of Science veri tabanında bulunan Lojistik 4.0 konulu 127 araştırmayı VOSviewer paket programını kullanarak analiz etmişlerdir. Analizler sonucunda, en fazla çalışma yürüten yazarın ‘Olaverri-Monreali, C’ olduğu; ‘Lojistik 4.0’, ‘Endüstri 4.0’, ‘Nesnelerin İnterneti’, ‘Sürdürülebilirlik’, ‘Büyük Veri ve Dijitalizasyon’un en fazla kullanılan anahtar kelimeler olduğu; en çok atıf yapılan çalışmanın Barreto, Amaral ve Pereira (2017)’a ait olduğu; etkili derginin ‘Manufacturing Engineering Society’ olduğu ve en çok atıf alan yazarların ‘Amaral, A’, ‘Barreto, L’ ve ‘Pereira, T’ olduğu belirlenmiştir. Baysal (2023:33), çalışmasında dijital dönüşüm konulu 2011 ve 2021 yılları arasında türü makale olan yayınları farklı parametreler açısından incelemiş, 3.000 makalenin analizini yapmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Konu ile ilgili en fazla makalenin yayınlandığı ve en fazla atıf alan dergi “Sustainability” dergisi, konu ile ilgili atıf sayısı bakımından en fazla atıf alan yazar Thomas Hess iken, en fazla doküman yayınlayan üniversite ve ülke sırasıyla “Politecnico di Milano” ve Almanya olmuştur. Çalışma, dijital dönüşüm konusunda literatürdeki güncel durumu incelemek ve araştırmacıları bilgilendirmek açısından önemlidir.

İncelenen literatür kapsamında doğrudan bulut bilişimi konulu lisansüstü tezleri ele alan bir bibliyometrik analize rastlanmamıştır. Çalışmanın bu yönüyle literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## 2. Yöntem

Gerçekleştirilen bibliyometrik analizde, YÖK tez veri arşivinde bulunan bulut bilişim kavramı üzerine hazırlanmış olan lisansüstü tez çalışmaları taranmıştır. Taranacak kategori olarak özet seçilmiştir. Belirlenen amaç kapsamında YÖK tez veri deposunda yer alan 360 tez çalışması tespit edilmiştir. Bulut bilişim konusu üzerine yayımlanan tez çalışmaları taranırken herhangi bir yıl sınırlaması yapılmamış ve 15 Mayıs 2024 tarihine kadar olan çalışmalar dikkate alınmıştır. Gerçekleştirilen inceleme işlemi neticesinde 68 doktora ve 292 yüksek lisans tez çalışması taranmıştır. Çalışmada bir sonraki aşama olarak tez çalışmalarını incelemek için kategorilere ayrılmıştır. Lisansüstü akademik tez çalışmalarının ayrıntılarını belirlemek ve gruplandırmak için yayınlandığı yayın yılı, tez türü, enstitüsü ve ana bilim dalı, üniversite ve türü, konu ve anahtar kelimeler dikkate alınmıştır. Çalışmada aşağıda verilen sorulara cevap aranmıştır.

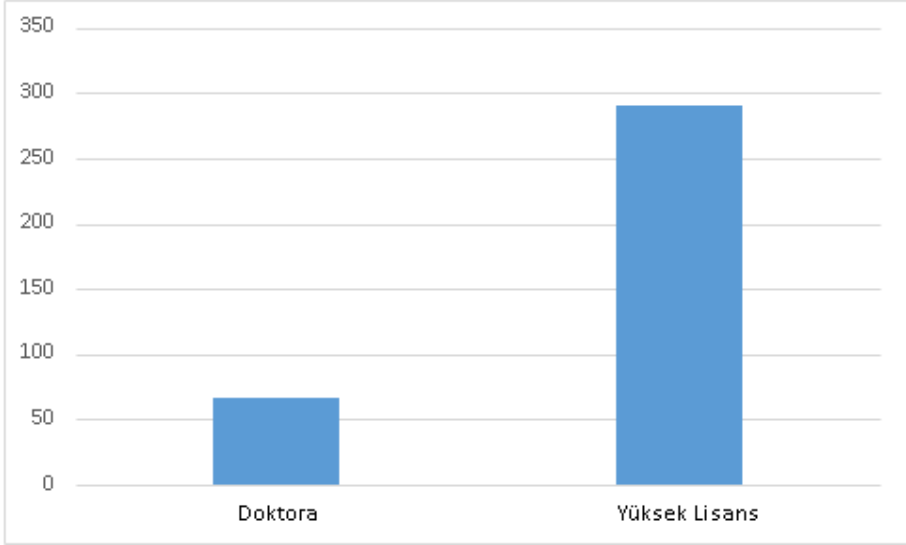
- Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmaların türleri nelerdir?
  - Bulut bilişim konusunda yayınlanan lisansüstü akademik tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
  - Bulut bilişim konusunda gerçekleştirilen lisansüstü akademik tez çalışmalarının yapıldığı üniversitelerin türleri nelerdir?
  - Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmaları hangi üniversitelerde yapılmıştır?
  - Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmaları hangi enstitüde gerçekleştirilmiştir?
  - Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmaları hangi ana bilim dallarında gerçekleştirilmiştir?
  - Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmalarında hangi araştırma yöntemleri kullanılmıştır?
- Bulut bilişim konusunda yapılan lisansüstü akademik tez çalışmalarında hangi anahtar kelimeler çoğunlukta kullanılmıştır?

### 3. Bulgular

Bulut bilişim konusu üzerine ilk çalışma 2011 yılında yapılmıştır. Bu çalışmada ise, 2011 yılından 15 Mayıs 2024 tarihine kadar YÖK tez veri arşivinde yer alan lisansüstü tezler incelenmiştir. Elde edilen veriler MS Excel yardımıyla, araştırma kapsamında gözlemlenen genel veriler şekiller ve tablolar yardımıyla ile aktarılmıştır.

### 3.1. Lisansüstü akademik tezlerin Türüne Göre Dağılımı

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin türüne göre dağılımı Şekil 1’de verilmiştir.

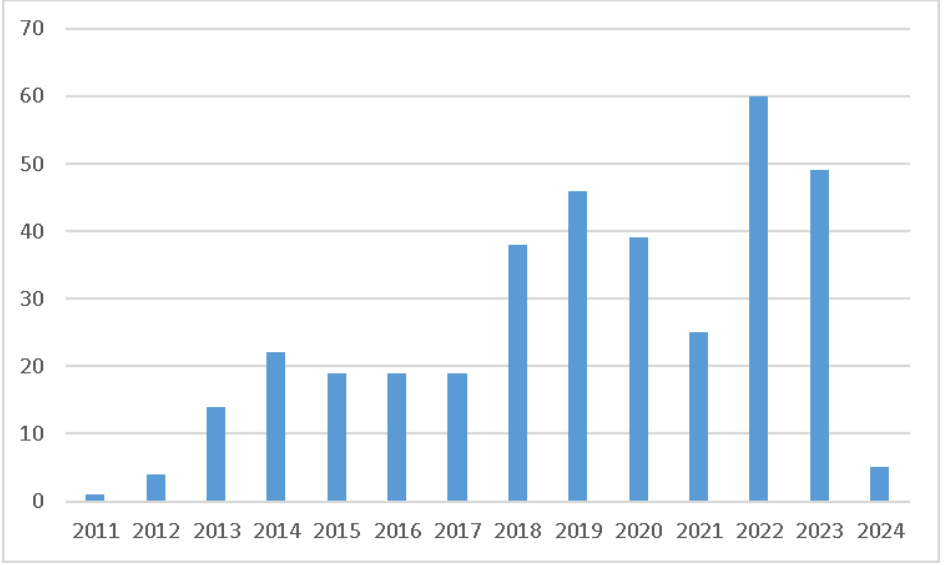


Şekil 1: Tez Türüne Göre Dağılım

Çalışmada 68’i doktora, 292’si yüksek lisans olmak üzere toplam 360 lisansüstü tez analize dahil edilmiştir. Yapılan analizde 2011-2024 yılları arasında hazırlanmış olan 360 adet lisansüstü tezin %19’unun doktora ve %81’inin ise yüksek lisans tezi olduğu tespit edilmiştir. Bulut bilişim konulu doktora alanında yapılan tezlerin yüksek lisans tezlerinin dörtte biri kadar olduğu görülmektedir.

### 3.2. Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin yılına göre dağılımı Şekil 2’de verilmiştir.

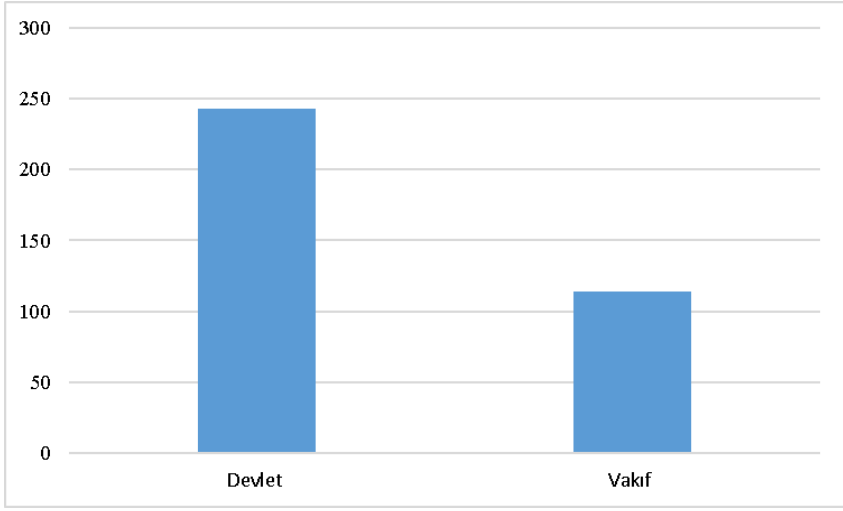


**Şekil 2:** Lisansüstü Akademik Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Gerçekleştirilen analizde 2022 yılında yapılan çalışmalarda pik noktaya ulaşılmıştır. 2019 yılından sonra düşüş yaşayan bulut bilişim konusu 2021 yılından sonra hızlı bir artış göstermiştir. 2019-2021 yılları arasında dünyada yaşanan pandemiden dolayı verilerin kısıtlanmasının yapılan çalışma sayısını azalttığı düşünülmektedir. Baysal (2023), yaptığı çalışmasında COVID-19 salgının etkileriyle “dijital dönüşüm” konusunda 2019 yılında artış meydana geldiği görülmüştür. Bulut bilişim konusundaki çalışmaların 2022 yılında bir anda artış göstermesi teknolojinin, gelişmesi ve pandemi döneminde daha çok kullanıcı ile buluşması ile yapılan çalışmalarda artışa neden olmuştur.

### 3.3. Üniversite Türüne Göre Dağılımı

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin üniversite türüne göre dağılımı Şekil 3’te verilmiştir.

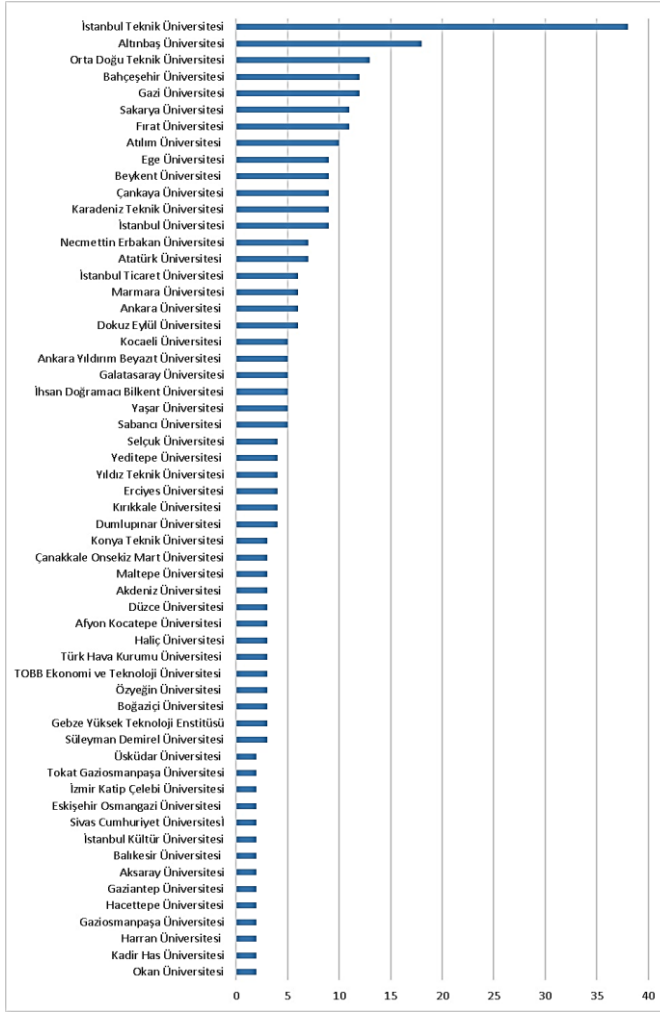


**Şekil 3:** Lisansüstü Akademik Tezlerin Üniversite Türüne Göre Dağılımı

Üniversite türleri kapsamında yapılan inceleme sonucunda tüm çalışmaların %68'inin devlet üniversitesinde gerçekleştirilen lisansüstü tezler, %32'sinin ise vakıf üniversitesinde gerçekleştirilen lisansüstü tezler olduğu belirlenmiştir. Vakıf üniversitelerinde yapılan çalışmaların oranı, devlet üniversitelerinde yapılan çalışmaların oranının hemen hemen yarısı kadar olduğu görülmüştür.

### **3. 4. Üniversitelere Göre Dağılımı**

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin üniversitelere göre dağılımı Şekil 4'te verilmiştir.



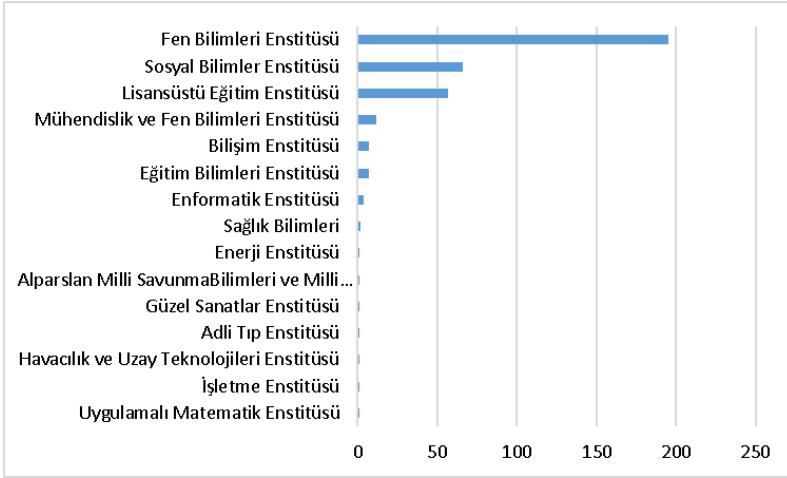
Şekil 4: Lisansüstü Akademik Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

Analiz sonucunda lisansüstü tezler yapıldıkları üniversiteler kapsamında incelendiğinde en çok çalışma yapılan ilk üç üniversite; İstanbul Teknik Üniversitesi (%11), Altınbaş Üniversitesi (%5), Orta Doğu Teknik Üniversitesi (%4) olarak belirlenmiştir. 30 üniversitede ise tek çalışma bulunmaktadır. Tüm çalışmaların %8'ini kapsadığı için grafiğe alınmamıştır.

### 3.5. Enstitü Türüne Göre Dağılımı

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin enstitü türüne göre dağılımı Şekil 5'te verilmiştir.



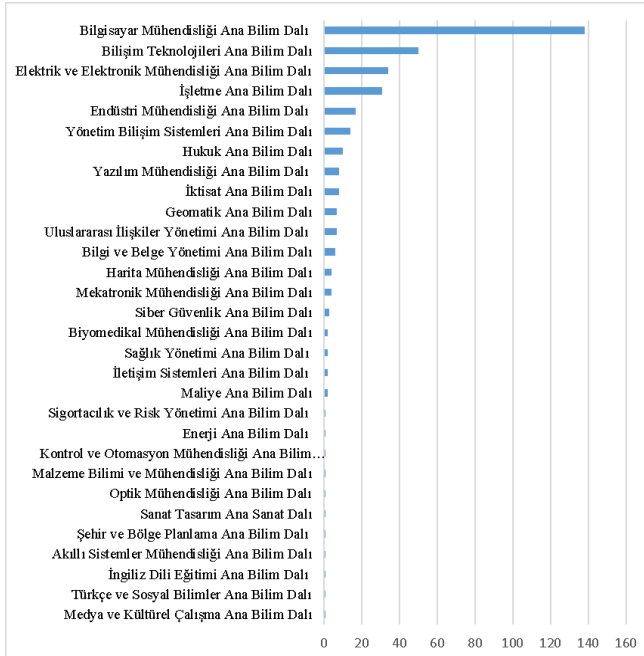


Şekil 5: Lisansüstü Akademik Tezlerin Enstitü Türüne Göre Dağılımı

Yapılan analiz sonucunda enstitü bakımından incelendiğinde en fazla çalışma %54 ile fen bilimleri enstitüsünde yapıldığı tespit edilmiştir. Sonrasında %19 ile sosyal bilimler enstitüsü, %16 ile lisansüstü eğitim enstitüsü gelmektedir.

### 3.6. Ana Bilim Dallarına Göre Dağılımı

İncelenen lisansüstü akademik tezlerin ana bilim dallarına göre dağılımı Şekil 7'de verilmiştir.



Şekil 6: Lisansüstü Akademik Tezlerin Ana Bilim Dallarına Göre Dağılımı

Ana bilim dallarına göre incelendiğinde ilk sırayı %38 ile bilgisayar mühendisliği ana bilim dalı almaktadır. %14 ile ikinci sırada yer alan bilişim teknolojileri anabilim dalını %9 ile elektrik ve elektronik ana bilim dalı takip etmektedir.

### 3.6. Lisansüstü akademik tezlerde Kullanılan Araştırma Yöntemleri

Araştırma yöntemleri, bilgilerin elde edilmesi, analizi ve yorumlanmasını sağlayan nitel ve nicel olmak üzere iki ana kategoriye ayrılmıştır. Bulut bilişim, nicel yöntemler olan anketler ve veri analizleri ile incelendiğinde bulut bilişimi kullanma düzeylerini, performans değerlendirmelerini ve güvenlik algılarını dijital verilerle incelemeye yöneliktir. Nitel yöntemler ile incelendiğinde bulut bilişime dair kişisel deneyimler, teknolojinin benimsenme süreci ve algılanan güvenlik kaygılarını daha iyi anlamayı sağlamaktadır. Bu doğrultuda incelenen lisansüstü akademik tezlerde kullanılan araştırma yöntemleri Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.** Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Yöntemler

| Yöntemler                  | Yöntemin Uygulandığı Lisansüstü Tez Sayısı |
|----------------------------|--|
| Bulut Bilişim Uygulamaları | 121  |
| Paket Programlar           | 45   |
| Bulut Teknolojileri        | 59   |
| Veri Analizi               | 35   |
| Modelleme                  | 32   |
| Algoritmalar               | 32   |
| Yapay Sinir Ağı            | 16   |
| T Testi                    | 11   |
| Yapay Zekâ                 | 9  |

Lisansüstü akademik tezler araştırma yöntemlerine göre incelendiğinde en fazla kullanılan yöntemin %34 oranı ile bulut bilişim uygulamaları olduğu görülmektedir. Bulut bilişim uygulamaları, verileri depolama ve yedekleme, işletme yönetimi, veri analitiği, eğitim, müşteri ilişkileri yönetimi ve sağlık hizmetleri vb. alanlarda geniş kullanıma sahiptir. Hızlı yenilik ve esneklik sağlamak amacıyla, yazılım, analitik zekâ, veri tabanları ve ağ iletişimi aracılığıyla yardımcı sunucular hizmeti oluşturmayı hedefleyen bir analizdir. Bulut bilişimi, paket programlar takip etmektedir. Office 365, Google Drive gibi iş birliği ve depolama araçları ile kullanıcılar verimli çalışabilirken, eğitim ve sağlık gibi sektörlerde bulut tabanlı sistemler, güvenli veri yönetimi ve esneklik sağlar. Bu sayede bulut bilişim, farklı sektörlerde verimlilik ve maliyet tasarrufu sağlamaktadır.

Aktepe (2015:1), tez çalışmasında, lojistik işletmelerinin bulut bilişimi tercih etme ve etmeme durumlarını, konuya dair farkındalıklarını, bulut bilişimin lojistik işletmelerine sağladığı fayda ve riskleri araştırmıştır. Bu doğrultuda lojistik işletmeleri ile yapılan

görüşmelerin verilerinin analizinde elde edilen sonuçlar teknolojik ve çevresel açıdan değerlendirilmiştir. Arslan (2019:1), tez kapsamında ULAKBİM aracılığıyla üniversite kütüphanelerine bir model önermiştir. Önerilen model sayesinde üniversite kütüphanelerine kullanıcıların daha fazla veri tabanına erişimi sağlanırken, üniversite kütüphaneleri personelleri ise bilgi işlem ve bürokratik işlerle uğraşmadan kullanıcılara daha kaliteli hizmet verebilecektir. Kahraman (2018:1) tez çalışmasında, güneş enerjisi santralleri için uzaktan gerçek zamanlı veri izleme sistemi tasarlamıştır. Kullanılan sensörler yardımıyla toplanan veriler, sistemde kullanılan Microsoft Azure bulut bilişim ortamına aktarıldıktan sonra internet bağlantısı olan herhangi bir platformda görüntülenebilmektedir. Sistem gerçek zamanlı veri izleme yapılabilmesine olanak vermesi açısından ayrıca önemlidir. Sevli (2011:1) yaptığı tez çalışmasında bulut bilişim temelli eğitim portalı geliştirmiştir. Windows Azure platformu üzerinde, geliştirilen eğitim portalı sayesinde kurumların altyapı konusundaki endişelerini ortadan kaldıracak kurumun hedefi olan, daha kaliteli, güvenli ve kolay erişilebilir bir eğitime odaklanmasını sağlamayı hedeflemiştir. Göl (2020:1), muhasebe departmanı çalışanlarının bilgiye kolay erişimi, bilgilerin kolay takibinin sağlanması, zaman ve maliyet tasarrufu gibi avantajları sağlayan bulut teknolojisinin muhasebe uygulamaları üzerindeki etkilerini analiz etmiştir. Hergüner'in (2017:1) tez çalışmasında, Yazılım Tanımlı Ağlar (Software Defined Networking- SDN) ve bulut bilişim veri merkezleri kullanılarak video akışlandırma sistemleri geliştirmiştir. Çalışma, uçtan uca video akışlandırma sistemlerine odaklanmıştır. Elde edilen sonuçlar, veri merkezi içindeki yönlendirme, internet servis sağlayıcısı (ISS) içindeki yönlendirme ve veri merkezi maliyetleri dikkate alındığında, önerilen yaklaşımların video istemci deneyim kalitesinde performans artışı sağladığını göstermektedir.

### **3.8. Lisansüstü Akademik Tezlerin Anahtar Kelimelerine Yönelik Kelime Bulutu**

İncelenen lisansüstü tezlerin anahtar kelimelerine göre kelime bulutu Şekil 8 'de verilmiştir:



**Şekil 7:** Bulut Bilişim Konusunda Yapılmış Lisansüstü akademik tezlerin Anahtar Kelimelerine Yönelik Kelime Bulutu

Anahtar kelimelere bakıldığında en sık tekrarlanan anahtar kelime 186 kez yer verilen “bulut bilişim” olmuştur. İkinci sırada 48 kez kullanılan “veri” kelimesi gelmektedir. Bulut bilişim ile alakalı olan bir başka kelime “teknoloji” 34 kez kullanılmıştır. Anahtar kelimelerin kullanım sıklığına göre oluşturulan kelime bulutu Şekil 7’de gösterilmektedir. Kocarı Gacar ve Yakut (2022), yaptığı çalışmada en sık tekrarlanan anahtar kelime olarak ilk sırada 409 ile COVID-19 gelirken, 47 kez kullanım ile bulut bilişim 11. sırada yer almıştır.

#### 4. Sonuç

YÖK Ulusal Tez Merkezi veri arşivinde yayınlanan, bulut bilişim alanlarındaki lisansüstü akademik tezlerde gözlemlenen değişimler, bibliyometrik analiz ile gösterilmesi hedeflenmiştir. Yapılan analiz sonucunda 15 Mayıs 2024 yılına kadar, bulut bilişim üzerine 360 lisansüstü akademik tez çalışmasına ulaşılmıştır. Yapılan çalışmada çalışmaların 2011 yılında başladığı görülmüştür. Çalışmada 2011-2024 sürecinde hazırlanan tez sayısındaki gelişmeler ve değişimler gösterilmeye çalışılmıştır. 2022 yılından itibaren tez çalışmalarında gözle görülen büyük artış Türkiye’de bulut bilişimin önemini göstermektedir.

Çalışmada son yıllarda artış gösteren teknolojinin gelişmesiyle beraber internet kullanımının daha çok kullanıcıyla buluşması bulut bilişimin önemini arttırmıştır. Endüstri 4.0’ın en önemli parçalarından biri olan bulut bilişim, hem Endüstri 4.0 hem de akıllı cihaz kullanıcıları için vazgeçilmez bir konuma gelmiştir. YÖK Ulusal Tez Merkezinde yayımlanmış olan bulut bilişim konulu tez çalışmaları sayısı bakımından ele alındığında tez çalışmaları çoğunlukla yüksek lisans türündedir. En çok çalışma yapılan yıl 2022 yılıdır. En fazla İstanbul Teknik Üniversitesinde hazırlanmıştır. Altınbaş ve Orta Doğu Teknik

Üniversitesi bu üniversiteleri takip etmektedir. Ana bilim dalı olarak incelendiğinde ana bilim Bilgisayar mühendisliği dalı ilk sıradadır. Ele alınan tez çalışmaları kapsamında kullanılan araştırma yöntemlerin hepsi nicel olarak değerlendirilmiştir. Anahtar kelime analizi kapsamında yapılan çalışmalar incelendiğinde en sık tekrarlanan anahtar kelime “bulut bilişim” iken, “veri” ve “teknoloji” anahtar kelimesinin de çok kez kullanıldığı gözlemlenmiştir.

Bibliyometrik analiz yöntemi ile elde edilen sonuçların düzenli olarak tekrarlanması ve bu yöntemin farklı veri tabanları üzerinden uygulanması, Endüstri 4.0 konusundaki güncel gelişmelerin yakından takibini sağlayacak ve teknolojinin gelişimine katkı sağlayacaktır. Diğer yandan çalışmanın genişletilerek farklı konularda yayımlanan Endüstri 4.0 uygulamaları için bulut bilişim alt yapısı ve gelişmeleri hakkında lisansüstü akademik tezlerin de incelenmesi sanayi devriminden bu yana teknolojinin gelişiminde katkı sağlayan farklılıkların tespiti bakımından faydalı olacaktır.

## Kaynakça

- Aksungur, B. N., Sever, H., Güven, E., & Eren, T. (2024). İnsansız Hava Araçları Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Türkiye İnsansız Hava Araçları Dergisi*, 6(1), 21-29.
- Aktan, O. (2014). Stratejik planlama alanında yapılan lisansüstü tezlerin incelenmesi. *Anadolu Eğitim Liderliği ve Öğretim Dergisi*, 2(1), 12-31.
- Aktepe, Ç. (2015). Lojistik işletmelerinde bulut bilişim uygulamalarının değerlendirilmesi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir
- Arslan, M. (2019). Bulut bilişim uygulamaları ile veri tabanlarına erişim: ULAKBİM ve üniversite kütüphaneleri için bir model önerisi, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum
- Baysal, C. (2023). Dijital dönüşüm’ün son on yılı: web of science’de taranan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Turkish Studies-Economics, Finance, Politics*.
- Bharati, V. K., & Singh, M. P. (2019). Rejuvenating libraries from the cloud: A bibliometric analysis of cloud computing. *Library Philosophy and Practice*, 2552, 1-12.
- Cai, Y., Lu, W., Wang, L., & Xing, W. (2015). Cloud computing research analysis using bibliometric method. *International Journal of Software Engineering and Knowledge Engineering*, 25(03), 551-571.
- Çabukoğlu, M., & Yardımcıoğlu, F. (2017). Türkiye’de iktisat alanında yapılmış doktora tezlerinin bibliyometrik analizi (1978-2017). *Uluslararası Politik, Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Kongresi, Bosna, PESA*, 63-78.
- Çark, Ö. (2019). Kurumsal kaynak planlama (KKP) sistemleri (1. baskı). Ankara: Gazi Kitabevi.
- Çelik, K. (2021). Bulut bilişim teknolojileri. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(24), 436-450.
- Çelikkaya, S. (2018). Isparta üzerine yazılan lisansüstü tezlere yönelik bibliyometrik bir inceleme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(32), 143-155.
- Çelikkaya, S. (2020). Dergipark veri tabanında yer alan iktisadi ve idari bilimler fakültesi dergilerindeki bölgesel kalkınma makaleleri üzerine bibliyometrik bir inceleme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 27-44.
- Duran, G., & Çelikkaya, S. (2019). Türkiye’de lojistik üzerine yapılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *G.Ü. İslâhiye İİBF Uluslararası E-Dergi*, 3(3), 152-167.
- Durmuş, M. E., & Kaya, S. (2018). Türkiye’de vakıflar üzerine yapılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi (1984-2016). *Vakıflar Dergisi*, 131-146.
- Elitaş, C., & Özdemir, S. (2014). Bulut bilişim ve muhasebede kullanımı. *Muhasebe Bilim Dünyası Dergisi*, 16(2).
- Göl, M. (2020). Türkiye’de küçük ve orta boy işletmelerde muhasebe bilgi sistemi temelinde bulut bilişim kullanım ve uygulanabilirliğinin teknoloji kabul modeli yaklaşımıyla belirlenmesi, Yayınlanmış Doktora Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya
- Güven, E., & Eren, T. (2024). Endüstriyel kaza araştırmalarına yönelik bibliyometrik inceleme: Tezler üzerine bir çalışma”, *kisgd*, vol. 8, no. 2, pp. 85-93, doi: 10.33720/kisgd.1426403.

- Hergüner, K. (2017). Bulut bilişim ve yazılım tanımlı ağ (sdn) teknolojisi tabanlı video akışlandırma sistem mimarisi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir
- Kahraman B. (2018). Güneş enerjisi santralleri için gerçek zamanlı meteorolojik veri izleme sisteminin geliştirilmesi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir
- Keskin, N., Kıran, A. N., Eğdemir, F. K., & Eren, T. (2020). Bulut bilişim güvenlik gereksinimlerine göre çok-ölçütlü karar verme yöntemleri ile hizmet sağlayıcı seçimi. *UBGMD*, 6(1), 45-60.
- Kocarik Gacar, B., & Giray Yakut, S. (2022). COVID-19 tespitinde nesnelere interneti kullanımı: Bibliyometrik analiz ile bir inceleme. *Bilişim Teknolojileri Dergisi*, 15(4), 427-441.
- Köse, G. & Kurutkan, M.N. (2021). Sağlık hizmetlerinde nesnelere interneti uygulamalarının bibliyometrik analizi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (27), 412-432
- Özmen, E. (2022). Turizmde bilişim sistemlerinin yer aldığı çalışmaların bibliyometrik analizi (Bibliometric Analysis of Studies Involving Information Systems in Tourism). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1320-1335.
- Öztemiz, H. (2023). Dijital tedarik zinciri yönetimi ve tedarik zincirinde dijital uygulamalar konusundaki yayınların bibliyometrik analizi (1995-2023) ve gelecek araştırmalar için fırsatlar. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 377-410.
- Öztürk, S., Taş, B. S., Kaplan, D., Keskin, S., Güven, E., & Eren T. (2024). Sağlık turizmi konulu lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Sağlıkta Performans ve Kalite Dergisi*, 21(3), 184-204.
- Paşaoğlu, C., & Cevheroğlu, E. (2020). Bulut bilişim sistemleri kapsamında kişisel verilerin şifreleme yöntemleri ile korunması. *Bilişim Teknolojileri Dergisi*, 13(2), 183-195.
- Sanlı, Y. B., Baltacı, F., Güven, E., & Eren, T. (2024). Siber güvenlik çalışmaları üzerine bibliyometrik analiz. *Bilişim Teknolojileri Dergisi*, 17(3), 223-229.
- Sevli, O. (2011). Bulut bilişim ve eğitim alanında örnek bir uygulama yüksek lisans tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta
- Şahin, S., & Acun, A. (2015). Turist rehberliği alanının bibliyometrik profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri). *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(34), 213-234.
- Suvacı, B. (2016). Sosyal Bilimler Veri Tabanında yayımlanan lojistik ve tedarik zinciri makalelerinin bibliyometrik profili. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25, 263-281.
- Tatlı Dalioğlu, S., & Adıgüzel, O. C. (2012). Türkiye'deki lisansüstü karşılaştırmalı eğitim tezlerinin çok boyutlu bir incelemesi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(1), 143-150.
- Tayfun, A., Küçükergin, F. N., Aysen, E., Eren, A., & diğerleri. (2016). Turizm alanında yazılan lisansüstü tezlere yönelik bibliyometrik bir analiz. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 50-69.
- Turçut, M., & Gürsoy, İ. (2023). Lojistik 4.0 üzerine yapılan araştırmaların bibliyometrik analizi. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi*, 24(1), 96-113.
- Uslu, B., Gür, Ş., Eren, T., & Özcan, E. C. (2020). Çok kriterli karar verme yöntemleri ile bulut hizmet sağlayıcı sıralaması. *Pamukkale İşletme ve Bilişim Yönetimi Dergisi*, 6(1), 20-34.

- Uygun, S. (2012). *Eğitim Tarihi Alanında Yapılmış Lisansüstü Tezlerin Analizi*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(33), 263-282.
- Yurtseven, M. (2019). *İslam Ekonomisi Alanında Yapılan Tezlerin Bibliyometrik Açından İncelenmesi: Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi Örneği*. Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi (43), 111-138.
- Zeren, D., & Kaya, N. (2020). *Dijital Pazarlama: Ulusal Yazının Bibliyometrik Analizi*. Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17(1), 35-52.