

SOSYAL *ve* BEŞERÎ BİLİMLER

Alanında Uluslararası Çalışmalar

1

Mart 2025

EDİTÖR

PROF. DR. HAKAN ALTINTAŞ
DOÇ. DR. SALİH BATAL

 SERÜVEN
YAYINEVİ

Genel Yayın Yönetmeni / Editor in Chief • Eda Altunel

Kapak & İç Tasarım / Cover & Interior Design • Serüven Yayınevi

Birinci Basım / First Edition • © Mart 2025

ISBN • 978-625-5552-73-0

© copyright

Bu kitabın yayın hakkı Serüven Yayınevi'ne aittir.

Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz, izin almadan hiçbir yolla çoğaltılamaz. The right to publish this book belongs to Serüven Publishing. Citation can not be shown without the source, reproduced in any way without permission.

Serüven Yayınevi / Serüven Publishing

Türkiye Adres / Turkey Address: Kızılay Mah. Fevzi Çakmak 1. Sokak

Ümit Apt No: 22/A Çankaya/ANKARA

Telefon / Phone: 05437675765

web: www.seruvenyayinevi.com

e-mail: seruvenyayinevi@gmail.com

Baskı & Cilt / Printing & Volume

Sertifika / Certificate No: 42488

SOSYAL *ve* BEŞERÎ BİLİMLER

ALANINDA ULUSLARARASI ÇALIŞMALAR

CİLT 1

EDİTÖR

**PROF. DR. HAKAN ALTINTAŞ
DOÇ. DR. SALİH BATAL**

 SERÜVEN
YAYINEVİ

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1

TÜRKİYE'DE KARAYOLLARI YÜK TAŞIMACILIĞININ İHRACAT ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Seda ÖZKUL, Mehmet ÇINAR—1

Bölüm 2

TÜRK MUTFAĞINA YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME

Rasul İSMAYILOV, Fatih TÜRKMEN—19

Bölüm 3

KOKU VE TAT ALMA SORUNLARINA GASTRONOMİ YAKLAŞIMI: BİYOMEDİKAL GASTRONOMİ

Semih Latif İPEK—43

Bölüm 4

HAKKÂRİ VE VAN OTLU PEYNİRİNİN KARŞILAŞTIRILMASI: AKADEMİK LİTERATÜRDE SİSTEMATİK BİR ANALİZ

Filiz DURAN, Mehmet Necati CİZRELİOĞULLARI—61

Bölüm 5

DİJİTALLEŞEN SOSYAL HİZMET: YAPAY ZEKÂ, BÜYÜK VERİ VE E-HİZMETLERİN ROLÜ

Melike YALÇIN—81

Bölüm 6

METAVERSE EKONOMİSİNİN MİKRO VE MAKRO EKONOMİYE ETKİLERİ

*Abdallah ABUKALLOUB, Filiz KUTLUAY TUTAR,
Çisil ERKAN BAL—97*

Bölüm 7

KUTSAL KİTAPLARDA MİTLER

Hülya ÇETİN—121

Bölüm 8

BİR DERLEME ÇALIŞMASI: DEPRESYON'UN PSİKOTERAPİSİNDE SANAL GERÇEKLİK UYGULAMALARININ YERİ

Bekir ERBEKİR, Şerife ÖZKİR—133

Bölüm 9

İŞ GÜVENCESİZLİĞİ: TEORİK TEMELLERİ VE SONUÇLARI

Fatih ÖZÇALIK—145

Bölüm 10

TÜRKİYE'DE ETKİLİ BİR İTFAİYE EKİP ORGANİZASYONUNUN KURULMASI VE ÖNEMİ

Abdurrahman OLGUN, Uğur MAZLUM—173



**TÜRKİYE’DE KARAYOLLARI YÜK
TAŞIMACILIĞININ İHRACAT ÜZERİNDEKİ
ETKİSİ**

Seda ÖZKUL¹, Mehmet ÇINAR²

1 Doktor, Bağımsız araştırmacı, Bursa-Türkiye, sedaozkulseda@gmail.com, ORCID: 0000-0002-2561-2594.

2 Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Ekonometri Bölümü, Bursa-Türkiye, mcinar@uludag.edu.tr, ORCID:0000-0001-8441-243X.

1. GİRİŞ

Türkiye’de taşımacılık sektörünün kritik bir öneme sahip olması, ülkenin coğrafi konumu ve geçmişten gelen ticaret yollarının üzerinde yer almasından kaynaklanmaktadır (Tunç ve Kaya, 2016, s. 59). Karayolu taşımacılığı özellikle uzun mesafelerde yüksek değerli mallar için tercih edilmektedir (Bayraktutan ve Özbilgin, 2015, s. 419). Ayrıca karayolu taşımacılığı esnek rota seçimi, küçük çapta yüklerin taşınmasına imkân vermesi, tek araçla taşıma sağlanabilmesi ve kapıdan kapıya teslimat hizmeti ile ön plana çıkmaktadır.

Teknolojik alanda yaşanan gelişmeler ve küresel ticaret ağlarının yaygınlaşması taşımacılık sektörünün etkinliğini de artırmıştır (Bayraktutan ve Özbilgin, 2015, s. 406). Küreselleşmeyle birlikte rekabette meydana gelen artış dış ticareti de artırmış böylece üretim ile tüketimin arasında oluşan kanal ile birçok sektörle etkileşimi katma değer oluşturarak ekonomiye katkı sağlamaktadır (Macit, 2020, s. 844).

Taşımacılık sektörünün ekonomi üzerindeki etkisi doğrudan ve dolaylı olmak üzere iki şekilde gerçekleşmektedir. Doğrudan etki taşımacılık ile elde edilen ücret geliri, dolaylı etki ise taşımacılığın ekonomik faaliyetlere katma değer yaratarak ekonomik büyümeye katkı sağlaması şeklinde gerçekleşmektedir (Macit, 2020, s. 847). Gelişmiş bir taşımacılık faaliyeti taşımacılık maliyetlerinin daha düşük fiyatlarla gerçekleşebilmesini sağlar böylece verimliliği artırmaktadır. Artan verim ise rekabet gücünde ülke açısından belirleyici etki meydana getirmekte ve ihracatı artırmaktadır (Usta ve Sarı, 2021, s. 34). Taşımacılığın düşük maliyetli, hızlı ve emniyetli olması tedarik zinciri açısından önem arz etmektedir (Bayraktutan ve Özbilgin, 2015, s. 406).

Taşımacılık ülkelerin ihracat ve ithalatı üzerinde önemli etkilere sahiptir (Koca, 2021, s.42). Türkiye’de 2023 yılı içerisinde gerçekleşen ihracat taşımalarının içinde karayolu taşımacılığının payı %32,5 iken ithalat taşımalarının içindeki karayolu taşımacılığının payı %18,5 olarak gerçekleşmiştir (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2024, s. 13). Türkiye’de ithalat ile ihracat arasında gözlenen dengesizlik ihracatın üretimden kaynaklı artışına karşın ithalatın üzerindeki ek vergiler gibi kısıtlayıcı önlemlerin ithalatı kısmasından kaynaklanmaktadır. İthal hammaddeye bağlı üretimlerde de bu etkinin yansımaları meydana gelebilmektedir (UTİKAD, 2022, s. 39). Küresel pazarlarda ülkelerin daha fazla paya sahip olmaları büyümelerini de olumlu etkileyeceğinden ihracatı arttırıcı çalışmalarda bulunmak önem arz etmektedir. Bu konuda ürün çeşitliliğini arttırma ve katma değeri yüksek ürün gruplarının ihracatına öncelik verme gibi çalışmalarda bulunmaktadır (Erkan, 2014, s. 46).

Karayolu taşımacılığında altyapı yatırımları önem arz etmektedir. Ulaşım alt yapısı yol, liman ve iletişim ağları gibi etmenlerden oluşmaktadır (Khadaroo ve Seetana, 2010, s. 104). Karayolu taşımacılığında altyapı eksiklikleri ve buna ilave olarak denetim eksiklikleri maliyetleri yükseltici etki meydana getirmektedir (Macit, 2020, s. 848). Ulaşım altyapı iyileştirmeleri özel sermaye yatırım firmalarının maliyet avantajı sağlamalarına kaynaklık etmekte ve yabancı yatırımları artırıcı etki oluşturmaktadır. Böylece üretkenlik artışı, maliyet düşüşü ve verimlilik artışı gözlemlenmektedir (Saidi, 2016, s. 64). Artan doğrudan yabancı yatırımlar ihracatı artırıcı etki meydana getirmektedir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Bu bölümde, lojistik sektörü ve ihracat arasındaki etkileşimler üzerine yapılan akademik çalışmalar ele alınarak, sektörün özellikle ekonomik büyümeye ve uluslararası ticarete katkıları tartışılmıştır. Bu çalışmalar, çeşitli ekonometrik yöntemler ve analiz teknikleriyle elde edilen bulgular ışığında, lojistik altyapısının gelişiminin önemi üzerinde yoğunlaşmıştır.

Andriamananjara (2001) çalışması uluslararası taşımacılık maliyetlerinin ticaret akışları üzerindeki etkilerini analitik bir çerçeve ile ele alarak, taşıma sektöründeki deregülasyon ve rekabetin ticaret hacmini artırabileceğini vurgulamıştır. Çalışmada, taşıma maliyetlerindeki düşüşlerin tarifelerin azalması kadar etkili olabileceği ifade edilmiş ve sektörün liberalizasyonunun uluslararası ticaret akışları üzerinde büyük ölçüde etkili olduğu ortaya konmuştur.

Ateş ve Işık (2010) çalışması lojistik hizmetlerindeki gelişmelerin Türkiye'deki ihracat üzerindeki etkisini incelemiş ve Granger Nedensellik Analizi ile Eşbütünleşme Testi kullanarak lojistik sektörü ile ihracat arasında uzun vadeli bir Granger nedensellik ilişkisi olduğunu ortaya koymuştur. Çalışma, kısa dönemde anlamlı bir ilişki bulunmadığını ancak uzun dönemde lojistik altyapısının ihracata olumlu etkiler yaptığını göstermiştir. Ayrıca, lojistik gelirleri ile sanayi üretim endeksi arasında çift yönlü bir nedensellik ilişkisi olduğu saptanmıştır.

Bayraktutan ve Özbilgin (2015) çalışması, uluslararası ve yurtiçi ticarete farklı taşıma türlerinin (kara, deniz, hava ve demiryolu) önem derecelerini belirlemek amacıyla Analitik Hiyerarşi Prosesi (AHP) yöntemini kullanmıştır. Çalışmanın bulgularına göre, yurtiçi ticarete en yüksek öneme sahip taşıma türü karayolu olurken, uluslararası ticarete deniz yolu taşımacılığının ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Ayrıca, havayolu taşımacılığının maliyetine rağmen hız ve güvenlik açısından önemli bir alternatif olduğu, demiryolu taşımacılığının ise düşük maliyet avantajına rağmen altyapı eksiklikleri nedeniyle yeterince tercih edilmediği belir-

lenmiştir. Bu sonuçlar, taşıma türlerinin seçiminde hız, maliyet ve güvenlik gibi kriterlerin belirleyici olduğunu göstermektedir.

Tunç ve Kaya (2016), Türkiye’de lojistik sektörü ile dış ticaret arasındaki ilişkiyi Granger Nedensellik Analizi ve Engle-Granger Eşbütünlüşme Modeli ile analiz ederek lojistik gelirlerinin dış ticaret üzerindeki etkilerini değerlendirmiştir. Çalışma, lojistik sektörünün taşımacılık gelirlerindeki artışın dış ticaret hacmine pozitif etkiler sağladığını ve lojistik ile dış ticaret arasında iki yönlü bir nedensellik ilişkisi bulunduğunu ortaya koymuştur.

Gani (2017) çalışması, lojistik performansının uluslararası ticaret üzerindeki etkilerini incelemektedir. Araştırma, Lojistik Performans Endeksi (LPI) ve alt bileşenleri (gümrük işlemleri, taşımacılık altyapısı, uluslararası sevkiyatların düzenliliği, lojistik hizmetlerin kalitesi, takip ve izleme ve zamanında teslimat) kullanılarak, 2007, 2010, 2012 ve 2014 yıllarına ait 60 ülkenin verilerini analiz etmiştir. Çapraz kesit regresyon analizi sonucunda, genel lojistik performansının hem ihracat hem de ithalat üzerinde pozitif ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Özellikle, gümrük işlemlerinin etkinliği ve taşımacılık altyapısının kalitesinin ihracatta güçlü bir artışa neden olduğu, ithalatta ise bu etkilerin daha sınırlı kaldığı tespit edilmiştir. Bu bulgular, ülkelerin lojistik altyapı ve hizmetlerine sürekli yatırım yapmalarının uluslararası ticareti olumlu yönde etkileyebileceğini göstermektedir.

Emirkadı ve Balcı (2018), Lojistik Performans Endeksi’ni kullanarak lojistik altyapısının ticaret performansına etkisini analiz etmiştir. Almanya ve Hollanda gibi ülkelerin örnek alındığı çalışmada, lojistik merkezlerin ve modern altyapının ulusal rekabet gücünü artırdığı vurgulanmıştır.

Ağgön (2019) çalışmasında Türkiye’de 2002-2017 yılları arasında uluslararası ticaret ile uluslararası taşımacılık arasındaki ilişkiyi analiz etmektedir. Çalışmada, bu iki değişken arasındaki etkileşim değerlendirilmiş ve taşımacılık sektörünün ticaret üzerindeki rolü incelenmiştir. Sonuçlar, uluslararası ticaret hacminin uluslararası taşımacılık faaliyetlerini doğrudan etkilediğini, özellikle Türkiye’nin artan ihracat ve ithalat hacminin taşımacılık sektörünün gelişimine önemli katkılar sağladığını ortaya koymuştur. Ayrıca çalışma, taşımacılığın uluslararası ticaretin ayrılmaz bir parçası olduğunu vurgularken, taşımacılık altyapısının geliştirilmesinin ticaretin daha da artırılması için kritik öneme sahip olduğunu belirtmiştir.

Zhan ve Wang (2019) çalışmasında Sichuan Eyaleti’nde lojistik sektörü ile dış ticaret arasındaki ilişkiyi incelemektedir. 1986-2015 yılları arasındaki verileri kullanarak, lojistik talebi (LC), lojistik arzı (LR) ve dış ticaret

hacmi (Z) arasındaki dinamik etkileşimler analiz edilmiştir. VAR modeli, Johansen eşbütünlük testi, Granger nedensellik testi ve etki-tepki analizi gibi ekonometrik yöntemler uygulanmıştır. Sonuçlar, lojistik talebi ile dış ticaret arasında çift yönlü bir Granger nedensellik ilişkisinin mevcut olduğunu, yani lojistik talebinin dış ticareti, dış ticaretin de lojistik talebini etkilediğini göstermiştir. Ayrıca, lojistik arzının dış ticaret hacmini tek yönlü olarak etkilediği, ancak bu etkinin lojistik talebine kıyasla daha sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgular, dış ticaretin lojistik talebini artırmada önemli bir rol oynadığını, ancak lojistik arzının etkisinin daha sınırlı kaldığını ortaya koymaktadır.

Yağar-Eğilmez (2020), 1980-2017 döneminde ABD ekonomisinde hava taşımacılığı, ihracat hacmi ve ekonomik büyüme arasındaki ilişkileri Johansen Eşbütünlük Testi ve VAR Analizi ile incelemiştir. Çalışma, hava taşımacılığının ekonomik büyümeye anlamlı ve uzun vadede kalıcı bir katkı sağladığını, ayrıca ekonomik kalkınmada kritik bir role sahip olduğunu ortaya koymuştur. Bu bağlamda, hükümetlerin ticaret hacmini artırmak amacıyla havayolu altyapılarına yatırım yapması önerilmektedir.

Macit (2020), Türkiye’de karayolu yük taşımacılığının ekonomik büyümeye ve ticaret hacmine etkilerini araştırmış ve regresyon analiziyle karayolu yük taşımacılığındaki %1’lik artışın gayri safi yurtiçi hasılayı (GSYİH) %0.65 ve ticaret hacmini %0.70 oranında artırdığını tespit etmiştir. Bu bulgular, taşımacılığa yönelik altyapı yatırımlarının ekonomik büyümeye üzerindeki doğrudan etkisini açıkça ortaya koymaktadır.

Koca (2021), lojistik sektörü ile dış ticaret arasındaki ilişkileri incelemiş ve çift yönlü nedensellik tespit etmiştir. Araştırma, tüm ticaret alanlarında lojistik altyapısının modernleştirilmesinin önemi üzerinde durmaktadır.

Dördüncü (2021) yılında yayımladığı çalışmanın amacı, Türkiye’de 2005-2020 dönemine ait ihracat ile konteyner taşımacılığı (TEU) arasındaki nedensellik ilişkisini incelemektir. Çalışmada ihracat rakamları ve TEU (Yirmi Ayak Eşdeğer Birim) değişkenleri kullanılarak, Toda-Yamamoto Nedensellik Testi yöntemiyle analiz edilmiştir. Sonuçlar, ihracattan konteyner taşımacılığına doğru bir nedensellik ilişkisinin bulunduğunu, ancak konteyner taşımacılığının ihracata doğru bir nedensellik ilişkisinin olmadığını göstermiştir. Bu bulgular, Türkiye’de ihracat hacmindeki değişimlerin konteyner taşımacılığı yoğunluğunu etkileyebileceğini, ancak konteyner taşımacılığının ihracat artışı üzerinde doğrudan bir etkisinin olmadığını ortaya koymuştur. Çalışma, lojistik ve taşımacılık sektörünün ihracatın desteklenmesi açısından kritik öneme sahip olduğunu vurgulamaktadır.

Bozdağlıoğlu ve Keşir (2022), lojistik taşıma şekilleri ile dış ticaret arasındaki etkileşimleri VAR modeli ile incelemiş ve denizyolu, demiryolu, havayolu ve karayolu gibi farklı taşıma modlarının dış ticaret üzerindeki etkisini ele almıştır. Çalışma, lojistik altyapısının gelişiminin sanayi üretim endeksine pozitif etkiler yaptığını ve uluslararası rekabet gücünü artırdığını ortaya koymuştur. Ayrıca, varyans ayrıştırması analizleri, lojistik altyapı yatırımlarının ticaret hacmini artırdığını ve uluslararası rekabeti desteklediğini göstermiştir.

Taşdemir ve Yıldız (2022), hava kargo taşımacılığının ithalat, ihracat ve ekonomik büyüme üzerindeki etkilerini Avrupa'nın 11 ülkesi kapsamında incelemiş ve hava kargo uçuş sayıları ile gayri safi yurtiçi hasıla (GSMH) arasındaki ilişkiyi Toda-Yamamoto Nedensellik Analizi kullanarak değerlendirmiştir. Bulgular, Almanya, İngiltere, Fransa ve İsveç gibi ülkelerde hava kargo taşımacılığının ekonomik büyümeyi desteklediğini ve ithalat-ihracat hacimlerini artırdığını göstermektedir. Bu durum, havayolu altyapısının geliştirilmesinin uluslararası ticarete stratejik bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Uğur ve Taş (2022), doğrudan yabancı yatırımların (DYY) Türkiye ekonomisindeki ihracat üzerindeki etkisini Eşbütünleşme ve Granger Nedensellik Analizleri ile değerlendirmiş ve DYY'deki %1'lik artışın ihracatı anlamlı ölçüde artırdığını ortaya koymuştur. Çalışmanın bulguları, doğrudan yabancı yatırımların ihracatı artırmada önemli bir rol oynadığını ve ticaret politikasının bu bağlamda şekillendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Albayrak ve Kaplan (2023), 2000-2019 dönemine ait verilerle Türkiye'de farklı taşıma modlarının ihracat üzerindeki etkilerini analiz ederek sanayi üretim endeksinin belirleyici rolünü vurgulamıştır. Çalışmada, denizyolu, karayolu, demiryolu ve havayolu ihracat hacimleri bağımlı değişkenler olarak değerlendirilirken, reel döviz kuru ve sanayi üretim endeksi bağımsız değişkenler olarak ele alınmıştır. Çalışma sonuçları, sanayi üretim endeksinin tüm taşıma modlarında ihracatı etkileyen en kritik değişken olduğunu ve taşıma maliyetlerini azaltmaya yönelik politikaların ihracat hacmini artırabileceğini ortaya koymuştur.

3. VERİ SETİ VE YÖNTEM

Çalışmada taşımacılık sektörünün ihracat üzerindeki etkisi araştırılmaktadır. Bu amaçla bağımlı değişkeni temsilen ihracat değeri, bağımsız değişken olarak ise karayolu yük taşımacılığı ve kontrol değişkeni olarak doğrudan yabancı yatırımlar kullanılmaktadır. Çalışma dönemi taşımacılık verilerinin ulaşılabilirliğine göre belirlenmiştir. Daha açık bir ifadeyle karayolu taşımacılık verileri 1990-2022 yıllarını kapsamaktadır.

Tablo 1. çalışmada kullanılan değişken tanımları ve kaynakları verilmiştir.

Tablo 1. Değişken Tanımı ve Kaynağı

Değişken	Tanım	Kaynak
EXP_t	İhracat Değeri (Milyon TL)	WDI
FDI_t	Doğrudan yabancı yatırımlar (Milyon TL)	WDI
ROT_t	Karayolu taşımacılığı	WDI

Not: Tüm değişkenler logaritması alınarak kullanılmıştır.

Çalışmada kullanılan model Denklem (1)'de sunulmaktadır:

$$GDP_t = \beta_0 + \beta_1 FDI_t + \beta_2 ROT_t + \varepsilon_t \quad (1)$$

Burada β_0 modellerdeki kesme parametresini, β_1 kontrol değişkeni olan doğrudan yabancı yatırımların ve β_2 ise karayolu taşımacılığının GDP üzerindeki kısmi etkilerini göstermektedir. ε_t her bir denklem için ortalaması sıfır varyansı sabit ($\varepsilon_t \sim NID(0, \sigma^2)$) normal dağılıma sahip hata terimini tanımlamaktadır.

Zaman serisi çalışmalarında öncelikle serilerin durağan olup olmadığı test edilmelidir. Basit bir ifadeyle durağanlık, zaman içinde meydana gelen şokların etkilerinin geçici olmasını ifade etmektedir. Başka bir ifadeyle durağan bir zaman serisinde, zamanla meydana gelen şokların etkisi kaybolduğu için serilerin veri üretim süreci değişmemektedir. Durağanlığı test etmek için ilk formel test Genişletilmiş Dickey-Fuller (ADF, 1979) testidir. ADF testi, üç model yapısı çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu model yapıları aşağıdaki gibi gösterilmektedir:

$$\Delta Y_t = \delta Y_{t-1} + \sum_{j=1}^p \delta_j \Delta Y_{t-j} + \varepsilon_t \quad (2)$$

$$\Delta Y_t = \mu + \delta Y_{t-1} + \sum_{j=1}^p \delta_j \Delta Y_{t-j} + \varepsilon_t \quad (3)$$

$$\Delta Y_t = \mu + \beta t + \delta Y_{t-1} + \sum_{j=1}^p \delta_j \Delta Y_{t-j} + \varepsilon_t \quad (4)$$

Burada $\varepsilon_t \sim \text{IID}(0, \sigma^2)$ beyaz gürültü terimini ifade etmektedir. Tüm modellerde, sıfır hipotezi serilerin durağan dışı olduğunu ($H_0: \delta = 0$) tanımlamaktadır. Sıfır hipotezinin reddedilememesi serinin durağan olmadığını göstermektedir. Aksine sıfır hipotezi reddedilirse seri durağan olacaktır. Phillips ve Perron (PP, 1988), ADF testine kıyasla hata terimine daha esnek bir kısıtlama getirerek yeni bir test önermişlerdir. PP testi aşağıdaki gibi düzeltme yapmaktadır:

$$Z_\alpha = T(\hat{\phi}_1 - 1) - \mathbf{E} \quad (5)$$

$$\mathbf{E} = \frac{0.5(s_{T\ell}^2 - s_\varepsilon^2)}{\sum_{t=2}^T (Y_{t-1} - \bar{Y}_{-1})^2 / T^2} \quad (6)$$

Hem ADF hem de PP birim kök testlerinde, sıfır hipotezi reddedilirse serinin durağan olduğu sonucuna ulaşılırken, tersine sıfır hipotezi reddedilmezse serinin durağan-dışı olduğu kararına ulaşılır. Ancak Kwiatkowski vd. (KPSS, 1992), hipotezlerin yönlerini tersine çevirerek daha güçlü bir birim kök testi önermişlerdir. Sabit veya trend gibi deterministik bileşenler içeren seriler için kullanılabilen KPSS birim kök testi, serinin durağan olduğu sıfır hipotezini, serinin durağan olmadığı alternatif hipotezine karşı test etmektedir. KPSS testi bir LM istatistiği (yerel en iyi değişmez, LBI) olarak algılandığından, test prosedürü şu şekilde yapılandırılmıştır:

$$\hat{\eta}_\mu = T^{-2} \sum_{t=1}^T S_t^2 / s^2(\ell) \quad (7)$$

Eğer seri durağansa, rassal şokların seri üzerinde kalıcı bir etkisinin olmadığı sonucuna varılmaktadır. ADF, PP ve KPSS gibi birim kök testleri uygulandıktan sonra serilerin durağan olmadığı tespit edilirse, ekonometrik analize eşbütünleşme analizi gibi tekniklerle başvurulmaktadır. Ancak bazı durumlarda modeldeki değişkenler aynı dereceden durağan olmayabilirler. Bu durumda değişkenler arasındaki uzun dönemli ilişkiler ARDL yaklaşımı ile sınanabilmektedir. (Pesaran vd., 2001). Değişkenlerin farklı mertebeden entegre olması durumunda kullanılabilen ARDL

sınaması testin önemli bir avantajı olarak değerlendirilmektedir. İlaveten ARDL testi özellikle küçük örneklerde diğer eştümleşme sınamalarına kıyasla daha avantajlıdır (Narayan ve Narayan, 2005). ARDL sınır testinin model yapısı Denklem (8)'deki gibi gösterilmektedir:

$$\Delta Y_t = \alpha_0 + \sum_{i=1}^p \alpha_{1i} \Delta Y_{t-i} + \sum_{i=0}^p \alpha_{2i} \Delta X_{t-i} + \pi_1 Y_{t-1} + \pi_2 X_{t-1} + u_t \quad (8)$$

Burada değişkenlerin farkını içeren α_{1i} ve α_{2i} gibi parametreler kısa dönem etkileri göstermektedir. Ayrıca π 'ler uzun dönem dinamikleri tanımlamaktadır. Model için uygun gecikme sayısı AIC, SIC, HQ gibi bilgi kriterleri kullanılarak belirlenmektedir. Değişkenler arasında uzun dönem ilişkisinin belirlenmesi için öncelikle hipotezlerin kurulması gerekmektedir. Eşitlik hipotezi denklem (9) gibi gösterilebilir:

$$H_0 = \pi_1 = \pi_2 = 0$$

$$H_1 = \pi_1 \neq \pi_2 \neq 0 \quad (9)$$

Burada tanımlanan sıfır hipotezi değişkenler arasında uzun dönem ilişkisini olmadığını ima ederken, alternatif hipotez değişkenler arasında uzun dönem ilişkisi olduğunu göstermektedir. Burada sıfır için gerekli olan F istatistiği Pesaran, vd. (2001) çalışmasında yer alan alt ve üst sınır değerlerinden elde edilmektedir. Hesaplanan değerin kritik değerlerden büyük olması durumunda (I(1)) sıfır hipotezi red edilmektedir. Böylelikle değişkenler arasında uzun dönemli bir ilişkinin olduğu söylenebilir. Aksine hesaplanan F-istatistiğinin değeri kritik değer olan alt sınır değerinden küçük olduğunda sıfır hipotezi reddedilememektedir. Bu durumda da değişkenler arasında uzun dönemli bir ilişkinin bulunmadığı yorumu yapılmaktadır (Çağlayan, 2006).

4. AMPİRİK BULGULAR

Bu kısımda karayolu taşımacılığının ihracat üzerindeki etkisi üzerinde durulmaktadır.

4.1.1 Birim Kök Test Sonuçları

İlk olarak değişkenlerin durağanlık yapılarının belirlenmesi gerekmektedir. Başka bir ifadeyle serinin durağan olup olmadığının incelenmesi gerekmektedir. Bu amaçla çalışmada ADF, PP ve KPSS birim kök testlerinden faydalanılmaktadır. Tablo 2.'de birim kök test sonuçları gösterilmektedir.

Tablo 2: Birim Kök Testi Sonuçları

	ADF		PP		KPSS	
	Kesmeli	Kesmeli ve Trendli	Kesmeli	Kesmeli ve Trendli	Kesmeli	Kesmeli ve Trendli
EXP_t	-0.8232	-2.0390	-0.7893	-2.0486	0.6310**	0.1337*
ΔEXP_t	-6.1977***	-6.1435***	-6.2024***	-6.1716***	0.0656	0.0646
FDI_t	-1.2265	-1.8183	-1.1742	-1.8180	0.5504**	0.1312*
ΔFDI_t	-5.6965***	-5.6212***	-5.7565***	-5.7257***	0.1312	0.1070
ROT_t	-1.8295	-3.7665**	-1.9553	-2.3092	0.7997***	0.1206*
ΔROT_t	-3.0282**	-3.8150**	-5.7518***	-6.0879***	0.2022	0.1026

Not: ***, ** ve * sırasıyla %1, %5 ve %10 seviyelerinde anlamlılığı göstermektedir.

Tablo 2.'de EXP_t değişken için uygulanan ADF, PP ve KPSS birim kök testleri sonuçları incelendiğinde ADF ve PP testleri EXP_t değişkeninin durağan-dışı olduğunu serinin birinci farkının ise durağanlaştığını göstermektedir. Ancak KPSS birim kök testi %10 ve %5 düzeyinde göre durağan-dışı bulunmuş farkı alındığında ise durağanlaşmıştır. Doğrudan yabancı yatırımlar için uygulanan birim kök test sonuçları GDP_t sonuçları ile özdeşdir. Daha açık bir ifadeyle FDI_t ADF ve PP birim kök testlerine göre durağan-dışı ve birinci dereceden farkı alındığında durağanlaşmıştır. KPSS birim kök testine göre ise serinin durağan-dışı sonucu %10 ve %5 anlamlılık düzeyleri üzerinden belirlenmektedir. Karayolu taşımacılığını gösteren ROT_t değişkeni PP birim kök testine göre durağan-dışı iken ADF ve KPSS birim kök testlerinde karma sonuçlar elde edilmiştir. Dolayısıyla bu karma sonuçlar çalışmanın sonraki aşaması için uygun yaklaşımın ARDL analizi olduğunu desteklemektedir.

4.1.2 Karayolu Taşımacılığı Etkisi

Karayolu taşımacılığının gayrisafi yurtiçi hasıla üzerindeki uzun dönem etkisini ortaya koymak amacıyla tahmin edilen ARDL (1,5,2) modeli sonuçları Tablo 3.'te gösterilmektedir.

Tablo 3: Karayolu Taşımacılığının Etkisi: ARDL (1,5,2) Sonuçları

	F-istatistiği	Alt Sınır-I(0)	Üst Sınır-I(1)	
Sınır Testi	7.5419**	(%1) 5.155 (%5) 3.538	(%1) 6.265 (%5) 4.428	
Uzun Dönem Modeli				
Parametre			t-istatistiği	Olasılık
ROT _t		0.6960***	3.1295	0.0044
FDI _t		0.3355***	5.9345	0.0000
Sabit		9.6494***	3.7433	0.0010
Hata Düzeltme Modeli				
Parametre			t-istatistiği	Olasılık
ΔROT_t		2.9259***	6.8628	0.0000
ΔROT_{t-1}		1.4469**	2.5506	0.0191
ΔROT_{t-2}		-0.7047**	-2.5390	0.0198
ΔROT_{t-3}		-1.9538***	-5.8098	0.0000
ΔROT_{t-4}		-0.8783**	-2.5532	0.0189
ΔFDI_t		-0.0218	-0.4796	0.6367
ΔFDI_{t-1}		-0.1672***	-3.3165	0.0034
ECT _{t-1}		-0.6495***	-5.9575	0.0000
Model Uygunluk İstatistikleri				
R ²		0.8043		
\bar{R}^2		0.7358		
F-istatistiği		11.7441***		0.0000
Jarque-Bera Ki-kare İstatistiği		0.4417		0.8018
Breusch-Godfrey LM İstatistiği		2.4354		0.1382
Breusch-Pagan F İstatistiği		0.4595		0.8939
White F İstatistiği		0.4417		0.9049
ARCH		0.2682		0.6091

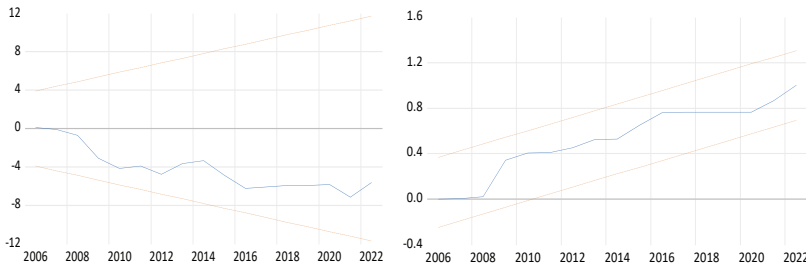
Not: Uygun model AIC bilgi kriteri yardımıyla belirlenmiştir.

Tablo 3'te hesaplanan sınır testi istatistiği 7.5419 olarak bulunmuştur. Bu değer, %1 anlam düzeyindeki I(1) üst sınır kritik değerini aştığı için sıfır hipotezi reddedilmiştir. Bu durum, ihracat ile karayolu taşımacılığı ve doğrudan yabancı yatırımlar arasında uzun vadeli bir ilişki olduğunu göstermektedir. Tahmin edilen modelin uygunluğunu değerlendiren sınıma sonuçları, ekonometrik varsayımların geçerli olduğunu ve modelin

kullanılabilir bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, modelin açıklama gücünü yansıtan determinasyon katsayısı %80.43, ayarlanmış determinasyon katsayısı ise %73.58 olarak hesaplanmıştır. Modelin genel olarak anlamlı olduğu hesaplanan 11.7441'in istatistiksel olarak %1 düzeyinde anlamlı olmasından görülebilmektedir.

Tahmin edilen uzun dönemli katsayılar incelendiğinde hem karayolu taşımacılığı hem de doğrudan yabancı yatırımların ihracat üzerinde pozitif etkisi olduğu görülmektedir. Karayolu taşımacılığındaki %1'lik artış ihracatı %0.69 artırmaktadır. Bu katsayı istatistiksel olarak %1 düzeyinde anlamlıdır. Benzer şekilde doğrudan yabancı yatırımlardaki %1'lik artış ihracatı %0.33 artırmaktadır. Bu parametre istatistiksel olarak %1 düzeyinde anlamlı olduğu bulunmuştur. Tahmin edilen parametre büyüklükleri incelendiğinde karayolu taşımacılığının ihracat üzerindeki etkisinin doğrudan yabancı yatırımlara göre daha fazla olduğu söylenebilir.

Hata düzeltme modeli incelendiğinde tahmin edilen hata düzeltme teriminin -0.6495 olarak elde edildiği görülmüştür. İlgili katsayısının negatif ve istatistiksel olarak %1 olarak anlamlı olması, rassal şoklardan kaynaklı dengesizliklerin bir sonraki dönemde yaklaşık %65'inin bir sonraki yılda giderilebileceğini ortaya koymaktadır. Hata düzeltme modelinin kısa dönem etkileri ele alındığında karayolu taşımacılığının ihracat üzerindeki cari etkisi %2.9259 ile pozitif ve anlamlı iken geçmiş dönem etkilerinin negatif (%1.45, -0.70, -1.95 ve -0.87) olduğu görülmektedir. Kısa dönemde doğrudan yabancı yatırımların cari dönem etkisi negatif ancak istatistiksel olarak anlamsızdır. Fakat gecikmeli etkinin -0.6495 ile ihracat üzerinde negatif etkisi olduğu belirlenmiştir. Tahmin edilen modelin kararlılığını göstermek üzere Şekil 1.'de Cusum ve Cusum kare testinin grafiksel sunumu verilmektedir.



Şekil 1: Karayolu Taşımacılığının Etkisi için Cusum ve Cusum Kare Sonuçları

Şekil 1 incelendiğinde, Cusum ve Cusum kare test sonuçlarının tüm dönemler boyunca modelin kararlı bir yapıya sahip olduğunu gösterdiği görülmektedir. Bu bulgu, tahmin edilen modelin zaman içinde istikrarlı bir performans sergilediğini ve herhangi bir yapısal değişim içermediğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla modelin temel dinamiklerinin analiz edilen dönemde değişmeden korunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye sahip olduğu coğrafi avantaj doğrultusunda uluslararası ticaret ağlarının kesişim noktasında yer almaktadır. Karayolu taşımacılığı Türkiye dış ticaretinde önemli bir paya sahiptir. Karayolu taşımacılığı sahip olduğu avantajlar, teknolojinin gelişimi ve küreselleşmeyle birlikte verimi artmakta böylece ihracatı artırıcı etki meydana getirmektedir. Altyapı düzenlemeleri de yabancı yatırımları artırıcı etki meydana getirmekte böylece ihracatı olumlu etkileyebilmektedir.

Çalışmada elde edilen bulgular, ihracat ile karayolu taşımacılığı ve doğrudan yabancı yatırımlar arasında uzun vadede %1 düzeyinde anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Daha açık ifade etmek gerekirse, karayolu taşımacılığı ve doğrudan yabancı yatırımların ihracat üzerinde olumlu etkilerinin olduğu tespit edilmiştir. Karayolu taşımacılığındaki %1'lik bir artış ihracatı %0.69 oranında artırırken, doğrudan yabancı yatırımlardaki %1'lik artış ihracatı %0.33 oranında artırmaktadır.

Bu sonuçlar, literatürde yer alan Andriamananjara (2001), Ağgön (2009), Emirkadı ve Balcı (2018), Macit (2020), He ve arkadaşları (2021) ile Bozdağlıoğlu ve Keşir (2022) gibi çalışmaların bulgularını desteklemektedir. Ayrıca, Ateş ve Işık (2010), Zhu ve Yang (2011), Tunç ve Kaya (2016) ile Taşdemir ve Yıldız (2022) gibi araştırmalarla da uyumlu sonuçlar elde edilmiştir. Doğrudan yabancı yatırımların ihracatı artırdığı, Khadaroo ve Seetanah (2010) ile Uğur ve Taş (2022) gibi çalışmalar tarafından da ortaya konmuştur. Özellikle artan altyapı yatırımlarının doğrudan yabancı yatırımları çektiği ve bu yatırımların ihracat üzerinde olumlu etkiler oluşturduğu gözlemlenmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda, politika yapıcılara yönelik birkaç öneri sunulabilir. İlk olarak, karayolu taşımacılığı altyapısının modernizasyonuna yönelik yatırımlar öncelikli hale getirilmelidir. Yol kalitesinin artırılması, sınır kapılarındaki lojistik süreçlerin hızlandırılması ve teknolojik altyapının geliştirilmesi, taşımacılık verimliliğini artırarak ihracat üzerinde olumlu etkiler yaratacaktır. İkinci olarak, doğrudan yabancı yatırımları teşvik edecek politikaların hayata geçirilmesi önem arz etmektedir. Altyapıya yönelik kamu-özel sektör iş birliklerinin artırılması ve yatırım teşvik mekanizmalarının güçlendirilmesi, yabancı sermayeyi çekerek ihracatı destekleyebilir.

Son olarak, ihracatın çeşitlendirilmesi ve katma değeri yüksek ürünlere odaklanması, karayolu taşımacılığı ile sağlanan lojistik avantajların daha etkin kullanılmasını sağlayabilir. Bu bağlamda, taşımacılık ve lojistik sektörünün rekabet gücünü artırıcı reformlar, uluslararası ticarete Türkiye'nin konumunu güçlendirecektir.

KAYNAKÇA

- Ağgön, E. (2019). Türkiye’de Uluslararası Ticaret ile Uluslararası Taşımacılık Arasındaki İlişkinin İncelenmesi (2002-2017) (Yüksek Lisans Tezi). Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzincan.
- Albayrak, Z., & Kaplan, F. (2023). Taşıma şekillerine göre ihracatı etkileyen faktörler: Türkiye üzerine bir uygulama. *İktisadi İdari ve Siyasal Araştırmalar Dergisi*, 8(21), 476-490. <https://doi.org/10.25204/iktisad.1176785>
- Andriamananjara, S. (2001). Trade and international transport services: An analytical framework. U.S. International Trade Commission.
- Ateş, İ., & Işık, E. (2010). The effects of development in logistics services on export-led growth in Turkey. *Ekonomi Bilimleri Dergisi*, 2(1), 99-110.
- Bayraktutan, Y., & Özbilgin, M. (2015). Uluslararası Ve Yurtiçi Ticarete Taşıma Türlerinin Payı: Bir Analitik Hiyerarşi Prosesi (AHP) Uygulaması. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 405-436.
- Bozdağlıoğlu, E. Y., & Keşir, B. (2022). Türkiye’de lojistik sektörünün dış ticarete etkisi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 10(1), 1-17. <https://doi.org/10.21076/vizyoner.245977-213813>
- Çağlayan, E. (2006). Enflasyon, Faiz Oranı ve Büyümenin Yurtiçi Tasarruflar Üzerindeki Etkileri. *Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 21(1), 423-438.
- Dickey, D. A., & Fuller, W. A. (1979). Distribution of the Estimators for Autoregressive Time Series with a Unit Root. *Journal of the American Statistical Association*, 74(366a), 427-431.
- Dördüncü, H. (2021). Türkiye’de İhracat ile Konteyner Taşımacılığı Arasındaki İlişki Üzerine Bir Nedensellik Analizi. *Ekonomi, Politika & Finans Araştırmaları Dergisi*, 6(Özel Sayı), 192-206. doi:10.30784/epfad.1024031.
- Emirkadı, Ö., & Balcı, H. (2018). Lojistik sektörü ve Türkiye dış ticaretine etkileri. *Journal of Institute of Economic Development and Social Researches*, 4(8), 123-132.
- Erkan, B. (2014). Türkiye’de Lojistik Sektörü Ve Rekabet Gücü. *Assam Uluslararası Hakemli Dergi*, 1(1), 44-65.
- Gani, A. (2017). The Logistics Performance Effect in International Trade. *The Asian Journal of Shipping and Logistics*, 33(4), 279-288. doi:10.1016/j.ajsl.2017.12.012.
- He, Y., Choi, B.-R., Wu, R., & Wang, Y. (2021). International logistics: Does it matter in foreign trade? *The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 8(2), 453-463.
- Khadaroo, A. J., & Seetanah, B. (2010). Transport Infrastructure And Foreign Direct Investment. *Journal Of International Development: The Journal Of The Development Studies Association*, 22(1), 103-123.

- Koca, M. (2021). Lojistik Sektörünün Dış Ticaret Gelişimi Üzerine Etkisinin İncelenmesi: Türkiye Örneği. *Mersin Üniversitesi Denizcilik Ve Lojistik Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 40-62.
- Kwiatkowski, D., Phillips, P. C. B., Schmidt, P., & Shin, Y. (1992). Testing The Null Hypothesis of Stationarity Against the Alternative of a Unit Root: How Sure Are We That Economic Time Series Have a Unit Root? *Journal of Econometrics*, 54(1-3), 159-178.
- Macit, D. (2020). Karayolu Yük Taşımacılığının Ekonomik Büyüme Ve Ticaret Hacmi Üzerindeki Etkisine Yönelik Ampirik Bir Analiz. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 843-860.
- Narayan, P. & Narayan, S. (2005). Estimating Income and Price Elasticities of Imports for Fiji in a Cointegration Framework. *Economic Modelling*, 22, 423-438.
- Pesaran, M. & Shin, Y. & Smith, R. (2001). Bounds Testing Approach to the Analysis of Level Relationships. *Journal of Applied Econometrics*, 16(3), 289-326.
- Phillips, P. C. B., & Perron, P. (1988). Testing for a Unit Root in Time Series Regression. *Biometrika*, 75(2), 335-346.
- Saidi, S. (2016). Impact Of Road Transport On Foreign Direct Investment And Economic Growth: Empirical Evidence From Simultaneous Equations Model. *E3 Journal Of Business Management And Economics*, 7(1), 064-071.
- T.C. Ticaret Bakanlığı. (2024). Dış Ticaret Lojistiği 2024. T.C. Ticaret Bakanlığı. Erişim Adresi
- Taşdemir, M., & Yıldız, R. (2022). Hava kargo taşımacılığının dış ticaret ve GSMH üzerindeki etkilerine yönelik çalışma: Avrupa örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 18(4), 1150-1180. <https://doi.org/10.17130/ijmeb.1117346>
- Tunç, H., & Kaya, M. (2016). Türkiye’de Lojistik Sektörünün Gelişmesinde Dış Ticaretin Rolü Üzerine Bir Nedensellik Analizi. *Visionary E-Journal/ Vizyoner Dergisi*, 7(14), 58-65.
- Uğur, B., & Taş, S. (2022). Doğrudan yabancı yatırım girişlerinin ihracat üzerine etkileri: Türkiye örneği. *Alanya Akademik Bakış*, 6(1), 1869-1889. <https://doi.org/10.29023/alanyaakademik.1021253>
- Usta, G., & Sarı, A. (2021). Denizyolu Ticareti, Ekonomik Büyüme Ve Dış Ticaret Haddi Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: Türkiye İçin ARDL Yaklaşımı. *Nazilli İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(1), 31-44.
- UTİKAD. (2022). UTİKAD Lojistik Sektörü Raporu 2022. UTİKAD. <https://www.utikad.org.tr/images/HizmetRapor/utikadlojistiksektoruraporu2022-857.pdf>
- Yağar Eğilmez, F. (2020). The long-run relationship between airline transport, export volume and economic growth: Evidence from USA. *ARHUSS*, 3(2), 466-482.

- Zhan, C., & Wang, C. (2019). Study on the Relationship between Logistics Industry and Foreign Trade in Sichuan Based on VAR Model. Proceedings of the International Academic Conference on Frontiers in Social Sciences and Management Innovation (IAFSM 2018), 178-182. doi:10.2991/iafsm-18.2019.26.
- Zhu, L., & Yang, X. (2011). Study on the relationship between Shanghai air logistics and international trade. Journal of System and Management Sciences, 1(2), 68–73.



TÜRK MUTFAĞINA YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME¹

Rasul İSMAYILOV², Fatih TÜRKMEN³

1 Bu çalışma, Rasul İSMAYILOV tarafından Prof. Dr. Fatih TÜRKMEN danışmanlığında Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü bünyesinde “Karabük Üniversitesinde Eğitim Alan Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri” başlığında Yüksek Lisans tezi olarak yayımlanmıştır.

2 Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü (ORCID: 0009-0007-2661-0578)

3 Prof. Dr., Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü (ORCID: 0000-0001-6716-7399)

GİRİŞ

Son yıllarda teknolojinin hızlı bir şekilde gelişmesi, bilgiye erişimi kolaylaştırmış ve bu da insanlar arasındaki uluslararası etkileşimin artmasına neden olmuştur (Öztürk vd., 2020a; Öztürk vd., 2021a; Öztürk vd., 2021b; Çufalı ve Dönmez, 2022; Kocakaya ve Dönmez, 2022). Küresel anlamda yaşanan bu hızlı değişim, insanlar arasındaki iletişimi de önemli ölçüde artırmıştır (Öztürk vd., 2020b; Köse ve Dönmez, 2021). Türkiye'nin son dönemde sosyal, ekonomik, diplomatik ve eğitim alanlarında gösterdiği ilerlemeler dikkat çekici olup, aynı zamanda Türkiye'nin sunduğu burs ve eğitim fırsatları da yabancıların ülkemize olan ilgisini artırmıştır. Erasmus gibi öğrenci ve öğretim elemanı değişim programları, Türk eğitim sistemine yeni bir dinamizm kazandırmıştır (Yağmur, 2013). Türkiye'de eğitim faaliyetlerinin artması ve yabancı öğrencilerin sayısının çoğalması, beraberinde bazı zorlukları ve ihtiyaçları da getirmiştir. Türkiye'de eğitim gören yabancı öğrenciler, sosyal ve kültürel açıdan Türkiye'ye uyum sağlamakta zorlanabilir, aynı zamanda Türk mutfağına alışma gibi günlük hayatta karşılaştıkları yeni durumlarla başa çıkmaya çalışabilirler.

Yemek, toplumların tarihsel bir parçası olarak yüzyıllar boyunca birikmiş ve çeşitlenmiş bir olgu olup, yalnızca beslenme amacını taşımaktan çok, aynı zamanda kültürel değerlerin ve kalıpların da bir yansımasıdır (Sağır, 2012: 2675). İnsanların yaşamlarını sürdürebilmesi için tükettikleri yiyecek ve içecek türleri, genellikle toplumların örf, adet ve geleneklerine dayalı bir şekilde hazırlanır; bu nedenle de her toplumun beslenme alışkanlıkları, o toplumun “yemek kültürü” olarak tanımlanır (Arslan, 1997: 29). Dünya mutfakları arasında yapılan bir karşılaştırmada, Türk Mutfağı, Fransız ve Çin Mutfağı ile birlikte en zengin mutfaklardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bunun en önemli nedeni, Türklerin sahip olduğu kültürel çeşitliliğidir. Çünkü mutfak kültürü de bu kültürel zenginlik içinde önemli bir yer tutar (Giritlioğlu, 2008, 100).

Türkiye, tarım ve hayvancılıkla uğraşan bir ülke olarak, hemen her tür sebze ve meyvenin yetişmesine elverişlidir. Ayrıca, yemeklerde kullanılan yabancı otlar açısından da oldukça zengin bir potansiyele sahiptir (Gökçe, 1982). Türkiye'nin tarihi ve coğrafi özellikleri, onu önemli bir yerleşim yeri ve kültürel geçiş noktası haline getirmiştir (Uğur ve Dönmez, 2021; Mankuri ve Dönmez, 2022).

Türk mutfağı, geçmişten günümüze kadar sahip olduğu geleneksel özelliklerini koruyarak dünya mutfaklarında kendine sağlam bir yer edinmiştir. Bu mutfak, ürün çeşitliliği ve bu ürünlerin işlenmesinde kullanılan farklı malzemeler ile zenginleşmiş ve lezzet açısından dikkat

çekmiştir. Birçok kaynağa göre Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında en zengin mutfaklardan biri olarak kabul edilmektedir (Karaosmanoğlu, 2007).

Osmanlı'dan günümüze kadar uzanan lezzetler, geçmişin izlerini taşıırken, bu tarihsel miras Türk mutfağını daha da ilgi çekici kılmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası ve farklı kıtalarda yer alması, dönemin şartları doğrultusunda çeşitli bölgelerin mutfak kültürlerini benimsediği ve bu çeşitliliği bir araya getirerek kendine özgü bir mutfak oluşturduğu görülmektedir (Batu ve Batu, 2018) Yemek, bir toplumun kültürünü, değerlerini ve sosyolojik yapısını yansıtan önemli bir unsurdur. Dolayısıyla, yemek kültürü, bir bölgenin kimliğini ve farklılıklarını belirleyen temel öğelerden biridir. Bugün, yemek sadece bir beslenme aracı olarak değil, aynı zamanda yemeğin hazırlanışından sunumuna kadar olan tüm aşamaların deneyimlendiği bir olgu olarak algılanmaktadır. Bu değişim, yemekten alınan tat ve haz duygusunun önem kazandığı bir dönemi işaret etmektedir.

Farklı kültürlerin bir arada yaşadığı belirli coğrafi bölgeler, o bölgenin yöresel mutfak kültürünü, geleneklerini ve yaşam tarzlarını şekillendirir (Öztürk vd., 2021c). Yöresel yemekler, bir bölgeye özgü olarak zamanla gelenek haline gelmiş, o bölgenin kültürüne yerleşmiş ve bölge halkı tarafından benimsenerek sürekli üretilen ve tüketilen yiyeceklerdir. Bu yemeklerin ortaya çıkmasında, coğrafi konum, kültürel geçmiş, üretim yöntemleri, kullanılan araçlar ve bölgedeki inançlar önemli bir rol oynamaktadır.

Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfak kültürü, yüzyıllar süren tarihsel ve kültürel etkileşimlerin doğal bir sonucu olarak son derece zengin ve çeşitlidir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş sınırları ve farklı halklarla olan etkileşimi, Türk mutfak kültürünün evriminde önemli rol oynamıştır. Türk mutfağı, sadece günlük yaşamda değil, özel günlerde de sofralarda yer alan zengin lezzetleriyle bir sosyal ritüel haline gelmiştir. Her bölgenin kendine özgü yemekleri, tatları ve pişirme teknikleri vardır.

Misafirperverlik, Türk mutfağının temel unsurlarından biridir ve sofralar, yemeklerin yalnızca birer besin kaynağı olmasından öte, insanlar arasında bağ kuran, sohbet edilen ve birlikte vakit geçirilen bir alan olarak görülür. Özellikle bayramlar ve özel günlerde büyük sofralar kurulur, bu sofralarda farklı yemekler sunulur ve yemekler aile bireyleri arasında paylaşılır, böylece yemek kültürü sosyal bir etkinlik halini alır. Türk mutfağında yemeklerin hazırlanışı genellikle özenli ve dikkatli bir süreçtir. Ailelerin birlikte yemek hazırlama geleneği, Türk sosyal yaşamının

önemli bir parçasıdır. Yemekler titizlikle hazırlanır ve sofralar zengin bir şekilde donatılır. Misafirlere sunulan yemekler hem saygıyı hem de hoşgörüyü yansıtır, bu da Türk mutfağını hem lezzetli hem de anlam yüklü kılar (Ciğerim,1999: 204).

Türk Mutfağı

Her milletin, kendi kültürü, gelenek ve göreneklerine göre şekillenen bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfağı, yemek pişirme teknikleri, sofrada düzeni ve kendine özgü servis yöntemleriyle, Fransız ve Çin mutfaklarıyla birlikte dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alır (Sürücüoğlu vd., 2001; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005). Türk mutfağının bu kadar ünlü olmasında, dünyanın en eski kültürlerinden biri olmasının önemli bir yeri vardır (Sürücüoğlu vd., 2001). Türk mutfağını tanımlarken, Türkiye'deki halkın beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler, bu yiyeceklerin hazırlanışı, pişirilmesi, saklanması ve bunun için kullanılan araç ve gereçler, yemek yeme alışkanlıkları, mutfakta gelişen çeşitli uygulamalar ve inançlar da göz önünde bulundurulmalıdır. Türk mutfağındaki çeşitliliğin kökeni, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu zengin ürün çeşitliliği, uzun tarihi süreçteki kültürel etkileşimler ve Selçuklu ile Osmanlı İmparatorluklarının saraylarında gelişen yeni tatlar gibi pek çok faktöre dayanır. Bu unsurlar, Türk mutfak kültürünün bugünkü zengin yapısının oluşmasında önemli rol oynamıştır.

Türk mutfağı, genel olarak tahıl, et, sebzeler ve etle hazırlanan sulu yemekler, zeytinyağlılar, çorbalar, içecekler, hamur işleri, otları ve tatlılarla yapılan yemeklerden oluşur. Yöreden yöreye değişen tatlar ve yemek pişirme yöntemleri, özel günlerde, kutlamalarda ve törenlerde ayrı bir anlam kazanır ve bazen kutsal bir değer taşır. Türk mutfağı, çeşitliliği ve damak zevkine hitap etme açısından dikkat çekerken, sağlıklı ve dengeli beslenme için pek çok örnek sunar. Ayrıca, vejetaryen mutfağına uygun yemekler de bulunabilir. Bu çeşitlilik sayesinde, farklı beslenme alışkanlıklarına sahip kişiler Türkiye'de kendilerine uygun, lezzetli yemekler bulabilirler.

Türk mutfağının evriminde, Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinin büyük bir etkisi olmuştur. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel birikimleri ve kültürel zenginlikleri sayesinde, günümüz Türk mutfağının şekillenmesinde önemli bir rol oynamışlardır (Güler, 2007b).

Orta Asya'daki göçebe toplumların et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri ve Güney Asya'nın baharatlarıyla birleşerek zengin bir yemek kültürünün oluşumunda önemli rol oynamıştır (Baysal, 1993b). Günümüz Türk mut-

fağı, Türkiye’de var olan birçok uygarlığın kültürel etkisiyle şekillenmiş ve zamanla daha da zenginleşmiştir. Türk mutfağı, Batı mutfaklarından etkilenmiş olsa da aynı zamanda onlara da etkide bulunmuştur. Örneğin, makarna İtalyan mutfağından pasta ise Fransız mutfağından mutfağından Türk mutfağına geçmiş bir yemeği türüdür. Bunun yanı sıra, buğday unundan yapılan ve açılarak hazırlanan erişte, özellikle kırsal bölgelerde yaygın olarak tüketilmekte olup, bu durum makarnanın Anadolu’dan İtalya’ya geçmiş olabileceğini düşündürmektedir (Baysal, 1993a).

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu çeşitli ürünler, tarihsel süreçte farklı kültürlerle gerçekleşen etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında ortaya çıkan yeni tatlar ve Mezopotamya kökenli Anadolu mutfağının varlığı gibi faktörler, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini şekillendiren temel etkenlerdir (Güler, 2010a: 25). Türk mutfağının gelişiminde, Orta Asya Türkleri ile Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluklarının önemli bir etkisi olmuştur. Ayrıca, Türkiye’deki farklı uygarlıkların bu mutfağın şekillenmesi ve zenginleşmesinde büyük bir etkisi bulunmaktadır (Güler ve Olgaç, 2010: 228).

Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden Türkler, uzun bir tarihe ve zengin bir kültürel birikime sahip olmaları sayesinde geniş bir yemek kültürüne sahiptirler. Orta Asya’daki göçebe yaşam tarzının etkisiyle, et ve fermente süt ürünleri sıkça kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, Mezopotamya’nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri ile Güney Asya’nın baharatları, Türk mutfak kültürünün gelişiminde büyük bir rol oynamıştır (Baysal, 1993b: 12). Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlar, ancak tarımsal faaliyetleri genellikle göç ettikleri bölgelerdeki yerel bitkilerle sınırlı kalmıştır (Şavkay, 1998: 45). Bu dönemde, yemeklerde ağırlıklı olarak buğday ve buğday unundan yapılan hamur işleri tercih edilmiştir. Ayrıca, Orta Asya Türklerinin en bilinen yiyeceklerinden biri olan darıdan yapılan boza, geleneksel gıda maddeleri arasında yer alır.

At, Orta Asya Türkleri için hem bir gıda kaynağı hem de ulaşım aracı olarak büyük bir öneme sahiptir. Et tüketimi açısından ise, koyun başta olmak üzere, keçi ve sığır da sıklıkla beslenme amacıyla kullanılmaktadır. Bu hayvanlardan elde edilen süt, yalnızca içmek için değil, kımız, yoğurt, kefir ve peynir yapımında da kullanılmaktadır. Özellikle kımız, at sütünden yapılan ve eski Türkler arasında önemli bir içki olarak kabul edilen bir üründür (Baysal, 1993a: 32).

Türk mutfak kültüründe, Selçuklu dönemi yemek çeşitliliği ve pişirme yöntemleri bakımından önemli bir yere sahiptir. Selçuklular, et, un ve yağ gibi temel malzemeleri çeşitli şekillerde birleştirerek zengin tatlar

oluşturmuşlardır. Paça, pastırma, boza, sucuk gibi yemekler bu dönemde ortaya çıkmış ve günümüze kadar ulaşmıştır. Selçuklu mutfak düzeninde, sabah ve öğle arasında “kuşluk” adı verilen bir öğün ve akşam yemeği olmak üzere iki ana öğün bulunmaktadır. Kuşlukta, özellikle uzun süre tok tutan yemekler tercih edilmiştir (Gülal ve Korzay, 1987: 103).

Selçuklu döneminde akşam yemeği, gün batmadan önce yenir ve genellikle çok sayıda yemek çeşidi sunulurdu. Et, başlıca malzeme olarak kullanılırdı ve kuzu, keçi, tavuk, at gibi etler en fazla tercih edilenlerdi. Ayrıca kuşlar ve balıklar da bu dönemde sıkça tüketilirdi. Sakatat, yaygın olarak tüketilen gıdalardan biri iken, sebze yemekleri genellikle tercih edilmezdi. (Güler, 2010a: 25).

Türkler İslamiyet’i kabul ettikten sonra, dini inançları yiyecek ve içecek alışkanlıklarına da yansımıştır. Kuran’da yasaklanan domuz eti, Türk mutfağında yer almamış; ayrıca eşek, katır ve at gibi tek tırnaklı hayvanların et ve sütü de İslamiyet’in etkisiyle tüketilmemiştir. (Beşirli, 2010: 167).

Osmanlı İmparatorluğu’nun yükselmesiyle Türk mutfağı büyük bir değişim yaşamıştır. 15. yüzyılda yemekler daha sade ve sınırlı iken, 16. yüzyılda mutfak kültürü en ihtişamlı dönemini geçirmiştir. 17. ve 18. yüzyıllarda bu zengin kültür devam etmiş, ancak 19. yüzyılda Osmanlı’nın ekonomik gerilemesi mutfak kültürünü olumsuz etkilemiştir (Tuncel, 2000: 50). Saray mutfağı, yemekleri bir sosyal etkinlik olarak gören padişah ve soylular için oldukça önemli bir rol oynamış ve aşçılar, daha lezzetli ve zengin yemekler hazırlamak için birbirleriyle rekabet etmişlerdir. Bu süreç, Türk mutfağının evriminde büyük bir etki yaratmıştır (Çiğirim, 2001: 56).

Osmanlı döneminde Türk mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki ana kategoriye ayrılırdı. Saray mutfağı, padişah ve saray halkına çeşitli ve gösterişli yemekler sunarken, aşçılar, geniş saray nüfusunu doyurmak ve misafirlere hizmet etmek için yenilikçi tarifler yaratmışlardır. Saray mutfağı, yaklaşık 1200 aşçı ile sadece saray üyelerine değil, aynı zamanda saraya gelen konuklara da yemek sağlıyordu (Yılmaz, 2002: 53).

1453’te İstanbul’un fethedilmesinin ardından saray mutfağında önemli değişiklikler meydana gelmiş ve deniz ürünlerinin tüketimi artmıştır. Ayrıca, Fatih Kanunnamesi ile Osmanlı’da yemekle ilgili ilk düzenlemeler yapılmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde, yemek çeşitliliğinden ziyade, yemeğin basit ve doyurucu olması ön plana çıkmıştır (Ünver, 1952: 42).

Osmanlı döneminde halk mutfağı, saray mutfağı kadar süslü olmasa da zengin bir lezzet ve çeşitlilik sunuyordu. Misafirperverlik, yemeklerin büyük bir özenle misafirlere sunulmasını gerektiriyordu. Bu durum, Türk mutfağının yeni tatlar ve yemek türleri geliştirmesine katkı sağlamıştır. Türk mutfağı, tarihi geçmişi ve kaliteli yerel ürünler sayesinde sağlıklı, dengeli ve geniş bir yemek yelpazesi sunmaktadır. Türk mutfağının temel özelliklerini sıralamak gerekirse:

- Türk mutfağında temel gıda maddesi ekmektir.
- Yemeklerde ise alışkanlıklar, lezzetlerin ve pişirme yöntemlerinin belirleyicisi olan önemli bir faktördür.
- Hamur işleri, Türk mutfağında öne çıkan yemek çeşitlerinden biridir ve oldukça çeşitlidir.
- Ayrıca, sebzeler sıklıkla et, soğan, domates ve salça ile pişirilir; bu pişirme tarzı Türk mutfağında yaygın bir uygulamadır.
- Özellikle kırsal bölgelerde, doğadan toplanan otlar, mantar ve kökler mutfaklarda sıkça kullanılır.
- Yağ, Türk mutfağında önemli bir yer tutar. Zeytinyağı, genellikle Batı Anadolu mutfağında kullanılırken, süt ürünlerinden elde edilen yağlar ve iç yağı ya da kuyruk yağı ise tüm Türkiye’de yaygın bir şekilde kullanılır.
- Yoğurt, Türk mutfağının vazgeçilmez besin kaynaklarından biridir. Yemeklerin üzerine sade veya sarımsaklı yoğurt eklemek, ayrıca serinlemek amacıyla ayran içmek de geleneksel bir uygulamadır.
- Türk mutfağında geleneksel olarak sos servisi yapılmaz. Batı mutfaklarının etkisiyle son yıllarda yemeklerin yanında sos sunumu yaygınlaşsa da, geleneksel Türk mutfağında bu alışkanlık hala nadir görülmektedir.
- Türk mutfağında, özellikle salata, çorba ve yemeklerde çeşitli baharatlar kullanılır. Maydanoz, dereotu, yaş ve kuru nane gibi baharatlar oldukça yaygındır.
- Yemeklerde görsellikten çok lezzete odaklanılır ve süsleme genellikle ikinci planda kalır.

İslamiyet Öncesi Türklerde Mutfak Kültürü

Orta Asya, karasal iklimi ve tarıma elverişsiz yapısıyla, göçebe kültürün gelişmesine olanak sağlamıştır. Bu yaşam tarzı, hayvancılığı ön plana çıkarmış ve çevresel kaynaklardan verimli şekilde yararlanılmasını mümkün kılmıştır (Üner, 2014: 29). Göçebe Türkler, geçimlerini hayvancılık ve yaylacılıkla sağlamış ve bu nedenle Türk mutfağında et ve süt ürünleri önemli bir yer tutmuştur (Esir, 2006).

Türkler, M.Ö. Cilalı Taş Çağı'ndan itibaren Orta Asya'ya yerleşerek, atlı göçebe kültürünü benimsemişlerdir. İlbaharda yaylalara, sonbaharda ise nehir kenarlarına göç eden bu toplum, çadırlarda yaşamış ve gıda kaynaklarını buğday unu, süt, et ve kıymız gibi ürünlerden sağlamıştır. Bu yaşam tarzı, yer değiştirmelerine engel olmayacak şekilde kendi ihtiyaçlarını üretmelerine olanak tanımıştır (Koşay, 1982: 47).

M.Ö. 4000-1000 yılları arasında Anadolu topraklarında yaşayan Hititler, Kayralılar ve Galatlılar, bölgenin yemek kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamışlardır. Ayrıca, Sümerler, Mısırlılar ve Antik Yunan gibi eski uygarlıklar da Anadolu mutfağının gelişimine katkı sağlamıştır. İslam dünyası, Orta Çağ kültürleri ve İran'ın etkisi de bu mutfak kültürünü etkilemiştir. Anadolu, dünyanın en eski mutfaklarından birine sahip olup, Çin ve Hint mutfaklarından daha eski yemek tarifleri barındırmaktadır (Eren, 2011: 28).

Türkler, İslamiyet'i kabul etmeden önce domuz eti yememiş ve domuz beslememişlerdir, bu tutum İslam öncesi bir gelenek olarak ortaya çıkmıştır. Eski Türk mutfağında en yaygın tüketilen et türü koyun eti olmuştur. Ayrıca, süt ürünleri de önemli bir yer tutar ve yoğurt, kıymız, kefir, peynir gibi ürünler öne çıkar. Yoğurt yapıldıktan sonra ayran, tereyağı, lor, çökelek ve keş gibi diğer süt ürünleri de üretilmiştir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türk mutfağında buğday ve arpa, başlıca bitkisel besinlerdir. Buğdaydan yapılan un, ekmekek, börek, gözleme, katmer ve pide gibi hamur işlerinde kullanılır. Ayrıca, et veya mercimek ile pişirilen tutmaç aşısı da geleneksel bir yemektir. Buğday ve arpa ezmesiyle yapılan boza ise hala geleneksel olarak üretilmektedir (Ertaş v.d., 2013: 119).

Eski Türk mutfağında en çok tüketilen et kaymak, ardından keçi ve sığırcı eti gelir. Bu hayvanlar, süt üretimi amacıyla da yetiştirilirdi. Kısıraklar da süt vermesi için beslenirdi. Kesilen hayvanın eti dışında, ciğer, kelle, yürek, böbrek, beyin, işkembe ve bağırsaklar da kullanılırdı. Et ve sakatatlar, genellikle tandırda veya ateş üzerinde pişirilirdi (Denizer 2007:213)

İlk Türk İslam Devletlerinde Mutfak Kültürü

İslamiyet, Türk mutfak kültüründe birçok yeni uygulama ve geleneğin ortaya çıkmasına neden olmuştur. 9. yüzyılda İslamiyet'i kabul eden Türkler, bu dinin etkisiyle Arap kültürüyle yakınlaşmış ve mutfak alışkanlıkları birbirini etkilemiştir. Bu etkileşim sonucunda, boğazı kesilmeden ölen hayvanlar, kan, yırtıcı kuşlar, sürüngenler, domuz eti ve alkol gibi haram kabul edilen yiyecek ve içeceklerin tüketimi yasaklanmıştır (Kuşçu-Erbay, 2006: 74).

İslam inancında yemek önemli bir yer tutar ve Kuran'da yiyeceklerle ilgili çeşitli hükümler bulunur. Kan, leş, domuz eti ve sahte tanrılara adanmış hayvan etleri haram kılınırken, deniz ürünleri ve Ehli Kitap tarafından hazırlanan yiyecekler helal kabul edilmiştir. Cuma günü tatil olduğu için ziyafetler düzenlenir ve kalan yiyecekler Cumartesi günü tüketilirdi. Soğan ve sarımsak gibi kokulu gıdalardan ise ziyafetlerde kaçınılır. İslam mutfak kültüründe mutfak bilgisi, tıbbın bir dalı olarak kabul edilmiştir, bu da yemeğin sağlık için önemli olduğunu gösterir. Zengin ve fakir kesimler arasında beslenme alışkanlıkları çok farklıydı. Zenginler pahalı gıdalarla beslenirken, fakirler genellikle sakatat ve tahıl bazlı yiyeceklerle geçimlerini sağlardı. Ortaçağ'da İslam ülkelerinde iki ana öğün vardı: birincisi sabah, diğeri ise akşam namazından önce ya da sonrasında yenirdi. Yemeklere beslemeyle başlanır, sofradan kalkarken şükür edilirdi (Arman, 2011).

Anadolu Selçukluları Mutfak Kültürü

Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak kültürü, geleneksel Türk mutfağının devamıdır. Selçuklular, Orta Asya'dan gelirken geçtikleri bölgelerin mutfak kültürlerinden etkilenmişlerdir. Bu dönemde yemekler daha sosyal ve kültürel bir anlam taşımış, sofranın düzeni ve sağlıklı beslenme önemli olmuştur. Ayrıca, Anadolu'da şeker ve balın kolayca bulunabilmesi, tatlıların daha sık tüketilmesine yol açmıştır (Üner, 2014). Et, un ve yağ, Selçuklu mutfağının temel malzemeleridir. Bu malzemeler, diğer gıda ürünleriyle birleştirilerek farklı pişirme yöntemleriyle lezzetli yemekler hazırlanmıştır (Görkem, 2011: 35).

Anadolu Selçukluları döneminde içme suyu çok önemliydi ve sultanlar suyun kalitesine dikkat ederdi. Bu nedenle, "Su Ağası" önemli bir görevdeydi ve en yüksek rütbeye sahipti. Su Ağası, her zaman temiz su temin etmekten sorumluydu. Bu görev, özellikle su kaynaklarının kirlendiği dönemlerde veya suyun taşınmasının zor olduğu mevsimlerde oldukça zorlu bir hale gelirdi.

Kıymız, Türkler tarafından uzun süre içilen önemli bir içecektir. Kısrak ve deve sütüyle yapılan kıymız, Anadolu Selçukluları döneminde yaygın olarak tüketildi. Ancak, Osmanlı dönemine girmeden önce azalmaya başlamış ve tamamen ortadan kalkmıştır. Kıymızın sarhoş edici etkisi ve İslamiyet'in etkisiyle, yerini genellikle şerbet gibi içeceklerle bırakmıştır (Oral, 2003).

Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı İmparatorluğu, Anadolu ve Trakya'nın birleşiminde yer alarak, üç kıtanın kültürlerinin birleştiği nadir bir imparatorluk olmuştur. Bu coğrafi avantaj, zengin bitki örtüsü, verimli topraklar ve deniz ürünleri bolluğu sayesinde Osmanlı mutfağının çeşitliliği ve zenginliği artmıştır (Arslan, 2010:36). Türk mutfağı, en parlak dönemini Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşamıştır (Göker, 2011). Ancak, bu ihtişamlı dönem, 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik sıkıntıya girmesiyle zayıflamaya başlamıştır (Güler, 2010). Osmanlı mutfağını geçmişten ayıran en önemli yeniliklerden biri ise, baharatın mutfakta kullanılmasıdır. Baharat, yemeklere farklı pişirme teknikleriyle lezzet katmış ve mutfak kültürünü daha zengin hale getirmiştir (Arman, 2011: 14).

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak, sarayın en önemli bölümlerinden biriydi. İlk aş evleri kuruldu ve Cuma günleri ile Ramazan'da halka tatlılar, özellikle bal, helva ve zerde gibi yiyecekler dağıtıldı. Bu, mutfak kültürünün halkla buluştuğunun örneklerindedir. Osmanlı dönemi, Türk mutfağının en çok geliştiği ve yemek tariflerinin yazıldığı dönemdir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda, sultanlar, padişahlar, devlet görevlileri ve yabancı misafirlere sunulan yemekler, yeni tariflerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İmparatorluğun geniş toprakları, farklı kültürlerden gelen yemeklerin Osmanlı mutfağına dahil olmasına imkan tanımıştır. Bu çeşitlilik, aşçıların yeteneklerini sergileyip birbirleriyle rekabet ederek yenilikçi ve lezzetli yemekler yaratmalarına olanak tanımıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş sınırları ve kültürel etkileşimleri, Türk mutfağının bu dönemde gelişmesinde önemli bir etken olmuştur (Görkem, 2011).

Osmanlı mutfak kültüründe sofranın düzeni, belirli kurallara dayalı olarak şekillenmiştir ve bu kuralların dışına çıkmak hoş karşılanmamıştır. Osmanlı saray ve halk mutfaklarında belirli adab-ı muaşeret kuralları vardır. Bu kurallar şunlardır (Arman, 2011: 15):

- Yemeğe ev sahibinden önce oturmak ya da ondan önce kalkmak,
- Ev sahibine öncelik vermeden yemeğe başlamak,
- Ekmek ve yemeği büyük lokmalar halinde almak,

- Yemek yerken kaşığı tamamen ağza sokmak,
- Yemekte el ile ekmek kırıntılarını toplamak,
- Sofrada durmaksızın başkalarının gözlerine bakmak,
- Herkes yemeği bıraktığı halde tekrar sofraya uzanmak,
- Hoşaf içerken kaşığı kaseye koyarken önüne doğru silkmemek,
- Kahve içerken ses çıkararak içmek,
- Suyu veya şerbeti aceleyle ve tamamen içmek.

Yöresel Türk mutfağı

Türk mutfağı, uzun yıllar içinde kendine özgü pişirme yöntemleri, yemek çeşitleri ve sunum şekilleriyle benzersiz bir kültür oluşturmuştur. Türkler, farklı bölgelerde değişik yemek kültürleri yaratmış ve bunlar zamanla gelişip yayılmıştır. Anadolu halk mutfağı ise, toplumsal geleneklerle birleşerek kendine özgü bir yemek anlayışı oluşturmuştur (Halıcı, 2003).

Türk mutfağında bölgesel farklar bulunur, özellikle İstanbul mutfağından farklı yemekler vardır. Çorbalar, her öğünde başlangıç olarak tüketilen yemeklerdir ve birçok çeşidi bulunur. Et yemekleri, büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleriyle hazırlanır. Etli sebze yemekleri, pastırma, sucuk, musakka gibi yemekler popülerdir. Zeytinyağlılar, yaz aylarında sıkça tüketilen soğuk yemeklerdendir; imambayıldı, dolma ve sarmalar bunlar arasındadır. Yumurta yemekleri, menemen, kaygana ve çılıbır gibi çeşitlerle sunulur. Pilavlar, bulgur ve pirinçle yapılır, bazen iç pilav gibi zengin çeşitleri de vardır. Pilavın pişirilme şekli, aşçının ustalığını gösterir. Makarna ve mantılar ise açılan hamurla yapılan pratik ve lezzetli yemeklerdir.

Türk mutfağında erişte, geleneksel yemeklerin güzel bir örneğidir. Mantı, ince açılmış hamurun içine kıymalı harç konup küçük bohçacıklar şeklinde pişirilir. Börekler, açılan hamurun içine farklı malzemeler eklenerek yapılır, her bölgede farklı çeşitleri bulunan bir yemektir. Ekmeği, çöreği ve pideleri, Türk mutfağının temel öğeleridir ve tarihi Göktürk kitabelerine kadar uzanır. 1300'lü yıllardan beri sofralarda yer alır. Türk halkı her öğünde ekmek tüketir, bu da ekmeğin Türk mutfağındaki önemini gösterir. Yufka ekmeği, bazlama ve francala gibi farklı ekmek türleri vardır. Ayrıca hamurlar üzerine peynir, kıyma gibi malzemeler eklenip kayık şeklinde pişirilerek yapılan pideler de önemli bir yemektir. Ayrıca, turşular, genellikle yaz aylarında hazırlanır ve kış aylarında sebze ve meyve çeşitliliği azaldığında sofraların zenginleşmesini sağlar (Akan, 2005).

Saray Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu'nda padişahlar ve soylular, konak ve yalılarda sofralar etrafında toplanarak bu etkinliği sosyal bir aktivite olarak kabul etmişlerdir. Osmanlı'nın gelişimi ile paralel olarak, Türk mutfağı da önemli bir evrim geçirmiştir. Bu evrimin en hızlı gerçekleştiği dönem ise Fatih Sultan Mehmet dönemi olmuştur. Bu dönemde Ege kıyıları'nın fethiyle birlikte, Osmanlı mutfağına balık ve deniz ürünleri girmeye başlamıştır. Ayrıca Fatih döneminde saray mutfağında Mengenli aşçılar görev yapmış, saray mutfaklarında ise yemeklerin çeşitliliği ve hazırlama yöntemleri gelişmiştir. Aşevi hizmetleri de bu dönemde genişlemiş, halkın günde iki öğün, çorba, pilav, et ve sebze yemeklerinden oluşan menülerle doyurulmasına özen gösterilmiştir. Ramazan, düğün ve diğer önemli kutlamalar ise lüks ziyafetlerle kutlanmıştır. Mutfaklarda yemek pişirilen alanların dışında, helvahane, reçelhane, bulaşıkxhane, kalayxhane gibi bölümler de bulunmaktaydı (Ciğirim, 2000).

Saray sofralarındaki oturma düzeni ve yemek adabı ise kanunlarla belirlenmiş ve hiyerarşik bir düzene göre şekillenmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in Kanunnamesi'nden sonra padişahlar, yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamıştır. Saray halkı, günde iki öğün yemek yemiş, bu öğünler sabah kuşluk vakti ve akşam namazı sonrası olmuştur. Yabancı devlet temsilcilerine sunulan yemekler dışında, saray sofralarında sade bir yemek düzeni benimsenmiştir. İstanbul mutfağında temel malzemeler arasında sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı, et, balık ve sebzeler eşit şekilde kullanılmıştır. (Ünsal ve Koz, 2003). Osmanlı döneminde sütlü tatlılar sofralarda önemli bir yere sahipti. İstanbul mutfağının zenginliğinin sebeplerinden biri de İpek Yolu ve Baharat Yolu'nun kontrolünde olmasıdır. Ayrıca, İstanbul'daki meyhxane kültürünün gelişmesinde Rumlar, Ermeniler ve Musevilerin büyük katkıları olmuştur.

Osmanlı İmparatorluğu'nda azınlıkların mutfak kültürü, özellikle mezelerin Türk mutfağına kazandırılmasında önemli bir rol oynamıştır. 1800'lerin başında, Osmanlı Sarayı'nda yabancı elçi ve konuklar geleneksel Osmanlı usulüyle ağırlanırken, bu uygulama zamanla değişmiştir. 1914-1918 yılları arasında Osmanlı arşivlerinde yer alan kayıtlara göre, yabancı konuklara yönelik düzenlenen ziyafetlerde geleneksel yöntemler yerine Fransız usulü yemek sunumlarına geçilmiştir (Samancı, 2007).

Osmanlı döneminde, pek çok yabancı devlet adamı, kendi aşçılarını Türk aşçıları'nın yanına göndererek Türk mutfağının dünya çapındaki etkisini güçlendirmiştir. Bu çok kültürlü etkileşimle gelişen Türk mutfağı, bugün dünyaca ünlü mutfaklardan biri haline gelmiştir. Osmanlı

İmparatorluğunda Türk mutfağı en yüksek seviyeye ulaşmış ve en parlak dönemini yaşamıştır (Baykan ve Tekgöl, 1993; Bulduk, 1993).

Halk Mutfağı

Türk Halk Mutfağının birçok yönünü birleştirirken, yöresel mutfaklarla İstanbul mutfağı arasındaki benzerlikler de dikkat çeker. Saray ve İstanbul mutfağı, aşçılık sanatının zirve örneklerini sunmuş olsa da, yerel mutfakların önemi her zaman korunmuştur. Yöresel mutfaklarda, hayvansal ve bitkisel beslenme gelenekleri, eski Türk kültüründen miras kalmaya devam etmiştir (Eren, 2011: 37).

Osmanlı İmparatorluğunda, saray mutfağının ihtişamına kıyasla daha sade olsa da, halk mutfağı da oldukça çeşitli ve lezzetli yemekler sunmuştur. Halk, misafirlerine yemekleri beğendirebilmek için büyük özen göstermiş ve buna bağlı olarak kendine özgü lezzetler geliştirmiştir (Güler, 2010: 6). Padişah ve soylular, saraylarda yemekleri sosyal bir aktivite haline getirirken, halk mutfağı ise coğrafi yapılar, gelenekler ve ekonomik şartlar doğrultusunda gelişmiştir. Saray mutfağı yeniliklere açıkken, halk mutfağı daha sabırlı bir şekilde, kendi ölçüleri içinde gelişmiş ve genellikle saray mutfağına göre daha az değişim geçirmiştir (Kuşçu-Erbay, 2006).

Yaşanan Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi

Türk mutfağı, Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerine göre geniş bir çeşitlilik sunar. Bu çeşitlilik, bölgesel iklim koşulları, yerel tarım ürünleri, hayvancılık faaliyetleri ve kültürel etkileşimlerden kaynaklanır. Örneğin, Ege ve Akdeniz bölgelerinde zeytinyağlı yemekler ve deniz ürünleri öne çıkarken, İç Anadolu ve Doğu Anadolu'da et yemekleri ve hamur işlerinin tüketimi daha yaygındır. Marmara Bölgesi ise, Osmanlı İmparatorluğu'nun merkezi olan İstanbul'un kültürel etkileriyle hem geleneksel hem de modern mutfak kültürlerinin harmanlandığı bir yapıya sahiptir. Türk mutfağının her bir bölgesi, yerel malzemeler ve pişirme teknikleri ile mutfak kültürüne benzersiz katkılarda bulunur.

Türk Mutfağının Bölgesel Yapısı

Türk mutfak kültürü, yedi farklı bölgenin yemek geleneklerinin birleşimiyle şekillenmiştir. Her bölgeye ait yemekler, pişirme yöntemleri ve beslenme alışkanlıkları, Türk mutfağının özgün yapısını oluşturur. Bölgesel mutfaklar, gastronomi turizmi için de önemli bir potansiyele sahiptir ve bölgeye ait yemeklerin tanıtılması, turizmi artırabilir. Bu yüzden, bölgesel yiyeceklerin özellikleri ve kökenlerinin bilinmesi, Türk mutfak kültürünü daha iyi anlamamıza yardımcı olur (Şengül, 2016).

Türk mutfağında her bölge farklı yemek alışkanlıkları ve pişirme yöntemlerine sahiptir. Örneğin, kıyı bölgelerinde zeytinyağlı yemekler ve sebzeler yaygınken, iç bölgelerde tereyağı, etli yemekler ve hamur işleri tercih edilmektedir. Bu farklılıklar, Türkiye'nin coğrafi ve iklim özelliklerinin mutfak kültürüne nasıl yansıdığını gösterir. Ayrıca, farklı bölgelerde yetişen sebze ve meyveler, mutfağın zenginliğini artırır ve her bölgenin kendine özgü tatları beslenme alışkanlıklarına yansır (Türkoğlu, 2014).

Akdeniz Bölgesi Mutfağı

Akdeniz Bölgesi, Toros Dağları'nın güney yamaçlarından denize kadar uzanır. Sahilleri, koyları, plajları, güneşi ve eğlence hayatıyla ünlüdür. Ayrıca bölge, pek çok antik kente de ev sahipliği yapmaktadır. Akdeniz Bölgesi, Burdur, Hatay, Adana, Isparta, Kahramanmaraş, Antalya, Osmaniye ve İçel, illerinden oluşur. Akdeniz mutfağı hem Doğu hem de Batı Akdeniz'in yemek kültürlerinden farklılıklar gösterir (Bingöl, 2004: 127).

Batı Akdeniz'deki Antalya, Burdur ve Isparta illerinde hamur işleri ve tahıllı yemekler yaygındır. Bu bölgelerde yoğurt ve tarhana sık kullanılır ve İç Anadolu mutfağından etkiler görülür. Doğu Akdeniz'deki Kahramanmaraş, Osmaniye, Mersin, Adana ve Hatay illerinde ise et ve yağlı yemekler daha çok tüketilir; bu da Güneydoğu Anadolu mutfağından etkilendiklerini gösterir. Ayrıca, kıyı bölgelerinde deniz ürünleri daha fazla tüketilirken, iç bölgelerde kebablar ve pideler öne çıkar (Şengül ve Türkay, 2016: 92).

Akdeniz Bölgesi mutfağında en yaygın yemekler arasında zeytinyağlı yemekler ve etli sebze yemekleri sıkça karşılaşılır. Ayrıca, tas kebabı, Adana kebabı, içli köfte, bumbur dolması, patlıcan kebabı ve ciğer gibi etli yemekler de bu mutfakta öne çıkar (Sabbağ ve Boğan, 2019: 54).

Bölge mutfağında tahıl ürünleri, zeytinyağlı yemekler, sebze ve meyveler, süt ürünleri, deniz ürünleri, baharatlar ve üzüm suyu önemli yer tutar. Zeytin, zeytinyağı ve tahılların kullanımı çok eskilere dayanır. Ayrıca, sarımsak, soğan, pırasa gibi besinler ve beyaz pancar, kırmızı pancar, pazı ve bamya gibi sebzeler de Akdeniz mutfağında sıkça kullanılır (Çevik,1997: 194).

Akdeniz Bölgesi, elverişli iklim koşulları sayesinde meyve ve sebze üretiminde oldukça zengindir. Bölgenin toprak yapısı ve az yağış alan iklimi, limon, mandalina, portakal ve greylift gibi meyvelerin yetişmesine son derece uygundur ve bu meyveler ülke pazarlarına tedarik edilmektedir. Türkiye'de tüketilen muz da yalnızca bu bölgeden temin edilmektedir. Ayrıca, seracılığın yaygın olduğu bu bölge, soya fasulyesi, mısır ve yer

fıstığı gibi ürünlerin üretiminde de ülke genelinde lider konumundadır (Şengül, 2016: 58).

Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı

Doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesi arasında en büyük yüzölçümüne sahip olan ve 14 ilden oluşan bir bölgedir. Bu iller; Erzurum, Ardahan, Bingöl, Ağrı, Bitlis, Hakkâri, Iğdır, Erzincan, Elazığ, Muş, Kars, Malatya, Van ve Tunceli'dir. Bölgenin sert iklim koşulları, özellikle uzun ve soğuk kış mevsimleri, tarım faaliyetlerinin sınırlı olmasına sebep olmuş, bu nedenle tarımsal ürün çeşitliliği daha düşük seviyelerde kalmıştır. Bölgede hayvancılık ise en yaygın ekonomik faaliyet olup, beslenme alışkanlıkları da bu sert iklim koşullarına uygun olarak şekillenmiştir. Bu sebeple, enerji değeri yüksek olan hayvansal ürünler ve yağlı gıdalar beslenme alışkanlıklarında ön plandadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 55).

Doğu Anadolu mutfağı, un, baklagiller ve hayvansal ürünlerden yapılan yemekler ile öne çıkmaktadır. Bölgede özellikle küçük ve büyükbaş hayvancılıkla üretilen gıdalar çok yaygındır. Yoğurt, peynir ve süt ürünleri, bölge mutfağının temel bileşenlerindedir. Ayrıca, bölgedeki çeşitli otların yemeklere eklenmesiyle yapılan yoğurtlu bulgur köftesi, ayran çorbası, keledoş ve Kürt köftesi gibi yöresel yemekler de oldukça popülerdir. Doğu Anadolu, peynir çeşitliliği ile de ünlüdür. Van otlı peyniri, Erzincan tulum peyniri ve Kars gravyer peyniri gibi lezzetler, hem bölge mutfağında hem de Türkiye genelinde yaygın olarak tüketilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 55).

Bölge mutfağında hamur işleri ve tahıl ürünleri de önemli bir yer tutar. Feselli, katmer, kete, hangelin (mantı), nezik, kesme çorbası, gagala gibi geleneksel hamur işleri, Doğu Anadolu mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alır ve Türkiye'nin diğer bölgelerinde de büyük beğeni ile tüketilmektedir (Özçelik Heper, 2017: 67).

Ege Bölgesi Mutfağı

Ege Bölgesi, Türkiye'nin en geniş kıyı şeridinde sahip olmasının yanı sıra, Marmara Bölgesi'nden sonra en fazla göç alan ve en kalabalık nüfusa sahip bölgesidir. Bu bölge, Afyon, Denizli, Aydın, Kütahya, Muğla, Manisa, Uşak ve İzmir illerini kapsar (Çakmak, 2017: 57). Ege mutfağı, hafif ve sağlıklı tariflerle dikkat çeker; özellikle yeşillik, sebze ve zeytinyağının yoğun kullanımıyla tanınır. Zeytinyağı, bu mutfağın temel unsurudur ve Ege'nin zeytinyağı üretiminin tarihi, Urla-Çeşme Yarımadası'nda bulunan antik Klazomenai yerleşimindeki kazılarda ortaya çıkan eski zeytinyağı ışıklarıyla kanıtlanmaktadır. Dünya genelinde zeytin ve zeytinyağı

üretiminde beşinci sırada yer alan Ege Bölgesi, Türkiye'deki toplam üretimin %70-80'ini karşılamaktadır (Oktay, 2008: 86).

Ege Bölgesi'nde zeytinyağı, mutfağın vazgeçilmez bir parçasıdır ve kahvaltılarda sıklıkla yer alır. Ayrıca, etli yemekler, sebzeler, pilavlar ve dolmalar, genellikle zeytinyağı ile pişirilir. Salatalar ve haşlanmış otlar da üzerine zeytinyağı ve limon eklenerek tüketilir. Zeytinyağlı yemekler ve salataların yaygın olduğu Ege mutfağında, labada, hindiba, kümülez, radika, İzmir köfte ve dalgan gibi yemekler de önemli bir yer tutmaktadır (Özçelik Heper, 2017: 65). Ege, aynı zamanda deniz ürünleriyle de ünlüdür; kıyı illerinde lüfer, çipura, levrek, barbunya, kefal gibi balık türleri ile kalamar, midye, karides ve ahtapot gibi deniz mahsulleri bolca tüketilmektedir. İzmir, Giritlilerin bölge mutfağına kattığı ot yemekleri ve mezelerle ünlüdür. En çok tercih edilen otlar arasında şevketi bostan, hindiba, turpotu, cibes, ebegümeci, labada, ısırgan, arapsaçı, deniz börülcesi ve kazayağı yer alır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 55).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 9 ilden oluşan önemli bir bölgedir. Bu iller arasında Diyarbakır, Adıyaman, Kilis, Batman, Siirt, Gaziantep, Mardin, Şırnak ve Şanlıurfa yer almaktadır (Halıcı, 2015: 17). Bölge, yaz aylarında yüksek sıcaklıklar ve buharlaşma oranları ile tanınırken, aynı zamanda Türkiye'nin petrol üretiminin merkezi olma özelliğine sahiptir (Çakmak, 2017: 59). Coğrafi konum ve iklim koşulları, bölgenin mutfak kültürünü de şekillendirmiştir. Dicle ve Fırat nehirlerinin arasındaki verimli topraklarda yetişen tahıl, baklagil ve meyveler ile hayvancılıkla elde edilen et ve süt ürünleri, bölge mutfağının temel unsurlarını oluşturur. Ayrıca, zeytin, Antep fıstığı, üzüm gibi yerel ürünler de mutfakta önemli bir yere sahiptir (Halıcı, 2015: 17).

Güneydoğu Anadolu mutfağı, özellikle pilav çeşitleriyle ünlüdür. Gaziantep'in firik pilavı, Siirt'in perde pilavı, Şanlıurfa'nın üzlemeli pilavı ve Adıyaman'ın sarımsaklı tavuk pilavı gibi özel lezzetler, bölge illerinin gastronomik kimliğini yansıtır (Halıcı, 2015: 18). Arap beslenme kültürünün etkisiyle, bu mutfakta bol baharat ve acı biber kullanımı yaygındır (Özçelik Heper, 2017: 66). Ayrıca, kebaplar, lahmacun ve çiğ köfte, bölge mutfağının simgesel yemekleri arasında yer almaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin en ünlü kebab çeşitlerinin ve lezzetli tatlılarının üretildiği bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu bölge, baklava ve kadayıf gibi tatlılar ile tanınan, aynı zamanda katmer, burma ve peynirli helva gibi hamur tatlılarıyla da ünlüdür (Halıcı, 2015: 18).

Bölge mutfağında kullanılan bazı meyveler, Türk mutfağında genellikle görülmeyen türlerdir. Çağla, yenidünya ve erik gibi meyveler, yemeklerin lezzetini artıran özel bileşenler olarak kullanılır. Güneydoğu mutfağının kendine özgü tatları arasında bol salça, yağ, nar ekşisi, acı, ekşi ve tatlı karışımları dikkat çeker (Sauner, 2008: 264). Ayrıca, bölge mutfağında geçmişten günümüze kadar tüketilen bazı içecekler de öne çıkar. Bunlar arasında meyan şerbeti ve bölgeye özgü acı kahve olarak bilinen "mirrâ" yer alır. Gaziantep, Şanlıurfa ve Mardin, bölgenin mutfak kültürünün en belirgin örneklerinin sergilendiği iller arasında yer almaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 57).

İç Anadolu Bölgesi Mutfağı

İç Anadolu yüzölçümü bakımından, Doğu Anadolu'dan sonra Türkiye'nin ikinci büyük bölgesidir. İç Anadolu, 13 ilden oluşur: Kırıkkale, Ankara, Yozgat, Eskişehir, Çankırı, Kırşehir, Aksaray, Nevşehir, Konya, Sivas, Kayseri, Karaman ve Niğde. Bölge, soğuk ve karlı iklimi ile bilinir, bu da yüksek enerji değerine sahip gıdaların tercih edilmesini gerektirmiştir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 57).

İç Anadolu mutfağının temelini tahıl ürünleri oluşturur; bölge, Türkiye'nin tahıl ambarı olarak kabul edilir. Buğday üretimi oldukça yaygındır ve bu da bölge mutfağının çeşitliliğini artırır (Çakmak, 2017: 54). Ayrıca, bölge mutfağında hamur işleri de önemli bir yer tutmaktadır (Şengül, 2016: 117).

Göçebe yaşam tarzı, et tüketiminin yaygın olmasına neden olmuştur. İç Anadolu'da kırmızı et, özellikle pastırma ve sucuk gibi işlenmiş et ürünleriyle birlikte sıklıkla tüketilmektedir. Bu et ürünleri, sulu yemeklerin dışında da kullanılır ve bölgenin mutfak kültürünü şekillendirir (Şengül, 2016: 83). Kayseri, bölgenin en zengin ürün çeşitliliğine sahip illerinden biridir ve burada üretilen pastırma ve sucuklar, yurtdışında da tanınmaktadır (Özçelik Heper, 2017: 65). Ayrıca, İç Anadolu mutfağında süt ve süt ürünlerinin tüketimi yaygındır. Susam, haşhaş, pekmez ve kuru meyveler gibi besinler de bölgenin yemek kültürünü oluşturan önemli öğelerdir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 5).

Karadeniz Bölgesi Mutfağı

Karadeniz Bölgesi, her mevsim aldığı bol yağışla dikkat çeker ve bu özelliği sayesinde Türkiye'nin en büyük ormanlık alanlarına sahip olan bölgedir. 18 ilden oluşan bu bölgeyi Artvin, Bayburt, Samsun, Karabük, Amasya, Çorum, Bolu, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Ordu, Bartın, Rize, Tokat, Trabzon, Zonguldak ve Sinop illeri oluşturur (Zencir, 2016: 140). Karadeniz mutfağı, genel olarak sade ve pratik yemekler sunar. Böl-

genin mutfağında yaygın olarak kullanılan malzemeler arasında karalahana, kabak, fasulye (hem kuru hem taze), mısır unu, hamsi, alabalık, tereyağı ve içyağı yer almaktadır. Bu malzemeler tek başına ya da çeşitli şekillerde birleştirilerek yemeklere dönüştürülür (Zencir, 2016: 143).

Karadeniz Bölgesi mutfağı, özellikle hamsi çeşitliliğiyle ünlüdür. Hamsi, bölge mutfağında yalnızca bir yemek malzemesi olarak değil, aynı zamanda kültürel bir simge olarak da yer alır. Hamsili pilav, hamsi tava gibi yemeklerin yanı sıra şarkılarda, fıkralarda, şiirlerde ve gazellerde de yer bulur. Ayrıca, mısır unu ve mısırdan yapılan çeşitli yemekler, karalahana gibi sebzelerle hazırlanan yemekler bu mutfak kültürünün vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Çay üretiminin yoğun yapıldığı bu bölgede, aynı zamanda fındık da önemli bir tarım ürünüdür (Zencir, 2016: 143).

Karadeniz mutfağı, sadece deniz ürünleriyle tanınmakla kalmaz; bölgeye ait et yemekleri de oldukça popülerdir. Trabzon döneri, Artvin et kavurması ve Akçaabat köftesi bu tür et yemeklerine örnek verilebilir. Bölgenin bol yağış alması, aynı zamanda sebze ve ot yetiştiriciliğini de teşvik etmiştir (Cesur ve Avcıkurt, 2018: 24).

Marmara Bölgesi Mutfağı

Marmara Bölgesi Mutfağı, Türk mutfağının en çeşitli ve zengin mutfaklarından biridir. Bu bölge, denizle çevrili olması ve farklı kültürlerin birleşim noktası olması nedeniyle mutfak kültüründe büyük bir çeşitliliğe sahiptir. Hem coğrafi hem de tarihsel açıdan Anadolu ve Balkanlar'dan gelen kültürel etkilerle şekillenen Marmara mutfağı, geleneksel lezzetlerle modern yemek anlayışlarını harmanlar. Marmara Bölgesi'ne ait mutfakta zeytinyağlı yemekler ve mezeler önemli bir yer tutar. Özellikle İstanbul, Edirne ve Tekirdağ gibi şehirlerde zeytinyağı yaygın bir şekilde kullanılır. Ayrıca etli yemekler de Marmara mutfağında sıkça karşılaşılan lezzetlerdir. Köfte, döner ve etli güveçler gibi yemekler bölgenin mutfağında öne çıkar.

Bölgenin denizle çevrili olmasından dolayı deniz ürünleri mutfakta önemli bir yer tutar. Taze balık, midye ve karides gibi deniz mahsulleri sıkça tüketilir. Marmara Bölgesi'nin farklı şehirleri, kendi özgün yemek kültürlerine sahip olup, bu çeşitlilik mutfakta da kendini gösterir. Örneğin, İstanbul, Tekirdağ, Bursa ve Edirne gibi şehirler, her biri kendine özgü yemekleri ve malzemeleriyle Marmara mutfağını zenginleştirir.

SONUÇ

Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlamak amacıyla yapılan yemek, içecek ve yiyeceklerin yanı sıra, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesiyle ilgili süreçleri kapsayan, kendine özgü bir kültürel yapıyı tanımlar. Ayrıca bu süreçlerde kullanılan mekanlar, ekipmanlar ve yeme içme gelenekleri ile gelişen inanç ve uygulamalar da bu kültürün bir parçasıdır (Çevik, 1997). Türkiye, çok çeşitli yerel mutfaklara sahip olup, bu mutfaklar tarihsel mirasın, coğrafi çeşitliliğin ve kaliteli yerel ürünlerin etkisiyle şekillenmiştir. Bu faktörler, Türk mutfağının zenginliğini ve özgünlüğünü pekiştiren temel unsurlardır (Çevik, 1997).

Türk mutfağında kebaplar ve sulu et yemekleri öne çıkarken, yemeklerin sunumuna fazla odaklanılmadan, daha çok lezzetlerine önem verilir. Son yıllarda ise, tabak süsleme ve estetik açıdan yemek sunumu giderek daha fazla ilgi görmeye başlamıştır. Sos kullanımını geleneksel Türk mutfağında yaygın değildir; bunun yerine, yemeklerin kendi suyu ya da salça kullanılarak tatlandırılır. Yüksek besin değeri taşıyan maydanoz, dereotu gibi otlar da pek çok farklı yemek ve salatada yer bulur, ayrıca nane hem taze hem kuru olarak çeşitli yemeklerde ve içeceklerde tercih edilir (Arılı, 1981).

Türk mutfağını özellikle yabancılara tanıtmak için yemeklerin hazırlanış süreçleri, tarihsel geçmişleri ve kültürel bağlamları hakkında bilgi edinme faaliyetleri mutlaka yapılmalıdır. Bu kapsamda Türk mutfağının farklı bölgelerinden gelen yemeklerin tanıtıldığı bir festival yapılabilir. Bu festivalde, her bölgenin yemek kültürü, kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri hakkında detaylı bilgi verilebilir.

Sonuç olarak, Türk mutfağını tanıtıcı etkinliklerin artması ve Türk mutfağındaki yemeklerin daha fazla çeşitlendirilmesi, özellikle yabancı uyruklu kişilerin bu mutfağı daha rahat keşfetmelerini sağlayacak ve onlara bu kültürden daha fazla keyif alabilme imkânı sunacaktır. Bu öneriler çerçevesinde ülkenin tanıtımına da önemli düzeyde katkılar oluşturulabilecektir.

KAYNAKÇA

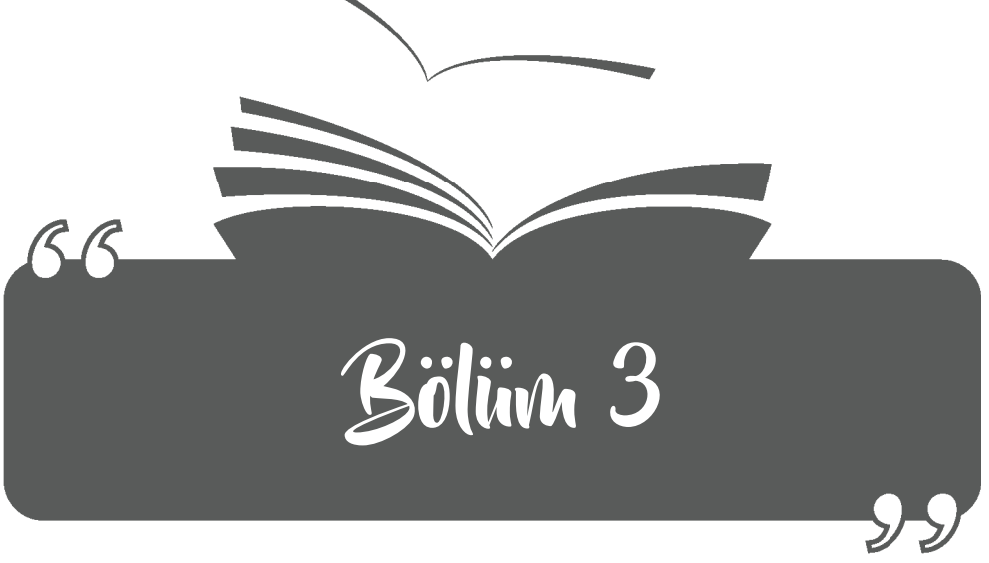
- Akan, L. S. 2005. Safranbolu mutfak kültürü üzerinde bir araştırma. Yüksek lisans tezi (basılmamış), Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Arlı, M. 1981. Türk mutfağına genel bir bakış. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No:41, Seminer, Kongre ve Bildiriler Dizisi No:12. Ankara Üniversitesi Basımevi, 1. Baskı, s. 19-33, Ankara.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi: Düzce
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Arslan, P. (1997). Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi- Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Hazırlayan Kamil Toygar) (ss. 139-146). Ankara: Takav Matbaası.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82
- Baykan, S. ve Tekgül, N. 1993. Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:3. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Takav Matbaası, 1. Baskı, s.1-12, Ankara.
- Baysal A. (1993a). Beslenme kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları-1230, Başvuru Kitapları Dizisi/l6. Kültür Bakanlığı, Ankara, 1993.
- Baysal, A. (1993b). "Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlı yönünden değişimler", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, 12-20, Ankara.
- Beşirli, H. (2010). Yemek Kültür ve Toplum, Milli Folklor Dergisi, Yıl: 22,Sayı: 87, s.159-169.
- Bingöl, Z. (2004). Akdeniz Bölgesinin Kültür ve İnanç Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi.
- Bulduk, S. 1993. Üniversite öğrencilerinin geleneksel Türk tatlılarını bilme durumları. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:3. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Takav Matbaası, 1. Baskı, s. 22-26, Ankara.
- Cesur, E. ve Avcıkurt, C. (2018). Kırsal Turizm Bölgelerini Ziyaret Eden Turistlerin Bölge Mutfağına Yönelik Görüşleri: Doğu Karadeniz Mutfağı. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 22-32.
- Ciğerim, N. (1999), Kapadokya Yöresi Mutfağı, 2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış, Hafta Sonu Semineri VI, İçinde, Nevşehir: Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.

- Ciğirim, N. 2000. Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28, Takav Matbaası, 1. Baskı, s. 49-61, Ankara.
- Ciğirim, N.(2001). “Batı ve türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde türk mutfağının yerine bir bakış”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28, 49-61, Ankara.
- Çakmak, M. (2017). Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi: Sakarya.
- Çevik, N. K. 1997. Türk mutfak kültürü. Web sitesi. http://www.gh.t.gazi.edu.tr/mutfak_kulturu. (Erişim tarihi:21.10.2024)
- Çufali, A. B., & Dönmez, Y. (2022). Smart approaches to urban parking solutions: Safranbolu city example. Bartın Orman Fakültesi Dergisi 24(1):177-193
- Denizer, D. (2007). Türk Mutfağının Turizm Açısından Önemi: Perşembe Yaylası Örneği. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları 8. (s.27-34). Ankara.
- Eren, D. (2011). Alternatif bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi: Düzce.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1).
- Esir, H. A. (2006). Geleneksel Türk Mutfağı ve Lamii Çelebi'nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler. İstanbul: İlmi Araştırmalar, Sayı 21, (121- 134).
- Giritlioğlu, İ. (2008).Türk mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağının kullanımı..I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi. 17-18 Mayıs .100-103. Edremit-Balıkesir
- Gökçe, K. (1982). Türk Mutfağı Sempozyumu Açılış Konuşması, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiri Kitabı, Ankara.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi: Balıkesir.
- Görkem, O. (2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Gülal, M. ve Meral K. (1987). Yemek Pişirme, MEG ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762. Ders Kitapları Dizisi: 284, İstanbul.
- Güler, S. (2010a). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.
- Güler, S. (2010b). “Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi”, Kültürel Miras Yönetimi içinde: Anadolu Üniversitesi Yayın No: 2126, 162-181, Eskişehir

- Güler, S. 2007. Türk mutfağının değışim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. s.19-28, Antalya.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). "Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri" (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği), Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238, Kütahya.
- Halıcı, N. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Oğlak Yayınları, 17-156.
- Halıcı, N. 2003. Yemek kitabı; Türk halk mutfağı. İstanbul Kitabevi Yayınları, 2. Baskı. İstanbul.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market: Turkish cuisine under construction. *Food, Culture ve Society*, 10(3), 425-448.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Electronic Turkish Studies*, 7(2): 707-716.
- Kocakaya, E., & Dönmez, Y. (2022). Z Kuşağının Kültürel Miras Algısı: Safranbolu Örneği. *Anasay*, (21), 119-140.
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları, TMSB, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, s. 47-56.
- Köse, B., & Dönmez, Y. (2021). Mahalle Ölçeğinde Kültürel Değerlerin Kent Kimliğine Etkileri: Kale Mahallesi-Samsun. *Kent Akademisi*, 14(4), 1156-1190.
- Kuşçu-Erbay, A. (2006). Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olayı Döner Kebap. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi: Ankara.
- Mankuri, D. P. A., & Dönmez, Y. (2022). Assessment of Urban Identity and Its Components: A Case Study of Erbil. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 24(1), 157-176.
- Oktay, D. (2008). Ege Bölgesi'nde Zeytinyağı Sektörü Ve Tedarik Zinciri Yönetimi Örnek Olayı. 1.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 85-91.
- Oral, M. Z. (2003). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri. *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat) Haz. M. Sabri Koz, İstanbul, s.18-35.*
- Ozturk, S., Işınkaralar, O., Yılmaz, D., & Cicek, E. (2021a). Tourists' perspective of cultural heritage areas: Importance-Performance analysis of Safranbolu. *Research&Reviews In Architecture, Planning and Design, Gece Akademi*, 133-155.
- Özçelik Heper, F. (2017). Uluslararası Gastronomi Kitabı Türk Mutfağı Üçüncü Bölümü, Sarıışık, M. ve Özbay, G. (Editörler). Ankara: Detay Yayıncılık, 49- 75.
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., & Yılmaz, D. (2021c). Restorasyon çalışmaları sonrası yerel halkın algı ve tutumları (Kayseri Kalesi Örneği). *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 183-194.

- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D., & Çılgınoğlu, H. (2021b). Bir kültür turizmi destinasyonu olarak Hasankeyf örneğinde ziyaretçi memnuniyeti. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 23(2), 359-369.
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D., & İhtiyar, M. (2020a). Koruma Yaklaşımı Olarak Tarihi Bir Güzergâhın Kültür Rotasına Dönüştürülmesi: Kastamonu Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 9(2), 144-159.
- Öztürk, S., İsmail, T. S. Y., & Işınkaralar, Ö. (2020b). İnanç turizmi odağında Benli Sultan Külliyesi peyzaj tasarım önerileri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 349-360.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı Kitabı Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış Birinci Bölümü, Sarıışık, M. ve Özbay, G. (Editörler). Ankara: Detay Yayıncılık, 3-60.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
- Samancı, Ö. 2007. Fransız üslubunda Osmanlı ziyafetleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 8, s. 48-86.
- Sauner, M. H. (2008). Günümüz Türk Mutfak Kültürü, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 261-279.
- Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö. ve Hasipek, S. 2001. Akdeniz mutfağı içerisinde Isparta mutfağının yeri. *Isparta'nın Dünü, Bugünü, Yarını Sempozyumu, Bildiriler Cilt:3 , S.D.Ü. Basımevi*, s.53-64, Isparta.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A. Ö. 2005. Eski Türk besinleri ve yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34., Cilt :12, Birlik Matbaacılık*, s.7-54. Ankara.
- Şavkay, T. (1998). *Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip*. *Türsab Dergisi*, Sayı: 71, 44-46.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Sakarya Üniversitesi: Sakarya.
- Şengül, S., Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4-1, 86-99.
- Tuncel, M. (2000). *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Eskişehir.
- Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü*. *Yüksek Lisans Tezi*. *Anadolu Üniversitesi: Eskişehir*
- Uğur, İ., & Dönmez, Y. (2021). Somut kültürel miras alanlarının turistik çekicilik açısından değerlendirilmesi: Birgi örneği. *Journal of Academic Tourism Studies*, 2(2), 54-76.

- Üner, E. H. (2014). Her Şey Dahil Sisteminde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi: Ankara.
- Ünsal, A. ve Koz, S. 2003. Osmanlı mutfağı. Yemek Kitabı, 2. Baskı, İstanbul Kitabevi Yayınları.
- Ünver, S. (1952). Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- Yağmur, K. (2013). Dil Öğretiminde Ana Dili, İkinci Dil ve Yabancı Dil Kavramları. Yabancılara Türkçe Öğretimi El Kitabı. Durmuş M. ve Okur A. (Editörler). Ankara: Grafiker Yayınları.
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul.
- Zencir, E.(2016). Yöresel Mutfaklar, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları,140-159.



**KOKU VE TAT ALMA SORUNLARINA
GASTRONOMİ YAKLAŞIMI: BİYOMEDİKAL
GASTRONOMİ**

Semih Latif İPEK¹

¹ (PhD) Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Adana, Türkiye ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4661-7765>
e-mail: slipek@atu.edu.tr

1.Giriş

Tat ve koku duyuları insanların sahip olduğu beş duyu hissi arasında yer almaktadır. Temel yaşam gereksinimlerinin yanında hayattan zevk alma bakımından tatmak ve koklamak, yaşamın önemli öğelerinden birini oluşturmaktadır. Beslenme insanların hayatta kalması için sürekli icra edilmesi gereken bir aktivitedir. İnsanlar ilk çağlardan beri yaşadıkları coğrafyanın sağladığı besin kaynaklarına göre belli bir yeme-içme kültürü inşa etmişlerdir. Bu kültüre ilave olarak her insanın kişisel zevkine göre yeme-içme alışkanlığı bulunmaktadır. İnsanların yeme-içme davranışını birincil derecede etkileyen faktör ise tat alma ve koku alma duyularımızı sağlayan organlarımızdır. Bu duyuların beyinde yarattığı hislere göre bir yiyecek severek yenilebilir ya da tüketmekten vazgeçilebilir (Doğan ve Özdemir, 2022; Berçik vd., 2021; Doyle vd., 2023). Tat ve koku duyularının sağlığı da yeme-içme davranışlarını doğrudan etkiler. Yaş, sağlık gibi faktörler koklama ve tat alma duyularının gücünü etkileyen faktörlerdir. Sağlıklı yaşam aynı zamanda keyifli ve sürdürülebilir beslenmenin teminatıdır. İnsanlar sağlıklarını kaybettiğinde veya bazı hastalıklara yakalandığında tat ve koku alma duyuları değişebilir veya azalabilir. Olumsuz yönde gelişen bu durum karşısında yaşam kalitesi düşer ve insanlar yeme-içme aktivitesinden keyif almamaya başlarlar. Buna ilaveten yeme isteği de olumsuz yönden etkilendiğinden yetersiz beslenme gibi durumlar ortaya çıkabilir (de Lichtenberg Broge vd., 2023). Literatürde beş adet tat tanımlanmıştır; tatlı, tuzlu, acı, ekşi ve umami (Hartley vd., 2019; Witt, 2019). İnsanlar dil yüzeyinde bulunan mikrovilluslardaki tat reseptörleri veya tat reseptör hücreleri aktif olduğunda, tat deneyimi başlar. Tat tomurcukları, bu hücrelerin kümelenmesiyle oluşur. Tat reseptör hücreleri olarak bilinen modifiye epitel hücreleri, trigeminal, tat ve koku uyarılarını tanıyabilir ve işleyebilir (Corremans vd., 2019). Koku alma duyusu ise tat alma duyusundan daha da karmaşıktır. Doğada bir trilyondan fazla farklı koku vardır. Kokular, burun içerisinde bulunan koku epiteline orto-nazal geçit veya retro-nazal geçit yoluyla girebilir. Reseptörler tarafından algılanan koku sinyalleri beynin ilgili bölümüne iletilerek koku hissi sağlanır (van Oort, 2018). Tat ve koku duyularının sağlığı bu reseptörlerin sağlığı ile yakından ilişkilidir. Kanser kemoterapisi gibi insan metabolizmasını bütünüyle etkileyen tedaviler, yaş, sigara, alkol, kronik rahatsızlıklar ve diğer faktörler hastaların tat ve koku alma duyularında değişikliğe neden olabilmektedir. Bu durum sağlıklı beslenmenin ve mutluluk psikolojisinin çok önem arz ettiği ağır sağlık problemlerinde, yetersiz beslenmeye ve hastanın moral olarak daha da mutsuz olmasına neden olabilmektedir (Sevryugin vd., 2021). Bu nedenle tat ve koku bozuklukları yaşayan insanlar için gastronomik çözümler üretilmesi önem arz etmektedir. Son yıllarda birçok alanda gelişen gastro-

mi biliminde tat ve koku bozuklukları yaşayan insanlara fayda sağlamak amacıyla bu sorunlar üzerinde araştırmalar yapıldığı gözlemlenmektedir. Biyomedikal gastronomi olarak adlandırılmaya başlanan tat ve koku bozukluklarının gastronomi bilimi yardımıyla yönetimi, bu sorunları yaşayan insanlara ümit olma potansiyeli taşımaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları, gıda bilimi, psikoloji, sosyoloji, gastrofizik gibi birçok alanı harmanlayan biyomedikal gastronomi, multidisipliner alanların bir araya gelerek tat ve koku değişiminin yönetilmesinde çözümlerin arandığı bir disiplindir (Ellender, 2022). Bu çalışma biyomedikal gastronominin temel bileşenlerini ayrıntılı bir şekilde açıklamayı hedeflemektedir.

2. Biyomedikal Gastronomi Kavramı

Hijyenik, biyolojik, diyetetik ve bromatolojik çalışmalardan felsefe, ekonomi, sosyoloji ve tarih disiplinlerine kadar, insan gıdasının karmaşıklığını temel bir gereklilik olarak ele almanın çeşitli yolları vardır. Varoluşun gerekli bir bileşeni olan gıda, tüketildiği sosyokültürel çevre tarafından hem aracılık eder hem de bu çevrenin bir ürünüdür. Vücudun yapısının ve yeteneklerinin (biyolojik aygıt) kullanımı yoluyla, insanlar ve kültürleri doğal dünyada gelişir. (Cartay, 2019; Koerich & Müller; 2022). Gastronomi bilimi birçok alanın bileşimi olarak bu gelişimleri inceler. Maslow'un gereksinimler hiyerarşisine göre yemek, yaşamı sürdürmek için tatmin edilmesi gereken temel isteklerden biridir. Vücudun beslenmesini kullanma şekli, bir kişinin hayatta kalma şansını şekillendirir. Sadece hayatta kalmak için yapılan bu aktivite, beslenmenin aşamaları düşünüldüğünde giderek zevk için yapılan bir aktiviteye dönüşür. Dünyada gastronomi artık bir çekim ve keyif kaynağı olarak nitelendirilmektedir. İnsanlar yeni hazlar hissetmek için yeni tat deneyimi yaşamak istemektedirler (Yıkılmış vd., 2024). Gastronomi kelimesi yunanca kökenli bir kelimedir ve yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinden türetilmiştir (Özdemir ve Altınır, 2019). Günümüzde gastronomi çok farklı bilim alanlarını birbirine harmanlayan bir kavram olarak özellikle turizm alanında yaygın olarak kullanılmaktadır. Antropoloji, tıp, çevre, kimya, sosyoloji, ekonomi, görsel sanatlar gibi bilim dallarının katkı sunduğu gastronomi, yeme-içme davranışlarını kültür, tarih, yerel ürünler ve yaşam tarzı bakımından incelemektedir (Küçükkömürler vd., 2018). Gastronomi günümüzde özellikle turizm sektöründe bir pazarlama aracı olarak kullanılmakta ve popülerliği her geçen gün artmaktadır (Moura vd., 2025). Bu nedenle ülkeler ve turizm paydaşları son yıllarda gastronomi alanına daha fazla yatırım yapma eğilimindedir. Bu bakımdan gastronomide yeni trendler, modern reçeteler ve farklı pazarlama stratejileri ortaya çıktığı gözlemlenmektedir. Moleküler gastronomi, füzyon mutfak, yenilikçi mutfak, yeşil mutfak gibi son yıllarda ortaya çıkan modern gastronomi yaklaşımları bu alana yönelen küresel ilgi nedeniyle ortaya çıkan

ihtiyacı karşılamak amacıyla yapılan inovasyonların ürünleridir (Caporaso, 2021). Gastronomi alanında gerçekleşen gelişimler yanında sağlıklı beslenme eğilimi de yükselmektedir. Son yıllarda daha doğal ve organik gıdaların tüketim artışı gastronomi alanını da doğrudan etkilemiştir (Navarro vd., 2012). Günümüzde insanlar sadece evlerinde değil, sosyal ve turistik aktivite yaptıkları restoranlar, oteller, eğitim kurumları ve diğer yerlerde sağlıklı gıda kaynaklarının kullanıldığı güvenli gıda talep etmektedirler. Bu nedenle gastronomi her yıl gelişmekte ve yeni trendler ortaya çıkmaktadır. Turizm işletmeleri artık gastronomi alanına daha fazla yatırım yapmakta ve müşteriler yeme-içme alanında iyi puanlanan tesisleri tercih etme eğiliminde olmaktadır. Buna ek olarak ana akım ve sosyal medyada gastronomi içerikleri büyük rağbet görmekte ve gastronomi eğitimine ilgi her yıl artmaktadır. Gastronomi günümüzde o kadar hızlı gelişmektedir ki artık havayolu şirketleri uçaklarda yüksek eğitimli şefler istihdam etmekte ve yeni sektörler hızla gastronomi alanında yatırımlarını arttırmaktadırlar. İnsanlar sadece sağlıklı zamanlarında değil hastane gibi klinik beslenmenin önemli olduğu yerlerde de gastronomi konusunda arayışlara girmişlerdir. Hastane gibi sağlığın en önemli husus olduğu kurumlarda sağlıklı yiyecek her zaman kritik bir konu olmuştur. Hastane ve sağlık kurumlarında güvenli ve sağlıklı yeme-içme aktivitesinin sağlanması hususunda son yıllarda *'culinary medicine chef'* yani tıp şefi kavramı ortaya çıkmıştır (Mutlu ve Doğan, 2021). Hastane gibi yerlerde yapılan yemeklerde gastronomi söz konusu olduğunda yemeğin insanın zevk hislerine hitap etmesinin yanında her hastanın hassasiyetlerini dikkate alan tuz, şeker, yağ, alerjen gibi tehlike arz edebilecek içeriklerin hastaya özel ayarlanabildiği yemeklerin üretimi ön plana çıkmaktadır. Gastronominin sadece hastane şefliği konusunun ötesinde gelişip yakın zamanlarda insan sağlığı ile ilgili konularla ilişkili olacağı beklenmektedir. Sağlık alanında çeşitli rahatsızlıklardan tedavi gören birçok hastaların tat ve koku duyularının olumsuz yönde değiştiği gözlemlenmektedir. Bu durum hastaların yeme-içme aktivitelerinden zevk almalarını azaltarak hayat kalitelerini düşürmekte, iştah kaybına neden olmakta ve bu nedenle yetersiz beslenmeye neden olarak sağlık durumlarını daha da tehlikeye atabilmektedir (Drareni vd., 2019).

Tat ve koku değişimlerinin en sık yaşandığı sağlık durumu kanser hastalarının kemoterapi, radyoterapi gibi tedavi aldıkları süreçlerde gözlemlenmektedir. Kemoterapi gibi tedavilerin yan etkileri sonucu değişen tat ve koku değişimine bağlı olarak oluşan iştah kaybı nedeniyle oluşan yetersiz beslenme durumları, hastaların sağlığını tehlikeye atabilmektedir. Tat ve koku değişimi yaşayan hastaların yeme-içme alışkanlıklarını düzene sokmak amacıyla son yıllarda biyomedikal gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır. Biyomedikal gastronomi üzerinde çalışan bilim insan-

ları, hastaların yemek yeme davranışlarını anlamlı hale getirmek için birçok disiplini bir arada kullanarak çözümler üretmeyi hedeflemektedir. Karmaşık yeme ve sindirim sürecinde, sefalik faz tepkileri tat ve koku türetilen ipuçlarıyla yönlendirilir (Nederkoorn vd., 2000). Tat ve koku bozukluklarında vücudun verdiği bu tepkiler azalarak yeme isteği olumsuz etkilenebilir. Koku ve tat alma hazları azaldığında veya değiştiğinde, yeme sürecinin psikososyal yönlerinden gelen diğer ipuçları, yeme ortamından gelen dışsal ipuçlarıyla birlikte yiyecek ve içeceklerin anlamlı ve amaçlı tüketimini destekleyen bir ortam yaratarak bunu kısmen telafi edebilir. Otelcilik ve restoran endüstrilerinin temelini oluşturan ve iyi bilinen tekniklerin çoğu biyomedikal gastronomi alanında kullanılır ve gastrofizik çalışmaları bilimsel bir temel sunar. Biyomedikal gastronomi, yeme bozukluklarının yönetilmesine elverişli bir ortam yaratma potansiyeline sahiptir (Ellender, 2022).

3.Tat ve koku duyusu bozuklukları

Tat alma, çeşitli duyuşsal sistemlerin en karmaşıklarından biridir. Diğer duyuşsal sistemlerle (koku alma, görsel, işitsel ve somatosensoryel, trigeminal ve sıcaklık duyuları) etkileşimler, tat almanın duyuşsal görevine yardımcı olur. Tüketilmesi güvenli olan veya kaçınılması gereken çözünebilir maddeleri bulmayı ve tanımlamayı mümkün kılar (Brondel vd., 2023). Fizyolojik talepleri karşılamak için bu işlev sindirim davranışı (enerji alımı ve besin seçimi) için olmazsa olmazdır. Ek olarak tat, hedonik deneyimlerin ve dolayısıyla açlığın gelişiminde önemli bir rol oynar. Tat süreci aynı zamanda besin sindirimi, emilimi ve depolanmasının ilk aşaması olarak da işlev görür (Brondel vd., 2023; Pedersen vd., 2002). Tat duyusu vücutta üç ayrı sistemden oluşur; retronasal olfaksiyon, trigeminal sinir yoluyla mekano- ve kemo-duyarlılık ve tat alma sistemidir (Fark vd., 2013). Tat alma sisteminin karmaşıklığı nedeniyle tat alma kaybı yaşayan çoğu insan hangi tat alma hissinin azaldığını tam olarak açıklayamazlar. Bu nedenle tat almada görev alan üç sistem ayrı ayrı test edilir. Tat alma duyusu kaybı kalitatif ve kantitatif olarak iki ayrı gruba sınıflandırılır (Fark vd., 2013). Tablo 1.'de tat alma bozuklukları bu sınıflandırılma baz alınarak gösterilmiştir.

Tablo 1. Tat alma bozukluklarının sınıflandırılması (Fark vd., 2013).

Kantitatif tat alma bozukluğu	<i>Hypergeusia</i>
	<i>Normogeusia</i>
	<i>Hypogeusia</i>
	<i>Ageusia</i>
Kalitatif tat alma bozukluğu	<i>Parageusia</i>
	<i>Phantogeusia</i>

Hypergeusia tatlara karşı hiper hassasiyet olma halini ifade eder. Kişi normal bir tada olduğundan daha fazla reaksiyon gösterir ve bir tat alma bozukluğunun göstergesidir. Bunun yanında *Ageusia* hiç tat alamamayı ifade ederken *Hypogeusia* tat almada azalmayı gösteren tat alma bozukluklarıdır (Hirsch, 2022; Ellis, 2016). *Normogeusia* normal tat alma hassasiyetinin kantitatif olarak tanımlanmasını ifade etmektedir (Rademacher, 2020). Kalitatif tat alma bozukluklarında ise *Parageusia* tat alma algısındaki değişiklikleri ifade ederken *Phantogesia* ise herhangi bir uyarıcı olmadan tat algılama durumu olarak tanımlanmıştır (Fark vd., 2013).

Koku duyusu burun içinde yer alan koku alma sinirleri yoluyla gerçekleştirilir. İnsan genomunda 1000 adet koklama duyusu geni tespit edilmiştir fakat sadece 380 gen fonksiyonel olarak insan koku epitelyumu içerisinde eksprese edilmiştir (Firestein, 2001). Koku alma bozukluklarında tat alma bozukluklarında olduğu gibi sınıflandırma yapılmıştır. Tablo 2.'de koku alma bozuklukları kantitatif ve kalitatif olarak sınıflandırılmıştır.

Tablo 2. Koku alma bozukluklarının sınıflandırılması (Hummel vd., 2012).

Kantitatif koku alma bozukluğu	<i>Anosmia</i>
	<i>Hyposmia</i>
	<i>Hyperosmia</i>
Kalitatif koku alma bozukluğu	<i>Phantosmia</i>
	<i>Parosmia</i>

Kantitatif koku bozukluklarında *Anosmia* koku alamama rahatsızlığını ifade eder. Genel olarak bu rahatsızlık spesifik *Anosmia* olarak belli kokuların alınamaması şeklinde de vuku bulur. *Hyposmia* koku alma yeteneğinin azalmasını ifade ederken, koku almanın anormal şekilde artması durumuna *Hyperosmia* adı verilmektedir. Kalitatif koku bozukluklarında *Phantosmia* bir kokunun niteliksel yanlış olarak algılanması olarak ifade edilirken *Parosmia* ortada koku kaynağı yokken kokunun algılanması ile ilgili bir koku alma bozukluğudur (Hummel vd., 2012).

Tat ve koku alma bozuklukları yaşa bağlı olarak gelişebilirken bazı hastalıklar veya ilaç yan etkileri sonucu da ortaya çıkabilir. Özellikle kemoterapi tedavisi gören kanser hastalarının en az üçte ikisinin tat ve koku alma bozuklukları yaşadığı tespit edilmiştir. Bu durum iştah kaybı ve yetersiz beslenmeye neden olmakta ve hastaların tedavisi için ayrı bir hayati risk oluşturduğu gözlemlenmektedir (von Grundherr vd., 2019).

Tablo 3.'te bazı kanser tedavilerinde gözlemlenen tat ve koku alma bozuklukları listelenmiştir.

Tablo 3. *Kemoterapide karşılaşılan tat ve koku alma bozuklukları.*

Kanser türü	Katılımcı sayısı	Kullanılan kemoterapötik ajanlar	Karşılaşılan tat ve koku alma problemi	Referans
Baş/boyun kanseri	33	Cisplatin, carboplatin, 5-FU, docetaxel	Normozomik veya hipozmik etkiler	Haxel vd. (2016)
Prostat kanseri	75	Genel kemoterapi veya hormon terapisi	Tat değişimi, zayıf tat alma ve iştah kaybı	Amézaga vd. (2018)
Bronşiyal kanser	15	Cisplatin	Yemek kokularından hoşlanmanın azalması	Joussain vd. (2013)
Jinekolojik kanserler	23	Taxane ve carboplatin	Tat bozuklukları	Nishijima vd. (2013)
Testis kanseri	28	Etoposide + ifosfamide + cisplatin	Koku ve tat alma bozuklukları	Walliczek-Dworschak vd. (2017)
Akciğer kanseri	44	Cisplatin	Koku alma bozuklukları	Drareni vd. (2023)
Kolon, mide ve diğer kanser türleri	46	5-fluorouracil	Disguzi	Imai vd. (2013)
Özofagogastrik kanser	23	Capecitabine ve oxaliplatin	Koku alma bozuklukları	De Vries vd. (2019)
Kolon kanseri	10	Oxaliplatin	Tat alma bozuklukları, metalik ve kaygan tat hissi	Boltong vd. (2012)
Meme kanseri	41	Epirubicin ve cyclophosphamide	Tat alma bozuklukları	Denda vd. (2020)

Tablo 3.'te görüldüğü gibi birçok kemoterapi ilacı tat ve koku bozukluklarına neden olmaktadır. Bu ilacı kullanan hastalar üzerinde yapılan araştırmalarda bu yan etkilerin oldukça yaygın olduğu gözlemlenmektedir. Genel olarak tat ve koku kaybı yaşayan hastalara tıbbi bir tedavi prosedürü yapıldığı gözlemlenmemektedir. Tat ve koku kaybının veya bu alanda görülen yan etkilerinin tedavisi üzerinde durmama eğiliminin nedeninin kültürel nedenlerden kaynaklandığı düşünülmektedir (Buttiron vd., 2023). Kanser tedavisine ek olarak yaş, radyoterapi, alkol ve sigara alışkanlıkları, ağız hastalıkları, diyabet, kronik hastalıklar, hipertansi-

yon, sinüzit gibi faktörlerde tat ve koku bozukluklarına yol açabilmektedir. Bu nedenle sadece kanser tedavisi gören hastalar değil, diğer nedenlerden dolayı tat ve koku hissi kaybı yaşayan hastaların sayısının oldukça yüksek olduğu tahmin edilmektedir (Leopold ve Holbrook, 1994; Liu vd., 1996; Fokkens vd., 2020). Tat ve koku bozuklukları iki farklı yöntemlerle teşhis edilebilmektedir. Bunlardan biri klinik yöntemleri içeren ‘objektif’ yöntem bir diğer yöntem ise hastaların kendi tat ve koku duyusu bozukluklarını ifade ettikleri raporları içeren ‘sübjektif’ yöntemdir. Klinik raporlar sayısal veriler ışığında popülasyon tabanlı tat ve koku duyusu bozukluklarının karşılaştırılmasında önemli veri sağlamlar fakat tat ve koku alma duyusu her bireyde farklı bir hedonik ve gerçek dünya tecrübesi olduğundan klinik raporlar bu verileri yansıtmada yetersiz kalmaktadır. Bu doğrultuda her hastanın kendi gerçek tat ve koku alma tecrübelerinin kişisel olarak ifade eden raporlar, anketler ve kalitatif araştırmalar çok değerli bilgiler sağlamaktadır. Çünkü tat ve koku duyusunda her bireyin örneğin aynı yemekten aldığı haz, istek ve kişisel zevk farklıdır (Synder vd., 2006; Boltong ve Keast, 2012; McCowan, 2008; Wismer, 2008; Bernhardson vd., 2009; Buttiron Weber vd., 2023). Bu durum gastronomi biliminin insanların hedonik isteklerine karşı vereceği cevaplar ve üreteceği çözümler açısından önemli bir zemin sağlamaktadır. Bu nedenle biyomedikal gastronomi üzerinde çalışan bilim adamlarının her bir hastanın bireysel tat ve koku deneyimini inceleyerek, hastaların tat ve koku değişiminin yönetilmesinde alternatif yaklaşımlar sağlama potansiyeli bulunmaktadır.

4. Tat ve koku duyusu bozukluklarının biyomedikal gastronomi açısından ele alınması

İnsan vücudunda beş temel duyu organları bulunmaktadır. Bunlar göz, kulak, burun, dil ve deridir. Bu duyu organlarının sağlığı insan yaşamı için önem arz etmektedir. Tıp biliminde ise tat ve koku alma ile ilgili rahatsızlıklar üzerinde diğer duylara göre daha az durulduğu gözlenmektedir (Bernhardson vd., 2009; Buttiron vd., 2023). Bunun temel nedeni ise tat ve koku almanın görmek veya duymak kadar önem teşkil etmediği düşüncesi eğilimidir. Teknik olarak bakıldığında bir insan tat ve koku kaybı yaşadığında normal hayatına devam edebilmektedir. Fakat psikolojik olarak yeme içme eylemlerinden haz alamama, iştah kaybı gibi ciddi sorunlara neden olabilmekte ve hastaların tedavilerini olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Gastronominin yiyecek, içecek, mutfak gelenekleri ve kültürel uygulamaları kapsayan geniş bir kavram olduğu yaygın olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda gastronomi, belirli kuralara, tavsiyelere ve standartlara uyarak hangi yiyecek ve içeceklerin nasıl tüketileceğine dair gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ve yenmesini kurallarını içerir. Günümüzde gastronomi kendi sınırlarını aşarak çok farklı bilim alanları ile harmanlanarak gelişimini hızla devam ettirmektedir

(Santich, 2004; Cartay, 2019; Balderas-Cejudo, 2025). Gastronomi bilimi, insanların yeme ve içme aktivitesinin insanın duyularına hitap etme, hedonik tepkilerini arttırma, yenilen-içilen ortamın bu hislere etkisi, yemeğin görşelliği, kullanılan malzemenin etkisi gibi multi-disipliner alanları çalışın bir bilim olarak tat ve koku alma değişimi veya bozuklukları yaşayan hastalara da hitap eden bir disiplin olması, bu alanda yenilikler getirmesi beklenmektedir. Gastronominin sağlık kuruluşlarında yansması '*Biyomedikal Gastronomi*' olarak tanımlanır ve önemli bir yere sahiptir (Ellender, 2022; Giboreau ve Dougkas, 2019). Biyomedikal gastronomi terimi her ne kadar gastronomi biliminden doğın modern bir alt alan olsa da tat ve koku bozuklukları yaşayan insan sayısının büyüklüğü göz önünde bulundurulduğında, bu alanda yapılan araştırmaların önümüzdeki yıllarda daha da önemli olacağı tahmin edilmektedir. Sadece 2020 yılında 19.3 milyon yeni kanser vakası tanısı konulmuş ve yaklaşık 10 milyon insan kanser nedeniyle hayatını kaybetmiştir (Ferlay vd., 2021). Bu rakamların 2030 yılına doğru daha da artacağı tahmin edilmektedir. Bu nedenle günümüzde kemoterapi tedavisi gören insan sayısı milyonları bulmaktadır. Kanser tedavisi gören hastaların sağlıklı beslenmesi ve psikolojik olarak pozitif bir yaşam sürdürmeleri tedavi başarısını önemli ölçüde etkilemektedir (Pedretti vd., 2023; Rabkin vd., 2009). Biyomedikal gastronomi, kemoterapi nedeniyle oluşın tat ve koku bozukluğunun yönetiminde hastalar için iyileştirici bir çevre oluşturmayı hedefler. Biyomedikal gastronomi, otelcilik ve restoran endüstrilerinin temelini oluşturan tekniklerin çoğunu kullanır ve yeme bozukluklarını kontrol etmeye yardımcı olabilecek ve insanlara bir amaç ve gurur duygusu verebilecek olumlu bir atmosfer yaratma yeteneğine sahiptir. Gastrofizik üzerine yapılan araştırmalar, biyomedikal gastronomi biliminde önemli bir temel oluşturmaktadır (Ellender, 2022).

Bir gıdadan hedonik anlamda tat alma hissi birçok iç ve dış faktöre bağlıdır. Bu iç ve dış faktörler gastronomi biliminde hedef alınan odak noktasına göre değişebilir. Örneğin gastronomi endüstrisinde şeflerin motivasyonunu etkileyen iç faktörler tabak, memnuniyet ve mekan olarak tanımlanırken dış faktörler olarak evren ve insanlar olarak ifade edilmiştir (Batat, 2020). Gastronomi biliminde müşteri memnuniyeti baz alındığında iç faktörler yemeğin içeriği, lezzeti olurken dış faktörler restorandaki müşteri tecrübesi, misafirperverlik, görşellik gibi kavramlar dış faktörler olarak tanımlanmıştır (Klosse, 2016). Biyomedikal gastronomide etki eden iç ve dış faktörler ise daha farklı şekilde nitelendirilmiştir. Bir yiyeceğin sahip olduğu tat, koku ve somatosensöriyel iç faktörler ile ilgilidir. Yiyecekteki ağız aktivitesi sonucu aldığımız sinirsel imajı bu özellikleri sayesinde. Bunun yanında yiyecek-içeceklerin erişilebilirliği, sunulduğu ortam, sosyal biçimleri yiyecek içeceklerin fizikosozyal

durumunu ifade etmektedir. Fizikososyal faktörlerde tat ve koku alma bozuklukları ile ilgili problemleri çözmek için hastanın danışmanlık hizmeti alma, bireysel eğitimler alması gibi yaklaşımları içerir. Dış faktörler ise gıdanın sunulduğu ortam, ambiyans, yer, ses, şirket ve sunum gibi faktörlerin toplamı olarak adlandırılır (Ellender, 2022).

Literatür genel olarak incelendiğinde değişen tat alma hissi veya tat ve koku alma bozukluklarında dış faktörlerle ilgili nadir çalışma yapıldığı görülmektedir. Dış faktörler genel olarak gıdanın kendisi dışındaki etkilerin bütünü olarak adlandırılabilir. Bugüne kadar yapılan çalışmalarda genellikle iç faktörler üzerine odaklanılmıştır. Gıdaların içeriğinin modifiye edilmesi, lezzetinin güçlendirilmesi, tekstürel özelliklerinin farklılaştırılması gibi araştırmalar olsa da tat ve koku alma bozukluklarını yönetmede sınırlı bir başarı elde edilebilmiştir. Schiffman vd. (2007) yaptıkları çalışmada 107 yaşlı kanser hastaları arasında tat olarak güçlendirilmiş gıda tadımı yapılmış ve kemosensöriyal eğitimi verilmiştir. Yapılan araştırma sonucunda hastaların beslenme durumlarının iyileştiği tespit edilmiştir. Dış faktörler ele alındığında iki durum ön plana çıkmaktadır. Birinci durum gıdanın tüketildiği ortamın özelliklerinin belirten ‘yemek tüketilen çevre’, ikincisi gıdanın tüketildiği masanın özelliklerini ifade eden ‘gıda çevresi’ olarak tanımlanmıştır. Yemek tüketilen çevre gıdanın tüketildiği restoran, yemekhane, kafe vb. gibi ortamların ambiyansı, ışığı, kokusu, sesi, kullanılan iç mimari, renkler gibi tüketiciyi etkileyen unsurlardır. Gıda çevresi ise yemek yenilen masanın sunumu, görseelliği ile ilgili bir kavramdır (Drareni, 2019; Ellender, 2022). Bu kavramlar sadece biyomedikal gastronomide değil yiyecek-içecek endüstrisinde müşteri tercihlerini de belirleyen etmenler olarak da önem ifade etmektedir. Bu iki kavram yemek yemeyi daha anlamlı getiren unsurlar olduğu için restorancılık ve otelcilik sektörlerinde çok iyi anlaşılan ve uygulanan alanlardır (Malekpour vd., 2022; Iofrida vd., 2015). Fakat tat ve koku alma bozukluklarının iyileştirilmesi ve hastaların psikolojilerini olumlu yönde etkilemek için hastanelerde veya ev ortamlarında bu iki yaklaşımın uygulanmasının önemi henüz çok iyi anlaşılammış ve çok kapsamlı bir şekilde araştırılmamıştır. Tat ve koku bozukluklarının iyileştirilmesinde iç etkiler olarak adlandırılan gıda içeriklerinin ve lezzetlerinin geliştirilmesi çok etkili sonuçlar doğurmamıştır (Ellender ve Coveney, 2021). Bir diğer etki olarak fizikososyal etkiler üzerinde yapılan araştırmalar sonucu bazı olumlu etkiler gözlemlenmiş, özellikle psikolojik eğitimin faydalı olabileceği tespit edilmiştir. İnsanlar genel olarak yemeği izole yani dış etkilerin olmadığı yemeği nadiren tüketirler ve bu nedenle tüketilen gıdaların kimlerle, nerede, nasıl bir ortamda tüketildiği hususu yemekten alınan lezzeti etkiler. Boaziz vd. (2023) yaptıkları çalışmada 65 yaş üstü insanların daha çok evde vakit geçirmeyi tercih et-

tikleri ve yemek yeme aktivitesini tek başlarına gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. Bu durumun da sosyal izolasyona neden olacağı ve yetersiz beslenmeye neden olabileceği öngörülmektedir. Biyomedikal gastronomi bağlamında evde yalnız yaşayan yaşlı insanların sağlıklı yemek yeme aktiviteleri üzerinde de çalışmalar yapılması gerektiği görülmektedir.

Biyomedikal gastronomi açısından ele alındığında, tat ve koku bozukluklarının yönetimi ve beslenme eksikliklerinin engellenmesi hedefiyle daha çok uygulama bazlı araştırma yapılması gerektiği göze çarpmaktadır. Halihazırda yapılan çalışmalar çoğunlukla hastalardan elde edilen anketlere ve verilere dayanmaktadır. Biyomedikal gastronomi uygulaması konusunda tat ve koku değişikliklerine müdahale gastrofizik ve psikofizyoloji uygulamalarının gastronomi alanına uyarlanması ile uygulanabilir veya yeni yöntemler geliştirilebilir (Ellender, 2022). Gastronominin deneysel alanının fiziksel ve fiziko-kimyasal tanımıyla ilgilenen çalışmaya gastrofizik denir. Odak noktası ağız boşluğunda gerçekleşen duyuşsal algı ve bunun gıda malzemelerinin özellikleri ile pişirme yöntemleriyle nasıl ilişkili olduğuna odaklanır (Mouritsen, 2016). Yiyecek ve içecek tüketiminde duyularımızı etkileyen faktörlerin bilimsel araştırması olarak tanımlanan “gastrofizik”, “gastronomi” ve “psikofizik” terimlerini birleştirir (Spence, 2017). Bu çok disiplinli yaklaşımın, sadece yiyecek turizmi araştırmaları ve özel olarak yiyecek tadım deneyimlerinin değil biyomedikal gastronomi alanında da gelişimlere kapı açması beklenmektedir. Bu gelişmeler sayesinde tat ve koku bozuklukları yaşayan hastaların iyileştirici bir ortamda beslenmeleri sağlanabilir. Her ne kadar kanser teşhisinde ve tedavisinde önemli gelişmeler kaydedilse de kanser kemoterapisinin yan etkileri özellikle tat ve koku değişiklikleri üzerinde çok durulmamaktadır. Tat algısının kaybı, iştah kaybı ve yemekten alınan zevkin kaybı nedeniyle hastayı üzen, yetersiz beslenme, zayıflama ve kötü huylu kaşeksi gelişimine yol açan ciddi bir sorun teşkil eder (Otani vd., 2023). Kanser kaşeksi rahatsızlığı negatif protein enerji dengesizliği, anormal metabolizma ve yetersiz beslenme nedeniyle oluşan bir rahatsızlıktır (Fearon vd., 2011). Bu durum morbiditeye katkıda bulunur ve hastanın psikolojik ve psikososyolojik sorunlarını arttırır (Epstein ve Barasch, 2010; Ellender, 2022).

Uygulama olarak biyomedikal gastronominin gelişimi ise yapılacak uygulamalı araştırmalara bağlıdır. İç faktörlerin tat ve koku değişiminin yönetilmesinde sınırlı etkisi olduğu bilinmektedir. Biyomedikal gastronomi uygulaması olarak dış faktörlerin uygulanması az çalışılan bir pratiktir. Bunun için çeşitli öncü çalışmalar yapılması gereklidir. Bu alanda yapılacak araştırma perspektifini Ellender (2022) yaptığı çalışmada sıralamıştır. Biyomedikal gastronominin uygulama hedeflerinden en önemlilerinden biri hastanın yemek yeme aktivitesine bir anlam yüklemesinin

sağlanmasıdır. Bu bağlamda yeme-içme eylemini bir ritüel halinde gerçekleştirilmesinin yemekten alınan hazı ve yemek seçimini etkileyebileceği düşünülmektedir. Yapılan araştırmalarda ritüellerin tüketici ile tercih edilecek ürün arasında sosyal bir bağ oluşturduğu, ürünü arzulamayı arttırdığı, psikolojik açıdan tüketilen ürünü daha lezzetli hissettirdiği tespit edilmiştir (Vohs vd., 2013; Rattcliffe vd., 2019). Thomson ve Hasenkamp (2008) yaptıkları çalışmada bir hastane çalışanlarının yaptıkları rutin gıda ritüellerinin, çalışanların stres ve anksiyete oranlarını düşürdüğü, çalışanların birlikte çalışma duygusunu güçlendirdiği sonuçlarını elde etmişlerdir. Bu verilerden yola çıkarak aynı ritüellerin tat ve koku duyusu değişikliklerini yönetmek amacıyla hastalar üzerinde uygulama çalışmaları yapılabilir. Dış etki olarak gastrofizik yaklaşımı tat ve koku alma değişimlerini yönetmede önemli bir araç olabilir. Tat ve koku alma değişikliklerine iyi gelebilecek her yaklaşım biyomedikal gastronomi alanında olumlu kabul edilir. Psikolojik ve nörobilimsel bilimleri içeren gastrofizik her ne kadar sağlık konusundan daha çok memnuniyet ve tatmin olma konularıyla ilgilenirse de tat ve koku alma bozukluklarının çözümü konusunda önemli potansiyel taşımaktadır (Møller, 2015). Duyusal sinyallere karşı doğuştan gelen ve sonradan kazanılan fizyolojik tepkiler, sefalik faz tepkileri (CPR) olarak adlandırılır ve gastrointestinal sistemi yiyeceklerin mümkün olan en iyi şekilde sindirilmesi için hazırlanmasını sağlar (Smeets vd., 2010). Ellender (2022) yaptığı çalışmada tat ve koku duyusu azaldığında sefalik faz tepkisine neden olan diğer uyarıların tat ve koku uyarıların yerine geçme potansiyeli üzerinde durmuştur ve biyomedikal gastronominin odağında olan bu konu üzerinde araştırmalar devam etmektedir.

5.Sonuç

Tat ve koku bozuklukları hastalıklar, ilaçların yan etkisi, yaş, alkol bağımlılığı, kronik hastalıklar gibi birçok nedenden dolayı oluşabilmekte fakat bu bozuklukların yönetimi genellikle görmezden gelinmektedir. Kansere tedavisinde kemoterapi kullanan hastalar tat ve koku bozukluklarını en yaygın yaşayan kitle olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu hastaların tat ve koku algılarında olumsuz yönde gelişen değişiklikler iştah kaybına neden olmakta, yetersiz beslenme sonucu tedavileri tehlike altına girebilmektedir. Bu nedenle özellikle hastane kuruluşlarında tat ve koku bozukluklarının yönetimi için biyomedikal gastronomi uygulamalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Son yıllarda gelişmekte olan biyomedikal gastronomi, multidisipliner alanları bir araya getirerek tat ve koku bozukluklarını yönetmede yeni alternatifler sunma potansiyeline sahiptir. Biyomedikal gastronomi uygulamalarında dış faktör etkisinin daha iyi sonuç vereceği düşünülmektedir. Çünkü iç faktör olarak tüketilen gıdaların lezzet ve besinsel olarak güçlendirilmesi, tat ve koku bozuklukları

yaşayan insanlarda sınırlı etki göstermektedir. Bu nedenle dış faktörler olan mekan, ses, ışık, tabak tasarımı, ambiyans, koku gibi bileşenler üzerinde daha çok uygulamalı araştırma yapılması gerekmektedir. Özellikle yemek yeme aktivitesine bir anlam katan ritüeller, tat ve koku bozukluklarını yönetmede başarılı bir uygulama seçeneği olarak gösterilmektedir. Bu doğrultuda tüketimde memnuniyet ve tatmin olma amacını taşıyan gastrofizik kuralları da biyomedikal gastronomide uygulanabilir. Biyomedikal gastronomi, yeni gelişimlere her zaman açık bir bilim alanıdır. Tat ve koku duyusunun azaldığı durumlarda sefalik faz tepkisine neden olan diğer etmenlerin bu duyuların yerine geçebilme potansiyeli üzerinde yapılan araştırmalar biyomedikal gastronominin geleceği açısından ipuçları vermektedir. Tat ve koku duyusu değişen insanların bu sorununa iyi gelecek her yöntem biyomedikal gastronomi açısından olumlu olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle bilim adamları, sağlık kuruluşları, doktorlar, psikologlar, diyetisyenler, sosyologlar ve gastronomi alanında çalışan paydaşların bir araya gelerek biyomedikal gastronomi alanında daha fazla çalışma yapmaları gerekmektedir. Biyomedikal gastronomi alanında gerçekleştirilecek çalışmalar sadece tat ve koku değişimi yaşayan hastalardan elde edilen anket, rapor gibi veriler üzerinde değil, bu sorunu yaşayan insanların bizzat katılacakları uygulamalı araştırmalar üzerinde yoğunlaşmalıdır.

6.Kaynakça

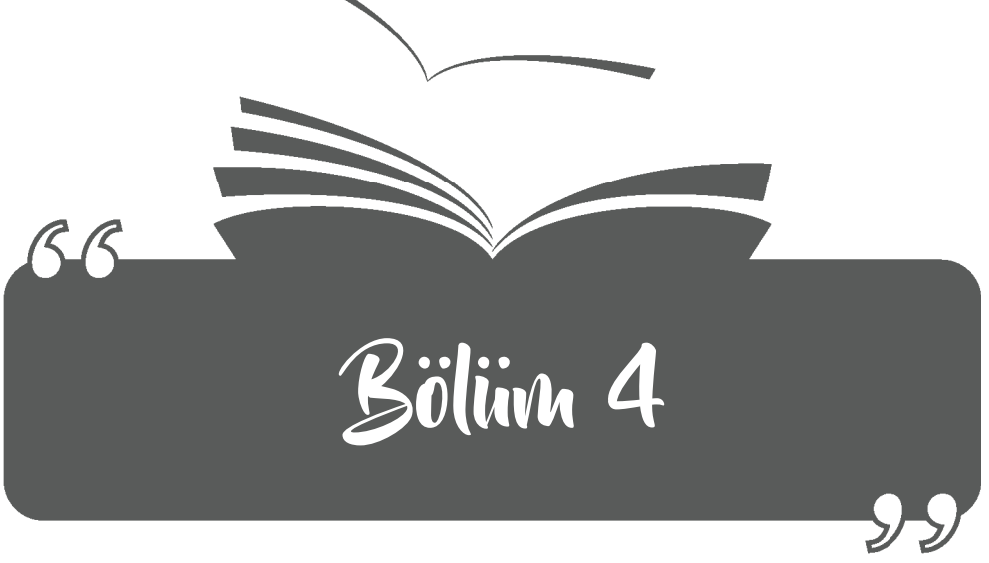
- Amézaga, J., Alfaro, B., Ríos, Y., Larraioz, A., Ugartemendia, G., Urruticoechea, A., & Tueros, I. (2018). Assessing taste and smell alterations in cancer patients undergoing chemotherapy according to treatment. *Supportive Care in Cancer*, 26, 4077-4086.
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.
- Balderas-Cejudo, A., Iruretagoyena, M., Alonso, L., Church, M., Izquierdo, L., Hill, I., & Larson, K. (2025). *Gastronomy and Beyond: A collaborative Initiative for Rethinking Food's Role in Society, Sustainability, and Territory*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101118.
- Berčík, J., Paluchová, J., & Neomániová, K. (2021). Neurogastronomy as a tool for evaluating emotions and visual preferences of selected food served in different ways. *Foods*, 10(2), 354.
- Bernhardson, B. M., Tishelman, C., & Rutqvist, L. E. (2009). Taste and smell changes in patients receiving cancer chemotherapy: distress, impact on daily life, and self-care strategies. *Cancer nursing*, 32(1), 45-54.
- Bouaziz, G., Brulin, D., Pigot, H., & Campo, E. (2023). Detection of social isolation based on meal-taking activity and mobility of elderly people living alone. *IRBM*, 44(4), 100770.
- Boltong, A., Keast, R., & Aranda, S. (2012). Experiences and consequences of altered taste, flavour and food hedonics during chemotherapy treatment. *Supportive care in cancer*, 20, 2765-2774.
- Boltong, A., & Keast, R. (2012). The influence of chemotherapy on taste perception and food hedonics: a systematic review. *Cancer treatment reviews*, 38(2), 152-163.
- Brondel, L., Brindisi, M. C., Jacquín-Piques, A., Mouillot, T., & Pénicaud, L. (2023). Taste disorders in disease. In *Flavor* (pp. 407-436). Woodhead Publishing.
- Buttiron Webber, T., Briata, I. M., DeCensi, A., Cevasco, I., & Paleari, L. (2023). Taste and smell disorders in cancer treatment: results from an integrative rapid systematic review. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(3), 2538.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44.
- Caporaso, N. (2021). The impact of molecular gastronomy within the food science community. In *Gastronomy and Food Science* (pp. 1-18). Academic Press.
- Corremans, M., Mortelmans, D., Geurden, B., Luyten, S., & Bekkering, G. (2022). Prevalence and incidence of chemotherapy-induced taste alterations in adult cancer patients: A systematic review protocol. *JBIC evidence synthesis*, 20(5), 1338-1343.

- de Lichtenberg Broge, E. H., Wendin, K., Rasmussen, M. A., & Bredie, W. L. (2023). Familiarity and identification of everyday food odors in older adults and their influence on hedonic liking. *Food Quality and Preference*, 103, 104715.
- De Vries, Y. C., Boesveldt, S., Kampman, E., De Graaf, C., Winkels, R. M., & Van Laarhoven, H. W. M. (2019). Low reported taste function is associated with low preference for high protein products in advanced oesophagogastric cancer patients undergoing palliative chemotherapy. *Clinical Nutrition*, 38(1), 472-475.
- Denda, Y., Niikura, N., Satoh-Kuriwada, S., Yokoyama, K., Terao, M., Morioka, T., ... & Shoji, N. (2020). Taste alterations in patients with breast cancer following chemotherapy: a cohort study. *Breast Cancer*, 27, 954-962.
- Doğan, M., & Özdemir, K. (2022). Investigation of the Effect of Spice on Gastronomy History and Culture. *İzlek Akademik Dergi*, 5(2), 27-41.
- Doyle, M. E., Premathilake, H. U., Yao, Q., Mazucanti, C. H., & Egan, J. M. (2023). Physiology of the tongue with emphasis on taste transduction. *Physiological reviews*, 103(2), 1193-1246.
- Drareni, K., Dougkas, A., Giboreau, A., Laville, M., Souquet, P. J., & Bensafi, M. (2019, April). Relationship between food behavior and taste and smell alterations in cancer patients undergoing chemotherapy: A structured review. In *Seminars in oncology* (Vol. 46, No. 2, pp. 160-172). WB Saunders.
- Drareni, K., Dougkas, A., Giboreau, A., Laville, M., Souquet, P. J., Nazare, J. A., ... & Bensafi, M. (2023). Loss of smell in lung cancer patients undergoing chemotherapy: Prevalence and relationship with food habit changes. *Lung Cancer*, 177, 29-36.
- Ellender, G., & Coveney, J. (2021). Flavor alterations in cancer treatment: Extrinsic factors as a means of augmentation. *Clinical Nutrition ESPEN*, 43, 76-89.
- Ellender, G. (2022). Biomedical Gastronomy in the Management of Smell and Taste Disorders. *Journal of Mental Health Disorders*, 1(2), 41-44.
- Ellender, G. (2022). Biomedical gastronomy in the interventions of smell and taste disorders in 'altered eating'. *Clinical Nutrition Open Science*, 46, 29-34.
- Ellis, H. (2016). *French's Index of Differential Diagnosis an A-Z*. CRC Press.
- Epstein, J. B., & Barasch, A. (2010). Taste disorders in cancer patients: pathogenesis, and approach to assessment and management. *Oral oncology*, 46(2), 77-81.
- Fark, T., Hummel, C., Hähner, A., Nin, T., & Hummel, T. (2013). Characteristics of taste disorders. *European archives of oto-rhino-laryngology*, 270, 1855-1860.
- Fearon, K., Strasser, F., Anker, S. D., Bosaeus, I., Bruera, E., Fainsinger, R. L., ... & Baracos, V. E. (2011). Definition and classification of cancer cachexia: an international consensus. *The lancet oncology*, 12(5), 489-495.
- Ferlay, J., Colombet, M., Soerjomataram, I., Parkin, D. M., Piñeros, M., Znaor, A., & Bray, F. (2021). Cancer statistics for the year 2020: An overview. *International journal of cancer*, 149(4), 778-789.

- Firestein, S. (2001). How the olfactory system makes sense of scents. *Nature*, 413(6852), 211-218.
- Fokkens, W. J., Lund, V. J., Hopkins, C., Hellings, P. W., Kern, R., Reitsma, S., ... & Mullol, J. (2020). Executive summary of EPOS 2020 including integrated care pathways. *Rhinology*, 58(2), 82-111.
- von Grundherr, J., Koch, B., Grimm, D., Salchow, J., Valentini, L., Hummel, T., ... & Mann, J. (2019). Impact of taste and smell training on taste disorders during chemotherapy–TASTE trial. *Cancer management and research*, 4493-4504.
- Giboreau, A., & Dougkas, A. (2019). Gastronomy as an aid to increasing people's food intake at healthcare institutions.
- Hartley, I. E., Liem, D. G., & Keast, R. (2019). Umami as an 'alimentary' taste. A new perspective on taste classification. *Nutrients*, 11(1), 182.
- Haxel, B. R., Berg, S., Boessert, P., Mann, W. J., & Fruth, K. (2016). Olfaction in chemotherapy for head and neck malignancies. *Auris Nasus Larynx*, 43(1), 74-78.
- Hirsch, A. R. (Ed.). (2022). *Nutrition and sensation*. CRC Press.
- Hummel, T., Landis, B. N., & Hüttenbrink, K. B. (2012). Smell and taste disorders. *GMS current topics in otorhinolaryngology, head and neck surgery*, 10, Doc04.
- Imai, H., Soeda, H., Komine, K., Otsuka, K., & Shibata, H. (2013). Preliminary estimation of the prevalence of chemotherapy-induced dysgeusia in Japanese patients with cancer. *BMC palliative care*, 12, 1-5.
- Joussain, P., Giboreau, A., Fontas, M., Laville, M., Hummel, T., Souquet, P. J., & Bensafi, M. (2013). Cisplatin chemotherapy induces odor perception changes in bronchial cancer patients. *Lung Cancer*, 82(1), 168-170.
- Klosse, P. (2016, October). Gastronomy: The extra dimension of hospitality. In *EuroCHRIE conference* (pp. 25-29).
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Leopold, D., Holbrook, E. H., & Noell, C. A. (1994). Disorders of taste and smell.
- Liu, G., Zong, G., Doty, R. L., & Sun, Q. (2016). Prevalence and risk factors of taste and smell impairment in a nationwide representative sample of the US population: a cross-sectional study. *BMJ open*, 6(11), e013246.
- Iofrida, N., De Luca, A. I., Zanchini, R., D'amico, M., Ferretti, M., Gulisano, G., & Di Vita, G. (2022). Italians' behavior when dining out: Main drivers for restaurant selection and customers segmentation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100518.

- Malekpour, M., Yazdani, M., & Rezvani, H. (2022). Investigating the relationship between intrinsic and extrinsic product attributes with customer satisfaction: implications for food products. *British Food Journal*, 124(13), 578-598.
- McGowan, D. (2008). Chemotherapy-induced oral dysfunction: a literature review. *British Journal of Nursing*, 17(22), 1422-1426.
- Møller, P. (2015). Satisfaction, satiation and food behaviour. *Current Opinion in Food Science*, 3, 59-64.
- Moura, A. A., Mira, M. D. R., & Teixeira, A. R. (2025). The Tourist Gastronomic Experience: Ties Between Young Foodies' Motivation and Destination Development in Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(1), 7.
- G Mouritsen, O. (2016). Gastrophysics of the oral cavity. *Current Pharmaceutical Design*, 22(15), 2195-2203.
- Mutlu, H., & Doğan, M. (2021). A new trend in gastronomy: Culinary medicine chef. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100328.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45.
- Nederkoorn, C., Smulders, F. T. Y., & Jansen, A. (2000). Cephalic phase responses, craving and food intake in normal subjects. *Appetite*, 35(1), 45-55.
- Nishijima, S., Yanase, T., Tsuneki, I., Tamura, M., & Kurabayashi, T. (2013). Examination of the taste disorder associated with gynecological cancer chemotherapy. *Gynecologic Oncology*, 131(3), 674-678.
- Otani, H., Amano, K., Morita, T., Miura, T., Mori, N., Tatara, R., ... & Miyashita, M. (2023). Impact of taste/smell disturbances on dietary intakes and cachexia-related quality of life in patients with advanced cancer. *Supportive Care in Cancer*, 31(2), 141.
- Pedersen, A. M., Bardow, A., Jensen, S. B., & Nauntofte, B. (2002). Saliva and gastrointestinal functions of taste, mastication, swallowing and digestion. *Oral diseases*, 8(3), 117-129.
- Pedretti, L., Massa, S., Leardini, D., Muratore, E., Rahman, S., Pession, A., ... & Masetti, R. (2023). Role of nutrition in pediatric patients with cancer. *Nutrients*, 15(3), 710.
- Ratcliffe, E., Baxter, W. L., & Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite*, 134, 86-93.
- Rademacher, W. M. H., Aziz, Y., Hielema, A., Cheung, K. C., de Lange, J., Vissink, A., & Rozema, F. R. (2020). Oral adverse effects of drugs: Taste disorders. *Oral diseases*, 26(1), 213-223.
- Rabkin, J. G., McElhiney, M., Moran, P., Acree, M., & Folkman, S. (2009). Depression, distress and positive mood in late-stage cancer: a longitudinal study. *Psycho-Oncology: Journal of the Psychological, Social and Behavioral Dimensions of Cancer*, 18(1), 79-86.

- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Schiffman, S. S., Sattely-Miller, E. A., Taylor, E. L., Graham, B. G., Landerman, L. R., Zervakis, J., ... & Garst, J. L. (2007). Combination of flavor enhancement and chemosensory education improves nutritional status in older cancer patients. *The journal of nutrition, health & aging*, 11(5), 439.
- Sevryugin, O., Kasvis, P., Vigano, M., & Vigano, A. (2021). Taste and smell disturbances in cancer patients: a scoping review of available treatments. *Supportive Care in Cancer*, 29, 49-66.
- Smeets, P. A., Erkner, A., & De Graaf, C. (2010). Cephalic phase responses and appetite. *Nutrition reviews*, 68(11), 643-655.
- Snyder, D. J., Prescott, J., & Bartoshuk, L. M. (2006). Modern psychophysics and the assessment of human oral sensation. *Taste and smell*, 63, 221-241.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Penguin UK.
- Thomson, D., & Hassenkamp, A. M. (2008). The social meaning and function of food rituals in healthcare practice: An ethnography. *Human Relations*, 61(12), 1775-1802.
- van Oort, S., Kramer, E., de Groot, J. W., & Visser, O. (2018). Taste alterations and cancer treatment. *Current opinion in supportive and palliative care*, 12(2), 162-167.
- Vohs, K. D., Wang, Y., Gino, F., & Norton, M. I. (2013). Rituals enhance consumption. *Psychological Science*, 24(9), 1714-1721.
- Walliczek-Dworschak, U., Gudziol, V., Mitzschke, C., Froehner, M., & Hummel, T. (2017). Testicular cancer patients undergoing cisplatin based chemotherapy exhibit temporary olfactory threshold scores changes. *European Archives of Oto-Rhino-Laryngology*, 274, 2813-2818.
- Wisner, W. V. (2008). Assessing alterations in taste and their impact on cancer care. *Current Opinion in Supportive and Palliative Care*, 2(4), 282-287.
- Witt, M. (2019). Anatomy and development of the human taste system. *Handbook of clinical neurology*, 164, 147-171.
- Yıkımsı, S., Türkol, M., Abdi, G., Imre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., ... & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 101363.
- Özdemir, G., & Altınır, D. D. (2019). Gastronomi kavramlari ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.



**HAKKÂRİ VE VAN OTLU PEYNİRİNİN
KARŞILAŞTIRILMASI: AKADEMİK
LİTERATÜRDE SİSTEMATİK BİR ANALİZ**

Filiz DURAN¹, Mehmet Necati CİZRELİOĞULLARI²

1 Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm Rehberliği Tezli YL, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, Türkiye, duzanfiliz816@gmail.com, ORCID: 0009-0008-9633-1440

2 Doç. Dr., Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, Türkiye, necaticizreliogullari@artuklu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9884-6084

GİRİŞ

Peynir, geçmişten günümüze insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olan, dünya genelinde yaygın bir tüketim alışkanlığına sahip temel bir gıda maddesidir (Tunçtürk & Tunçtürk, 2020). Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde yapılan otlu peynir, içerdiği yabancı otlar ve geleneksel üretim yöntemleriyle oldukça farklı bir yere sahiptir. Ancak Hakkâri otlu peyniri, sahip olduğu özgün özelliklere rağmen yeterince tanıtılmamış ve bu nedenle hak ettiği değeri görememiştir. Otlu peynir dendiğinde genellikle Van peyniri akla gelse de Doğu Anadolu Bölgesi'nde her ilin kendine has bir peynir lezzeti bulunmaktadır. Hakkâri'de üretilen otlu peynir de bu lezzetler arasında özel bir yere sahiptir (Güzeler & Koboyeva, 2020; Elmas, 2021).

Otlu peynir, ülkemizde en sık Hakkâri, Van, Bitlis, Siirt, Muş, Ağrı ve Bingöl gibi illerimizde yapılmakta ve tüketimi de bu illerde yaygındır. Bu peynirler, içerdikleri 9 çeşit familyadan 60'a yakın bitki çeşidinden oluşmaktadır (Tunçtürk & Tunçtürk, 2020). Özellikle Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu'nun yüksek kesimlerinde (1600-3500 m) olgunlaşan bu ot çeşitleri, yılın belirli aylarında yaşam alanlarından uzak arazilerden toplanarak, salamura ya da taze olarak peynirlerde kullanılmaktadır (Kamber, 2008). Bu otlar, peynirde kullanılmasının yanı sıra yemeklerde kurutularak, taze, salamura ve baharat olarak da kullanılmaktadır. Özellikle Van ve Hakkâri bölgelerinde, otlu peynirde sıkça kullanılan mende, sirmo, heliz, siyabu, yabancı kekiği gibi otlar, peynirin karakteristik lezzetini ve aromatik özelliklerini oluşturur. Ayrıca, bu otlar, peynirin raf ömrünü uzatan koruyucu özelliklere sahip olup, doğal katkı maddesi olarak da önemli bir yer tutmaktadır. Otlu peynirin yapımında kullanılan bitkiler, bölgenin ekolojik yapısına ve geleneksel tarım yöntemlerine sıkı sıkıya bağlıdır. Bu bitkilerin yetiştiği alanların bakir doğası ve çevresel etmenler, peynirin kalitesini doğrudan etkileyen faktörlerdir. Otlu peynir, sadece yöre halkının beslenmesinde değil, aynı zamanda sosyal yaşamlarında da önemli bir yere sahiptir. Yüzyıllardır süregelen geleneksel üretim yöntemleri, bölge halkının kültürel mirasının bir parçası olarak nesilden nesile aktarılmaktadır. Bu alanda yapılan çalışmalar incelendiğinde, otlu peynirin diğer yöresel lezzetlerden ayıran özelliği fazla kuru madde ve zengin protein içeriği ile besleyiciliğidir. Ayrıca, bu peynir türünün, içerdiği bitkisel bileşikler sayesinde antioksidan ve antibakteriyel özellikler gösterdiği de yapılan bazı araştırmalarla ortaya konmuştur (Akkoç, İncili & İlhak, 2018; Güldigen & Şensoy, 2015; Yenipinar, Köşker, & Karacaoğlu, 2014).

Coğrafi işaretleme, bir ürünün belirli bir bölgeyle özdeşleşmesini sağlayarak o ürünün kimliğini ve özgünlüğünü korumak amacıyla yapılır.

Ancak ülkemizin en doğusunda yer alan Hakkâri, coğrafi işaret potansiyeline sahip birçok ürüne sahip olmasına rağmen bu alanda yeterince tanıtılmamış bir ilimizdir. Bu çalışmada, Hakkâri'nin zengin doğasından ve otlaklarından elde edilen otlu peynirin neden daha çok "Van otlu peynir" adıyla bilindiği konusu ele alınacaktır. Ayrıca, Hakkâri otlu peynirinin üretim süreçleri, kullanılan malzemeler, bölgeye özgü otlar ve peynirin kültürel ve ekonomik önemi detaylı şekilde incelenecektir. Bu bağlamda, bu çalışmamızın amacı, Hakkâri ve Van çevresinde aynı şartlarda ve aynı malzemelerle yapılmasına rağmen neden Van otlu peyniri olarak anıldığı tartışmasını incelemektir.

HAKKÂRİ OTLU PEYNİRİ

Hakkâri otlu peyniri, coğrafi ve kültürel bağlamda eşsiz bir değer taşımaktadır. Hakkâri'nin sarp dağları ve doğal zenginlikleri, bu peynirin yapımında kullanılan otların çeşitliliğini ve kalitesini doğrudan etkilemektedir. Ancak bu benzersiz ürün, yeterince tanıtılmadığı için Van otlu peynirinin gölgesinde kalmış, hak ettiği değeri ulusal ve uluslararası ölçekte bulamamıştır.

Hakkâri otlu peyniri, yalnızca bir gıda ürünü değil, aynı zamanda bu bölgenin tarihini, yaşam tarzını ve doğaya olan bağlılığını temsil eder. Hakkâri'nin iklimi, bitki örtüsü ve doğal kaynakları, bu peynire eşsiz bir tat ve aroma kazandırmaktadır. Bu peynirin diğer otlu peynirlerden ayrılan en büyük özelliklerinden biri, içerdiği yabani otların yalnızca Hakkâri'ye özgü olması ve tamamen el emeğiyle üretilmesidir. Kullanılan otlar kekik, mende, yabani nane, sirmo (sirik), heliz, siyabo, çünk, çöven, de-reotu, tarak otu ve bittim gibi otlardır. Hakkâri otlu peyniri, bölge halkının yüzyıllardır süregelen geleneksel yöntemlerini ve doğadan ilham alan üretim süreçlerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte, bu ürünün neredeyse unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olması hem kültürel miras hem de ekonomik potansiyel açısından büyük bir kayıp olacaktır. Bu nedenle Hakkâri otlu peynirinin coğrafi işaretle tescillenmesi hem yerel üreticileri destekleyecek hem de bölgenin tanıtımına katkıda bulunacaktır. Hakkâri otlu peyniri, yalnızca tat açısından değil, içerdiği doğal otlar ve katkısız yapısıyla sağlık açısından da önemli bir üründür. Modern tarım ve üretim süreçlerinin baskın olduğu bir dünyada, Hakkâri'nin bu doğal ürünü, insanlara saf ve doğal bir lezzet sunmaktadır (Çetinkaya, 2005, Tunçtürk & Coskun, 2002; Özçelik, 1994).

Hakkâri otlu peyniri, bölgenin zengin bitki örtüsünden toplanan otlarla ve doğal yöntemlerle yapılan bir peynir türüdür. İlkbahar ve yaz aylarında, meraların en verimli olduğu dönemde üretilir. Bu peynirin yapımında kullanılan otlar, bölgenin dağlık yapısından kaynaklanan özgün

bir aromaya sahiptir. Salamura edilerek veya toprak altında saklanarak korunan peynir, uzun süre dayanıklılık gösterir (Güzeler & Koboyeva, 2020). Hakkâri otlı peyniri, bölgede büyük bir tüketim oranına sahiptir ve yerel halk tarafından çok sevilmektedir. Bu nedenle, Hakkâri otlı peyniri, salamura edilerek ya da tane halde toprak altında saklanarak dört mevsim boyunca tüketilmektedir. Geleneksel yöntemlerle evlerde üretildiği gibi, endüstriyel ölçekte büyük işletmeler tarafından da üretilmekte ve Türkiye'nin dört bir yanına dağıtılmaktadır. Ancak, diğer bölgelerde Hakkâri'deki bu peynir türü pek tanınmamaktadır. Bunun nedenlerinden biri, Hakkâri'nin coğrafi ve ekonomik olarak ulaşılması güç bir bölge olmasıdır. Bir diğer neden ise, Hakkâri otlı peynirine yönelik yeterince bilimsel ve ticari çalışmanın yapılmamış olmasıdır (Karaca, 2016).

Hakkâri Otlı Peynir Çeşitleri

Şemdinli herki peyniri

Bu peynir, koyun ve inek sütünden üretilir. Peynir, kurutulduktan sonra rendelenerek tüketilir. Şemdinli bölgesine özgü bu peynir hem kahvaltılarda hem de çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır (Güzeler & Koboyeva, 2020).

Yüksekova çirek peyniri

Yüksekova'da üretilen bu peynir, elastik yapısı ve haşlanmış dokusuyla dikkat çeker. Yapımında genellikle koyun sütü kullanılır. Ancak koyun sütü bulunamadığında keçi ve inek sütü de karıştırılabilir. Çirek peyniri, bölgenin kültürel bir mirasıdır. (Demir, 2008).

Yaprak peyniri

Şeklinden dolayı "lavaş peynir" olarak da bilinen yaprak peyniri, Hakkâri'nin geleneksel peynir çeşitlerinden biridir. Ticari bir ürün olmaktan ziyade, yerel halkın üretilip tükettiği bir peynir türüdür (Keskin & Çelik, 2021).

Dövme peyniri

Bu peynir, koyun ve inek sütlerinden üretilir. Peynir, yapım aşamasında ağırlık altında bekletilerek suyunun süzülmesiyle hazırlanır. Beyaz renkli ve parlak bir görünümü vardır. İlkbaharda üretilen dövme peyniri, özellikle kahvaltılarda tüketilmektedir (Hastaoğlu, Erdoğan & Işkın, 2021).

Hakkâri Otlı Peynirinin Kültürel Ve Ekonomik Önemi

Hakkâri otlı peyniri, sadece bir gıda ürünü değil, aynı zamanda bölgenin kültürel bir mirasıdır. Geleneksel yöntemlerle üretilen bu peynir, nesilden nesile aktarılan bilgi ve deneyimlerin bir sonucudur. Bölge insanı için otlı peynir hem bir geçim kaynağı hem de sofraların vazgeçilmez bir parçasıdır. Hakkâri otlı peynirinin tanıtımı ve coğrafi işaretleme süreci tamamlandığında, bu peynirin ekonomik değerinin artması ve Hakkâri ekonomisine katkı sağlaması beklenmektedir. Ayrıca, bu durum bölge halkının yaşam standartlarını yükseltecek ve peynir üretimiyle uğraşan ailelerin gelirini artıracaktır (Çakmakçı & Salık, 2021).

VAN OTLU PEYNİRİ

Van otlı peyniri, Anadolu'nun zengin peynir çeşitliliği içinde özel bir yere sahip olup, üretim şekli, kullanılan malzemeler ve lezzetiyle tanınır. Saklama koşulları, kullanılan ürünler ve diğer özellikleriyle Hakkâri otlı peynirine çok benzerlik göstermektedir. Van otlı peyniri, çoğunlukla koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılır, süt miktarının yetersiz olduğu durumlarda, süt suyu karıştırılarak da peynir üretimi tamamlanır (Tunçtürk & Tunçtürk, 2020; Yenipinar, Köşker & Karacaoğlu, 2014). Bu peynirin en önemli özelliklerinden biri, içerisine katılan otlardır. Van otlı peynirinde kekik, mende, yabancı nane, sirmo (sirik), heliz, siyabo, tere, çünk, çöven, dereotu ve tarak otu gibi çok sayıda yabancı ot kullanılmaktadır. Bu otların birçoğu yalnızca Van ve çevresine özgü endemik bitkilerdir. Van otlı peyniri, yapımında kullanılan süte ve otlara göre renk ve yapı farklılığı gösterebilmektedir (Coşkun & Tunçtürk, 1998; Kurt & Akyüz, 1984). Koyun sütünden yapılan peynir genellikle beyaz renkte olurken, inek sütünden yapılan peynir sarı bir ton almaktadır. İçerisine eklenen otlar sayesinde peynirin dokusunda yeşilimsi bir görünüm oluşmaktadır. Peynirin dokusu gözenekli olup, aroması oldukça yoğundur (Ocak & Köse, 2015). Van otlı peyniri, Hakkâri otlı peyniri gibi genellikle ilkbahar aylarında üretilmektedir. Bu dönemde bölgedeki otların zenginliği ve su kaynaklarının bol olması, koyun ve keçilerin en yüksek süt verimine ulaşması gibi nedenler üretim için uygun bir zaman dilimi oluşturur. Ayrıca, otlı peynir yapımında kullanılan yabancı otlar da ilkbaharda yetiştiği için bu dönem üretim için kritik öneme sahiptir (Kurt & Akyüz, 1984; İşleyici & Sancak, 2005).

Van otlı peynirinin yapım süreci, geleneksel yöntemlerle modern tekniklerin bir araya geldiği titiz bir çalışmayı gerektirir. Peynir yapımı şu şekilde özetlenebilir (Demirhan & Cihangir, 2021; Yenipinar, Köşker & Karacaoğlu, 2014):

Sütün hazırlanması

Van otlı peyniri için genellikle koyun ve keçi sütü tercih edilir. Süt, tazeliğini koruyacak şekilde sağıldıktan hemen sonra işlemeye alınır. Sütün sıcaklığı yaklaşık 30 dereceye kadar ısıtılarak, peynir yapımına uygun bir sıcaklık elde edilir.

Mayalama

Isıtılmış süt, doğal bir maya ile mayalanır. Bu maya genellikle geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve bölgenin doğal kaynaklarından elde edilir. Mayalama süreci yaklaşık 1-2 saat sürer ve bu süre zarfında süt pıhtılaşır.

Pıhtının İşlenmesi

Pıhtılaşan süt, parçalara ayrılarak peynir kütlesi oluşturulur. Oluşan peynir kütlesi, suyun süzülmesi için özel torbalara doldurulur veya ağırılık altına alınır. Bu işlem, peynirin kıvamını ve sertliğini belirler.

Yabani Otların Eklenmesi

Peynir yapımında kullanılan otlar, doğadan toplanır, iyice temizlenir ve doğranır. Temizlenen otlar, peynir kütlesine eklenir ve iyice karıştırılır. Otların doğru oranlarda kullanılması, peynirin lezzet dengesini sağlar.

Olgunlaştırma ve Saklama

Karışım, salamura edilerek veya toprak altında muhafaza edilerek olgunlaştırılır. Toprak altı saklama yöntemi, peynirin kendine has bir aroma kazanmasına ve uzun süre dayanmasına olanak tanır. Peynir olgunlaştıkça lezzeti derinleşir ve aroması yoğunlaşır.

Van Otlı Peynirinin Kültürel Ve Ekonomik Önemi

Van otlı peyniri, yalnızca bir gıda ürünü değil, aynı zamanda bölgenin kültürel bir mirasıdır. Geleneksel yöntemlerle üretilen bu peynir, yüzyıllardır bölge halkının beslenme alışkanlıklarının önemli bir parçası olmuştur. Özellikle sabah kahvaltılarında ve yöresel yemeklerde sıklıkla kullanılan otlı peynir, Van mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. Ekonomik açıdan bakıldığında, Van otlı peyniri hem yerel halk için bir geçim kaynağı hem de bölgenin önemli bir ticari ürünüdür. Özellikle son yıllarda coğrafi işaretli ürünlere olan talebin artmasıyla birlikte Van otlı peyniri hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda daha fazla tanınmaya başlamıştır (Ocak & Köse, 2015; Yenipinar, Köşker & Karacaoğlu, 2014).

AKADEMİK ÇALIŞMALARIN SİSTEMİK ANALİZİ

Van otlı peyniri ile Hakkâri otlı peyniri arasındaki temel fark, bilinirlik düzeyidir. Van otlı peyniri, bölgeye yönelik yapılan tanıtım çalışmaları sayesinde, Türkiye genelinde daha bilinir hale gelmiştir. Ancak içerik, üretim yöntemleri ve kullanılan otlar açısından bu iki peynir arasında neredeyse hiçbir fark yoktur. Hakkâri otlı peynirinin tanıtım eksikliği, bu yöresel ürünün coğrafi işaret kapsamına alınmasını da zorlaştırmaktadır. Oysa Hakkâri'nin özgün doğası, peynirin yapımında kullanılan otların kalitesini ve çeşitliliğini artırmakta ve peynirin lezzetini zenginleştirmektedir.

NO	YIL	ARAŞTIRMA YAZARLARI	ARAŞTIRMANIN BAŞLIĞI	ARAŞTIRMANIN KONUSU VE BULGULARI
1	2014	Hasan KÖŞKER Sıla Karacaoğlu	Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlı peyniri	Bu araştırma, Van otlı peynirinin turizmdeki önemini ve coğrafi işaretlemenin bu yiyecek için ne tür bir değer taşıdığını incelemektedir. Araştırmacılar, Van otlı peynirinin coğrafi işaret olarak turizm potansiyeline nasıl katkıda bulunabileceğini ve bu işlemin yerel kültürü koruma açısından ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır. Araştırmanın sonuçlarına göre, Van otlı peynirinin coğrafi işaret alması, yerel kültürü ve gastronominin turistlere nasıl tanıtılacağı konusunda önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, bu işleme yönelik çeşitli stratejiler ve öneriler sunulmaktadır.

2	2020	Emine Cihangir ve Özlem Demirhan	Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlı peynir örneği	<p>Bu araştırma, Van otlı peyniri üzerine peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir çalışmadır. Emine Cihangir ve Özlem Demirhan, Van otlı peynirinin turistik bir ürün olarak pazarlanabilmesi için peynir çiftliklerinin kurulması ve peynir tadımının yapılabileceği kültür rotalarının planlanmasına yönelik stratejiler geliştirmiştir.</p> <p>Araştırmacılar, Van kırsalında üretilen Van otlı peynir üretim sürecini araştırmış ve üretim süreci arkasındaki hikâyeyi ortaya koymuştur. Ayrıca, Van TÜRİSAB Bölgesi üyesi olan gönüllü tur acente işletmecileri ve ŞURA üyesi tur rehberleri ile yüz yüze görüşmeler yürütülmüştür. Bu görüşmeler ve saha çalışmaları sonucunda, Google haritalar aracılığıyla potansiyel peynir turizm rotaları oluşturulmuştur</p>
3	2020	Murat Tunçtürk, Rüveyda Tunçtürk	Van otlı peyniri ve yapımında kullanılan bitkiler ile ilgili genel bir değerlendirme	<p>Murat Tunçtürk ve Rüveyda Tunçtürk'ün 2020 yılında yayınladığı bu çalışma, Van otlı peyniri ve bu peynirin yapımında kullanılan bitkilerle ilgili genel bir değerlendirme sunmaktadır. Araştırmacılar, Van otlı peynirinin yapımında kullanılan bitkilerin kimyasal yapısını ve bu bitkilerin peynirin tadı ve kalitesine katkıları üzerine yoğunlaşmışlardır.</p> <p>Bu çalışmanın sonuçlarına göre, Van otlı peynirinde kullanılan bitkilerin aroması ve antimikrobiyal özellikleri, peynirin tazelenmesi ve saklanması önemli rol oynamaktadır. Ayrıca, bu bitkilerin peynirdeki lezzet ve kokusunu güçlendirdiği belirlenmiştir.</p>

4	2005	Özgür İşleyici Yakup Can Sancak	Van otlı peyniri	<p>Özgür İşleyici ve Yakup Can Sancak'ın 2005 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlı peynirinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini incelemektedir. Araştırmacılar, Van otlı peynirinin beslenme açısından değerini, bu peynirin beyaz peynirlerden daha yüksek mineral madde ve enerji içeriği taşıdığını belirlemişlerdir. Ayrıca, otlı peynirlerin A ve C vitaminleri açısından zengin olduğu de ortaya konmuştur.</p> <p>Otlı peynirlerin mikrobiyolojik ve kimyasal yönlerden istenilen nitelikleri taşımadığını ve bu yüzden halk sağlığı açısından tehlikeli olabileceğini ortaya koymuştur. İşleyici ve Sancak, otlı peynir üretiminde pastörize süt ve starter kültür kullanımı ile bu risklerin önüne geçilebileceğini öne sürmüşlerdir</p>
5	2020	Emine Cihangir, Özlem Demirhan, Mehmet Şeremet	Kırsal Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkarılmasında Kırsalda Kadının Durumuna Bir Bakış: Van Otlı Peyniri Üretimi Örneği	<p>Emine Cihangir, Özlem Demirhan ve Mehmet Şeremet'in 2020 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlı peyniri üretiminde kırsal kadınların durumunu ve kırsal turizmin potansiyelini incelemektedir. Araştırmacılar, Van otlı peyniri üretim sürecinde kadınların katkılarını, günlük yaşamlarını ve kültürel miraslarını değerlendirmiştir.</p> <p>Araştırma bulgularına göre, kadınların peynir üretimindeki rolü ve katkıları, kırsal turizmin bölge ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır. Ancak, peynir üretim sürecinin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesi ve bu süreçte kadınların ekonomik çıktılarından faydalanmaları konusunda bazı zorluklar bulunmaktadır</p>

6	2015	Elvan Ocak, Şenol Köse	Van Otlu Peynirinin Üretimi ve Mineral Madde İçeriği	<p>Elvan Ocak ve Şenol Köse'nin 2015 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlu peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği üzerine odaklanmaktadır. Araştırmacılar, Van otlu peynirinin üretim sürecini ve bu peynirin kalsiyum, magnezyum, potasyum, çinko, mangan, demir ve bakır gibi mineral maddeler içeriğini incelemiştir.</p> <p>Araştırma sonuçlarına göre, Van otlu peynirindeki mineral içeriği oldukça zengindir. Örneğin, kalsiyum miktarı 268.7-678,7 mg/100g arasında, magnezyum miktarı ise 26.3-80,8 mg/100g arasında değişmektedir. Bu peynir, beslenme açısından oldukça değerli bir üründür.</p>
7	1984	Ahmet Kurt, Nurhan Akyüz	Van Otlu Peynirinin Yapılışı ve Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Nitelikleri	<p>Ahmet Kurt ve Nurhan Akyüz'ün 1984 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlu peynirinin yapılışı ve mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal niteliklerini incelemektedir. Araştırmacılar, 10 adet taze Van otlu peyniri örneğine çeşitli analizler uygulamış ve peynirlerin mikrobiyolojik yapısını, fiziksel özelliklerini ve kimyasal bileşimlerini değerlendirmişlerdir.</p> <p>Araştırma sonuçlarına göre, Van otlu peynirindeki koliform organizma sayıları sağlık açısından endişe yaratabilir. Ayrıca, peynirlerin yapımında kullanılan tekniklerin ve yöntemlerin farklılık gösterdiği ve bu farklılıkların mikrobiyolojik ve kimyasal analiz sonuçlarında önemli farklılıklar yarattığı belirlenmiştir.</p>

8	2015	Elvan Ocak Yüksel Tunçtürk İsmail Javidipour Şenol Köse	Farklı Tür Sütlerinden Üretilen Van Otlu Peynirlerinde Olgunlaşma Boyunca Meydana Gelen Değişiklikler: II. Mikrobiyolojik Değişiklikler, Lipoliz ve Serbest Yağ Asitleri	<p>Elvan Ocak, Yüksel Tunçtürk, İsmail Javidipour ve Şenol Köse'nin 2015 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlu peynirinin olgunlaşma sürecinde meydana gelen mikrobiyolojik değişiklikleri, lipoliz sürecini ve serbest yağ asitlerinin oluşumu üzerine odaklanmaktadır. Araştırmacılar, farklı türlerden sütlerle üretilen Van otlu peynirlerinde bu değişiklikleri incelerken, peynirlerin mikrobiyolojik yapısının ve kimyasal bileşimlerinin zamanla nasıl değiştiğini analiz etmişlerdir.</p> <p>Bu çalışmanın sonuçlarına göre, Van otlu peynirindeki mikrobiyolojik yapının olgunlaşma sürecinde önemli bir rol oynadığı ve bu süreçte serbest yağ asitlerinin miktarının arttığı belirlenmiştir. Ayrıca, lipoliz sürecinin peynirdeki yağ bileşenlerinin parçalanmasına katkıda bulunduğu tespit edilmiştir.</p>
9	2014	Yüksel Tunçtürk Elvan Ocak Şenol Köse	Farklı süt türlerinden üretilen Van Otlu peynirlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile proteoliz profillerinde olgunlaşma sürecinde meydana gelen değişimler.	<p>Yüksel Tunçtürk, Elvan Ocak ve Şenol Köse'nin 2014 yılında yayımladığı bu çalışma, farklı süt türlerinden üretilen Van otlu peynirlerinin olgunlaşma sürecinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri ve proteoliz profillerini incelemektedir. Araştırmacılar, çeşitli süt türleri kullanarak ürettikleri peynirlerde, zamanla oluşan değişimleri analiz etmişlerdir.</p> <p>Çalışmanın sonuçlarına göre, Van otlu peynirlerinin olgunlaşma sürecinde, süt türüne bağlı olarak farklı fiziksel ve kimyasal özellikler ortaya çıkmaktadır. Proteoliz süreci boyunca peynirdeki proteinlerin parçalanma profili de önemli ölçüde değişmektedir. Bu değişimler, peynirin lezzetini, yapısını ve genel kalitesini doğrudan etkileyebilmektedir.</p>

10	2020	Gülçinay Başdoğan, Berivan Turan	Kent Markalaşmasında Mimari ve Gastronomik Ürün Bütünlüğü Analizi: Tarihi Peynirciler Çarşısı ve Van Otlı Peyniri	Gülçinay Başdoğan ve Berivan Turan'ın 2020 yılında yayımladığı bu çalışma, Van otlı peyniri ve Tarihi Peynirciler Çarşısı'nın kent markalaşmasında mimari ve gastronomik unsur bütünlüğünü analiz eder. Araştırmacılar, Van otlı peynirinin gastronomik kimliği ve mimari unsurlarının kent markalaşmasında nasıl bir rol oynadığını incelemiştir. Araştırma sonuçlarına göre, Van otlı peyniri ve Tarihi Peynirciler Çarşısı, kent markalaşmasında önemli bir değer taşıyan unsurlardır. Bu unsurlar, bölgenin kültürel mirasını ve gastronomik kimliğini pekiştirmekte ve turist çekiciliğini artırmaktadır.
11	2004	Kadir Kemal Tekinsen	Hakkâri ve Çevresinde Üretilen Otlı Peynirlerin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi	Hakkâri ve çevresindeki geleneksel yöntemlerle üretilen otlı peynirlerin mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklerini incelenmiştir. Hakkâri ve çevresinde üretilen otlı peynirlerin mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesine dair yapılan araştırmalar, bu peynirlerin hijyenik olmayan koşullarda üretildiğini ve tüketici sağlığı açısından potansiyel tehlikeler barındırdığını ortaya koymuştur. Araştırma sonuçlarına göre, numunelerin %52,5'inin Staphylococcus aureus, %30'unun koliform bakteri ve %27,5'inin E. coli sayıları bakımından Türk Gıda Kodeksi'nde öngörülen standartlara uymadığını göstermiştir. Ayrıca, numunelerin %5'inin rutubet miktarı bakımından Beyaz Peynir Standardı'na, %50'sinin ise kuru maddede tuz miktarı bakımından Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uymadığı belirlenmiştir. Bu bulgular, Hakkâri'de üretilen otlı peynirlerin mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesinin iyileştirilmesi gerektiğini göstermektedir.

12	2010	Kenan Çiftçi Ahmet Şahin Ahmet Deniz İbrahim Yıldırım	Hakkâri İli Merkez İlçe Kentsel ve Kırsal Alanda Süt ve Ürünleri Tüketim Yapısı	<p>Hakkâri ili merkez ilçesindeki kentsel ve kırsal alanlarda yaşayan halkın süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarını incelemiştir.</p> <p>Araştırma sonucuna göre, kentsel alanda yaşayan tüketicilerin süt ve süt ürünleri tüketim düzeyleri kırsal alanda yaşayanlara göre daha yüksek bulunmuştur. Ayrıca, kentsel alanda ambalajlı süt ve süt ürünleri tüketimi daha yaygınken, kırsal alanda açık süt ve ev yapımı süt ürünleri tercih edilmektedir.</p> <p>Araştırma, tüketicilerin süt ve süt ürünleri tüketiminde hijyen ve kaliteye önem verdiklerini, ancak kırsal alanda hijyenik olmayan koşullarda üretilen süt ve süt ürünlerinin tüketiminin yaygın olduğunu göstermektedir. Bu durum, kırsal alanda hijyen ve kalite standartlarının iyileştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.</p>
13	2020	Mehmet Sırrı Gülây Sırrı	Hakkâri İlinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitki ve Yabancı Ot Türlerinin Güncel Durumu	<p>Hakkâri ilinde gıda olarak tüketilen yabancı bitki ve yabancı ot türlerinin güncel durumunu incelenmiştir. Çalışma kapsamında, bu bitkilerin doğada bulunma sıklıkları, tüketim alışkanlıkları ve ekonomik değeri gibi konular ele alınmıştır. Araştırma kapsamında, 2018 yılı ilkbahar döneminde bitkileri doğadan toplayan kişilerle mülakatlar yapılmış, yerel pazarlarda halktan insanlarla görüşülmüş ve arazi sürveysleri gerçekleştirilmiştir. Sonuçlar, bölgede en fazla toplanıp tüketilen bitki türlerinin doğada rastlanma sıklıklarının ve yoğunluklarının önemli ölçüde azaldığını göstermektedir.</p>

14	2021	Bilge Elmas	Hakkâri İlinin Beslenme ve Mutfak Kültürü	Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürünü incelenmiştir. Çalışma kapsamında, bölgenin geleneksel yemekleri, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ele alınmıştır. Hakkâri'nin beslenme ve mutfak kültürü, coğrafi ve çevresel koşullarla şekillenmiştir. Hayvansal ürünler (et, süt, yoğurt) ön plandadır ve yayla kültürü etkilidir. Yöresel yemekler arasında Devin, Kırıs, Doleme, Kotildevk, Keledoş, Tırşık ve Doğaba bulunur. Komşu bölgelerin (Van, Şırnak, Kuzey İnan, Kuzey Irak) mutfak kültürleriyle benzerlikler gösterir. Doğal kaynaklar sınırlı, ancak yöresel otlar da kullanılır.
15	2015	Özge Güldigen Semra Şensoy	Otlu Peynirde Kullanılan Yabani Otlar ve Belirgin Özellikleri	Otlu peynirde kullanılan yabancı otların türlerini ve bu otların belirgin özelliklerini incelemiştir. Çalışma kapsamında, otlu peynirin üretiminde kullanılan bitkilerin çeşitliliği, bu bitkilerin peynirin kalitesine ve lezzetine olan etkileri ele alınmıştır. Hakkâri ilinde otlu peynirde kullanılan yabancı otlar, peynirin lezzet ve aromasını zenginleştirirken, sağlık açısından da birçok fayda sağlar. Kullanılan otlar arasında sirmo, mendi, kekik, ısırğan otu ve dağ nanesi gibi bitkiler bulunur. Bu otlar sindirim sistemini düzenler, bağışıklık sistemini güçlendirir ve antioksidan özellikleriyle bilinir. Çalışma, otlu peynirin besin değerini artıran bu otların önemini vurgulamaktadır.

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere, Hakkâri ve Van otlu peynirlerine dair daha önce yapılmış araştırmaların kapsamlı bir şekilde incelenmiş ve detaylı bir şekilde değerlendirilmiştir. Bu detaylı analiz süreci, otlu peynirlerin tarihsel, kültürel, üretimsel ve besin değerlerine ilişkin gerçekleştirilen çok sayıda çalışmanın sistematik bir özetini oluşturmakta-

dır. Çeşitli akademik dergilerde yayımlanan makaleler ve tezler, bu peynirlerin yerel ekonomiye katkıları ile halk sağlığı üzerindeki etkilerine dair geniş bir perspektiften derinlemesine bilgiler sunmaktadır. Ayrıca, bu inceleme sürecinde peynirlerin coğrafi işaretlenmesinin sektörel etkileri ve ulusal ile uluslararası pazarlardaki rekabet güçleri titizlikle analiz edilmiştir.

Araştırmacılar, sektördeki önemli değişim ve gelişmeleri takip edebilmek amacıyla bu alanlarda sürekli olarak yeni araştırmalar yapmakta ve güncel verilerle bilgileri toplamaktadırlar. Bu durum, Hakkâri ve Van otlu peynirlerinin önemini yalnızca yerel düzeyde değil, aynı zamanda uluslararası düzlemde de belirgin bir şekilde ortaya konulmasına olanak tanımaktadır.

Söz konusu çalışmalar hem akademik alanda hem de pratik düzeyde, ilgili tüm paydaşlar için değerli bir kaynak niteliği taşımakta ve konuya olan ilginin sürekli artmasını öngörmektedir. Özellikle, otlu peynirlerin üretim süreçleri ve farklılık gösteren lezzet profilleri üzerindeki araştırmalar aktif bir şekilde sürdürülmekte; bu ürünlerin sofralarda daha güçlü bir yer edinmesi için çeşitli stratejiler geliştirilmekte ve hayata geçirilmektedir. Bu bağlamda, gelecekte gerçekleştirilecek çalışmaların da otlu peynirlerin tanıtımına ve gelişimine önemli katkılarda bulunması beklenmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Hakkâri otlu peyniri, eşsiz lezzeti ve üretim yöntemiyle hak ettiği değeri görmeyi bekleyen bir yöresel üründür. Bu peynirin tanıtılması ve coğrafi işaret kapsamına alınması hem kültürel mirasın korunması hem de bölge ekonomisine katkı sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Dünya genelinde peynir çeşitliliği, kullanılan süt türleri (koyun, inek, keçi vb.), yapım şekli, üretim aşamaları ve saklama koşullarına bağlı olarak oldukça zengin bir yapıdadır. Bu çeşitlilik bakımından ülkemizin en zengin bölgelerinden biri olan Doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'deki yaklaşık 200 peynir çeşidinin %25'inden fazlasını üretmektedir. Çalışmamızda ele alınan Hakkâri ve Van bölgesindeki peynirler, genellikle evlerde veya yaylalarda koyun sağıcıları (Berivanlar) tarafından doğal yöntemlerle üretilmektedir. Ancak Hakkâri'de, doğal ortam ve geleneksel yöntemlerle üretilen birçok peynir çeşidi, neredeyse unutulma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bu çalışmada, Hakkâri otlu peynirinin, genellikle Van otlu peynir olarak anılması, akademik açıdan tartışılmış, Hakkâri ve Van otlu peynirleri hakkında toplanan verilerin incelenmesi için kullanılan yöntemler ayrıntılı bir biçimde ele alınmıştır. Bu süreç, nitel araştırma yöntemlerinden sistematik analiz yöntemiyle yapılmıştır. Ayrıca, önceki

araştırma raporları ve literatür taraması gibi çeşitli kaynaklardan da zengin nitel veriler toplanmıştır.

Hakkâri otlu peynirinin adının neredeyse yok denecek kadar az anıldığı, genellikle Van otlu peynir ile karıştırıldığı vurgulanmıştır. Ancak bu peynir, Hakkâri'nin el değmemiş doğasından toplanan yabani otlar ve yaylalarında otlayan hayvanlardan sağlanan sütlerle üretilmektedir.

Hakkâri otlu peynirinin, hem insan sağlığına olan olumlu etkileri hem de yerel halka sağladığı ekonomik katkı göz önünde bulundurularak, bu değerlerin korunması büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda aşağıdaki öneriler sunulabilir:

- Hakkâri otlu peynirinin tescillenmesi, bu ürünü yerel ve ulusal düzeyde tanıtmak için önemli bir adımdır. Coğrafi işaret hem ürünün bilinirliğini artıracak hem de bölgeye ekonomik fayda sağlayacaktır.
- Hakkâri otlu peynirinin üretim süreçleri, kalite parametreleri ve içerdiği otların özellikleri bilimsel olarak araştırılmalıdır. Bu çalışmalar, peynirin hem gastronomik bir kimlik kazanmasına hem de standart üretim yöntemlerinin oluşturulmasına katkı sağlayacaktır.
- Hakkâri otlu peynirinin tanıtımı için yerel festivaller, gastronomi etkinlikleri ve medya kampanyaları düzenlenmelidir. Ayrıca, Hakkâri'nin kültürel değerlerini ve otlu peynirin özgünlüğünü tanıttacak projeler geliştirilmelidir.
- Hakkâri otlu peynirinin piyasa değerini artırmak için modern pazarlama teknikleri kullanılmalı, ulusal ve uluslararası pazarlarda yer alması sağlanmalıdır. Ürün, geleneksel yapısı korunarak ticari açıdan daha erişilebilir hale getirilmelidir.
- Peynir üretimi yapan yerel üreticiler desteklenmeli, onların geleneksel üretim yöntemlerini sürdürabilmesi için gerekli altyapı ve eğitim sağlanmalıdır.

Sonuç olarak, bu çalışmada Hakkâri otlu peynirinin Van otlu peyniriyle aynı şartlarda, hatta daha doğal ve özgün bir şekilde üretilmesine rağmen bilinirliğinin çok düşük olduğu ortaya konulmuştur. Hakkâri otlu peyniri hakkında yapılan çalışmaların yetersizliği ve bu ürünün tanıtımındaki eksiklikler, bölgesel ve ulusal bir kayıp olarak değerlendirilmektedir. Ancak bu kaybı önlemek ve Hakkâri otlu peynirine hak ettiği değeri kazandırmak için atılacak adımlar, bölgenin gastronomi dünyasında bir kimlik kazanmasına ve ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacaktır. Son olarak, Hakkâri otlu peynirinin hak ettiği yere ulaşabilmesi için yerel yönetimlerin, akademik çalışmaların ve tanıtım faaliyetlerinin

artırılması gerekmektedir. Bu peynirin tanıtımı, sadece bir ürünün bilinirliğini artırmakla kalmayacak, aynı zamanda Hakkâri'nin kültürel kimliğini koruma ve yaygınlaştırma konusunda önemli bir adım olacaktır.

Literatürde mevcut bulunan boşluklar, özellikle Hakkâri ve Van bölgelerine özgü otlu peynirler üzerinde henüz yeterince derinlemesine incelenmemiş alanları temsil etmektedir. Şu ana kadar gerçekleştirilen araştırmalar, söz konusu ürünlerin besin içeriği ve üretim süreçlerine odaklanmış olup, bu peynirlerin uluslararası pazardaki potansiyelleri, pazar stratejileri ve tüketici davranışları gibi kritik unsurlar üzerinde daha kapsamlı bir araştırma gereksinimi bulunmaktadır.

Gelecek çalışmalar, bu peynir türlerinin markalaşma süreçleri, sürdürülebilir üretim yöntemleri ve yerel ekonomik katkılar üzerine detaylı incelemeler gerçekleştirmelidir. Ayrıca, iklim değişikliğinin üretim süreçlerine etkileri ile küresel tüketici eğilimleri, araştırma alanları arasında önemli bir konum edinmekte olup, gelecekteki çalışmalara yön verecek unsurlar arasında yer almaktadır. Bu tarz araştırmalar, yerel ekonomik gelişmelere mühim katkılarda bulunabilir ve bu peynirlerin piyasa içerisindeki konumunu güçlendirme potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda, mevcut literatürdeki bu eksikliklerin giderilmesi büyük bir öneme haiz olup, gelecekteki araştırmalar için sağlam bir temel oluşturması beklenmektedir. Aynı zamanda, bu alandaki bilgi eksikliklerinin kapatılması, yalnızca yerel ekonomiyi değil, ayrıca uluslararası düzeyde bu peynirlerin tanınırlığını artırma hususunda da fayda sağlayacaktır. Bu durum, tüm ilgili paydaşlar için önemli olumlu sonuçlar doğuracaktır.

KAYNAKLAR

- Akkoç, Z., İncili, G. K., & İlhak, O. İ. (2018). Otlu peynirlerde histamin, bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklerin araştırılması. *Firat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 32(2), 87 - 92
- Coşkun, H., & Tunçtürk, Y. (1998). *Van otlu peyniri*. 5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Mayıs 21-22, ss. 20-32, Tekirdağ.
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.
- Çetinkaya, A. (2005). *Yöresel peynirlerimiz: Doğu Anadolu Bölgesi*. Türkiye: Academic Book Production.
- Demir, T. (2008). *Çirek peynirinin yapım ve bileşim özellikleri* (Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Demirhan, Ö., & Cihangir, E. (2021). Van otlu peynirinin geleneksel üretim hikayesi (The story of Van-herby cheese traditional production). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(3), 2286-2319.
- Elmas, B. (2021). Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürü. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), 49-59.
- Güldigen, Ö., & Şensoy, S., (2015). *Otlu peynirde kullanılan yabani otlar ve belirgin özellikleri*. GAP VII. Tarım Kongresi (ss.411-416). Şanlıurfa, Turkey
- Güzeler, N., & Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu bölgesinde üretilen peynir çeşitleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 172-184.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- İşleyici, Ö., & Sancak, Y. C. (2005). Van otlu peyniri. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8(1-2), 48-58.
- Kamber, U. (2008). The traditional cheeses of Turkey: Eastern Anatolia Region. *Food Reviews International*, 24, 148-174.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Keskin, B., & Çelik, Ş. (2021). Geleneksel Yaprak Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 24(1), 146-155.
- Kurt, A., & Akyüz, N. (1984). Van otlu peynirinin yapılışı ve mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri. *Gıda*, 9(3), 141-146.
- Ocak, E., & Köse, Ş. (2015). Van otlu peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği. *Gıda*, 40(6), 343-348.
- Özçelik, H. (1994). On the herbal cheese from East Anatolia (Turkey). *Economic Botany*, 48(2), 214-217.

- Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R. (2020). Van otlı peyniri ve yapımında kullanılan bitkiler ile ilgili genel bir değerlendirme. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 238-244.
- Tunçtürk, Y., & Coskun, H. (2002). The effects of production and ripening methods on some properties of the herby cheese otlı peynir. *Milchwissenschaft*, 57 (11/12), 638-640.
- Tunçtürk, Y., Ocak, E., & Köse, Ş. (2014). Farklı süt türlerinden üretilen Van Otlı peynirlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile proteoliz profillerinde olgunlaşma sürecinde meydana gelen değişimler. *Gıda*, 39(3), 163-170.
- Yenipinar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlı peyniri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.



DİJİTALLEŞEN SOSYAL HİZMET: YAPAY ZEKÂ, BÜYÜK VERİ VE E-HİZMETLERİN ROLÜ

Melike YALÇIN¹

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sandıklı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Sosyal Hizmet Bölümü, ORCID: 0000-0002-2312-276X

Giriş

Sosyal hizmet alanı, günümüz teknolojik dönüşümlerinden önemli ölçüde etkilenmiş ve dijitalleşme süreci içerisinde yeni araçlar ve yöntemlerle zenginleşmiştir. Yapay zekâ, büyük veri ve e-hizmetlerin sosyal hizmet uygulamalarında kullanılması hizmet sunumunda da değişikliklere neden olmuştur. Geleneksel sosyal hizmet yaklaşımları, günümüzde hızla gelişen teknolojilerle desteklenmekte, bu durum ise hizmetlerin etkinliğini artırma potansiyeli taşımaktadır. Yapay zekâ, insan zekâsının öğrenme, problem çözme ve karar verme gibi işlevlerini taklit eden bilgisayar sistemlerini ifade etmekte olup, özellikle risk değerlendirme, krize müdahale ve koruyucu hizmetlerin geliştirilmesinde önemli rol oynamaktadır (Copson, Murphy & Sorensen, 2022; Reamer, 2023). Örneğin çocuk koruma alanında geliştirilen yapay zekâ destekli sistemler sayesinde, çocuk ihmal ve istismar vakalarının erken tespiti mümkün hale gelmekte, böylece sosyal hizmet uzmanlarının erken müdahale imkânı artmaktadır (Chouldechova, Benavides-Prado, Fialko & Vaithianathan, 2018).

Büyük veri, farklı kaynaklardan elde edilen geniş çaplı verilerin analiz edilmesini sağlayarak, toplumsal ihtiyaçların belirlenmesi ve sosyal hizmet politikalarının oluşturulmasında avantajlıdır (Coulton, Goerge, Putnam-Hornstein & de Haan, 2015; Gandomi & Haider, 2015). Büyük veri analizi, kaynakların daha adil dağılımının sağlanmasında özellikle dezavantajlı gruplara yönelik proaktif hizmet modellerinin geliştirilmesini kolaylaştırmaktadır (Gillingham, Harnett, Healy, Lynch & Tower, 2017). Öte yandan dijital eşitsizlik ve veri güvenliği sorunları, bu uygulamaların kullanımını konusundaki bazı zorluklar olarak öne çıkmaktadır (Güdek, 2023).

E-hizmetler, sosyal hizmetin dijital platformlar üzerinden sunulmasını ifade etmekte olup, coğrafi ve fiziksel engelleri kaldırarak hizmetlerin erişilebilirliğini artıran bir araçtır. COVID-19 pandemi sürecinde bu tür hizmetlerin kullanımı hızla yaygınlaşmış ve çevrimiçi terapi ve danışmanlık, dijital destek grupları gibi uygulamalar önem kazanmıştır (Lopez, 2014; Pascoe, 2022). Ancak bu yolla sunulan hizmetlerin dijital ortamın sağladığı kolaylıkların yanında, ilişki kurma ve mahremiyet açısından sınırlılıklar oluşturabileceği de tartışılmaktadır (Copson ve diğerleri, 2022).

Dijitalleşme, sosyal hizmet mesleğini yeniden şekillendirmekte ve önümüzdeki yıllarda bu eğilimin daha da hız kazanacağı öngörülmektedir. Yapay zekâ, büyük veri ve e-hizmetler bir yandan sosyal hizmet uygulamalarını zenginleştirip etkinliğini artırırken, diğer yandan meslek

elemanlarının yeni beceriler geliştirmesini ve hizmet sunumunda etik hassasiyetlerin göz önünde bulundurulmasını da gerektirmektedir (Reamer, 2013). Bu süreçte sosyal hizmet uzmanlarının dijital araçları etik hassasiyetlerle birlikte kullanması ve mesleki ilişkiyi koruyarak teknolojiyi destekleyici bir araç olarak kullanması daha uygun değerlendirilmektedir (Molala & Mbaya, 2023).

Yapay Zekâ ve Sosyal Hizmet

Yapay zekâ insan zekâsının öğrenme, mantıksal çıkarım yapma, problem çözme ve karar verme gibi işlevlerini taklit eden bilgisayar sistemlerini ifade etmektedir (Russell & Norvig, 2009). Son yıllarda yapay zekâ uygulamaları, özellikle sosyal hizmet alanında giderek görünür bir hale gelmiştir (Reamer, 2023). Yapay zekanın sosyal hizmet alanındaki uygulama alanları giderek çeşitlenmektedir. Literatürde, yapay zekânın özellikle risk değerlendirmesi, kriz durumlarında danışmanlık hizmetlerinin desteklenmesi, koruyucu hizmetlerin geliştirilmesi ile sosyal hizmet eğitiminde simülasyon ve eğitim aracı olarak kullanıldığı belirtilmektedir (Copson ve diğerleri, 2022; Reamer, 2023). Örneğin, çocuk koruma hizmetlerinde yapay zeka tabanlı erken uyarı sistemleri, çocuk ihmal ve istismarı vakalarını öngörerek sosyal hizmet uzmanlarının daha erken ve etkin müdahaleler gerçekleştirmesine yardımcı olmaktadır (Chouldechova ve diğerleri, 2018). Kriz destek sistemlerinde kullanılan sohbet botları ve dijital asistanlar ise, kullanıcıların her zaman erişebileceği bilgi kaynakları ve yönlendirme mekanizmaları sağlayarak, özellikle acil durumlarda daha hızlı ve etkili destek sunulmasına katkı sağlamaktadırlar (Goldkind & Wolf, 2015).

Yapay zeka uygulamalarının sosyal hizmet alanına sağladığı pek çok avantaj bulunduğundan bahsedilmektedir (Başçılar, Karataş & Pak Güre, 2022). Bunlar arasında daha hızlı hizmet sunumu, düşük maliyet, kullanıcı dostu erişim olanakları ve hizmetlerin bireysel ihtiyaçlara göre uyarlanabilmesi bulunmaktadır (Russell & Norvig, 2009). Ancak bu avantajların yanı sıra, etik ve pratik risklere ilişkin tartışmalar da devam etmektedir. Yapay zekâ sistemlerinin sosyal hizmet uygulamalarında mesleki ilişkiyi olumsuz etkileme ihtimali, karar algoritmalarının nitelikli olmayan veriyle beslenmesi sonucu adaletsiz sonuçlar üretme riski ve algoritmik önyargının dezavantajlı gruplar üzerinde olumsuz etkiler oluşturabilmesi önemli kaygılar olarak dikkat çekmektedir (Eubanks, 2018; Noble, 2018; Jacobi & Christensen, 2023). Örneğin algoritmaların kullandığı veri setleri, yeterince çeşitlilik barındırmadığında veya önyargıya dayalı veri içerdiğinde, belirli toplumsal grupların hizmet dışında kalması veya hatalı değerlendirilmesi gibi riskler ortaya çıkmaktadır (Copson ve diğerleri, 2022).

Yapay zeka sistemlerinin genellikle “kara kutu” olarak tanımlanan şeffaf olmayan yapısı, müracaatçıların hangi kriterlere göre değerlendirildiklerini anlamayı güçleştirmekte, mahremiyet ve gizlilik sorunlarını da gündeme getirmektedir (Lee & Kolmes, 2021; Reamer, 2023). Sosyal hizmet uygulamalarında hassas müracaatçı bilgilerinin yapay zekâ sistemleriyle işlenmesi, bu bilgilerin güvenliği ve yetkisiz kullanımı konularında da etik kaygılar doğurmaktadır (Goldkind & Wolf, 2015).

Tüm bu risklere rağmen sosyal hizmet alanında yapay zeka kullanımına yönelik genel olarak temkinli ancak iyimser bir tutum göze çarpmaktadır. Yapay zeka sistemlerinin, doğru tasarlandığında ve sosyal hizmetin etik değerleri ile uyumlu şekilde kullanıldığında, sosyal hizmet uzmanlarının rutin iş yüklerini azaltarak vakalar üzerinde daha fazla odaklanmalarını sağlayabileceği ifade edilmektedir (Russell & Norvig, 2009; Reamer, 2023). Ayrıca, idari işlemlerin otomatikleştirilmesi, veri analizi süreçlerinin hızlandırılması ve büyük veri setlerinden anlamlı sonuçların çıkarılması gibi alanlarda yapay zekânın sağlayacağı verimliliğin, sosyal hizmet uzmanlarına zaman kazandırabileceği belirtilmektedir (Goldkind & Wolf, 2015). Bu çerçevede yapay zekâ uygulamalarının sosyal hizmet mesleğinin temel etik değerlerine ve müracaatçıların haklarına duyarlı bir biçimde geliştirilip uygulanmasının önemi vurgulanmaktadır. Sosyal hizmet uzmanlarının teknolojiyi tamamen insanın yerine geçecek şekilde değil, insan etkileşimlerini ve mesleki değerlendirmeleri destekleyici bir araç olarak görmeleri gerektiği belirtilmektedir (Eubanks, 2018; Reamer, 2023). Bu nedenle, yapay zeka destekli sosyal hizmet uygulamalarının oluşturulmasında etik kurallara uygunluk, müracaatçı mahremiyeti, eşitlik ve hesap verebilirlik gibi faktörlerin ön planda olması gerektiği ifade edilmektedir (Lee & Kolmes, 2021).

Büyük Veri ve Sosyal Hizmet

Büyük veri, dijital teknolojiler aracılığıyla sürekli üretilen, çeşitli formatlarda bulunan ve büyüklük olarak geleneksel yöntemlerle analiz edilemeyecek kadar geniş veri kümelerini ifade etmektedir (Mayer-Schönberger & Cukier, 2013). Teknolojik gelişmeler sayesinde üretilen veri miktarı hızla artmaktadır. Söz konusu durum, bu verilerin geleneksel analiz yöntemleri ile yönetilmesini imkânsız hale getirmektedir. Sosyal hizmet alanında büyük veri analitiğinin kullanımı ise son yıllarda artan bir öneme sahiptir (Gandomi & Haider, 2015).

Sosyal hizmet uygulamalarında büyük veri kullanımı, toplumsal ihtiyaçların ve sorun alanlarının daha iyi anlaşılmasına olanak sağlayarak politika geliştirme ve hizmet sunumunu iyileştirme fırsatları oluşturmaktadır (Goldkind & Wolf, 2015). Örneğin, farklı sosyal yardım prog-

ramları tarafından oluşturulan veri kümelerinin birleştirilmesi ve analiz edilmesi, belirli bir bölgede yoksulluk, işsizlik veya sağlık sorunları gibi risklerin yoğunlaştığı alanların ve hizmet boşluklarının daha etkin biçimde tespit edilmesini mümkün kılmaktadır (Coulton ve diğerleri, 2015). Bu veriler sayesinde, kaynakların adil ve hedefe yönelik dağıtılması sağlanarak sosyal hizmetlerin etkinliği önemli ölçüde artırılabilir (Molala & Mbaya, 2023).

Özel sektörde yaygın olarak kullanılan hedefleme (targeting) tekniklerinin ise sosyal hizmetteki potansiyeli tartışılmaktadır (Goldkind & Wolf, 2015). Çevrimiçi alışveriş platformlarının kullanıcı tercihlerini analiz ederek ürün tavsiye etmesi gibi, sosyal hizmet kurumları da büyük veri analizi sayesinde ihtiyaç sahiplerine henüz müracaat etmeden proaktif olarak ulaşabilmektedir. Bu yaklaşım, hizmetlerin geleneksel reaktif modelden, öngörüye dayalı proaktif bir modele dönüşmesini sağlamada önemli olmakla birlikte, sosyal hizmet müdahalelerinin de daha etkin ve zamanında sunulmasını kolaylaştırabilir (Coulton ve diğerleri, 2015).

Büyük veri uygulamalarının sosyal hizmet alanında sunduğu potansiyel yararların yanında birtakım etik ve yapısal zorluklar da dikkat çekmektedir. Öncelikle, veriye dayalı kararların daha nesnel, şeffaf ve kanıta dayalı olması beklenirken (Eubanks, 2018), pek çok sosyal hizmet kurumunun büyük veri analizi için gerekli teknik altyapı ve uzmanlığa sahip olmaması önemli bir engel olarak görülmektedir (Goldkind & Wolf, 2015). Bazı sosyal hizmet birimlerinin finansal ve teknik kaynak yetersizliği, büyük veri analizinden elde edilebilecek faydaların tam olarak gerçekleştirilmesini engelleyebilir. Bu durum, sosyal hizmet alanının özel sektör kadar hızlı biçimde büyük veri uygulamalarını benimseyememesinin sebepleri arasında yer almaktadır (Gillingham ve diğerleri, 2017).

Veri mahremiyeti ve gizlilik sorunları da büyük verinin sosyal hizmette kullanımı sırasında ortaya çıkan temel etik endişelerden biridir. Sağlık ve sosyal bakım hizmetlerinden yararlanan müracaatçıların verilerinin geniş veri ambarlarında saklanması, farklı kaynaklardan toplanan hassas bilgilerin kötüye kullanımı veya yetkisiz erişim riski taşımaktadır (van Zoonen, 2016). Örneğin, sosyal yardım başvurularından elde edilen verilerin diğer kurumlarla habersiz olarak paylaşılması, kullanıcıların mahremiyet haklarının ihlal edilmesine neden olabilir (Crawford & Schultz, 2014). Bu nedenle büyük veri projelerinde etik veri yönetimi ve güçlü veri koruma önlemlerinin benimsenmesi gerekmektedir (Crawford & Schultz, 2014).

Büyük veri analizlerinin etkinliği, yalnızca teknik altyapıya değil, aynı zamanda verilerin kalitesine ve güvenilirliğine de bağlıdır (Gando-

mi & Haider, 2015). Öte yandan sosyal hizmet kurumlarındaki verilerin eksik, hatalı veya tutarsız olabileceği de ifade edilmektedir. Bu durum, veri analizi öncesi “veri temizliği” adı verilen aşamada ciddi bir uzmanlık ve zaman yatırımı gerektirmektedir, aksi takdirde analiz sonuçlarının geçerliliği ve güvenilirliği risk taşıyabilir. Dolayısıyla veri kalitesi yönetimi, büyük veri analitiğinin sosyal hizmette etkin biçimde kullanılabilmesi için temel önceliklerden biridir (Goldkind & Wolf, 2015). Bahsedilen endişelere rağmen büyük veri uygulamalarının sosyal hizmet alanında karar mekanizmalarını güçlendirme potansiyeline dair olumlu bir yaklaşım bulunmaktadır (Coulton ve diğerleri, 2015; Goldkind & Wolf, 2015). Özellikle büyük veri analiz yöntemleri, sosyal hizmet müdahalelerinin uzun vadeli etkilerinin değerlendirilmesi ve farklı gruplardaki sosyal sorunların izlenmesi açısından önemli bilgiler sağlayabilmektedir (Gillingham ve diğerleri, 2017). Böylece sosyal politikaların daha bilimsel ve kanıta dayalı temeller üzerinde şekillenmesi mümkün hale gelmektedir. Bununla birlikte büyük veri kullanımının sosyal hizmet alanına bütüncül bir bakış açısı kazandırabileceği ifade edilmekle birlikte, bunun için gerekli olan teknik altyapının oluşturulması, etik ilkelere uyulması ve profesyonel veri yönetimi kapasitesinin geliştirilmesi gerektiği de belirtilen yönler arasındadır (Mayer-Schönberger & Cukier, 2014; Goldkind & Wolf, 2015).

E-Hizmetler ve Dijital Uygulamalar

E-hizmetler, sosyal hizmet uygulamalarının telefon, internet ve çeşitli dijital platformlar üzerinden sunulmasını ifade etmektedir. Teknoloji kullanılarak gerçekleştirilen sosyal hizmet uygulamaları aslında yeni bir kavram değildir. Telefon destek hatları, çevrimiçi danışmanlık ve video konferans gibi uygulamalar, COVID-19 salgını öncesinde de geçmişe sahip olup özellikle 2000’lerin ortalarından itibaren yaygınlaşmaya başlamıştır (Barak & Grohol, 2011; Reamer, 2013). Ancak bu tür hizmetlerin yaygınlığı ve kullanımı, pandemi nedeniyle 2020 yılı itibarıyla daha sık kullanılmaya başlanmıştır. Pandemi döneminde birçok sosyal hizmet kuruluşu ve sosyal hizmet uzmanı, hizmetlerini tamamen dijital platformlara taşımış ve müracaatçılarıyla telefon takibi, çevrimiçi birey ve grup çalışmaları gibi çeşitli dijital yöntemlerle iletişimlerini sürdürmüştür (Pazer, 2024).

Dijital ortamda sosyal hizmet sunumunun çok sayıda avantajı olduğundan bahsedilmektedir. Söz konusu avantajların başında erişilebilirlik gelmektedir. Geleneksel hizmet sunumunda var olan coğrafi ve fiziksel engellerin ortadan kalkması, kırsal bölgelerde yaşayan veya fiziksel engeli bulunan bireylerin hizmetlere daha kolay erişebilmesini sağlamaktadır (Lopez, 2014). Ayrıca dijital platformlar aracılığıyla yapılan bürok-

ratik işlemler, kayıt sistemleri ve çevrimiçi formlar sayesinde başvuru süreçleri hızlandırılarak hizmetler daha verimli hale gelebilmektedir (Barak & Grohol, 2011).

E-hizmetlerin sağladığı avantajların yanında bazı önemli sınırlılıkları bulunduğu da bahsedilmektedir. Bunlardan biri dijital bölünme (digital divide) olarak ifade edilen durumdur. Toplumun her kesimi eşit ölçüde internete erişim olanağına ve gerekli dijital araçlara sahip değildir (Goldkind & Wolf, 2015). Özellikle düşük gelirli aileler ve dezavantajlı grupların dijital araçlara ve kesintisiz internet erişimine sahip olmaması, çevrimiçi hizmetlerden faydalanabilmelerini engellemektedir. Bu durum, sosyal hizmetin esas hedef kitlesi olan kırılgan ve dezavantajlı grupların dijitalleşme sürecinde dışarıda kalması riskini doğurmaktadır (Pazer, 2024).

E-hizmetlerde bir diğer önemli nokta, ilişki temelli sosyal hizmet uygulamalarının dijital ortamda nasıl etkilendiği ile ilgilidir (Getz, 2014). Yüz yüze mesleki ilişki; müracaatçı ile güven ilişkisi kurmak, beden dili ve duygusal işaretleri okumak açısından önemli bir yere sahiptir (Lopez, 2014). Ancak dijital ortamda gerçekleştirilen görüşmelerin doğası gereği, bu etkileşim sınırlı kalabilmekte ve sosyal hizmet uzmanlarının müracaatçıları bütüncül bir biçimde değerlendirmesini zorlaştırmaktadır. Örneğin, çevrimiçi görüşmelerde sosyal hizmet uzmanları, ev ziyaretlerinde gözlemleyebilecekleri içinde bulunulan ortamın kokusu ya da müracaatçının beden dili gibi ipuçlarını yakalayamamaktadırlar (Cook & Zschomler, 2020). Ayrıca, dijital ortamlarda görüşme yapan müracaatçıların kendilerini ifade etmekte veya mahremiyetlerini sağlamakta zorluk yaşamaları, ilişkinin derinleşmesini ve güven oluşumunu olumsuz etkilemektedir (Cook & Zschomler, 2020).

Dijital ortamların bazı olumlu sonuçlarından da bahsedilmektedir. Özellikle travmatik deneyimler yaşamış çocuk ve gençler, yüz yüze görüşmelerde ifade etmekte güçlük çektikleri duyguları ve olayları dijital platformlarda daha rahat dile getirebilmektedir (Gillingham ve diğerleri, 2017; Keddell, 2019). Bu durum, çevrimiçi iletişimin sunduğu fiziksel mesafenin sağladığı güvenlik hissi ve müracaatçıların kendi mekânlarında olmasının sağladığı rahatlık ile açıklanabilir.

Dijital ortamda sosyal hizmetin etkileri, hibrit modellerin önemini de ortaya çıkarmaktadır. Pandemi sonrası dönemde sosyal hizmet alanında yüz yüze ve çevrimiçi hizmetlerin bir arada kullanıldığı hibrit modellerin yaygınlaşması beklenmektedir (Cook & Zschomler, 2020). Böylece, teknolojinin sunduğu avantajlardan yararlanılırken, ihtiyaç duyulan durumlarda yüz yüze etkileşimin avantajları da korunarak dengeli ve etkili

bir hizmet modeli oluşturulabilecektir (Pazer, 2024). E-hizmetlerin sosyal hizmet alanına entegrasyonu, erişilebilirliği artıran, maliyetleri azaltan ve yeni hizmet sunum biçimlerini mümkün kılan fırsatları da beraberinde getirmektedir. Ancak dijital bölünme, etik sorunlar, mahremiyet ve ilişki temelli sosyal hizmetin özellikleri göz önünde bulundurulduğunda, söz konusu yeni uygulama biçimlerinin daha kapsamlı değerlendirilmesi ve etik çerçevelerinin net olarak çizilmesi gerektiği açıktır (Reamer, 2013; Lopez, 2014; Goldkind & Wolf, 2015).

Etik Konular

Dijital teknolojilerin gelişimiyle birlikte sosyal hizmet uygulamaları dijital ortamlara taşınmış ve hizmet sunumunun biçimi önemli ölçüde değişmiştir. Bu süreç, sosyal hizmet uzmanları için yeni etik sorunları da beraberinde getirmiştir (Banks, 2012). Dijital platformların kullanılması, hizmetlerin erişilebilirliğini artırmakta ancak aynı zamanda mahremiyet, gizlilik, eşit erişim ve profesyonel yetkinlik gibi etik konuları da gündeme getirmektedir (Reamer, 2023).

Mahremiyet ve gizlilik konusu dijital sosyal hizmet uygulamalarında temel etik sorunlardan biridir. Sosyal hizmet uzmanlarının, müracaatçıların kişisel bilgilerini koruma yükümlülüğü bulunmaktadır. Dijital ortamda hizmet sunulurken kişisel verilerin sızdırılması veya yetkisiz erişime açık olması riski yüksektir (Reamer, 2013). Bu kapsamda sosyal hizmet uzmanlarının dijital araçların güvenliğini sağlama konusunda eğitim alması ve kişisel verilerin korunmasını güvence altına alan yazılımlar kullanması önemli bir boyuttur (Lopez, 2014).

Bir diğer etik konu dijital eşitsizlik ve erişim adaletsizliğidir. Dijitalleşme, özellikle kırsal bölgelerde veya ekonomik olarak dezavantajlı olan müracaatçılar arasında hizmet erişimini zorlaştırabilmektedir (Du, 2023). Bazı müracaatçılar internet bağlantısı, teknolojik cihazlar ve dijital okuryazarlık gibi temel ihtiyaçlardan yoksun olabilirler (Boddy & Dominielli, 2017).

Dijital ortamda sosyal hizmet sunumu sırasında mesleki yetkinlik ve sınırların korunması da bir diğer etik konudur. Yüz yüze iletişimle dijital iletişim arasında farklılıklar vardır ve sosyal hizmet uzmanlarının dijital iletişim becerilerini geliştirmesi gerekmektedir (Fernando & Ranasinghe, 2023). Özellikle çevrimiçi görüşmelerde müracaatçı ve sosyal hizmet uzmanı arasındaki mesleki sınırların korunması daha zor olabilir (Mattison, 2012). Bu durum, sosyal hizmet uzmanlarının dijital etik konularında eğitim alması ihtiyacını gündeme getirmektedir (Lopez, 2014).

Dijital platformların denetlenebilirliği ve hesap verebilirlik diğer önemli etik konulardandır. Dijital sosyal hizmet uygulamalarında hizmet sunumu süreçlerinin şeffaf olması ve hizmet kalitesinin denetlenebilmesi etik açıdan önemlidir. Hizmet sunan kurumların ve sosyal hizmet uzmanlarının dijital hizmetlerin kayıt altına alınması ve gerektiğinde bu bilgilerin erişilebilir olması yönünde sorumlulukları bulunmaktadır (Banks, 2012).

Dijitalleşen sosyal hizmet uygulamaları, yeni etik sorumluluklar ve sorunlar ortaya çıkarmaktadır. Sosyal hizmet uzmanlarının dijital araçların kullanımına yönelik etik standartları takip etmeleri, eğitim almaları ve hizmet süreçlerini etik ilkeler doğrultusunda yürütmeleri önemlidir (Fernando & Ranasinghe, 2023).

Sonuç

Dijital teknolojiler sosyal hizmet alanında çok yönlü dönüşüme yol açmıştır. Yapay zekâ, büyük veri ve e-hizmetler, her biri farklı açılardan sosyal hizmetin etkinliğini artırma potansiyeli taşırken, aynı zamanda mesleğin özünde barındırdığı insani ve etik değerlere ilişkin yeni kaygıları da beraberinde getirmektedir.

Dijital araçlar hizmet sunumunda verimlilik ve erişilebilirliği önemli ölçüde iyileştirmiştir. Yapay zekâ destekli sistemler, büyük veri analitiğiyle beslendiklerinde, sosyal hizmet uzmanlarına çok daha geniş bilgiyi daha hızlı işleyebilme ve anlamlı sonuçlara ulaşma olanağı vermektedir. Örneğin, bir sosyal yardım biriminde yapay zekâ destekli bir yazılım kullanılarak, başvuran kişilerin verileri analiz edilip risk puanları oluşturulabilir ve böylece sosyal yardıma ihtiyaç duyan müracaatçıların önceliklendirilmesi sağlanabilir. Benzer şekilde, büyük veri sayesinde toplum düzeyindeki eğilimlerin tespiti, sosyal politikaların kanıta dayalı bir şekilde oluşturulmasını kolaylaştırır. E-hizmetler de coğrafi ve fiziksel engelleri aşarak hizmetin daha kapsayıcı olmasına katkı sunar. Özellikle pandemi döneminde dijital platformlar üzerinden sürdürülen danışmanlık ve destek faaliyetleri, bu teknolojilerin daha esnek ve sürekli olma özelliklerini belirginleştirmiştir. Dijitalleşme, doğru kullanıldığında, sosyal hizmetin ulaşmakta zorluk yaşadığı gruplara ulaşılmasında ve var olan hizmetlerin daha hızlı bir biçimde sunulmasında etkili olmaktadır.

Dijital teknolojilerin sosyal hizmet değerleriyle uyumlu biçimde sunulması önem taşımaktadır. Yapay zekâ her ne kadar hizmet süreçlerini hızlandırırsa da mesleki ilişki temelli bir yaklaşım oldukça önemlidir. Teknolojinin getirdiği mesafe riskine karşı sosyal hizmet uzmanlarının empatik yaklaşım ve etik ilkeleri daha çok ön plana alması gerekir. Örneğin, bir algoritma bir aileyi riskli olarak işaretlediğinde, sosyal hizmet

uzmanı bu sonucun önyargılı bir veriden kaynaklanıp kaynaklanmadığını sorgulamalı ve son kararda mesleki yetkinliğini kullanmalıdır. Bu da dijital okuryazarlığın yanı sıra eleştirel değerlendirme becerisinin önemini ortaya koymaktadır.

Özellikle bilgilendirilmiş onam, gizlilik, şeffaflık ve sosyal adalet ilkeleri dijital ortamlarda da korunmalıdır. Örneğin, bir yapay zekâ aracının karar sürecine dâhil edildiği durumlarda, müracaatçılara bu konuda bilgi verilmeli ve mümkünse onayları alınmalıdır. Aynı şekilde çevrimiçi görüşmeler kayıt altına alınıyorsa bu veriler güvenli biçimde saklanmalıdır. Aksi halde, dijitalleşme istemeden de olsa müracaatçıların haklarını ihlal eden bir araç haline gelebilir.

Dijital dönüşümün bir diğer boyutu, sosyal hizmet uzmanlarının mesleki rol ve becerilerindeki değişim olarak karşımıza çıkmaktadır. Artık sosyal hizmet uzmanlarından belli düzeyde teknik bilgiye sahip olmaları, veri okuryazarlığını geliştirmeleri ve çevrimiçi ortamlarda etkili iletişim kurabilmeleri beklenmektedir. Bu durum, mesleki eğitim programları ve hizmet içi eğitimlere de dahil edilmelidir.

Sosyal hizmet kuruluşlarının, çalışanlarını dijital araçların etik ve etkili kullanımını konusunda bilgilendirmesi de ayrıca önemlidir. Bu çerçevede deneyimli fakat teknolojik becerileri daha sınırlı olanların da söz konusu yeniliklere uyum sağlaması mümkün olabilecektir. Örneğin, geleneksel olarak saha ziyaretleriyle deneyim kazanmış bir sosyal hizmet uzmanı, çevrimiçi görüşme teknikleri ve dijital risk yönetimi konusunda hizmet içi eğitimlerle desteklenebilir. Sosyal hizmet meslek örgütleri de dijital uygulamalara ilişkin kılavuz ilkeler ve etik standartlar yayımlayarak üyelerini bilgilendirebilir. Söz konusu faaliyetler dijitalleşmenin mesleki standartlar gözetilerek gerçekleşmesini güvence altına almada önemlidir.

Dijitalleşen sosyal hizmetin en iyi sonuçları verebilmesi için hibrit olarak adlandırılan karma yaklaşımlar benimsenebilir. Tamamen teknoloji odaklı olup insan faktörünü göz ardı eden bir yaklaşımla birlikte dijital yenilikleri tümüyle reddeden bir tutum da uygun olmayacaktır. Bunun yerine, sosyal hizmet uzmanının teknolojiyi araç olarak kullanırken aynı zamanda sosyal hizmet uzmanı-müracaatçı ilişkisini koruması elzemdir. Örneğin, bir ev ziyareti mümkün olmadığında görüntülü arama ile aileye ulaşmak uygulanabilecek alternatiflerden biri olabilir. Ancak uygun ilk fırsatta aile ile yüz yüze görüşme yapılmalıdır. Aynı şekilde, yapay zekâ aileye ilişkin bir risk durumu tespit ettiğinde bu bilgi destekleyici bir veri olarak ele alınıp, ailenin içinde bulunduğu durum sosyal hizmet uzmanı tarafından ayrıca değerlendirilebilir. Buna benzer dengeyi sağlamaya yö-

nelik yaklaşımlar, dijital araçların tamamlayıcı birer kaynak olduğu, esas öznenin birey ve onun farklı ihtiyaçları olduğu gerçeğini akılda tutmayı gerektirir.

Dijitalleşmenin getirdiği fırsatların tüm toplum kesimleri için eşit biçimde erişilebilir olması hedeflenmelidir. Teknolojiye erişimi olmayan veya dijital okuryazarlığı bulunmayan ya da düşük olan grupların hizmetlerden dışlanma riski bulunmaktadır. Bu kapsamda sosyal hizmetin sosyal adalet ilkesi, dijital eşitsizliklerin giderilmesi konusunda da rehber bir değer olmalıdır. Politika yapıcılara, dezavantajlı gruplar için internet ve cihaz erişimi, dijital okuryazarlık eğitimlerinin sağlanması gibi konularda aktif görevler düşmektedir. Sosyal hizmet uzmanları ise müracaatçıların teknolojiye erişim durumunu değerlendirmeli ve gerekiyorsa onları uygun kaynaklara yönlendirmelidir. Örneğin, yaşlı bir danışanın çevrimiçi randevu sistemini kullanamaması durumunda, onun adına işlemleri yürütecek bir destek mekanizması oluşturulabilir veya telefon gibi alternatif iletişim yöntemleri kullanılabilir.

Dijital teknolojiler sosyal hizmette daha kapsayıcı, veriye dayalı ve yenilikçi yöntemlere açıktır. Yapay zekâ destekli bir karar sistemi, sosyal hizmet uzmanına karmaşık bir vaka hakkında ipuçları sunarak müdahale planı oluşturmasını kolaylaştırabilir. Büyük veri analizleri, toplumsal sorunların daha derinlemesine anlaşılmasını sağlayan ve önleyici politikaların geliştirilmesi için uygun kanıtlar olarak değerlendirilebilir. E-hizmet platformları ise coğrafi mesafeleri ortadan kaldırarak hizmete ihtiyaç duyan müracaatçılara buldukları yerde destek sağlama imkânı tanıyabilir. Tüm bunlar, doğru stratejilerle kullanıldığında, sosyal hizmetin etkinliğini ve erişilebilirliğini artıran unsurlar olacaktır.

Dijitalleşmenin başarısı, teknolojinin insan odaklı ve hak temelli bir perspektifle uygulanmasına bağlıdır. Sosyal hizmet mesleğinin temelinde yatan insan onuruna saygı, mahremiyet, eşitlik ve sosyal adalet değerleri dijital ortamda da rehber olmalıdır. Bu nedenle, geliştirilen yapay zekâ uygulamalarının hem sosyal hizmet uzmanlarının profesyonel duruşuna hem de hizmet alan müracaatçıların haklarına duyarlı olması önemlidir. Örneğin, algoritmik karar süreçlerinde şeffaflık sağlanması, müracaatçıların kendi verileri üzerindeki kontrolünün korunması ve dijital araçların kültürel olarak uygun biçimde tasarlanması söz konusu duyarlılığın parçaları olabilir. Ayrıca, geliştirilen çözümlerin alanda karşılaşılan gerçek ihtiyaçlara yanıt verebilmesi için dijitalleşme sürecine sosyal hizmet uzmanlarının ve müracaatçıların aktif katılımı da sağlanabilir.

Gelecekte sosyal hizmetin dijitalleşme ile hibrit bir yapıya doğru daha çok evrileceğini tahmin etmek mümkündür. Bu nedenle yüz yüze ile-

tişim ve dijital araçların birbirini dışlayan değil, tamamlayan unsurlar olarak görülmesi daha işlevsel olacaktır. Başka bir deyişle, sosyal hizmetin insani yönü teknoloji ile desteklenecektir. Meslek elemanlarının teknolojiye uyum sağlaması kadar, teknolojinin de sosyal hizmet değerlerine uyum sağlaması önemlidir. Söz konusu dengenin sağlanabilmesi için sürekli mesleki gelişim, yazılımcılar ile sosyal hizmet uzmanlarının birlikte çalışması gibi disiplinler arası işbirliği önemli rol oynayacaktır. Sonuç olarak, dijitalleşen dünyada sosyal hizmet mesleği sürekli olarak kendini yenilerken, özündeki insan hakları ve sosyal adalet misyonunu korumaya devam edecek, böylelikle, kullanılan araçlar değişse dahi asıl hedefi insanların iyilik hâlini ve toplumsal refahı geliştirmek olacaktır. Söz konusu dönüşüm yolculuğundaki başarı ise, teknolojiyi amaç değil bir araç olarak görmeye ve her zaman insanı merkeze almaya bağlı olacaktır.

Kaynakça

- Banks, S. (2012). *Ethics and values in social work* (4th ed.). Red Globe Press.
- Barak, A., & Grohol, J. M. (2011). Current and future trends in internet-supported mental health interventions. *Journal of Technology in Human Services*, 29(3), 155-196. doi:10.1080/15228835.2011.616939
- Başçılar, M., Karataş, M., & Pak Güre, M. (2022). Dijital çağda sosyal algoritmalar: Yapay zekâ ve sosyal hizmet. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 22(56), 539-565. doi:10.21560/spcd.vi.1081060
- Birinci M. (2023). Dijitalleşme ve sosyal hizmet: Sosyal hizmet yönetiminde dijitalleşme. *Çekmece Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (22), 1-28 doi: 10.55483/cekmece.1318527
- Boddy, J., & Dominelli, L. (2017). Social media and social work: The challenges of a new ethical space. *Australian Social Work*, 70(2), 1-13. doi:10.1080/0312407X.2016.1224907
- Chouldechova, A., Benavides-Prado, D., Fialko, O., & Vaithianathan, R. (2018). A case study of algorithm-assisted decision making in child maltreatment hotline screening decisions. *Proceedings of Machine Learning Research*, 81, 1-15.
- Cook, L. L., & Zschomler, D. (2020). Virtual home visits during the COVID-19 pandemic: Social workers' perspectives. *Practice*, 32(5), 401-408. doi:10.1080/09503153.2020.1836142
- Copson, R., Murphy, A. M., & Sorensen, P. (2022). Relationship-based practice and digital technology in child and family social work: Learning from practice during the COVID-19 pandemic. *Development Child Welfare*, 4, 3-19. doi:10.1177/25161032221079325
- Coulton, C. J., Goerge, R., Putnam-Hornstein, E., & de Haan, B. (2015). Harnessing big data for social good: A grand challenge for social work. American Academy of Social Work and Social Welfare, Working Paper No. 11. <https://grandchallengesforsocialwork.org/wp-content/uploads/2015/12/WP11-with-cover.pdf>
- Crawford, K., & Schultz, J. (2014). Big data and due process: Toward a framework to redress predictive privacy harms. *Boston College Law Review*, 55(1), 93-128. <https://bclawreview.bc.edu/articles/620>
- Du, L.-J. (2023). An opinion: Social workers serve vulnerable populations in various digital ways under the crisis of the COVID-19 pandemic. *Frontiers in Psychiatry*, 14, 1247769. doi:10.3389/fpsy.2023.1247769
- Eubanks, V. (2018). *Automating inequality: How high-tech tools profile, police, and punish the poor*. St. Martin's Press.
- Fang, L., Tarshis, S., McInroy, L., & Mishna, F. (2017). Undergraduate student experiences with text-based online counselling. *British Journal of Social Work*, 48(6), 1774-1790.
- Fernando, N., & Ranasinghe, P. (2023). Integration of artificial intelligence in social work: Opportunities, challenges, and considerations. *Journal of*

Computational Social Dynamics, 8(9), 13–24. <https://vectoral.org/index.php/JCSD/article/view/35>

- Gandomi, A., 2017 & Haider, M. (2015). Beyond the hype: Big data concepts, methods, and analytics. *International Journal of Information Management*, 35(2), 137-144. doi: 10.1016/j.ijinfomgt.2014.10.007
- Getz, L. (2014). Big data's impact on social services. *Social Work Today*, 14(2), 28-29.
- Gillingham, P., Harnett, P., Healy, K., Lynch, D. & Tower, M. (2017). Decision making in child and family welfare: The role of tools and practice frameworks. *Children Australia*. 42(1), 49-56. doi:10.1017/cha.2016.51
- Goldkind, L., & Wolf, L. (2015). A digital environment approach: Four technologies that will disrupt social work practice. *Social Work*, 60(1), 85-87. <http://www.jstor.org/stable/24883463>
- Güdek, B. (2023). Kamu sektöründe etik yönetime ilişkin politikaların uygulanması: KVKK ve veri etiği. *Politik Ekonomik Kuram*, 7(2), 237-251. doi:10.30586/pek.1325605
- Jacobi, C., & Christensen, M. (2023). Functions, utilities, and limitations: A scoping study of decision support algorithms in social work. *Journal of Evidence-Based Social Work*, 20, 323-341. doi:10.1080/26408066.2022.2159777
- Keddell, E. (2019). Algorithmic justice in child protection: Statistical fairness, social justice and the implications for practice. *Social Sciences*, 8, 281. doi:10.3390/socsci8100281
- Lopez, A. (2014). Social work, technology, and ethical practices: A review and evaluation of the National Association of Social Workers' technology standards. *Social Work in Health Care*, 53(9), 815-833. doi:10.1080/00981389.2014.943454
- Mattison, M. (2012). Social work practice in the digital age: Therapeutic e-mail as a direct practice methodology. *Social Work*, 57(3), 249-258. doi:10.1093/sw/sws021
- Mayer-Schönberger, V., & Cukier, K. (2014). Big data: A revolution that will transform how we live, work, and think. Harper Business; Reprint edition
- Molala, T., & Mbaya, T. (2023). Social work and artificial intelligence: Towards the electronic social work field of specialisation. *International Journal of Social Science Research and Review*, 6, 613-621. doi:10.47814/ijssrr.v6i4.1206
- Noble, S. U. (2018). *Algorithms of oppression: How search engines reinforce racism*. NYU Press.
- Pascoe, K. M. (2022). Remote service delivery during the COVID-19 pandemic: Questioning the impact of technology on relationship-based social work practice. *British Journal of Social Work*, 52(6), 3268–3287. doi:10.1093/bjsw/bcab242

- Pazer, S. (2024). Digitalization in social work: Opportunities and challenges for practitioners. *International Journal of Research Publication and Reviews*, 5(9), 3531-3536. doi:10.55248/gengpi.5.0924.2704
- Reamer, F. G. (2013). Social work in a digital age: Ethical and risk management challenges. *Social Work*, 58(2), 163-172. doi:10.1093/sw/swt003
- Reamer, F. G. (2023). Artificial intelligence in social work: Emerging ethical issues. *International Journal of Social Work Values and Ethics*, 20(2), 52-71. doi:10.55521/10-020-205
- Russell, S. J., & Norvig, P. (2009). *Artificial intelligence: A modern approach* (3rd ed.). Pearson.
- van Zoonen, L. (2016). Privacy concerns in smart cities. *Government Information Quarterly*, 33(3), 472-480. doi: 10.1016/j.giq.2016.06.004



METAVERSE EKONOMİSİNİN MİKRO VE MAKRO EKONOMİYE ETKİLERİ

*Abdallah ABUKALLOUB¹, Filiz KUTLUAY TUTAR²,
Çisil ERKAN BAL³*

1 Yüksek Lisans Öğrencisi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, abdkalloub@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-1697-5206>.

2 Prof. Dr., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İktisat Bölümü, flztutar51@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2574-9494>.

3 Öğr. Gör., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Araklı Ali Cevat Özyurt Meslek Yüksekokulu, Yönetim ve Organizasyon Bölümü, cisilerkan@hotmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8413-8012>.

1. GİRİŞ

Metaverse, Neal Stephenson'ın 1992 tarihli *Snow Crash* adlı bilim kurgu kitabında ortaya çıkan bir kavramdır. Bu kavram, sanal bir evreni ve paralel bir dijital dünyayı temsil eder. Kullanıcılar, avatarlar aracılığıyla bu sanal dünyaya gözlük ve kulaklıklar gibi cihazlar yardımıyla erişebilirler. Metaverse, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) teknolojileriyle birleşen, dijital ve fiziksel dünyaların kaynaştığı, sürekli ve çok kullanıcı bir ortamdır. Bu dünya, blokzincir, IoT, yapay zekâ ve bulut hesaplama gibi teknolojilerle desteklenir ve sanal ile gerçek dünyalar arasında ekonomik bir bağ kurar. Metaverse, sürekli gelişen bir kavramdır ve farklı katılımcılar tarafından farklı şekillerde şekillendirilmektedir (Bakır, 2022). Bu çalışma, Metaverse ekonomisinin mikro ve makro ekonomiye etkilerini ele alarak, dijital dünyada gelişen yeni ekonomik modelleri incelemektedir. Geleneksel ekonomi ile Metaverse ekonomisi arasındaki farklar, NFT'ler, kripto para birimleri ve sanal hizmetler gibi unsurlar üzerinden değerlendirilerek, yeni iş modellerinin ve tüketici davranışlarının nasıl şekillendiği tartışılmaktadır. Ayrıca, Metaverse'ün finans, eğitim, sağlık ve eğlence sektörlerine etkileri ele alınarak, gelecekte bu teknolojinin nasıl bir dönüşüm sağlayacağı incelenmektedir. Bu bağlamda, çalışmada öncelikle literatür taraması yapılarak, Metaverse ekonomisinin temel unsurları açıklanmış, ardından ekonomik etkiler mikro ve makro düzeyde detaylandırılmıştır. Son olarak, Metaverse'ün gelecekteki potansiyeli ve karşılaşılabilecek olası riskler değerlendirilerek, bu dijital dönüşüm sürecine yönelik çıkarımlar yapılmıştır.

2. LİTERATÜR ÖZETİ

Metaverse, dünyada son yıllarda yeni trend olan yeni bir kavramdır. Bu alanda yapılan çalışmalar kısıtlı olmakla beraber literatürde yapılan güncel çalışmalar bu bölümde verilmiştir. İlk olarak, Kuş (2021), Metaverse ile ilgili dijital kullanıcıların fırsat ve endişe algılarını değerlendirerek, kullanıcıların yeni teknolojiyi anlamlandırma süreçlerini, teknik ve ekonomik faktörlerle birlikte ele almıştır. Bulgular, kullanıcıların Metaverse'e yönelik algılarının, kullandıkları platformlar, geçmişteki kültürel deneyimler ve teknik yeterlilikleri ile şekillendiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca, Metaverse'ün sunduğu ekonomik fırsatlar (örneğin sanal araziler ve kripto paralar) ile endişe yaratıcı potansiyel tehditler (örneğin kötüye kullanım, sağlık sorunları, regülasyon eksiklikleri) tartışılmıştır. Çalışma, dijital girişimler ve markalar için Metaverse'ün ticari potansiyelini vurgularken, kullanıcıların daha dahil edici ve güvenli bir deneyim için bilinçlendirilmeleri gerektiğini belirtmektedir.

Şahiner (2022), tarafından Metaverse'ün finansal hizmetler sektöründeki dönüşümü nasıl etkileyeceği ve blokzincir teknolojisinin bu süreçteki kritik rolü ele alınmıştır. Dijital para birimleri, NFT'ler, ödeme sistemleri, kredi uygulamaları ve finansal yatırımların Metaverse üzerinde gerçekleşmesiyle yeni fırsatlar doğarken, Microsoft, Meta, Nvidia ve büyük bankalar gibi küresel aktörler bu alana yatırımlar yapmaktadır. Ancak, sanal gerçeklik ekipmanları ve internet altyapısının gelişmemiş bölgelerde yetersizliği ile veri güvenliği gibi riskler, Metaverse'ün yaygınlaşmasının önündeki temel engellerdir. Gelecekte bu dijital evrenin finansal hizmetler de dahil olmak üzere pek çok sektörde önemli bir yer edinmesi beklenmekte ve akademi ile özel sektörün iş birliği içinde bu alanı geliştirmesi gerekmektedir.

Efendioğlu (2022), tarafından gerçekleştirilen çalışma, Metaverse ortamında tüketicilerin bilgi edinme süreçlerinin, algılanan risklerin ve satın alma niyetlerinin nasıl etkileşimde bulunduğunu ortaya koymaktadır. Araştırma, Metaverse'de yatırım yapmanın kârlı ancak riskli bir süreç olduğunu vurgulamakta ve tüketicilerin bilgi güvenilirliğinin, satın alma kararlarını olumlu yönde etkilediğini, algılanan riskin ise olumsuz etkiler yarattığını göstermektedir. Bu bulgular, Metaversenin ekonomik davranışları şekillendiren önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Eden (2023), tarafından yapılan bir başka çalışma, Metaversenin iş süreçleri ve eğitimle olan ilişkisini incelemekte, sanal gerçeklik ortamlarının iş yapma yeteneklerini nasıl dönüştürebileceğini tartışmaktadır. Metaverse, çeşitli veri görselleştirme teknikleri ile iş süreçlerine entegre olma potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda, sanal ortamların iş toplantıları için uygun bir alan olarak değerlendirilmesi, ekonomik etkileşimlerin nasıl evrileceğine dair önemli ipuçları sunmaktadır.

Pellegrino ve diğerleri (2023), tarafından gerçekleştirilen inceleme, sürdürülebilir tüketim ile Metaverse arasındaki kesişimi ele alarak, Metaversenin ekonomik eşitsizlikleri derinleştirebileceği gibi kaynak yönetimini de iyileştirebileceğini ortaya koymaktadır. Ancak, donanım maliyetleri gibi engellerin sosyal ayrışmayı artırabileceği ve etik, gizlilik gibi sorunların benimsemeyi zorlaştırabileceği belirtilmektedir. Bu çalışma, Metaversenin enerji tüketimini azaltma ve sosyal etkileşimleri artırma potansiyelinin yanı sıra, kentsel planlama ve diğer yaşam kalitesi boyutları üzerindeki etkilerini de incelemektedir. Ancak, bu olumlu yönlerin yanında gözetim ve marjinalleşme gibi ciddi endişelerin de var olduğu vurgulanmaktadır.

Chen ve diğerleri (2023), ise Metaverse'ün turizm alanındaki etkilerini incelemekte ve artırılmış gerçekliğin bu sektörde nasıl bir entegrasyon sağladığını tartışmaktadır. Metaverse turizm endüstrisinin, sanal dünyada yeniden yapılandırılabilen turistik mekanlar nedeniyle fikri mülkiyet hakları açısından karşılaştığı zorluklar, dijital alandaki karmaşıklıkları ortaya koymaktadır. Ayrıca, Metaverse'ün sanayi üzerindeki etkileri, dijital ikizler gibi teknolojilerin kullanımıyla da kendini göstermektedir. Bu bağlamda, limanlar ve havacılık şirketleri gibi endüstriler, sanal dünyada çeşitli uygulamalar geliştirmekte ve bu da Metaverse'ün gerçek dünyaya olan tehditlerini artırmaktadır.

Misirlis ve diğerleri (2023), çalışmasında üniversite öğrencilerinin MetaEğitim teknolojisini kullanma niyetlerini araştırarak, Metaverse teknolojisinin eğitim alanındaki potansiyel uygulamalarını ortaya koymaktadır. Eğitimde dijital araçların entegrasyonu, COVID-19 sonrası dönemde daha da yaygınlaşmış ve Metaverse'ün sunduğu fırsatlar, oyunlaştırma, beceri temelli öğrenme ve çeşitlilik ile kapsayıcılığı artırma gibi avantajlar sunmaktadır. Ancak, bu sürecin önünde çeşitli zorluklar bulunmaktadır; teknolojik bilgi eksiklikleri, yeni ekipmanların maliyeti ve öğretim üyeleri ile öğrencilerin hazırlığı, MetaEğitim'in benimsenmesini etkileyen faktörler arasında yer almaktadır. Bu durum, kültürel farklılıklar ve eğitim kurumlarının bütçeleri gibi değişkenlerin, Metaverse teknolojisinin kabulü üzerindeki etkisini de gözler önüne sermektedir.

Jain ve diğerleri (2024), "Healthcare in the Dynamism of Metaverse After COVID-19: A Systematic Review of Literature" başlıklı çalışmalarında, Metaverse'ün sağlık hizmetleri üzerindeki etkilerini ele alarak bu teknolojinin finans, eğlence ve iletişim gibi alanların yanı sıra sağlık sektöründe de nasıl fayda sağladığını ortaya koymaktadır. Araştırma, Metaverse'ün esnek bir sanal dijital platform olarak tıbbi ilerlemeleri destekleme potansiyelini vurgulamaktadır.

Son olarak, Dağlıoğlu (2024), Metaverse teknolojisinin hızla artan değeriyle dijital ekonominin önemli bir parçası haline geldiğini ve DeFi ile blockchain entegrasyonu sayesinde güvenli ticaret ve yatırım fırsatları sunduğunu vurgulamaktadır. Ancak, düzenleme eksiklikleri ve güvenlik riskleri belirsizlik yaratırken, geleneksel ekonomik modellerin yetersizliği yeni mikroekonomik kavramların gerekliliğini ortaya koymaktadır. Metaverse, sektörler arası etkileşimi artırarak ticaret, eğitim ve iş süreçlerinde verimlilik sağlarken, güvenlik ve etik kaygılar da göz önünde bulundurulmalıdır. Dolayısıyla, merkeziyetsiz ticaret ekosistemleri ve dijital varlıklarla ekonomik yapıyı dönüştürme potansiyeline sahiptir.

3. METAVERSE: DİJİTAL EKONOMİNİN YENİ BOYUTU

Metaverse, teknolojik ilerlemelerle birlikte ekonomide köklü değişimlere yol açan bir kavram olarak öne çıkmaktadır. 1990'larda bilgisayarlar, 2000'lerde web ve 2010'larda mobil cihazlar büyük dönüşümlere neden olurken, 2020'lerde bu rolü Metaverse üstlenmiştir. Metaverse, artırılmış gerçeklik teknolojileri ile bireylerin etkileşim kurabileceği, sanal toplulukların oluşmasına olanak tanıyan üç boyutlu bir dijital alan olarak tanımlanmaktadır (Lee, 2021).

Metaverse, en basit anlamıyla, kullanıcıların sanal bir dünyada etkileşimde bulunabildiği, sosyal bağlantılar kurabildiği ve çeşitli aktiviteler gerçekleştirebildiği dijital bir evrendir. Bu sanal ortamda, bireyler avaturlar aracılığıyla birbirleriyle iletişim kurabilir, oyunlar oynayabilir, sanal etkinliklere katılabilir ve keşifler yapabilirler. Metaverse, fiziksel dünyanın ötesinde, kullanıcıların hayal gücünü zorlayacak ve gerçek dünyada mümkün olmayan deneyimler sunan bir alan olarak tanımlanabilir (Kına ve Biçek, 2023).

Metaverse'ün hızla yayılmasının ardında yatan en önemli unsurlar blockchain teknolojisi ve sanal avatar ekosistemidir. Blockchain, Metaverse içindeki ekonomik yapının temel taşlarından biri olarak kabul edilirken, akıllı sözleşmeler ve token ekonomisi bu dijital dünyada değer yaratma süreçlerini desteklemektedir. Bugün bile bireyler Metaverse içinde sanal arsalar satın almakta, dijital içerikler ve NFT'ler üzerinden ticaret yapmakta ve yeni ekonomik sektörler ortaya çıkmaktadır. Metaverse'ün sadece ekonomik değil, kültürel ve toplumsal boyutta da önemli değişimler yaratacağı öngörülmektedir. Eğitim, turizm, sanat ve eğlence gibi alanlarda Metaverse'ün etkin bir şekilde kullanılabilmesi ve reel ekonomi ile sanal ekonomi arasında güçlü bağlar kurulacağı düşünülmektedir. Artırılmış gerçeklik ile sanal kampüslerin oluşturulması, turistik yerlerin dijital dünyada gezilebilir hale getirilmesi ve markaların sanal platformlarda varlık göstermesi, bu dönüşümün bazı örnekleridir (Özpençe ve Noyan, 2022).

Bu dönüşüm, şirketlerin ve bireylerin sanal platformlarda varlık göstermesiyle daha da hızlanmaktadır. Artırılmış gerçeklik sayesinde sanal kampüsler ve turistik mekânlar dijital ortamda deneyimlenebilir hale gelirken, markalar da Metaverse evreninde mağazalar açarak yeni müşteri deneyimleri sunmaktadır. Metaverse, iş dünyasında uzaktan çalışma modellerini daha etkileşimli hale getirirken, sanatçılar ve içerik üreticileri için de yeni ifade biçimleri oluşturmaktadır. Bütün bu gelişmeler, Metaverse'ün sadece teknolojik bir yenilik değil, aynı zamanda ekonomik ve

toplumsal yapıları kökten değiştiren bir fenomen olduğunu göstermektedir (Suzuki vd., 2020)

Ancak Metaverse ile ilgili bazı riskler ve belirsizlikler de bulunmaktadır. Blockchain sistemindeki olası güvenlik açıkları, vergilendirme ile ilgili yasal düzenlemelerin eksikliği ve bireylerin ruhsal ve bedensel sağlığına yönelik potansiyel olumsuz etkiler, bu teknolojinin gelecekte nasıl yönetileceğine dair önemli soru işaretleri yaratmaktadır. Metaverse'ün, ekonomik ve toplumsal hayatta köklü değişimlere yol açacak büyük bir dönüşüm sürecini başlattığı açık olmakla birlikte, bu sürecin nasıl şekilleneceği ve hangi düzenlemelerin gerekli olacağı zamanla daha netleşecektir (Özpençe ve Noyan, 2022).

3.1. Geleneksel Ekonomiden Metaverse Ekonomisine Dönüşüm

Adam Smith, geleneksel ekonomik düşüncenin öncülerindedir ve *Ulusların Zenginliği* adlı eserinde, ekonomik faaliyetlerin fiziksel dünyada, sınırlı doğal kaynaklar ve bireylerin kendi çıkarlarını ön planda tutarak hareket etmeleriyle şekillendiğini vurgulamaktadır. Metaverse ortamındaki kullanıcılar da benzer şekilde, fayda sağlamak ve mantıklı kararlar almak için hareket eden bireylerden oluşmaktadır. Ayrıca, Metaverse karakterleri, başarı ve mutluluk duygularını ifade etme biçimlerinde belirgin bir eğilim sergileyerek duygusal deneyimlerini yansıtmaktadır. Bu durumun temelinde, dijital dünyanın, sanayi ve tarım toplumlarındaki uzun süreli dönüşümlerin etkisini taşımaktadır. Dolayısıyla, piyasa döngüsü de temel ekonomik işleyiş kurallarına dayalı olarak işleyen bir sistem haline gelmektedir (Koçak, 2023).

Metaverse ekonomisi, sanal dünyalarda gerçekleşen ekonomik faaliyetlerin toplamını ifade eder ve geleneksel ekonomik yapıdan önemli farklılıklar taşır. Aşağıdaki tabloda, geleneksel ekonomi ile Metaverse ekonomisinin temel farkları özetlenmiştir:

Tablo 1. Geleneksel Ekonomi ile Metaverse Ekonomisinin Arasındaki Farklar

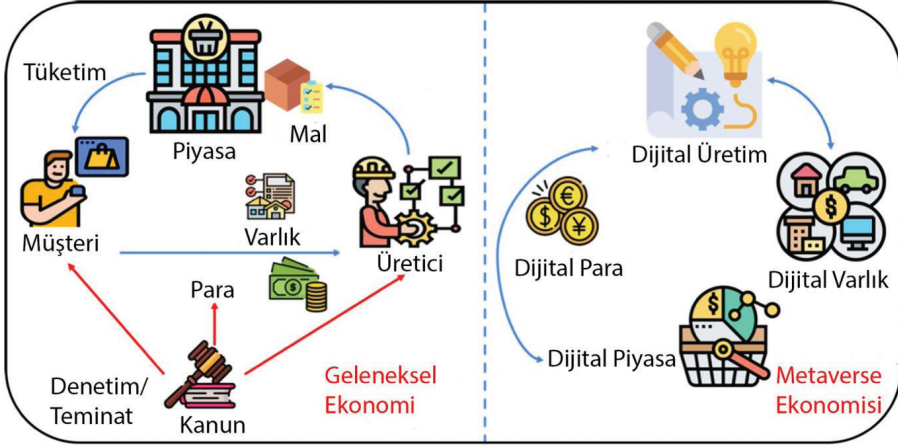
Özellik	Geleneksel Ekonomi	Metaverse Ekonomisi
Mülkiyet ve Sahiplik	Fiziksel varlıklar ve mülkler üzerinden gerçekleşir.	Dijital varlıklar ve NFT'ler aracılığıyla sanal mülkler ve eşyaların alım satımı yapılır.
Para Birimi	Fiziksel para ve dijital bankacılık sistemleri kullanılır.	Kripto paralar ve tokenler aracılığıyla dijital ödemeler ve finansal işlemler gerçekleştirilir.
Ticaret ve Pazarlar	Fiziksel mağazalar ve çevrimiçi platformlar üzerinden ürün ve hizmet alım satımı yapılır.	Sanal mağazalar ve pazar yerleri üzerinden dijital ürünler ve hizmetler alınıp satılır.
Çalışma ve İş Modelleri	Fiziksel ofislerde ve belirli çalışma saatlerinde gerçekleşen işler.	Sanal ofisler ve esnek çalışma saatleriyle, avatarlar aracılığıyla uzaktan çalışma ve iş yapma imkânı sunulur.
Sosyal Etkileşimler	Fiziksel toplantılar ve yüz yüze iletişim yoluyla gerçekleşir.	Avatarlar aracılığıyla sanal ortamlarda etkileşim ve sosyal bağlantılar kurulur.
Merkeziyetçilik	Merkezi otoriteler ve hükümetler ekonomik sistemin yönetiminde ve düzenlemesinde aktif rol oynar.	Genellikle merkeziyetsizdir ve blokzinciri gibi teknolojilerle desteklenir.

Kaynak: Bu tablo, tarafımızdan hazırlanmıştır.¹

Metaverse'ün en temel bileşenlerinden birinin, ortaya çıkardığı ekonomi olduğu bilinmektedir. Daha gerçekçi bir bakış açısıyla tanımlamak gerekirse, Metaverse platformlarında kıyafet ticaretinden araç alım satımına kadar pek çok farklı aktivite gerçekleştirilebilmektedir. Bu çerçevede, Şekil 1, Metaverse ekonomisinin mevcut durumu ile geleneksel ekonomik sistemi karşılaştırmak adına iyi bir örnek sunmaktadır. Şekilde de görülebileceği gibi, Metaverse ekosistemini tanımlayan dört ana unsur bulunmaktadır: dijital üretim, dijital varlık, dijital piyasa ve dijital para (Sahiner, 2022).

¹ Bu tablo, Abdallah ABUKALLOUB tarafından hazırlanmıştır.

Şekil 1. Geleneksel Ekonomi ve Metaverse Ekonomisi



Kaynak: (Sahiner, 2022).

Dijital evren, Metaverse kavramının en temel bileşenidir ve bu evrenin işleyişi, fiziksel dünyadaki ekonomik döngüyle büyük benzerlik göstermektedir. Ancak, Metaverse'teki ekonomik döngünün gelişimi, bu evreni şekillendiren tasarımcıların ve katılımcıların sayısı ve kalitesiyle doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle, Metaverse'ün sorunsuz ve sağlıklı bir şekilde işlemesi için tasarımcıların, kullanıcı dostu ve erişilebilir arayüzler oluşturması önemlidir (Rymaszewski vd., 2007).

Dijital üretim, teknolojinin yardımıyla tasarım ve üretim süreçlerini dijital ortamda gerçekleştirme yöntemidir. Bu süreç, bilgisayar destekli tasarım (CAD), bilgisayar destekli üretim (CAM), 3D baskı ve CNC (Bilgisayarlı Sayısal Kontrol) makineleri gibi araçları kullanarak fiziksel ürünlerin dijital ortamda tasarlanıp üretilmesini sağlar. Dijital üretim, özellikle kişiselleştirilmiş ürünler, hızlı prototipleme ve esnek üretim gibi avantajlar sunar. Bu teknoloji, üretim süreçlerinde daha yüksek verimlilik, daha düşük maliyetler ve daha az atık üretme potansiyeliyle endüstriyi dönüştürmektedir (Artı90, 2024).

Dijital varlık, Metaverse ekonomisinde ticaret yapılan tüm öğeleri kapsar. Ancak, bu varlıklar blokzincir teknolojisiyle şifrelenir ve onay sürecine tabi tutulur. Metaverse'te özellikle arsa, NFT ve karakterlerin üzerindeki ekipmanlar dijital varlık olarak öne çıkmaktadır. Örneğin, Nike, Nisan 2022'de 168,000 USD karşılığında bir ayakkabıyı Metaverse üzerinde NFT olarak sattığını duyurmuştur. Bu durumda, reel dünyada

faaliyet gösteren firmaların gelecekte Metaverse ekonomisinin bir parçası olacağı söylenebilir (Sahiner, 2022).

Dijital piyasa, Metaverse'ün temel bileşenlerinden biridir. Bu platformda, karakterler tıpkı fiziksel dünyada olduğu gibi alışveriş yapabilir ve gelir elde edebilirler. Metaverse'ün hızla gelişen piyasasında, dijital üretim ve ticaretin konusu olan varlık havuzunun, diğer dijital platformlardan ve gerçek dünyadan farklı olması beklenmektedir. Cliff ve Rollins (2020) yaptıkları çalışmada, yapay zekâ ve makine öğrenmesinin Metaverse ekosistemini daha hızlı, otomatik ve fonksiyonel hale getireceğini, dolayısıyla gerçek dünyaya kıyasla çok daha verimli bir piyasa oluşturacağını belirtmişlerdir. Örneğin, Decentraland gibi bir Metaverse platformunda, kullanıcılar evrende sahip oldukları varlıkları tıpkı gerçek dünyada olduğu gibi kolayca alıp satabilmektedir (Cliff ve Rollins, 2022).

Son olarak, dijital para, yukarıda belirtilen tüm aktivitelerin gerçekleştirilmesini sağlayan para birimlerini içerir. Gerçek dünyada kullanılan para birimlerinin Metaverse ekosisteminde kullanılabilmesi, hukuki ve yasal süreçlerden dolayı zordur ve bu paraların Metaverse'e transferi yüksek maliyetlere neden olabilir. Ayrıca, dijital karşılıklarının tam olarak belirlenememesi de bir diğer engeldir. Bu sebeplerle, Metaverse ekosisteminde blokzincir temelli dijital para birimlerinin tercih edilmesi yaygındır (Sahiner, 2022).

3.2. Metaverse Ekonomisinin Temel Unsurları

Metaverse ekonomisi, sanal dünyaların ekonomik dinamiklerini ele alarak, çeşitli unsurlarla etkileşim içerisinde gelişmektedir. Bu bağlamda sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik, sanal varlıklar, dijital mülkiyet hakları ve sanal ekonomi platformları, bu ekosistemin temel taşlarını oluşturmaktadır. Kullanıcıların sanal evrenlerde sahip olduğu dijital asetler ve bunların ticareti, yeni bir değer yaratım süreci başlatırken, aynı zamanda toplumsal etkileşimleri de dönüştürmektedir. Metaverse, fiziksel dünyanın sınırlarını aşarak, kullanıcı deneyimlerini zenginleştirmekte ve ekonomik fırsatlar sunmaktadır.

❖ Sanal Gerçeklik (VR) ve Artırılmış Gerçeklik (AR) Teknolojileri

Sanal Gerçeklik (VR) ve Artırılmış Gerçeklik (AR) teknolojileri, Metaverse gibi dijital evrenlerde kullanıcı deneyimlerini önemli ölçüde dönüştüren ve zenginleştiren araçlardır. VR, kullanıcılara tamamen sanal bir dünyada etkileşimde bulunma imkânı sunarak, her türlü sosyal etkinlikten sanal alışverişe, oyunlardan iş toplantılarına kadar birçok deneyimi daha gerçekçi hale getirir. AR ise gerçek dünyayı dijital öğelerle

birleştirecek, kullanıcılara çevreleriyle etkileşime girerken ek bilgileri ve sanal objeleri görsel olarak sunar. Bu iki teknoloji, Metaverse'de sanal mağazalarda alışveriş yapmak veya sanal mülklerde gezinmek gibi ekonomik faaliyetlerin daha verimli ve sürükleyici bir şekilde gerçekleşmesini sağlar. Örneğin, sanal alışverişlerde kullanıcılar, fiziksel mağazalardaki deneyimi taklit edebilir, ürünleri gerçekçi bir biçimde inceleyebilir ve satın alma kararlarını daha bilinçli alabilirler. Bu teknolojilerin birleşimi, hem bireysel kullanıcı deneyimlerini hem de ticari faaliyetleri dönüştürerek, geleceğin dijital ekonomilerinin temel taşlarını oluşturur (Bakır, 2022).

❖ Sanal Varlıklar ve Kripto Paralar

Sanal varlıklar, Metaverse ekonomisinin merkezi unsurlarındandır ve bunlar genellikle blockchain teknolojisi ile desteklenen kripto paralarla birlikte işlem görür. Kullanıcılar, sanal evrenler içerisinde çeşitli ürünler, hizmetler ve mülkler için bu dijital paraları kullanarak ekonomik faaliyetlerini gerçekleştirebilirler. Kripto paralar, merkeziyetsiz yapıları sayesinde, kullanıcıların sanal dünyalardaki işlemlerini güvenli bir şekilde gerçekleştirmelerine olanak tanır. Bu durum, sanal varlıkların değeri üzerinde önemli bir etki yaratmakta ve yeni yatırım fırsatları sunmaktadır (Bozdoğanoglu, 2023).

❖ Dijital Mülkiyet Hakları

Dijital mülkiyet hakları, Metaverse ekonomisinde kullanıcıların sahip oldukları sanal varlıkların güvence altına alınmasını sağlamak amacıyla ortaya çıkmaktadır. Bu haklar, kullanıcıların sanal dünyalarda sahip oldukları eser, mülk veya hizmetlerin yasal olarak korunmasını ifade eder. Akıllı sözleşmeler ve blockchain teknolojisi, bu tür mülkiyet haklarının belirlenmesine ve kaydedilmesine yardımcı olmakta, kullanıcıların sanal varlıklarını güvenilir bir şekilde yönetmelerini sağlamaktadır. Bu durum, dijital ekonominin adil ve sürdürülebilir bir şekilde gelişmesi için kritik bir öneme sahiptir (Finans Aktüel, 2025).

❖ Sanal Ekonomi Platformları

Sanal ekonomi platformları, Metaverse içerisinde ekonomik faaliyetlerin yürütüldüğü sanal alanlardır. Bu platformlar; ticaret, sosyal etkileşim ve hizmet sunumu açısından kullanıcıların ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. Örneğin, sanal mülk alım-satımının yapıldığı platformlar, kullanıcıların sanal varlıklarını değerlendirebilmeleri için bir pazar yeri işlevi görmektedir. Ayrıca, bu platformlar, kullanıcıları arasında işbirliğini teşvik etmekte ve böylece sanal ekonominin büyümesine

katkıda bulunmaktadır. Verimlilik ve erişim açısından sundukları avantajlarla önemli bir rol oynamaktadır (Euronews, 2022).

❖ NFT'ler

NFT'ler (Non-Fungible Tokens), Metaverse'deki dijital varlıkların benzersizliğini ve sahipliğini güvence altına alarak, sanal dünyalarda yeni ekonomik modellerin oluşmasına olanak tanımaktadır. Özellikle sanat eserleri, oyun içi öğeler ve sanal gayrimenkuller gibi dijital varlıklar, NFT'ler sayesinde takas edilemez ve doğrulanabilir hale gelmektedir. Metaverse'de kullanıcılar, NFT'ler aracılığıyla dijital mülkler satın alabilir, ticaretini yapabilir ve sanal dünyalarda kendi dijital kimliklerini oluşturabilirler. Bu durum, dijital ekonominin evriminde önemli bir adım olup, sanal ve gerçek dünya ekonomileri arasında entegrasyon sağlamaktadır (Candirgen, 2025).

4. METAVERSE EKONOMİSİNİN MİKRO VE MAKRO EKONOMİYE ETKİLERİ

Metaverse ekonomisi; dijital varlıklar, sanal emlak, NFT'ler (Non-Fungible Tokens), kripto paralar ve sanal hizmetler gibi unsurları kapsar. Bu yapı hem mikro hem de makro ekonomik düzeyde önemli etkiler yaratmaktadır.

4.1. Mikroekonomik Etkiler

4.1.1. Tüketici Davranışları Üzerindeki Etkileri

Metaverse, tüketici davranışlarını köklü bir şekilde dönüştürme potansiyeline sahip bir ortam sunmaktadır. Bu sanal evrende, bireyler yalnızca dijital içeriklere erişmekle kalmayıp, aynı zamanda bu içerikleri deneyimleme ve etkileşimde bulunma fırsatını da bulurlar. Sanal ortamda yapılan alışveriş, geleneksel alışverişteki fiziksel kısıtlamaları ortadan kaldırarak, kullanıcıların daha geniş bir ürün yelpazesine erişim sağlamasını mümkün kılar. Ayrıca, sanal deneyimler, tüketici sadakatini artırmak ve marka bağlılığını güçlendirmek için yenilikçi pazarlama stratejileri geliştirilmesine olanak tanır. Dolayısıyla, Metaverse'ün sunduğu eşsiz tüketim deneyimleri, tüketici beklentilerini ve tercihlerini yeniden şekillendirmenin yanı sıra, alışveriş dinamiklerini de önemli ölçüde şekillendirmektedir (Nalbant ve Aydın, 2024).

4.1.2. Rekabet ve Pazar Yapısı

Metaverse, sanal ortamda gerçekleşen ekonomik faaliyetler ile geleneksel pazar yapısını önemli ölçüde dönüştürmektedir. Bu yeni dijital alan, pek çok sektörde rekabetin dinamiklerini değiştirmekte ve yeni pa-

zar fırsatları yaratmaktadır. Sanal varlıkların ve dijital mülkiyetin artışı, kullanıcıların bu platformlarda kendi değerlerini oluşturmalarına imkân tanırken, aynı zamanda belirli bir eşik düzeyini geçemeyen yeni girişimcilerin pazara girmesini kolaylaştırmaktadır. Ancak, tanınmış markaların bu alana girişi ve mevcut kullanıcılar üzerinde oluşturduğu monopol etkisi, daha küçük firmalar için ciddi bir rekabet dezavantajı oluşturmaktadır. Bu durum, Metaverse'deki pazar yapısının, çeşitli oyuncular arasında daha heterojen ve çok katmanlı bir yapı sergilemesine yol açmakta ve bu da pazarda yeni stratejilerin gelişimini zorunlu kılmaktadır (Kırhan, 2023).

4.1.3. İşgücü Piyasası ve Yeni Meslekler

Metaverse, işgücü piyasasında önemli dönüşümlere neden olacak yeni mesleklerin ortaya çıkmasını teşvik etmektedir. Sanal dünyalarda yaratıcı içerik üretimi, sanal tasarımcılık, dijital mülkiyet yönetimi gibi alanlar, geleneksel mesleklerde köklü değişiklikler yaratarak iş gücünün ihtiyaçlarını yeniden şekillendirmektedir. Ayrıca, sanal organizasyonlar ve uzaktan çalışma tercihlerinin yaygınlaşması, dijital becerilere sahip işgücüne talebin artmasına neden olmaktadır. Hızla gelişen bu ekonomik yapıda, işçiler için sürekli eğitim ve beceri geliştirme gerekliliği öne çıkmakta; dolayısıyla, işgücü piyasasının dinamikleri, Metaverse ile birlikte esnek ve adaptif bir yapıya evrilmektedir (Korkmaz, 2024).

4.1.4. Regülasyon ve Hukuki Çerçeve

Metaverse ekonomisinin hızlı gelişimi, yeni bir hukuki çerçeve ve düzenleyici yapının gerekliliğini zorunlu kılmaktadır. Bu ekonomik alan, çeşitli ülkelerde mevcut yasal sistemlere uyum sağlama çabası içinde, aynı zamanda yeni regülasyonların oluşturulmasını da talep etmektedir. Kullanıcıların dijital varlıklarını koruma, mülkiyet haklarını tanıma ve dolandırıcılıkla mücadele etme gibi konular, regülasyonların öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır. Ayrıca, veri koruma, kullanıcı güvenliği ve sanal ortamda yapılan ticaretin denetimi gibi alanlarda kapsamlı düzenlemeler ihtiyacı belirgin bir hal almıştır (Bozdoğanoglu, 2023).

4.1.5. Kripto Ekonomi ve Ödeme Sistemleri

Kripto ekonomi, dijital varlıkların ve kripto paraların kullanılmasına dayanan yeni bir ekonomik modeldir. Bu model, merkezi olmayan ödeme sistemleri aracılığıyla, kullanıcıların doğrudan değer transferi yapmalarına olanak tanır. Metaverse içerisinde, kripto paralar, sanal mal ve hizmetlerin alım-satımında kritik bir rol oynamaktadır. Özellikle Ethereum ve Bitcoin gibi varlıklar, kullanıcılar arasındaki işlemler için sıkça tercih edilmektedir. Kripto ekonomisine bağlı olarak geliştirilen blockchain

teknolojisi, güvenli ve şeffaf ödeme sistemleri oluşturma imkânı sunarak, dolandırıcılık ve sahtekarlık risklerini minimize etmektedir. Ayrıca, akıllı sözleşmeler gibi yenilikçi çözümler, işlem süreçlerini otomatikleştirerek, verimliliği artırmakta ve maliyetleri düşürmektedir. Ancak, bu sistemlerin volatilitesi ve düzenleyici belirsizlikler, ekonominin sürdürülebilirliği açısından önemli zorluklar ortaya çıkarmaktadır (Dileç, 2022).

4.1.6. Üretim ve Maliyet Yapıları

Metaverse ekonomisi, geleneksel üretim ve maliyet yapılarının yeniden şekillenmesine yol açmaktadır. Sanal ortamda gerçekleşen üretim süreçleri, fiziksel varlıklara göre daha düşük maliyetlerle gerçekleştirilebilir. Dijital içerik oluşturma ve dağıtım süreçleri, Klasik ekonomideki maliyet unsurlarını minimize ederken, aynı zamanda eserlerin hızlı bir şekilde çoğaltılmasını ve geniş kitlelere ulaşmasını sağlamaktadır. Üretim süreçlerinin sanal platformlara kayması, üretim faktörlerine olan talebi de değiştirmekte, iş gücü ve sermaye maliyetleri açısından yeni dinamikler oluşturmaktadır. Bu durum, şirketlerin maliyet yapılarında esneklik ve verimlilik artışını beraberinde getirmektedir (Kaplan, 2022).

4.2. Makroekonomik Etkiler

4.2.1. Büyüme ve Üretkenlik Artışı

Metaverse ekonomisi, sanal ortamda oluşturulan yeni iş modelleri ve etkileşim biçimleri ile büyüme ve üretkenlik artışına önemli katkılar sağlamaktadır. Kullanıcıların sanal dünya üzerinden girişimcilik yapabilmesi, daha geniş bir pazar erişimi ve daha düşük işletme maliyetleri sunmaktadır. Bu bağlamda, şirketler fiziksel varlıklarına kıyasla sanal ürün ve hizmetler sunarak daha verimli çalışma imkânlarına sahip olmaktadır. Ayrıca, sanal ortamda gerçekleştirilen eğitici ve öğretici deneyimler, iş gücünün beceri gelişimini hızlandırmakta ve dolayısıyla toplam verimliliği artırmaktadır. Örneğin, sanal gerçeklik uygulamaları ile eğitim alanında yapılan yenilikler, çalışanların daha hızlı ve etkili öğrenme süreçleri geçirmesine olanak tanımaktadır. Dolayısıyla, Metaverse ekonomisi hem bireysel hem de kurumsal ölçekte ekonomik büyümeyi destekleyen dinamik bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Sürmeli vd., 2024).

4.2.2. Gelir Artışı

Metaverse ekonomisi, dijitalleşmenin hızla ilerlemesiyle birlikte yeni bir gelir modeli oluşturma potansiyeline sahiptir. Dijital platformlarda yapılan faaliyetler, geleneksel gelir kaynaklarına ek olarak daha sürdürülebilir ve çeşitlendirilmiş bir ekonomik yapıya dönüşüm sağlamaktadır. Metaverse'ün büyümesiyle, bu alanda faaliyet gösteren profesyonellerin

gelir düzeylerinde de artış beklenmektedir. Sanal galerilerdeki eserlerin sergilenmesi ve satışı, bağımsız yaratıcılar için önemli gelir kaynakları oluşturmaktadır. Sanal ortamlar, eserlerin küresel çapta erişilebilir olmasını sağlayarak, sanatçılara ekonomik bağımsızlık kazandırmaktadır. Özellikle çevrimiçi müzayedeler, alıcılar arasında şeffaflık ve güven oluşturarak piyasanın büyümesine önemli bir katkı sağlamaktadır (Sürmeli vd., 2024).

Metaverse platformlarında faaliyet gösteren işletmeler, çeşitli alanlarda hizmet vererek yenilikçi iş modelleri geliştirebilmektedir. Dijital sanat galerisi işletmeciliği, Metaverse kullanımının sağladığı önemli iş olanaklarından biridir. Geleneksel sanat galerilerinin dijitalleşmesiyle, sanat eserleri sanal platformlarda sergilenebilmekte ve küresel izleyicilere ulaşabilmektedir. Bu durum, küçük galeriler ve bağımsız sanatçılar için eserlerini daha geniş kitlelere tanıtmaya fırsatı sunarken, aynı zamanda sanal galeri işletmecilerine çevrimiçi sergiler düzenleyerek eserlerin satışını artırma ve sanatçılara gelir sağlama imkânı sağlamaktadır (Selçuk, 2022).

4.2.3. Küresel Ticaret

Metaverse, küresel ticaretin yapısını ve işleyişini önemli ölçüde yeniden şekillendirmektedir. Geleneksel ticaretin yanında, dijital ürünler ve sanal hizmetler üzerinden gerçekleştirilen ticaret artmaktadır. Bu değişimin temel nedenlerinden biri, coğrafi sınırlamaların ortadan kalkmasıdır. Fiziksel mağazalar, lojistik ve taşıma zorlukları gibi engellerin olmaması, girişimcilere ve şirketlere dünya çapında pazarlara erişim imkânı tanır. Bir kişi veya işletme, dijital ortamda herhangi bir yerden sanal ürünler ve hizmetler sunabilir. Metaverse'deki sanal alanlarda yapılan ticaret, sanal dünyada yer alan dijital öğelerin (oyun içi eşyalar, sanal gayrimenkuller, avatarlar için kıyafetler vb.) yanı sıra sanal etkinliklerin de büyük bir ekonomik değere sahip olmasını sağlamaktadır (Medyapolls, 2024).

4.2.4. Vergilendirme ve Kamu Gelirleri

Metaverse ekonomisi, sanal varlıkların ve dijital hizmetlerin artışıyla birlikte yeni bir vergilendirme paradigması gerektirmektedir. Geleneksel vergi sistemleri, fiziksel varlıklar ve süreçler üzerinde yoğunlaşırken, Metaverse içerisinde gerçekleşen ekonomik aktiviteler genellikle dijital ortamda gerçekleşmekte ve bu da vergilendirme süreçlerini karmaşık hale getirmektedir. Örneğin, sanal mülk alım-satımında uygulanacak vergi oranları, devletlerin dijital ekonomi üzerindeki kontrol ve denetim mekanizmalarıyla doğrudan ilişkili olacaktır. Ayrıca, kripto paraların artan kullanımı, vergi ödemeleri konusunda yeni düzenlemeler ve yöntemlerin benimsenmesini zorunlu kılmaktadır. Bu durum, kamu gelirlerinin ar-

tırılması için fırsatlar sunarken, aynı zamanda vergi kaçakçılığı ve dolayısıyla mükelleflerin takibi açısından zorluklar da meydana getirmektedir (Bozdoğanoglu, 2023).

5. METAVERSE GELECEĞİ VE DİJİTAL DÖNÜŞÜM

Metaverse, insanların sanal dünyalarda gerçek hayatta yaptıkları gibi etkileşimde bulunabileceği, iş yapabileceği, öğrenebileceği ve eğlenebileceği bir platform olarak tasarlanmaktadır. Son yıllarda hızla gelişen sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) teknolojileri sayesinde hayata geçmeye başlamış ve birçok sektör, e-ticaret, sosyal medya, eğitim, sağlık ve eğlence gibi alanlarda Metaverse'ün potansiyelini keşfetmeye başlamıştır. Ancak, Metaverse henüz tam anlamıyla gelişmemiş bir kavramdır ve kullanıcı verilerinin güvenliği, sanal ortamda yapılan işlemlerin yasal durumu gibi birçok teknolojik ve etik sorunun çözülmesi gerekmektedir. Bu sorunlar üzerine yapılan çalışmalar ve çözüm önerileri hayata geçirildiğinde, Metaverse'ün gelecekte hayatımızın önemli bir parçası olma potansiyeli daha net bir şekilde şekillenecektir (Kına ve Biçek, 2023).

5.1. Metaverse'ün Etki Alanları ve Gelecekteki Spekülasyonlar

Metaverse'ün dünya üzerindeki etkisi, teknolojinin hızla gelişmesiyle birlikte giderek daha fazla tartışılan bir konu haline gelmiştir. Bu platformlar, sanal ortamlar yaratmanın ötesine geçerek, insanların sosyal, ekonomik, eğitimsel ve kültürel etkileşim biçimlerini yeniden şekillendirme potansiyeline sahiptir. Bu alanda, çeşitli spekülasyonlar ve potansiyel etkiler üzerine yapılan araştırmalar, Metaverse'ün gelecekteki yönelimleri ve kullanıcılar üzerindeki etkileri hakkında daha derinlemesine analizler yapmayı gerektirmektedir.

5.1.1. Ekonomik Etkiler ve Sanal Ekonomiler

Metaverse'ün ekonomik anlamda sağlayacağı yenilikler oldukça geniş bir spektrum sunmaktadır. Sanal varlıklar, dijital ürünler ve sanal mülkler (land) gibi unsurlar sayesinde, yeni iş fırsatları ve ticaret alanları doğabilir. Örneğin, sanal dünyalarda mülk satın almak, inşa etmek ve satmak, gerçek dünyadaki mülk ticaretine benzer şekilde değer kazanabilir. Bununla birlikte, dijital para birimleri, özellikle kripto paraların kullanımını bu ekonomilerde merkezi bir yer tutacaktır. Sanal ekonomilerdeki büyüme, özellikle NFT'ler (Non-Fungible Tokens) ile desteklenmektedir; kullanıcılar, sanal öğeleri benzersiz hale getirebilir ve bunları alıp satabilmekteledir (Adıyaman, 2025). Örneğin, Roblox veya Decentraland gibi platformlar, sanal ekonomilerin nasıl gelişebileceğine dair bazı örnekler sunmaktadır. Bu platformlar, dijital mülk ve varlık alım satımını üzerinden ciddi bir ekonomik faaliyet yaratmaktadır. Ayrıca, sanal dünya üzerinden

yapılan ticaret, fiziksel mağazaların ötesinde bir alışveriş deneyimi sağlayarak e-ticaretin sınırlarını zorlayacaktır.

5.1.2. Sosyal Etkileşim ve Sosyal Medyanın Dönüşümü

Metaverse, sosyal etkileşimde büyük bir dönüşüm yaratabilmektedir. İnsanlar sanal ortamlar aracılığıyla birbirleriyle daha derin ve etkileşimli bir şekilde bağlantı kurabilir. Sosyal medya platformlarının Metaverse ile entegrasyonu, kullanıcıların birbirleriyle sanal ortamda daha fazla zaman geçirmelerine olanak tanıyacaktır. Bu, kişisel etkileşimden çok daha fazlasını içerir; örneğin, kullanıcılar sanal karakterler aracılığıyla birbirleriyle daha gerçekçi bir şekilde iletişim kurabilirler. Metaverse, aynı zamanda içerik üreticileri için yeni fırsatlar yaratabilir. Video oyunları, sanal konserler, dijital sanat galerileri ve daha fazlası, sanatçılar ve markalar için sanal alanda etkileşimli içerik üretme fırsatları sunar. Bu, sosyal medya platformlarının temel işlevlerini dönüştürerek, daha etkileşimli ve kişiselleştirilmiş bir sosyal medya deneyimi yaratmaktadır (Kına ve Biçek, 2023).

5.1.3. Eğitimde Yeni Fırsatlar

Metaverse, eğitimde devrim yaratma potansiyeline sahip bir platformdur. Sanal sınıflar, eğitim simülasyonları, etkileşimli dersler ve sanal turlar sayesinde, geleneksel eğitim yöntemlerine büyük bir alternatif sunmaktadır. Öğrenciler, fiziksel sınıfların sınırlarını aşarak dünyanın dört bir yanındaki okullarla etkileşime geçebilir, tarihsel yerleri sanal ortamda keşfedebilir veya bilimsel deneyleri sanal ortamda gerçekleştirebilirler. Bu, özellikle erişim engelleri bulunan bölgelerdeki öğrenciler için büyük bir fırsat oluşturabilir. Sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) gibi teknolojiler, eğitimde daha derinlemesine ve etkileşimli öğrenme deneyimlerinin kapılarını aralayacaktır. Öğrenciler ve öğretmenler, derslerini sanal ortamda gerçekleştirerek, pratik yapma imkânı bulacaklardır (Sürmeli vd., 2024).

5.1.4. Sağlık Sektörü

Metaverse, sağlık sektöründe çeşitli yenilikçi fırsatlar sunmakta olup, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) teknolojilerini kullanarak tedavi süreçlerini daha erişilebilir ve etkili hale getirmektedir. Metaverse ortamında, uzaktan muayene, psikoterapi, fiziksel terapi ve sanal doktor gibi uygulamalar yaygınlaşmakta, sağlık profesyonelleri ve hastalar sanal ortamlar aracılığıyla etkileşimde bulunmaktadır. Ayrıca, cerrahlar için eğitim ve simülasyon fırsatları sunarak, beceri geliştirmeyi desteklemekte ve tıbbi araştırmalara yönelik veri toplama süreçlerini kolaylaştırmaktadır. Bu gelişmeler, hastaların tedaviye erişimini artırır-

ken, sağlık profesyonellerinin becerilerini geliştirmelerine de yardımcı olmaktadır (Yılmaz vd., 2022).

5.1.5. Eğlence Sektörü

Metaverse, eğlence sektöründe devrim niteliğinde bir dönüşüm meydana getirmektedir. İnsanlar, sanal ortamlar aracılığıyla konserlere katılabilir, oyunlar oynayabilir ve çeşitli etkinliklerde yer alabilirler. Örneğin, bir müzik konserine katılmak için fiziksel bir mekâna gitmeye gerek kalmaksızın, sadece bir VR başlık aracılığıyla ünlü sanatçıların performanslarını izleyebilir ve diğer katılımcılarla etkileşime geçebilirler. Bu durum, gerçek dünyadaki sosyal deneyimlerin sanal ortamda yeniden şekillenmesini sağlamaktadır. Metaverse'ün sunduğu eğlence imkanları yalnızca konserlerle sınırlı olmayıp, oyun dünyasında da büyük bir değişim yaşanmaktadır. Kullanıcılar, sanal ortamlarda birbirleriyle rekabet edebilir, işbirliği yapabilir ve hatta kendi sanal dünyalarını tasarlayabilirler. Popüler oyun platformları, kullanıcıların kendi içeriklerini üretmelerine imkân tanıyarak yaratıcılığı teşvik etmekte ve böylece deneyimleri zenginleştirmektedir. Bu yeni eğlence biçimleri, kullanıcılara daha önce deneyimlemedikleri etkileşimli bir sosyal ortam sunarak, eğlencenin geleceği adına önemli bir fırsat yaratmaktadır. Metaverse sayesinde, bireyler yalnızca pasif izleyici olmanın ötesine geçerek, aktif katılımcılar haline gelmektedirler (Medyapolls, 2024).

5.1.6. Turizm Sektörü

COVID-19'un etkisiyle seyahat kısıtlamaları, turizme bakış açısını değiştirmiş ve sanal ortamlar, sanal seyahatin bir alternatifi olarak ön plana çıkmıştır. Metaverse, VR teknolojisi gibi yeni gelişmeler sayesinde, kullanıcılar sanal olarak gerçek dünyayı deneyimleyebilmektedir. Bu durum, turizm sektöründe yeni fırsatlar yaratmakta, örneğin Louvre Müzesi gibi mekanlar sanal gerçeklik üzerinden ziyaretçilere sergiler sunmakta ve sanal etkinlikler düzenlemektedir. Ayrıca, artırılmış gerçeklik uygulamaları sayesinde sanal unsurlar gerçek dünyayla bütünleşebilmekte, örneğin Pokemon Go gibi oyunlarda olduğu gibi. Ancak Metaverse turizmi, sanal dünyada turistik alanların yeniden oluşturulması ve bu alanlardan kazanç sağlanması nedeniyle fikri mülkiyet sorunlarıyla karşı karşıyadır. Bu durum, Metaverse'deki turistik yerlerin korunması ve hakların güvence altına alınması için yeni düzenlemelerin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

5.1.7. Gizlilik, Güvenlik ve Psikolojik Etkiler

Metaverse'ün hızla gelişmesiyle birlikte, kullanıcıların kişisel verilerinin korunması ve sanal ortamlardaki güvenlik tehditleri önemli bir

endişe kaynağı haline gelmiştir. Sanal dünyalar, kullanıcıların gerçek kimlikleriyle dijital varlıkları arasında giderek daha belirsiz sınırlar oluşturmakta, bu da kötü niyetli saldırılar ve kişisel bilgilerin ifşa edilme risklerini artırmaktadır. Özellikle dijital varlıklar ve kripto para birimlerinin kullanımı, siber saldırılar için cazip hedefler sunarak güvenlik risklerini pekiştirebilir. Kripto paralar üzerinden yapılan işlemler, dijital ortamda güvenlik açıkları oluşturabilir ve kullanıcıların varlıkları üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir (Masterdark, 2025).

Bunun yanı sıra, sanal dünyalarda uzun süre vakit geçirmek, dijital bağımlılık ve sosyal izolasyon gibi psikolojik ve etik sorunlara yol açabilir. Kullanıcılar, gerçek dünyadan uzaklaşarak, sanal ortamlarda daha fazla zaman geçirebilirler. Bu durum, fiziksel ve psikolojik sağlık üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir. Sanal ortamların aşırı kullanımı, bireylerin sosyal becerilerinin zayıflamasına, yalnızlık ve depresyon gibi ruhsal sorunların ortaya çıkmasına neden olabilir. Ayrıca, Metaverse'ün sunduğu anonimlik, topluluklar arasında etik sınırların ihlali ve bireylerin kötüye kullanımı için uygun bir ortam yaratabilir. Bu bağlamda, Metaverse'ün güvenliği, kullanıcı sağlığı ve etik kullanımı, bu teknolojinin geleceği açısından kritik bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır (Asempera, 2024).

5.2. Metaverse İçin Teknolojik Gereksinimler

Metaverse'ün başarılı bir şekilde çalışabilmesi için bir dizi teknolojik gereksinim gerekmektedir. İlk olarak, kullanıcıların sanal dünyaya hızlı ve güvenilir bir şekilde erişebilmesi için yüksek hızlı internet bağlantısı kritik öneme sahiptir. Bu, özellikle gerçek zamanlı etkileşimler ve yüksek kaliteli içeriklerin sorunsuz bir şekilde sunulabilmesi için gereklidir. Ayrıca, Metaverse deneyiminin görsel ve işitsel kalitesini sağlamak amacıyla yüksek kaliteli grafik kartları, işlemciler ve diğer bileşenlerle donanım uyumluluğu gereklidir. Kullanıcıların Metaverse'e erişimini mümkün kılacak belirli yazılım ve eklentiler ile yazılım uyumluluğu sağlanmalıdır. Bu yazılımlar, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) deneyimlerinin entegrasyonu, sesli ve görsel etkileşimlerin sağlanması gibi önemli işlevleri barındırmalıdır (Kına ve Biçek, 2023).

Metaverse'ün güvenli bir şekilde işlemesi için verilerin korunması ve kullanıcı bilgilerinin güvenliğinin sağlanması da önemli bir gereksinimdir. Siber saldırılara karşı güçlü güvenlik önlemleri alınmalı ve kullanıcıların kişisel verileri korunmalıdır. Ayrıca, Metaverse'ün herkes için erişilebilir olması gerekmektedir. Bu, farklı fiziksel yeteneklere sahip kullanıcılar için uygun donanım ve yazılım çözümleri sağlanarak gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı arayüzlerinin ve etkileşimlerin, engelli bireyler de

dahil olmak üzere geniş bir kullanıcı kitlesi için erişilebilir olması önemlidir (Yılmaz vd., 2022).

Ancak, birçok bölgedeki düşük internet hızları ve cihazların uyumsuzluğu gibi engeller, Metaverse teknolojisinin yaygınlaşmasını zorlaştırmaktadır. Yavaş internet bağlantıları, özellikle uzak bölgelerdeki kullanıcılar için sanal dünyaya sorunsuz erişim sağlamakta zorluk yaratabilir. Ayrıca, Metaverse deneyimlerinin gerektirdiği yüksek performanslı donanımların yaygın olmaması, cihaz uyumsuzlukları ve yüksek maliyetler de teknolojinin geniş kitlelere ulaşmasını engelleyen faktörlerdir. Bu engellerin aşılabilmesi için altyapı yatırımları, uygun fiyatlı donanım çözümleri ve yazılım optimizasyonları büyük önem taşımaktadır (Kına ve Bıçek, 2023).

5.3. Türkiye’de Metaverse’ün Yükselişi

Deloitte'un "Metaverse’ün Türkiye İçin Potansiyel Değeri" başlıklı araştırmasına göre, Metaverse ekosisteminin başarılı bir şekilde gelişmesi durumunda, Türkiye’nin Gayri Safi Yurt İçi Hasılası (GSYH) 2035 yılına kadar yüzde 1,3 ile yüzde 2,4 arasında bir artış gösterebilir. Bu sanal dünya, Türk şirketlerinin sanal deneyimler yaratma ve bu alanda yatırım yapma ilgisini artırırken, devlet kurumları da bu sektördeki çalışmalarını hızlandırmaktadır. Özellikle kırsal bölgelerde, Metaverse aracılığıyla daha iyi eğitim ve öğretim gibi kaynaklara erişim sağlanabilir, bu da Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda toplumsal eşitsizliklerin azaltılmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca, fiziksel varlık gereksinimini ortadan kaldıran ve uzaktan çalışma gibi yenilikçi uygulamalarla karbon emisyonlarının düşürülmesine imkân tanıyacak Metaverse, çevresel sürdürülebilirliğe de katkı sunacaktır.

Türkiye, Metaverse konusundaki yüksek ilgisiyle dünya genelinde öne çıkmaktadır. Ülkedeki yetişkinlerin yüzde 94’ü artırılmış gerçeklik (AR) teknolojisini tanımakta ve her dört kişiden biri, Metaverse’te kullanılan kripto paralara sahip bulunmaktadır. Bu oran, Türkiye’yi küresel ölçekte lider bir konumda tutmaktadır. 2021 yılı itibarıyla Türkiye’de 20.000’den fazla sanal arsa satın alındığı ve bu ilginin giderek arttığı gözlemlenmektedir. Metaverse’ün Türkiye’ye sağlayacağı ekonomik katkı ise 2035 yılına kadar 19,9 milyar dolar ile 37,5 milyar dolar arasında bir değer aralığına ulaşması beklenmektedir. Bu büyüme, özellikle e-ticaret, perakende, turizm, eğitim ve oyun gibi sektörlerde belirgin bir etki yaratacaktır. Ayrıca, sağlık hizmetleri gibi kritik alanlarda kapsayıcılığı artırarak toplumun her kesimine bilgi ve hizmet erişimini kolaylaştırabilir ve çevresel sürdürülebilirliği destekleyebilecektir (BCTR, 2022).

6. SONUÇ

Metaverse ekonomisi, dijitalleşmenin hız kazanmasıyla birlikte geleneksel ekonomik yapıları kökten değiştiren, sınırları ortadan kaldıran ve yeni iş modelleri yaratan bir dönüşüm sürecine öncülük etmektedir. Sanal varlıklar, NFT'ler, kripto paralar ve blokzincir teknolojileri, bireyler ve şirketler için yeni fırsatlar sunarken, aynı zamanda mülkiyet anlayışını da dijital ortama taşımaktadır. Bu süreç, küresel ticareti daha erişilebilir hale getirirken, üretim ve tüketim dinamiklerinde de köklü değişimlere yol açmaktadır. Ancak Metaverse ekonomisinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşması için önemli zorluklar da bulunmaktadır. Regülasyon eksiklikleri, veri güvenliği riskleri, ekonomik eşitsizlikler ve teknolojik altyapı yetersizlikleri, bu dijital ekosistemin gelişimini doğrudan etkilemektedir. Özellikle mülkiyet hakları, etik değerler ve hukuki çerçeveler, Metaverse'in sağlıklı bir şekilde büyümesi için dikkatle ele alınması gereken konular arasında yer almaktadır. Dolayısıyla, Metaverse yalnızca teknolojik bir yenilik değil, aynı zamanda ekonomik ve toplumsal yapıları dönüştüren devrim niteliğinde bir gelişmedir. Bu yeni dijital çağın başarılı bir şekilde inşa edilebilmesi için bireylerin dijital okuryazarlıklarını artırmaları, şirketlerin esnek ve inovatif iş modelleri geliştirmeleri ve devletlerin etkili düzenleyici mekanizmalar oluşturması gerekmektedir. Metaverse'ün geleceği, onu şekillendiren toplulukların bilinçli adımlarıyla şekillenecek ve dijital dünyanın sınırlarını yeniden çizecektir.

KAYNAKLAR

- Adıyaman. (2025). Metaverse'in geleceği. Türkmsic Adıyaman. <https://turkmsic-adiyaman.com/blog/Metaversein-gelecegi/>, Erişim Tarihi: 07.03.2025.
- Arti90. (2024). Dijital üretim nedir? Arti90. Erişim adresi: <https://arti90.com/tr/dijital-uretim-nedir>, Erişim Tarihi: 07.03.2025.
- Asempera. (2024). Yalnızlık ve sosyal izolasyon: Modern dünyanın gizli sorunu. Asempera. https://www.asepera.com.tr/yalnizlik-ve-sosyal-izolasyon-modern-dunyanin-gizli-sorunu/?utm_source, Erişim Tarihi: 08.03.2025.
- Bakır, Ç. (2022). Metaverse üzerine kapsamlı bir araştırma. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (45), 64-73. BCTR. (2022). Metaverse Türkiye'ye 12 yılda 37,5 milyar dolar kazandırabilir. BCTR. <https://bctr.org/rapor-Metaverse-turkiye-12-yilda-375-milyar-dolar-kazandirabilir-28552/>, Erişim Tarihi: 08.03.2025.
- Bozdoğanoglu, B. (2023). Metaverse'de vergilendirme sorunları: sanal dijital varlık kavramı ve Hindistan vergi sistemi çerçevesinde değerlendirme. Maliye Dergisi.
- Candirgen (2025). NFT'ler ve Metaverse. Can Dirgen. <https://candirgen.com/nftler-ve-Metaverse/>, Erişim Tarihi: 07.03.2025.
- Chen, C., Li, Y., Wu, Z., Mai, C., Liu, Y., Hu, Y., ... & Zheng, Z. (2024). Privacy computing meets Metaverse: Necessity, taxonomy and challenges. Ad Hoc Networks, 158, 103457.
- Cliff, D., & Rollins, M. (2020, December). Methods matter: A trading agent with no intelligence routinely outperforms AI-based traders. In 2020 IEEE Symposium Series on Computational Intelligence (SSCI) (pp. 392-399). IEEE.
- Dağlıoğlu, Ç. (2024). Metaverse evreninin bazı ekonomik terimler açısından incelenmesi ve sektörler bazında etkileşimleri (Yüksek lisans tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Endüstri Mühendisliği Anabilim Dalı, Konya.
- Dileç, D. (2022). Blockchain teknolojisinin makro düzeyde finansal etkileri (Yüksek lisans tezi). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Bilecik, Türkiye.
- Eden, T. (2023). Exploring the visualisation of hierarchical cybersecurity data within the Metaverse. arXiv preprint arXiv:2304.10542.
- Efendioğlu, İ. H. (2022). Can i invest in Metaverse? The effect of obtained information and perceived risk on purchase intention by the perspective of the information adoption model. arXiv preprint arXiv:2205.15398.
- Euronews. (2022). Yeni sanal ekonomi: Metaverse nedir ve iş dünyasını yeniden nasıl tanımlıyor? Euronews. <https://tr.euronews.com/business/2022/08/17/yeni-sanal-ekonomi-Metaverse-nedir-ve-is-dunyasini-yeniden-nasil-tanimliyor>, Erişim Tarihi: 07.03.2025.

- Finans Aktüel. (2025). Metaverse ve blokzincir: Dijital dünyada mülkiyet hakları. Finans Aktüel. https://finansaktuel.com/Metaverse-ve-blokzincir-dijital-dunyada-mulkiyet-haklari/?utm_source, Erişim Tarihi: 07.03.2025.
- Jain MJ, Akbari GG, Umraniya YN, Nagar SM, Patel NR, Shah RH, Patel CB, Undhad RP. Healthcare in the Dynamism of Metaverse After COVID-19: A Systematic Review of Literature. *Cureus*. 2024 Apr 3;16(4):e57554.
- Kaplan, A. B. (2022). Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi kuramının revizyonu ve bilişim teknolojilerinin tüketim alışkanlıklarına etkisi (Doktora tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gazetecilik Anabilim Dalı ve Bilişim Bilim Dalı, İstanbul, Türkiye.
- Kına, E., & Biçek, E. (2023). Metaverse-Yeni Dünyaya İlk Adım.
- Kırhan, A. (2023). Dijital pazarlamanın ve tüketici davranışlarının krize bağlı dönüşümü: Kuşaklar üzerinde araştırma (Doktora tezi, Maltepe Üniversitesi). Maltepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Koçak, D. (2023). WEB 1, O'DAN WEB 3, O'A METAVERSE'ÜN GELİŞİMİ VE SUNDUĞU FIRSATLAR. *Yeni Medya Elektronik Dergisi*, 7(2), 97-113.
- Korkmaz, Ö. (2024). Sanal dünyada insan kaynakları Yönetimi: Gelecek için sanal insan kaynakları trendleri ve öngörüler. Kocaeli Üniversitesi.
- Kuş, O. (2021). Metaverse:'Dijital büyük patlamada' fırsatlar ve endişelere yönelik algılar. *Intermedia International e-journal*, 8(15), 245-266.
- Lee, J. Y. (2021). A study on Metaverse hype for sustainable growth. *International journal of advanced smart convergence*, 10(3), 72-80.
- Masterdark. (2025). Yükselen Metaverse: Sanal dünyaların gerçeklik üzerindeki etkisi. Masterdark. https://masterdark.net/yukselen-Metaverse-sanal-dunyalarin-gerceklik-uzerindeki-etkisi/#google_vignette, 08.03.2025.
- Medyapolls. (2024). Metaverse: Sanal dünyalarda ticaret ve eğlencenin geleceği. Medya Polls. <https://medyapolls.com/Metaverse-sanal-dunyalarda-ticaret-ve-eglencenin-gelecegi/>, Erişim Tarihi: 07.03.2025.
- Misirlis, N., Nikolaidis, Y., & Sabidussi, A. (2023). Should I use Metaverse or not? An investigation of university students behavioral intention to use MetaEducation technology. *arXiv preprint arXiv:2311.15251*.
- Nalbant, K. G., & Aydın, S. (2024). Geçmişten günümüze geleneksel pazarlamadan dijitalleşen pazarlamaya evrilen süreçte yapay zekâ ve Metaverse faktörleri. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 17(2), 231-258.
- Özpençe, Ö., & Noyan, E. (2022). Ekonomik faaliyetlerin dijitalleşmesi ve Metaverse.
- Pellegrino A, Wang R, Stasi A. Exploring the intersection of sustainable consumption and the Metaverse: A review of current literature and future research directions. *Heliyon*. 2023 Aug 17;9(9):e19190.
- Rymaszewski, M. (2007). *Second life: The official guide*. John Wiley & Sons.
- Sahiner, M. (2022). Metaverse'ün oluşturduğu yeni ekonomik modeller ve küresel finans piyasalarına etkileri. 227-239.

- Selçuk, H. E. (2022). Sanatin ve Sanat Mekanlarının Dijitalleşme İle Dönüşümünün İncelenmesi. *Art-E Sanat Dergisi*, 15(29), 579-607.
- Suzuki, S. N., Kanematsu, H., Barry, D. M., Ogawa, N., Yajima, K., Nakahira, K. T., ... & Yoshitake, M. (2020). Virtual Experiments in Metaverse and their Applications to Collaborative Projects: The framework and its significance. *Procedia Computer Science*, 176, 2125-2132.
- Sürmeli, D., Türkmen, N. C., & Fırat, E. G. (2024). Sanat ve Eğitimde Metaverse Kullanımının Ekonomik Etkileri: SWOT ve PEST Analizi. *Journal of Business and Trade*, 5(1), 55-73.
- Şahiner, M. (2022). Metaverse'ün oluşturduğu yeni ekonomik modeller ve küresel finans piyasalarına etkileri.
- Yılmaz, F., Mete, A. H., Türkön, B. F., & İnce, Ö. (2022). Sağlık hizmetlerinin geleceğinde Metaverse ekosistemi ve teknolojileri: uygulamalar, fırsatlar ve zorluklar. *Eurasian Journal of Health Technology Assessment*, 6(1), 12-34.



KUTSAL KİTAPLARDA MİTLER

Hülya ÇETİN¹

¹ Doktor Öğretim Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı/ Çanakkale/Türkiye hulyacetin@comu.edu.tr ORCID: 0009-0000-4930-1208

GİRİŞ

Mitler, insanlık tarihinin en eski anlatıları arasında yer almakta ve kültürel belleğin önemli bir parçası olarak kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Toplular, mitler aracılığıyla dünyayı anlama ve açıklama çabasına girişmiş, varoluşsal sorulara yanıtlar aramışlardır (Albayrak, 2017). Bu bağlamda mitoloji ve din, ortak bir zeminde şekillenmiş; yaratılış, kahramanlık, kıyamet ve ahlaki öğretiler gibi temel temalar, dini anlatılar içerisinde de kendine yer bulmuştur (Altun & Çınaroğlu, 2020). Kutsal kitaplarda yer alan mitolojik unsurlar, yalnızca metaforik anlatılar değil, aynı zamanda toplumların etik ve ahlaki değerlerini besleyen temel öğelerdir. Mitler, bireylerin kimlik inşasında ve kolektif hafızanın oluşumunda önemli bir rol oynarken, dinler de bu mitolojik çerçeveyi sistematik hale getirerek toplumsal düzeni sağlamıştır (Baş, 2017). Ancak mitlerin ve dini anlatıların tarihsel gerçeklikle ilişkisi üzerine süregelen tartışmalar, onların sadece inanç sistemleri bağlamında değil, aynı zamanda sembolik, psikolojik ve kültürel açılardan da ele alınmasını zorunlu kılmaktadır (Bilgin, 2002).

Mitlerin kutsal kitaplarla olan ilişkisi, tarih boyunca farklı açılardan ele alınmış ve çeşitli yorumlara tabi tutulmuştur. Joseph Campbell'in de belirttiği gibi, mitler yalnızca geçmişe ait hikâyeler değil, aynı zamanda insanın doğasını, bilinçaltını ve kültürel kodlarını şekillendiren anlatılardır (Campbell, Moyers & Yaman, 2007). Özellikle Eski Yakındoğu mitolojileri ve kutsal kitaplar arasındaki bağlantılar, ortak bir kültürel mirasın izlerini taşımaktadır (Duymuş Floriotı & Eser, 2013). Örneğin, Gılgamış Destanı'nda yer alan tufan anlatısı ile Tevrat ve Kur'an'daki Nuh Tufanı arasındaki benzerlikler, mitlerin nasıl evrildiğini ve farklı dini bağlamlarda yeniden şekillendiğini göstermektedir (Floriotı & Eser, 2013). Aynı şekilde, kutsal metinlerde yer alan rüya sembolleri, eski mitolojik öğelerle paralellik göstermekte ve insanın bilinçdışı süreçleriyle bağlantılı olarak değerlendirilmektedir (Güngör, 2018). Bu nedenle, mitler ile din arasındaki ilişkiyi incelemek, sadece dini metinlerin kökenlerini anlamak için değil, aynı zamanda insan düşüncesinin ve toplumsal yapının nasıl şekillendiğini kavramak için de kritik bir öneme sahiptir.

Mit ve Din İlişkisi

Mitler ve din arasındaki ilişki, insanlık tarihinin en köklü düşünsel bağlantılarından birini oluşturur. Mitler, bir toplumun kolektif hafızasını, değerlerini ve dünya görüşünü yansıtan anlatılar olup zaman içinde dinî öğretilerle iç içe geçmiştir (Albayrak, 2017). Mitolojinin temelinde, doğa olaylarını, insanın varoluşsal kaygılarını ve toplumsal düzeni açıklama çabası yatar. Bu anlatılar zamanla kutsal metinlere entegre edilerek,

tanrısal bir çerçevede ele alınmış ve dinî öğretilerle bütünleşmiştir (Altun & Çınaroğlu, 2020). Örneğin, Antik Mezopotamya'daki yaratılış mitle-ri ile kutsal kitaplarda yer alan yaratılış kıssaları arasındaki benzerlik, bu geçiş sürecinin en somut göstergelerinden biridir (Kılıç & Eser, 2016). Benzer şekilde, tufan anlatıları, Gilgamiş Destanı'ndan Tevrat ve Kur'an'a kadar farklı kültürlerde ortak bir temaya sahip olup, mitlerin dinî anlatılar üzerindeki etkisini açıkça ortaya koymaktadır (Floriot & Eser, 2013). Dinler, mitleri yalnızca korumakla kalmamış, aynı zamanda onları dönüştürerek yeni anlam katmanları oluşturmuştur. Bu bağlamda, mitoloji ve din arasındaki ilişkiyi bir süreklilik ve dönüşüm ekseninde ele almak gerekmektedir (Özkan, 2002).

Mitlerin dinî anlatılar içerisindeki yeri, yalnızca tarihsel bir geçiş süreci olarak değil, aynı zamanda psikolojik ve sembolik bir fenomen olarak da değerlendirilmelidir. Carl Gustav Jung'un kolektif bilinçdışı teorisine göre, mitler ve dinler ortak arketipsel yapılar üzerine inşa edilmiş olup, insan psikolojisinin derinliklerinden beslenmektedir (Koçyigit, 2019). İnsan zihni, bilinmezlik karşısında anlam yaratma çabasına girişmiş ve bu çaba, mitolojik semboller ile kutsal anlatılar arasındaki bağı güçlendirmiştir (Baş, 2017). Bu nedenle, mitlerin din üzerindeki etkisi sadece kültürel veya sosyolojik bir perspektiften değil, aynı zamanda insanın bireysel ve kolektif kimlik inşası açısından da ele alınmalıdır (Güngör, 2018). Örneğin, Hristiyanlık'taki İsa figürü ile birçok pagan mitolojisinde yer alan ölen ve yeniden dirilen tanrı motifi arasındaki benzerlik, dinî anlatıların mitolojik köklerinin nasıl şekillendiğini gözler önüne sermektedir (Kıyak & Taş, 2022). Sonuç olarak, mitler ve din, insanlığın ortak hafızasında derin kökler salmış olup, birbirini besleyen ve dönüştüren anlatılar olarak varlığını sürdürmektedir (Ocak, 2009).

Mitin Tanımı ve Özellikleri

Mit, insanın varoluşsal kaygılarını, evrenin doğasını ve toplumun temel dinamiklerini açıklamak için ürettiği anlatılardır. Bu anlatılar genellikle doğaüstü varlıkları, tanrıları ve kahramanları içeren sembolik hikâyeler olarak karşımıza çıkar (Albayrak, 2017). Mitler, toplumların kültürel belleğinde derin izler bırakan, nesilden nesile aktarılan kolektif anlatılardır ve genellikle sözlü gelenekte şekillenir. Zaman içinde bu anlatılar yazıya geçirilmiş, kutsal metinler ve edebi eserler aracılığıyla da kalıcılığını sürdürmüştür (Özkan, 2002). Mitlerin en temel özelliklerinden biri, yalnızca geçmişi açıklamakla kalmayıp, aynı zamanda toplumsal düzeni kurma ve bireylere kimlik kazandırma işlevine sahip olmasıdır (Campbell, Moyers & Yaman, 2007). Mitler, tarihsel bir gerçekliği birebir yansıtmaya amacı taşımaz; aksine, toplumsal hafızanın ve kolektif bilinçdışının ürünleri olarak semboller ve arketipler üzerinden evrensel

hakikatleri anlatır (Koçyiğit, 2019). Bu bağlamda, mitlerin işlevselliği yalnızca kültürel ve sanatsal bir fenomen olmaktan öte, dinî ve felsefi bir gerçeklik yaratma sürecinin temel taşlarından biri olarak değerlendirilmelidir (Ulutürk, 2012).

Kutsal Kitaplarda Mitlerin Yeri

Kutsal kitaplarda yer alan anlatılar, mitlerin dinî bağlam içinde yeniden yapılandırılmasıyla şekillenmiş ve ilahi bir otoriteye bağlanarak kutsallaştırılmıştır (Bilgin, 2002). Örneğin, yaratılış, tufan ve kıyamet anlatıları, kutsal metinlerde evrenin kökenini, insanın varoluş nedenini ve nihai kaderini açıklamak için kullanılan temel mitolojik unsurlardır (Floriotı & Eser, 2013). Tevrat'taki Âdem ile Havva kıssası, Sümer ve Babil yaratılış mitleriyle büyük benzerlikler gösterirken; Nuh Tufanı anlatısı da Gılgamış Destanı'nda yer alan Utnapiştim efsanesiyle ortak temalara sahiptir (Kılıç & Eser, 2016). Hristiyanlık ve İslam'da da mitolojik unsurlar mevcuttur; örneğin, Hristiyanlıkta İsa'nın ölümü ve yeniden dirilişi, pek çok eski mitolojide yer alan "ölüp dirilen tanrı" motifinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir (Baş, 2017). Kur'an'da anlatılan peygamber kıssaları ve cennet-cehennem tasvirleri de benzer şekilde mitolojik yapıların dinî bir çerçevede yeniden yorumlanmasıyla ortaya çıkmıştır (Arpaguş, 2003). Dolayısıyla, kutsal metinlerde mitlerin varlığı, dinin anlatı dünyasının şekillenmesinde mitolojik unsurların ne derece etkili olduğunu açıkça göstermektedir (Ocak, 2009).

Dinler Arası Mit Karşılaştırması

Farklı dinlerin mitolojik anlatıları karşılaştırıldığında, birçok ortak motif ve arketipin varlığı dikkat çeker. Neredeyse tüm dinlerde evrenin yaratılışı, insanın düşüşü, tufan, kahraman kurtarıcı figürü ve kıyamet günü gibi evrensel mitolojik temalar mevcuttur (Kıyak & Taş, 2022). Örneğin, Hint mitolojisindeki Manu'nun tufanı ile Nuh Tufanı arasındaki benzerlik, mitlerin farklı kültürlerde nasıl benzer anlatılar oluşturduğuna dair çarpıcı bir örnektir (Altun & Çınaroğlu, 2020). Yine, Zerdüşt-lük'teki Ahura Mazda ile Angra Mainyu arasındaki iyi-kötü mücadelesi, Hristiyanlıktaki Tanrı ve Şeytan ikiliğine benzer bir yapı sunar (Güngör, 2018). Bunun yanı sıra, eski Mısır'da Osiris'in ölümden sonra yeniden dirilişi, Hristiyanlık'taki İsa'nın dirilişi ve İslam'da İsa'nın tekrar yeryüzüne döneceğine dair inanç ile büyük ölçüde örtüşmektedir (Koçyiğit, 2019). Bu ortak anlatılar, farklı kültürlerin ve dinlerin, insanın evrensel korkularına ve umutlarına dair benzer açıklamalar sunduğunu göstermektedir (Özer, 2024). Mitlerin dinî doktrinler içinde nasıl şekillendiği ve dönüştüğü düşünüldüğünde, dinlerin mitlerle olan ilişkisini yalnızca tarihsel bir

tesadüf olarak değil, insan zihninin ortak yaratım süreci olarak görmek daha anlamlı olacaktır (Duymuş Floriotı & Eser, 2013).

MİT TEORİLERİ

Mit ve Kutsal Kitaplar

Mitler ve kutsal kitaplar arasındaki ilişki, insanlık tarihinin en eski anlatı formlarından biri olan mitolojik öğelerin dinî söylemlerle nasıl iç içe geçtiğini gösteren önemli bir konudur. Kutsal metinlerde mitler, yalnızca efsanevi anlatılar olarak değil, aynı zamanda toplumsal düzenin korunmasını sağlayan etik ve teolojik ilkelerin aktarımı için de kullanılmıştır (Bilgin, 2002). Mitlerin doğasında bulunan sembolik anlatım, kutsal kitaplarda da Tanrı-insan ilişkisini, evrenin kökenini ve insanın varoluşsal mücadelesini açıklamak için kullanılmıştır (Albayrak, 2017). Bu bağlamda, dinî metinler mitleri tamamen reddetmez; aksine, onları kutsal bir bağlamda yeniden yorumlayarak insanlara ahlaki ve ruhsal bir çerçeve sunar (Ocak, 2009). Eski Ahit'te yer alan yaratılış miti, Gilgamesh Destanı'ndaki tufan anlatısı ve Hindu mitolojisindeki yaratılış hikâyeleri arasındaki benzerlikler, kutsal metinlerin mitlerden nasıl beslendiğini açıkça ortaya koymaktadır (Floriotı & Eser, 2013). Kutsal kitaplar, mitleri birebir aktarmaktan çok, onları ilahi bir mesajın aracı olarak yeniden düzenlemiş ve zaman içinde kültürel kodlarla uyumlu hale getirmiştir.

Mitlerin Seçimi (Evrenin Kökeni, Tanrı-İnsan İlişkisi, Etik Öğretiler)

Mitlerin kutsal kitaplarda nasıl seçildiği ve işlendiği incelendiğinde, üç temel konunun ön plana çıktığı görülmektedir: evrenin kökeni, Tanrı-insan ilişkisi ve etik öğretiler. Yaratılış mitleri, kutsal metinlerde sıkça işlenen bir konudur ve kozmogonik anlatılar, tanrısal gücün evreni nasıl şekillendirdiğini açıklamak için kullanılır (Kılıç & Eser, 2016). Eski Ahit'te Tanrı'nın altı günde dünyayı yaratması, Sümer mitolojisindeki Enuma Eliş destanı ile benzerlik taşırken; İslam'da yer alan "Ol dedi ve oldu" (Kun fe yekun) anlayışı da mitolojik kozmogoni ile dinî inançların kesiştiği bir noktayı gösterir (Arpaguş, 2003). Tanrı-insan ilişkisi bağlamında ise, mitler insanın tanrısal düzen içindeki yerini açıklamaya yardımcı olur. Bu, bazen bir sınav süreci (Hz. İbrahim'in oğlu İsmail'i kurban etme sınavı) bazen de bir ceza mekanizması (Adem ve Havva'nın cennetten kovuluşu) olarak karşımıza çıkar (Baş, 2017). Etik öğretiler açısından mitler, kutsal metinlerde ahlaki kuralların temellendirilmesi için kullanılmıştır. Örneğin, Musa'nın On Emir'i ya da Zerdüşçülükteki "İyi düşün, iyi konuş, iyi davran" ilkesi, mitlerin etik sistemlerin inşasında oynadığı rolü gözler önüne serer (Koçyiğit, 2019).

Mitoloji Teorisyenlerinin Görüşleri (Eliade, Lévi-Strauss, Jung)

Mitler üzerine çalışan önemli teorisyenler arasında Mircea Eliade, Claude Lévi-Strauss ve Carl Gustav Jung'un görüşleri oldukça etkili olmuştur. Eliade, mitleri kutsal zamanın ve kozmik düzenin yeniden inşası olarak görmüş, mitolojik anlatıların yalnızca hikâye değil, aynı zamanda ritüellerle tekrar edilen kutsal gerçeklikler olduğunu savunmuştur (Campbell, Moyers & Yaman, 2007). Ona göre, mitler sadece geçmişi anlatmaz; aynı zamanda bireyi kutsal bir zaman ve mekâna geri döndürerek, ritüeller aracılığıyla mitin içinde yaşamayı mümkün kılar (Ulutürk, 2012). Lévi-Strauss ise mitleri yapısalcı bir bakış açısıyla ele almış ve mitlerin insan zihninin temel işleyiş biçimi olan ikili karşıtlıklar (iyi-kötü, kaos-düzen, ölüm-yeniden doğuş) çerçevesinde oluştuğunu öne sürmüştür (Koyuncu, 2019). Ona göre, kutsal metinlerdeki anlatılar da bu karşıtlıkların düzenlenmesiyle şekillenmiştir. Jung ise mitleri bireysel ve kolektif bilinçdışının arketipleri olarak değerlendirmiş ve mitlerin insanın psikolojik gelişiminde derin bir rol oynadığını savunmuştur (Güngör, 2018). Mitlerde sıkça görülen kahramanın yolculuğu, Jung'un bireysel bilinçdışında yer alan kendini gerçekleştirme süreciyle doğrudan ilişkilidir.

Antropolojik ve Psikolojik Yaklaşımlar

Mitlerin antropolojik ve psikolojik açıdan incelenmesi, insan doğasının ve toplumsal yapısının mitler aracılığıyla nasıl şekillendiğini anlamamıza yardımcı olur. Antropolojik bakış açısı, mitleri, toplumların dünya görüşlerini, değer sistemlerini ve kolektif bilinçlerini anlamak için birer araç olarak görür. Özellikle Claude Lévi-Strauss'un yapısalcı yaklaşımı, mitlerin toplumsal yapıları ve kültürel kodları nasıl temsil ettiğine dair derin bir analiz sunar. Mitler, toplumların normlarını, inançlarını ve gündelik yaşam biçimlerini biçimlendirir ve onları sürdürür (Lévi-Strauss, 1963). Psikolojik açıdan ise mitler, bireyin içsel çatışmalarını, hayatta kalma güdülerini ve bilinçdışını yansıtan derin anlamlar taşır. Jung'un teorisi, mitlerin insanın içsel dünyasıyla olan ilişkisini açıklamada önemli bir rol oynar. Jung'a göre, mitolojideki semboller, bireylerin evrensel arketiplerle ilişki kurmalarını sağlar ve içsel dönüşüm sürecini yönlendirir (Jung, 1964). Bu açıdan bakıldığında, mitler, sadece kültürel veya dini öğretiler olarak değil, aynı zamanda insan psikolojisinin bir yansıması olarak da değerlendirilmelidir.

Mitos ve Logolar

Sembolik Anlatım ve Akılcı Düşünce

Mitler, sembolik anlatımlar aracılığıyla insanlara evreni, yaşamı ve insanın amacını açıklarken, aynı zamanda akılcı düşüncenin de evrimini

etkileyen bir yapıyı temsil eder. Sembolik anlatım, gerçekliği sadece yüzyeyle görmekle kalmayıp, daha derin, soyut ve manevi anlamları kavrayarak insanlara bir anlam arayışı sunar. Akılcı düşünce ise, mantık ve sebep-sonuç ilişkileri üzerinden evrenin işleyişini anlamaya çalışır. Mitler, semboller aracılığıyla daha soyut ve mistik bir anlam dünyasına kapı aralarken, akılcı düşünce bu anlamları analiz eder ve mantıklı bir yapıya dönüştürmeye çalışır. Bununla birlikte, sembolik anlatım ve akılcı düşünce arasında bir gerilim ve etkileşim vardır. Mitler, akılcı düşüncenin ortaya çıkmasında bir temel teşkil eder, çünkü akıl, mitleri çözümlmek ve onların derin anlamlarına inmeye çalışmak için evrimsel bir ihtiyaçtan doğar (Lovelock & Wirtz, 2022). Her iki yaklaşım da insanın evreni ve kendisini anlamlandırma çabasının birer yansımasıdır.

Tarih ve Mitin Kutsal Metinlerde Buluşma

Tarih ve mit arasındaki ilişki, kutsal metinlerde önemli bir yer tutar. Tarihsel olayların anlatılması ve mitolojik unsurların birleştirilmesi, kutsal metinlerin hem gerçeklik hem de sembolizm açısından çok katmanlı olmasını sağlar. Kutsal kitaplar, mitleri sadece geçmişin anlatıları olarak sunmaz; aynı zamanda bu anlatıların günümüzle olan bağlantılarını da keşfeder (Arpaguş, 2003). Mitlerin tarihi olaylarla iç içe geçmiş olması, kutsal kitapların ahlaki ve manevi dersler taşıyan birer yazılı belgelere dönüşmesini sağlar. Örneğin, İncil'deki İsa'nın doğumu ve ölümüne dair anlatılar hem bir tarihi olayı hem de bir kutsal mitin birleşimi olarak şekillenir (Güngör, 2018). Bu birleşim, mitin gücünü ve tarihsel gerçekliği bir arada sunarak, kutsal metinlerin hem zamanı hem de mekânı aşan bir anlam taşımasını sağlar. Kutsal metinler, bu şekilde tarihi ve mitolojik öğeleri harmanlayarak hem bireysel hem de toplumsal düzeyde derin bir anlam katmanı oluşturur.

KUTSAL KİTAPLARDAKİ MİTLER

Yaratılış Mitleri

Tevrat ve İncil'de Yaratılış (Âdem ve Havva)

Tevrat ve İncil'de yaratılış miti, Tanrı'nın evreni altı günde yaratıp yedinci günde dinlenmesi ile başlar. Bu süreçte Tanrı, ilk insanları, Âdem ve Havva'yı topraktan yaratır. Âdem, Tanrı'nın buyruğu ile cennetteki her şeyin yöneticisi olarak yerleştirilirken, Havva ise Âdem'in kaburga kemiğinden yaratılır. İkisi de cennette Tanrı'nın emirlerine uymakla yükümlüdür. Ancak, yasak meyveyi yedikten sonra cennetten kovulurlar. Bu mit, insanların Tanrı ile olan ilk ilişkisini ve günahın başlangıcını simgeler (Albayrak, 2017).

Kur'an'da Yaratılış (Bakara, Araf Sureleri)

Kur'an'da yaratılış, benzer şekilde Tanrı'nın her şeyin yaratıcısı olduğuna vurgu yaparak başlar. İnsan, Allah'ın "kün" emriyle yaratılır. Âdem ve Havva'nın yaratılışı da Tevrat'takine benzer; ancak Kur'an'da onları yasak meyveyi yemeye teşvik eden bir iblis figürü (İblis) de bulunur. Bunun yanı sıra, Kur'an'da insanın yaratılışı daha çok bir sınav olarak görülür ve Tanrı, insanlara özgür irade verir (Bilgin, 2002).

Mezopotamya ve Hindu Yaratılış Mitleri ile Karşılaştırma

Mezopotamya ve Hindu mitolojilerinde yaratılış süreci farklı unsurlar taşır. Mezopotamya'nın en bilinen yaratılış miti, Enuma Eliş'tir; burada tanrılar arasındaki savaştan sonra dünya yaratılır. Hinduizm'de ise yaratılış, Brahma'nın evreni var etmesiyle başlar ve bir döngüsel süreç içerisinde evren sürekli yaratılır, korunur ve yok olur. Tevrat ve İncil'deki yaratılış mitleriyle benzerlikler bulunsa da bu kültürlerdeki mitler daha çok tanrılar arası etkileşim ve döngüsellik üzerine odaklanır (Özkan, 2002).

Ortak Unsurlar (Tanrı, Çamurdan İnsan, Nefes vb.)

Tevrat, İncil, Kur'an, Mezopotamya ve Hindu yaratılış mitlerinde bazı ortak unsurlar bulunur. Çamurdan insan yaratılması, Tanrı'nın insanı kendi suretinde yaratması ve hayat nefesinin üflendiği anlatılar sıklıkla karşılaşılır. Bu unsurlar, insanın Tanrı ile olan bağı ve onun yaratılışındaki özel yeri vurgular (Kılıç & Eser, 2016).

Tufan Mitleri

Tevrat, İncil ve Kur'an'da Nuh Tufanı

Tevrat, İncil ve Kur'an'daki Nuh Tufanı, Tanrı'nın insanları büyük bir felaketle cezalandırmasıdır. Tüm insanlık kötüyü gitmişken, Tanrı Nuh'a bir gemi yapmasını emreder. Nuh ve ona inananlar gemiye binerken, geriye kalan her şey sular altında kalır. Bu tufan, Tanrı'nın adaletini ve insanlara karşı olan sabrını simgeler. Tufanın sonunda Nuh ve takipçileri yeniden yeryüzüne yayılarak insanlığın yeniden başlamasını sağlar (Arpaguş, 2003).

Gılgamış Destanı ve Hindu Mitolojisinde Tufan

Mezopotamya'nın Gılgamış Destanı'nda, tanrı Enlil, insanları tufanla cezalandırmak ister. Fakat Utnapiştim, Tanrı Ea'nın yardımıyla gemi yaparak kurtulur. Hindu mitolojisinde ise, tanrı Vishnu'nun bir balina biçiminde ortaya çıkıp dünyayı büyük bir tufandan kurtarması anlatılır. Bu

mitler, Tanrı'nın insanlara olan müdahalesinin farklı kültürlerde benzer şekilde anlatıldığını gösterir (Koyuncu, 2019).

Tanrı'nın Felaket Nedeni ve Kurtuluş Teması

Tufan mitlerinde, Tanrı'nın felaketi insanlık için bir ceza olarak sunduğu temasına sıklıkla rastlanır. Ancak, aynı zamanda bu felaketlerden kurtuluş da sunulur. Tanrı, belirli bir insanı ya da toplumu seçerek onları kurtarır. Bu tema, insanın Tanrı'ya bağlılık ve itaatine dair bir mesaj taşır (Özkan, 2002).

İlk İnsan ve Günah Miti

Tevrat ve İncil'deki ilk insan ve günah miti, insanın özgür iradesiyle işlediği ilk günahın, insanlığın kaderini değiştirmesiyle ilgilidir. Âdem ve Havva'nın yasak meyveyi yemesi, onların Tanrı'ya karşı geldiklerini ve bunun sonucunda cennetten kovulmalarını getirir. Bu mit, insanın özgür iradesi ve bu iradenin sonuçları hakkında derin felsefi sorular ortaya atar (Baş, 2017).

Kahraman ve Peygamber Mitleri

Kahraman ve peygamber mitleri, genellikle toplumun etik değerlerini yansıtan figürlerdir. Tevrat, İncil ve Kur'an'daki peygamberler, Tanrı'nın mesajlarını iletmek ve insanları doğru yola yönlendirmekle görevlendirilmiş kişiler olarak tanımlanır. Bu figürler, insanlara model olma, ahlaki değerleri öğretme ve toplumsal düzeni sağlama amacı güder (Güngör, 2018).

Kıyamet ve Ahiretle İlgili Mitleri

Kıyamet mitleri, her şeyin sonunun geldiği ve yeni bir başlangıcın ortaya çıktığı bir dönemi anlatır. Tevrat, İncil ve Kur'an'daki kıyamet betimlemeleri, Tanrı'nın nihai yargısını, tüm insanları hesap vereceği bir günden sonra cennet ya da cehennemle sonuçlanacak bir ahirete götürmesini konu alır. Bu mitler, insanın hayatını doğru ve erdemli bir şekilde sürdürmesinin önemini vurgular (Kılıç & Eser, 2016).

MİTLERİN İŞLEVİ

Toplumsal cinsiyet

Mitolojilerin toplumsal cinsiyet üzerindeki etkisi hem tarihsel hem de kültürel olarak oldukça derindir. Kutsal kitaplar ve mitolojik anlatılar, çoğu zaman erkeklik ve dişilik arasındaki sınırları çizerek toplumsal cinsiyet rollerini pekiştirir. Örneğin, İncil ve Kur'an gibi kutsal kitaplarda kadın ve erkek arasındaki ilişkiler sıklıkla belirli kalıplara oturtulmuştur.

Bu mitolojilerde erkekler çoğunlukla kahraman, lider ve yaratan figürler olarak betimlenirken, kadınlar genellikle destekleyici ve içsel değerlere sahip olarak gösterilir. Ayrıca, mitolojilerde yer alan tanrıça figürleri ve eril tanrılar arasındaki güç mücadeleleri, toplumsal cinsiyetin kültürel ve dini yapıdaki yerini anlamada önemli bir anahtar rolü oynamaktadır (Campbell, Moyers & Yaman, 2007). Bu anlatılar, bireylerin toplumsal cinsiyet rollerini nasıl deneyimlediği ve bunları içselleştirdiği konusunda derin etkiler yaratmış ve bu kalıplar zamanla toplumların temel değerlerine dönüşmüştür.

Ahlaki ve Etik Değer

Mitolojiler, toplumların ahlaki ve etik değerlerini şekillendiren önemli bir araçtır. Kutsal kitaplarda yer alan öyküler, insanları doğru ve yanlış arasında seçim yapmaya yönlendiren ahlaki dersler sunar. Yunan mitolojisinde tanrıların insanlara verdikleri çeşitli dersler, Ahiret inancının önemini vurgulayan İslam ve Hristiyanlık mitolojilerindeki anlatılar gibi, bireylerin nasıl yaşamaları gerektiği üzerine önemli bilgiler taşır. Örneğin, Tevrat'ta yer alan Tanrı'nın insanlara emirleri, İncil'deki İsa'nın öğretileri veya Kur'an'daki ahlaki prensipler, toplumu doğru yolda tutmayı amaçlayan derin ahlaki öğretiler sunar. Bu öğretiler, sadece bireysel düzeyde değil, toplumsal düzeyde de adalet, sevgi, merhamet ve yardımseverlik gibi değerlere dayanan bir yaşam tarzını teşvik eder. Mitolojilerin ahlaki ve etik açıdan bu kadar etkili olmasının sebebi, insan doğasının temel sorularına ve evrensel duygularına hitap etmeleridir (Bilgin, 2002).

1.1. Tarihsel Anlatılar

Mitolojiler, tarihin anlatılmasında önemli bir yer tutar. Kutsal kitaplarda ve mitolojik öykülerde yer alan olaylar, sadece birer anlatıdan ibaret değil, aynı zamanda toplumların kendi tarihlerini nasıl algıladıklarının ve anlamlandırdıklarının bir göstergesidir. Bu tarihsel anlatılar, toplumu bir arada tutan değerler ve inançlarla harmanlanmış, nesilden nesile aktarılacak kolektif belleğin bir parçası haline gelmiştir. Örneğin, Nuh Tufanı, yalnızca bir felaket hikayesi değil, aynı zamanda Tanrı'nın insanları nasıl sınaadığı ve onlara bir yeniden doğuş fırsatı verdiği bir anlatıdır. Bu tür öyküler, toplumların tarihsel kökenlerine dair önemli mesajlar taşır ve tarihsel süreçler boyunca bir kimlik inşa eder. Mitolojik anlatılar, yalnızca geçmişi anlatmakla kalmaz, aynı zamanda geleceğe yönelik umutlar, korkular ve beklentiler hakkında da derin ipuçları verir (Özkan, 2002).

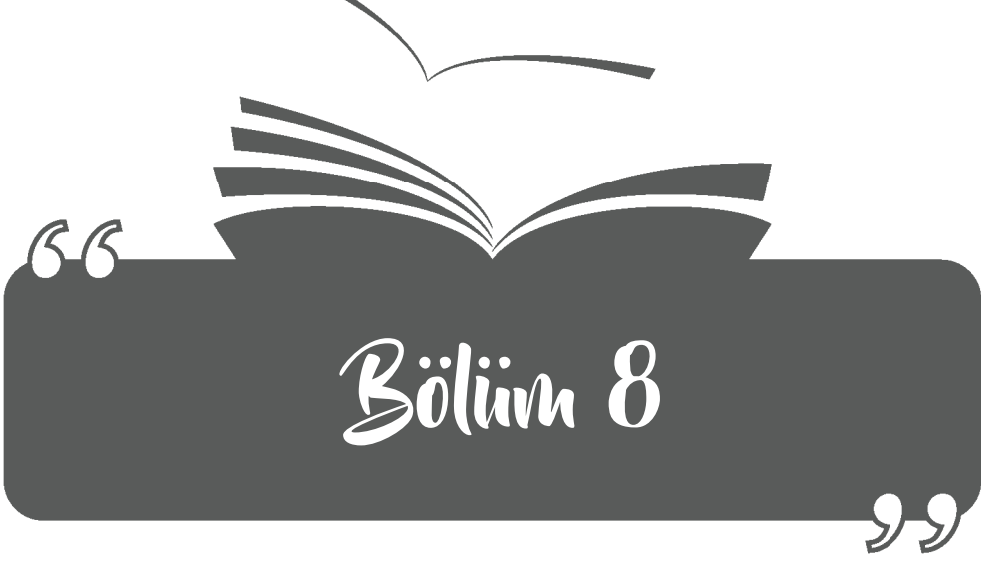
SONUÇ

Mitolojiler toplumsal yapıları şekillendiren, insan davranışlarını ve değer sistemlerini derinden etkileyen güçlü araçlardır. Mitolojik öyküler, toplumsal cinsiyet rollerinden ahlaki değerlerin oluşumuna, tarihsel anlatıların şekillenmesinden bireylerin psikolojik gelişimlerine kadar pek çok alanda belirleyici olmuştur. Her toplum, kendi kültürel bağlamı ve dini inançları doğrultusunda mitolojik figürler ve öyküler yaratmış ve bu öyküler aracılığıyla toplumsal normları oluşturmuştur. Mitoloji, insanlık tarihinin en eski ve en evrensel dilidir; dolayısıyla, mitolojik anlatıların günümüze kadar etkisini sürdürmesi şaşırtıcı değildir.

Ayrıca, mitolojilerin toplumsal işlevi yalnızca geçmişle sınırlı kalmaz, aynı zamanda günümüz dünyasında da kendini gösterir. Kültürel mirasın bir parçası olarak, mitolojik öyküler modern toplumların değerlerini şekillendirirken, bireylerin ve grupların kimliklerini bulmalarına yardımcı olur. Toplumlar, mitolojiye bakarak geçmişteki hatalarını ve başarılarını öğrenir, geleceğe dair umutlarını ve korkularını yansıtır. Böylece, mitolojik anlatılar sadece birer kültürel ürün olmaktan öteye geçerek, toplumsal dayanışmanın ve bireysel kimliğin temel taşlarını oluşturur.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2017). Mitolojinin Dini Hayattaki Yeri ve nemi. *Journal Of International Social Research*, 10(54).
- Altun, I., & ınaroğlu, M. (2020). “Tarihin Sonu” Olgusu ve Eskatologya Mitleri. *Milli folklor*, 16(128), 28-40.
- Arpaguş, H. (2003). Mitoloji, Kur’ân-ı Kerım Kıssaları ve Kültürel Miras. *Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (25).
- Baş, M. (2017). Hıristiyanlıktaki İsa Algısının Mitolojik İslam Tasavvufundaki İzdüşümleri. *The Journal of Academic Social Science Studies*.
- Bilgin, ř. (2002). Kutsal kitaplarda mitolojik unsurlar (İlahi kitaplar bağlamında). *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Campbell, J., Moyers, B. D., & Yaman, Z. Y. (2007). *Mitolojinin gücü: Kutsal kitaplardan Hollywood filmlerine mitoloji ve hikâyeler*. MediaCat Kitapları.
- Duymuş Floriotı, H. H., & Eser, E. (2013). Kutsal Kitaplar ve Mitolojik Kaynaklar Işığında Eski Yakındoğu’da Rüya Olgusu ve Algısı zerine. *Electronic Turkish Studies*, 8(2).
- Floriotı, D. H. H., & Eser, E. (2013). Kutsal Kitaplar ve Mitolojik Kaynaklar Işığında Eski Yakındoğu’da Rüya Olgusu ve Algısı zerine. *Turkish Studies. International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8, 2.
- Güngör, T. K. (2018). Kutsal Kitaplardan Mitolojiye: Michel Tournier’in Yapıtlarında Kadın, Erkek ve Erdişi İmgeleri. *Electronic Turkish Studies*, 13(5).
- Kılıç, D., & Eser, E. (2016). Eskiçağ düşüncesi ve kutsal kitaplarda yedi sembolizmi. *Turkish Studies (Elektronik)*.
- Kıyak, A., & Taş, Y. (2022). Hıristiyanlıkta Eskatoloji Mitleri. *Ortadoğu ve G*, 12(1), 49-76.
- Koçyiğit, F. E. (2019). Üç Mitoloji, Tek Kitap: Mitos, Kara Taşlar ve Ay Işığı Kitabında Mitolojik Mirasın Gncele Taşınması. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 8(2), 935-947.
- Koyuncu, M. İ. (2019). Mitoloji, Kur’ân Kıssaları ve Tarihi Gerçeklik.
- Ocak, A. Y. (2009). İslâm’ın Temel İnançları Etrafında Oluşan “Mitolojik” Kültür: “İslâm Mitolojisi”. *Milel ve Nihal*, 6(1), 137-163.
- Özer, B. (2024). Muhyi-i Glşenin Hüsn  Dil Adlı Eserinde lmszlğın Simgesi Olan Âb-ı Hayatın Mezopotamya, İnan ve Ortadoğu Mitolojileri ile Kutsal Kitaplardaki lmszlğ Simgeleriyle Karşılaştırılması. *Sakarya Dil Dergisi*, 2(1), 20-30.
- zkan, A. R. (2002). Din-Mitoloji İlişkisi. *EKEV Akademi Dergisi*, 6(11), 9-20.
- Ulutürk, M. (2012). Tarihi dini kültürel bağlamda mitoloji ve modern kültür ürünlerinin mitolojiye dönüşümü. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1), 863-878.



**BİR DERLEME ÇALIŞMASI: DEPRESYON’UN
PSİKOTERAPİSİNDE SANAL GERÇEKLİK
UYGULAMALARININ YERİ**

Bekir ERBEKİR¹, Şerife ÖZKİR²

1 Öğretim Görevlisi, Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi Psikoloji Anabilim Dalı Psikoloji Bölümü, bekir.erbekir@asbu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1838-7771

2 Psikoloji Öğrencisi, Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi Psikoloji Bölümü, serife.ozkir@kktcstudent.asbu.edu.tr, 0009-0005-4876-7897

Giriş;

Depresyonu tanımlama çabası milattan önce 4. Yüzyıla kadar dayanmakla beraber ilk kez Hipokrat'ın melankoli yani "kara safra" terimini ortaya çıkarmasıyla başlamıştır. Bunu takiben Hipokrat hafif kanlı mizaç, kara sevdalı mizaç, ağırkanlı mizaç ve sinirli mizaç olarak toplamda dört çeşit mizaç olduğunu ifade ederken, Fransız psikiyatristler 1854 yılında depresyon hastalığının döngülü olabileceğini "*folie circulaire*" kelimesiyle tanımlamıştır (Akıskal, 2005). Öte yandan Psikanalitik yaklaşıma göre ilk araştırmalar Sigmund Freud'a ait olduğu söylenebilir. Freud "Yas ve Melankoli" adlı eserinde bireyin erken dönem oral ihtiyaçları karşılanırken karşılaştığı kısıtlamaya fiksasyon yaşamasının depresyona neden olduğunu ifade etmektedir (Freud, 2014). Diğer taraftan ise Aaron Beck bilişsel kuramında, depresyonla karşı karşıya olan bireylerin aslında bilişsel sıkıntılara sahip olduğunu ifade etmektedir. Özellikle bilişsel üçlü, bilişsel şemalar ve bilişsel hataların depresyona neden olduğunu dile getirmiştir. Burada bahsedilen bilişsel üçlü kavramı, 3 farklı biliş kategorisini içermektedir. Biliş kategorileri, bireyin geleceğini, çevresini ve kendisini olumsuz olarak değerlendirmesidir (Otlu, 2008). Bu değerlendirme olumsuz olduğundan birey problemlerinin sürekli ve çözümsüz olacağı kaygısını taşımaktadır. İkinci bileşende birey, geleceğe yönelik umutlarını yitirmiş durumdadır. İçinde bulunduğu sıkıntıların ve zorlukların şahit olduğu acıların sürekli olduğunu ve önündeki yaşanacakların da kayıp ve başarısızlıklar ile dolu olacağı kaygısı taşımaktadır. Son bileşene bakıldığında ise kişi ileriye yönelik doğru umutlar taşımadığından çevresiyle toplumla olan iletişimi devam ettirmekte yetersiz kalmaktadır (Doğan, 2001). Beck'e göre depresyona sebep olan diğer bir sebep bilişsel hatalar yani hatalı bilgi işleme modelidir. Depresyon ruhsal rahatsızlığının içindeki bireyin düşüncelerinde gelişmiş olan problemler ve sistematik hatalar kişiyi olumsuz düşüncelere olan inancını fazlaştırmakta aynı zamanda düşüncelerde sürekliliğe neden olmaktadır (Şeker, 2014). Beck'in üç sebeplerinden sonuncusu olan bilişsel şemalarda ise; depresyondaki kişi, hayatındaki olumlu şeyleri kanıtlar nitelikteki bulgulara rağmen kişinin kendisini inciten ve engelleyen fiillerini sürdürdüğü görülmüştür. Kişi bir olgu ile karşılaştığında o olgu ile ilgili olan şemalar devreye girmektedir. Direkt olarak bu şemalar bireyin tepkisinin ne olacağını belirler niteliktedir. Derin bir depresyon içinde olan birey işlev dışı şemalar geliştirir, kişinin düşüncelerinin birçoğunu ele alır ve kişi döngüsel olarak olumsuz duygu ve düşüncelere beyin yorar aynı zamanda zihinsel faaliyetler gerektiren etkinliklerde sıkıntı yaşar, çevresel uyarıcılara odağını veremez (Doğan, 2001). Çok yaygın görülen ruhsal bozukluk olan depresyon, kadınların %5.4, erkeklerde %2.3 genelde ise

%4 oranında depresif nöbet yaygınlığını Türkiye Ruh Sağlığı Profili tarafından bildirilmiştir (Kafes, 2021).

Depresyon ve Bilişsel Davranışçı Terapi

Beck'in 1964 yılında geliştirdiği Bilişsel Davranışçı Terapi (BDT), Davranış Terapisi (DT) yöntemleri ile zenginleştirilmiş Bilişsel Terapi (BT) prensiplerini içeren bir yaklaşımdır. Beck, BT'yi, belirli psikolojik bozuklukların bilişsel yapılarını dönüştürmeyi hedefleyen ve işlevsiz inançlar ile hatalı düşünce süreçlerini değiştirmek amacıyla çeşitli tekniklerin kullanıldığı bir süreç olarak tanımlamaktadır. BDT, duygusal ve davranışsal zorlukların üstesinden gelmede etkili olduğu bilimsel olarak kanıtlanmış bir yöntem olup, işlevsiz duyguları, davranışları ve düşünceleri sistematik ve planlı bir şekilde ele alarak terapötik müdahalelerde bulunmaktadır (Beck, 2020). BDT, otomatik düşünceler ve temel inançlar çerçevesinde yapılandırılmış, belirli hedeflere yönelik ve kısa süreli bir müdahale olarak özellikle depresyon tedavisine odaklanmıştır. BDT'nin temel görüşü, depresyonun bilişsel bozulmalardan kaynaklandığı ve bu bozulmaların öğrenilmiş düşünce hataları olduğu yönündedir (Beck, 2020; Gautam vd., 2020). Beck, duygusal problemlerin bireyin düşünce ve davranışlarıyla sürdürüldüğünü vurgulamaktadır. Bireyin hissetme biçimini değiştirme çabalarının, modelin diğer bileşenlerine yöneltilmediği sürece davranış değişikliği yaratamayacağını; ancak inançların sorgulanmasının daha etkili olacağını ifade etmektedir. Bu anlayış, BDT'nin merkezinde yer almaktadır (Beck, 2020). Beck'in depresyonun bilişsel teorisine yönelik geliştirdiği kuram, negatif düşünce kalıpları, bilgi işleme süreçlerindeki sistematik hatalar ve işlevsiz inançlar gibi dört ana unsuru içermektedir (Beck ve Bredemier, 2016; WHO, 2020). Beck, depresyonun temel yapı taşlarını "bilişsel üçlü" olarak adlandırmış ve bunun bireyin kendisi, çevresi ve geleceği hakkında olumsuz düşünceler taşımasını ifade ettiğini belirtmiştir. Depresyondaki bireyler genellikle düşüncelerinin içeriğinden ziyade, bu düşüncelerin yarattığı duygusal tepkilerin farkındadır ve bu süreç "otomatik düşünceler" olarak tanımlanmaktadır. Depresyon durumunda, otomatik düşünceler kayıp veya eksiklik algısı etrafında yoğunlaşmakta ve bu algı, depresyon ile ilişkili temel bir düşünce biçimi olarak kabul edilmektedir. Depresif düşünce yapısı, önemli bir kaybın algılanmasıyla tetiklenmektedir. Hayatın zorlu dönemlerinde karşılaşılan büyük kayıplar, negatif şema setlerini aktive ederek bireyin daha önce oluşturduğu sağlıklı şemaların yerine geçmesine neden olmakta ve kişinin kendisi, çevresi ve geleceği hakkındaki düşüncelerini şekillendirmektedir. Normal koşullarda bu negatif şemalar daha gerçekçi ve sağlıklı şemalarla yer değiştirebilir; ancak kayıp yaşandığında, bu "uykuda" olan şemalar yeniden aktif hale gelebilmektedir. Eğer uygun bir müdahale gerçekleştirilmezse, iyileşme sürecinde bile bu şemalar tekrar

pasif hale dönüşebilmektedir. Depresyon sürecinde görülen aşırı genelleme, geniş şema ağının esnekliğinin azalmasından kaynaklanmaktadır (Beck, 2008; WHO, 2020; Keser-Özcan, 2020). BDT, olumsuz duyguların doğrudan değiştirilmesinin güçlüğünü göz önünde bulundurarak, bu duyguları tetikleyen düşünce ve davranış kalıplarını dönüştürmeyi hedeflemektedir. Beck'in kuramına göre, çocukluk döneminde edinilen deneyimler, bireyin düşünce ve inanç sistemlerinin oluşumunda kritik bir rol oynamaktadır. Bu sistemler "şema" olarak adlandırılmakta olup, yaşam olayları bu şemaları aktive ederek "olumsuz otomatik düşünceler" üretmekte ve bunun sonucunda bireyde kaygı ve üzüntü gibi negatif duygular ortaya çıkmaktadır. BDT'nin temel hedefi, davranış değişikliği yaratarak bilişsel süreçleri yeniden düzenlemektir ve bu amaç doğrultusunda bilişsel yeniden yapılandırma tekniğini kullanmaktadır. BDT'nin temel varsayımı, bilişsel süreçlerin bireyin davranışlarını etkileyebileceği ve gözlemlenebilir, değiştirilebilir olduğu yönündedir. Bu nedenle, bilişsel değişiklikler yoluyla arzu edilen davranışsal dönüşüm sağlanabilmektedir (Beck ve Haigh, 2014; Beck, 2020; Cox vd., 2012). BDT, depresyonla mücadele eden bireylerin kendileri, yaşadıkları durum ve çevrelerindeki olanaklara dair perspektiflerini değiştirmeyi amaçlamaktadır. Yapısal, etkin ve süre kısıtlamalı bir terapi yöntemi olarak, bu yaklaşım gerçekçi temellere dayanmaktadır. Depresyonla başa çıkabilmek için bireyin belirli stratejileri uygulaması beklenmektedir. Bu stratejiler arasında, otomatik düşüncelerin fark edilmesi ve izlenmesi, mevcut delillerin eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirilmesi, otomatik negatif varsayımların daha nesnel yorumlarla değiştirilmesi ve düşünce-duygu ilişkisinin anlaşılması yer almaktadır (Beck ve Haigh, 2014; Beck, 2020).

Sanal gerçeklik

Son yıllarda hızla gelişen Sanal Gerçeklik (SG) teknolojisi, başlangıçta eğlence ve basit grafik uygulamalarında kullanılmış olsa da, günümüzde birçok profesyonel alanda yaygın olarak tercih edilmektedir. SG, tıp ve mühendislik eğitimi gibi alanların yanı sıra, fobi ve kaygı bozuklukları gibi psikolojik rahatsızlıkların tedavisinde de başarıyla uygulanmaktadır (Bun ve ark., 2017). Bu teknoloji, kullanıcıların farklı duyuşsal uyarılarla etkileşime girmesine ve deneyimledikleri süreç hakkında anlık geri bildirim almasına olanak tanıyan bilgisayar tabanlı bir sistemdir (Laver ve ark., 2011). SG uygulamalarında, yapay olarak oluşturulan görsel, işitsel, dokunsal ve koku alma deneyimleri aracılığıyla, bireyin zorlandığı durumlarla güvenli bir ortamda yüzleşmesi sağlanır. Özel bir gözlük aracılığıyla bu ortam, kişinin gerçekçi bir şekilde deneyimlemesine imkan tanırken, terapist de önceden programlanmış komutlarla terapi sürecini bireysel ihtiyaçlara göre uyarlayabilir ve sürecin kişiye özel hızda ilerlemesini sağlayabilir (Peskin ve ark., 2019). Özellikle bilişsel davranışçı

terapilerde (BDT) maruz bırakma teknikleri açısından SG, danışanların anksiyete uyandıran durumlarla sistematik olarak karşılaşmasını sağlayan önemli bir araçtır (Parsons ve Rizzo, 2008). BDT’de duyarsızlaştırma yöntemi, “in vivo” ya da “imajinasyon” yoluyla uygulanırken, bu tekniklerin pratikte bazı zorluklar içerebildiği bilinmektedir (Roy, 2003). SG, BDT’nin maruz bırakma yöntemlerine kıyasla, danışanın kendini daha güvende hissetmesine, terapötik sürecin tekrarlanabilir olmasına, terapistin süreci daha iyi kontrol edebilmesine ve müdahalelerin kişiye özel uyarlanabilmesine olanak tanırken, aynı zamanda daha düşük maliyetli bir seçenek sunmaktadır (Emmelkamp, 2005; Krijn ve ark., 2007). Son yıllarda BDT ile birlikte SG kullanımının birçok çalışmada başarılı sonuçlar verdiği gösterilmiştir (Giovancarli ve ark., 2016; Maples-Keller, Bunnell, Kim ve Rothbaum, 2017; Triscari ve ark., 2015; Wallach, Safir ve Bar-Zvi, 2009). Geleneksel psikoterapi yöntemleri genellikle uzun vadeli bir süreç gerektirdiğinden, terapi süresini kısaltmak amacıyla SG gibi teknoloji destekli psikoterapi yöntemlerinin kullanımını giderek önem kazanmaktadır. Ancak Türkiye’de ruh sağlığı uzmanlarının SG konusunda bilgi sahibi olmalarına rağmen, bu teknolojiyi terapötik süreçlerde kullanma oranlarının oldukça düşük olduğu belirtilmektedir (Tarhan ve Gül, 2018).

Depresyonda Sanal Gerçeklik Uygulamaları

Depresyon, günümüzde ciddi bir halk sağlığı sorunu olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, geleneksel tedavi yöntemlerine ek olarak, son yıllarda sanal gerçeklik (SG) gibi yeni teknolojilerin depresyon tedavisinde potansiyel bir rol oynayabileceğine dair görüşler giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Biyolojik kurama göre depresyon, beyindeki kimyasal dengesizlikler ve sinirsel aktivitelerdeki değişimlerin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Bu doğrultuda, SG’nin sunduğu duyuşal uyarımlar ve zengin deneyimlerin, beyindeki kimyasal dengeyi ve sinirsel aktiviteleri olumlu yönde etkileyebileceği öne sürülmektedir. Falconer ve arkadaşları tarafından 2016 yılında yapılan bir çalışmada, depresif bozukluk tanısı konulan 15 hastaya sanal gerçeklik aracılığıyla 8 dakikalık senaryolar uygulanmıştır. Araştırma sonucunda, depresyon şiddetinde ve öz eleştiride belirgin bir azalma görülmüş, aynı zamanda öz şefkat düzeyinde önemli bir artış tespit edilmiştir. Araştırmacılar, bu bulguların sanal gerçeklik uygulamalarının depresyon tedavisinde etkili bir yöntem olabileceğine işaret ettiğini belirtmektedir (Falconer ve ark., 2016). Bunun yanı sıra 2018 yılında sanal gerçeklik (VR) tabanlı müdahalelerin anksiyete ve depresyon üzerindeki etkilerini inceleyen bir meta-analiz çalışmasında 39 rastgele kontrollü çalışmayı içeren analizde, VR müdahalelerinin anksiyete ve depresyon üzerinde kontrol gruplarına kıyasla orta ila büyük etkiler gösterdiği araştırmacılar tarafından ifade edilmektedir (Falconer,

Rovira, King, Gilbert, Antley, Fearon, & Brewin, 2016). Öte yandan, sanal gerçeklik terapisi, yaşlı bireylerin depresyonunu hafifletmek ve ruh hallerini iyileştirmek için umut verici bir araç olarak değerlendirilmektedir. Böylece yapılan kimi çalışmaların sonuçlarına bağlı olarak, sanal gerçeklik terapisinin olumlu duyguları artırabileceğini ve bilişsel yetenekleri geliştirebileceği söylenebilir (Chan vd., 2020; Brimelow vd., 2020).

Bilişsel ve davranış bilimlerinde, sanal gerçeklik “kullanıcının bilgisayar tarafından oluşturulmuş bir ortamda doğal bir şekilde etkileşime girmesine ve kendini bu ortamın içinde hissetmesine olanak tanıyan ileri bir insan-bilgisayar arayüzü” olarak tanımlanır. Bu teknoloji sayesinde hastalar, sanal gerçeklik seansı sırasında tamamen farklı mekanlarda “yaşayabilir” (telepresence) (Schultheis & Rizzo, 2001). Bununla birlikte, bu teknolojinin kullanımı ve uygulanması araştırmacılar ve sağlık uzmanları arasında tartışmalı bir konudur. Sanal gerçeklik teknolojilerinin kapsamını ve sınırlamalarını tanımlayan Klein ve arkadaşları, “yüksek düzeyde etkileşim gerektiren sanal gerçeklik dünyalarının, bilişsel işleme ve kullanılan metaforların kavranması açısından özellikle bunama hastaları için genellikle anlaşılması zor olduğunu” belirtmektedir. Bununla birlikte, simüle edilen mekanların ve nesnelerin nostalji terapisi açısından olumlu bir etkisi olabileceğine dair göstergeler bulunmaktadır (Klein vd., 2018). Sanal gerçekliğin olumlu etkileri, birçok bilişsel ve psikolojik çalışma ile de desteklenmektedir. Yang ve arkadaşlarının yaptığı bir çalışmada, sanal gerçeklik teknolojisinin hafif depresyonu olan yaşlı bireylerdeki depresyona ilişkin etkisini incelemiş ve sonuçlar, müdahale sonrasında depresyon ve içsel stres skorlarının azaldığını gösterdiği araştırmacılar tarafından ifade edilmektedir. Ayrıca araştırmacılar, sanal gerçeklik egzersiz programının yaşlı bireylerin psikolojik işlevleri üzerinde olumlu bir etkisi olduğunu ve depresyon ile içsel stresi azaltmada terapötik bir müdahale olarak kullanılabileceğini belirtmiştir (Yang vd., 2017). Depresyon için sanal gerçeklik terapisi (SGT) üzerine yapılan araştırmalar halen sınırlı olmasına rağmen, son çalışmalar SGT'nin yaşlı bireylerde ruh hali ve bilişi geliştirme konusunda ön plana çıkmaktadır. 2020 yılında gerçekleştirilen bir çalışmada, Hong Kong'daki 236 sağlıklı topluluk merkezi üyesi (60 yaş ve üzeri) incelemiştir. Deney grubundaki bireyler, Hong Kong'un simgesel mekanlarının sanal bir turuna maruz bırakılmış, bu turda hem günümüz hem de 20 yıl önceki görüntüler yer almıştır. Tek bir sanal gerçeklik deneyiminden sonra, katılımcıların genel olumlu duygularında (ilgi, coşku ve heyecan gibi) artış gözlemlenmiştir. Ayrıca, genel olumsuz duygularında ve stres, düşmanlık ve suçluluk gibi bileşenlerinde azalma görüldüğü araştırmacılar tarafından bildirilmektedir (Chan vd., 2020). Başka bir çalışmada araştırmacılar, evde yaşayan 14 emekliye Oculus Go başlık sistemi aracılığıyla sanal bir “orman yürüyüşü” deneyimi sunmuştur. Deneyim

sırasında sanal bir köpek eşlik etmiş ve çeşitli bilişsel uyarıcı mini oyunlar yer almıştır. Sanal gerçeklik egzersizi sonrasında katılımcıların genel olumlu duygularında artış olduğunun gözlemlendiği araştırma sonuçlarında dile getirilmektedir (Graf vd., 2020). Ayrıca, Baños ve arkadaşları, 58 ila 79 yaşları arasındaki 18 İspanyol yaşlı bireye, neşe ve/veya rahatlama hissi uyandırmayı amaçlayan sanal gerçeklik doğa yürüyüşleri deneyimi sunmuştur. Araştırmacılar bir, iki veya üç seans sonrasında hem neşe verici hem de rahatlatıcı sanal ortamların, algılanan neşe ve rahatlama artırıırken, üzüntü ve kaygıyı azalttığı sonucuna ulaştıklarını dile getirmektedir (Baños vd., 2012). Barsasella ve arkadaşları tarafından, Taipei Tıp Üniversitesi Yaşlanma Merkezi'nde 60-94 yaş arası 29 hastaya, altı hafta boyunca haftada iki kez toplamda 12 seans olmak üzere sanal gerçeklik deneyimi sunulmuştur. Araştırma sonucunda, katılımcıların mutluluk seviyelerinde, Çin Mutluluk Envanteri ile ölçüldüğünde, istatistiksel olarak anlamlı artışlar olduğu bildirilmektedir (Barsasella vd., 2020). Benzer sonuçlar, uzun süreli bakım tesislerinde yapılan çalışmalarda da elde edilmiştir. Brimelow ve arkadaşları, Avustralya'daki bir bakım evinde yaşayan 66-93 yaş arası 13 bireyi, Samsung Galaxy S7 akıllı telefon ve Samsung Gear sanal gerçeklik başlık sistemi aracılığıyla rahatlatıcı sahnelerle maruz bırakmıştır. Tek bir sanal gerçeklik deneyimi sonrasında, katılımcıların genel ilgisizlik seviyelerinde azalma ve yüz ifadeleri, göz teması, fiziksel katılım, ses tonu ve sözlü ifade gibi faktörlerde artış gözlemlendiği araştırmacılar tarafından aktarılmıştır (Brimelow vd., 2020). Öte yandan bir başka çalışmada 17 bakım evi sakini, Google Street View tabanlı bir sanal gezinti deneyimine araştırmacılar tarafından iki kez maruz bırakılmıştır. Bu sanal gerçeklik müdahalesi, YouTube sanal gerçeklik ve Oculus Go başlığı aracılığıyla "Wander" uygulaması kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar, sanal gerçeklik deneyimlerinden sonra ilgisizlik seviyelerinde azalma ile anlamsal acıcılıkta artış arasında bir korelasyon bulduklarını dile getirmektedir (Saredakis vd., 2020). Bunun yanında D'Cunha ve arkadaşları (2020) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, 11 bakım evi sakinine, projeksiyon görüntüleri ve sabit pedal egzersizleri aracılığıyla sanal bir bisiklet deneyimi sunulmuştur. Ruh hali veya ilgisizlik seviyelerinde anlamlı değişiklikler gözlemlenmemiş olsa da katılımcıların çoğu deneyimden keyif aldıklarını ve bisiklet sürme anılarını hatırladıklarını belirtildiği bildirilmektedir. Diğer taraftan kimi çalışmalar sanal gerçekliğin (SG) anksiyete veya depresyon tedavisini desteklemede etkili olduğunu göstermiş ve klinik ortamda kullanılabilir potansiyel bir araç olarak önerildiğini ifade etmektedir. Kimi araştırmalarda Bilişsel Davranışçı Terapi, bir sanal gerçeklik ortamı içinde uygulanırken (Anderson ve ark., 2016, Stamou ve ark., 2019, Guitard ve ark., 2019, Geraets ve ark., 2019, Kovar, 2018), kimi çalışmalar ise BDTyi, Sanal Gerçeklik Maruz Bırakma Terapisine (VRET) ek olarak kullanılmıştır (Zinzow ve ark., 2018, Tarrant

ve ark., 2018, Bouchard ve ark., 2017, Jeong ve ark., 2021). Tüm çalışmalar, BDT'nin ya gerçek ortamda (in vivo) ya da sanal bir ortam içinde uygulanmasının anksiyete veya depresyon tedavisini desteklemede etkili olduğunu bildirmiştir.

Sonuç

Son yıllarda sanal gerçeklik (SG) teknolojilerinin psikoterapötik müdahalelerde giderek daha fazla kullanıldığı görülmektedir. Depresyon ve anksiyete gibi ruhsal rahatsızlıkların tedavisinde SG'nin kullanımı, özellikle Bilişsel Davranışçı Terapi (BDT) ile birleştirildiğinde, etkili sonuçlar verdiğini gösteren çok sayıda araştırma bulunmaktadır. SG'nin sağladığı gerçekçi ve güvenli ortamlar, bireylerin terapi süreçlerine aktif katılımını artırarak, olumsuz bilişsel şemaların yeniden yapılandırılmasını kolaylaştırmaktadır. Araştırmalar, SG'nin depresyon tedavisinde özellikle duygu düzenleme, bilişsel yeniden yapılandırma ve motivasyonel süreçleri destekleyici bir araç olarak kullanılabileceğini göstermektedir. SG tabanlı terapi uygulamalarının, bireylerin olumsuz otomatik düşüncelerini tanımlarına, işlevsel olmayan inançlarını sorgulamalarına ve alternatif düşünce kalıpları geliştirmelerine yardımcı olduğu bildirilmiştir. Ayrıca, SG'nin sunduğu multisensory (çoklu duyuşsal) deneyimler sayesinde, depresif bireylerin duygusal katılımı artmakta ve terapi süreçleri daha etkili hale gelmektedir. Özellikle yaşlı bireylerde yapılan çalışmalarda, SG'nin depresyon semptomlarını hafifletmede etkili olduğu görülmüştür. Bunun yanı sıra, SG terapileri, geleneksel terapi yöntemlerine kıyasla daha erişilebilir, tekrarlanabilir ve bireye özel olarak uyarlanabilir olmasıyla da avantaj sağlamaktadır. Terapistlerin süreci kontrol edebilmesi, hastanın tedaviye karşı motivasyonunu artıran bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Ancak, SG'nin depresyon tedavisindeki rolü hala tam olarak anlaşılmamış olup, daha fazla uzun vadeli ve geniş çaplı araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle kültürel ve bireysel farklılıkların, SG terapilerinin etkinliği üzerindeki etkileri daha fazla incelenmelidir. Ayrıca, SG tabanlı terapilerin geleneksel terapi yöntemlerine kıyasla maliyet etkinliği, terapistlerin ve hastaların bu yeni teknolojiye olan adaptasyonu gibi konular da değerlendirilmelidir. Sonuç olarak, SG'nin depresyon ve anksiyete gibi psikolojik rahatsızlıkların tedavisinde umut verici bir araç olduğu görülmektedir. Teknolojinin ilerlemesiyle birlikte, terapötik süreçlerde SG'nin daha yaygın kullanılması beklenmektedir. Bu bağlamda, ruh sağlığı alanındaki uzmanların SG temelli müdahaleler konusunda bilgi ve becerilerini artırmaları, bu teknolojinin etkin bir şekilde kullanılması açısından kritik bir öneme sahiptir. Gelecekte yapılacak araştırmalar, SG'nin psikoterapötik yaklaşımlar içindeki yerini daha iyi anlamamıza yardımcı olacak ve bu teknolojinin ruh sağlığı alanındaki potansiyelini en üst düzeye çıkarmamıza olanak tanıyacaktır.

KAYNAKÇA

- Abramson, L. Y., Alloy, L. B., & Hogan, M. E. (1997). Cognitive/personality subtypes of depression: Theories in search of disorders. *Cognitive Therapy and Research*, 21(3), 247–265.
- Akiskal, H. S. (2005). Mood disorders: Historical introduction and conceptual overview. In B. J. Sadock & V. A. Sadock (Eds.), *Kaplan and Sadock's comprehensive textbook of psychiatry* (pp. 1559–1575). Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.
- Anderson, P., Edwards, S., & Goodnight, J. R. (2016). Virtual reality and exposure group therapy for social anxiety disorder: Results from a 4–6 year follow-up. *Cognitive Therapy and Research*, 41(2), 230–236. <https://doi.org/10.1007/s10608-016-9820-y>
- Baños, R. M., Etchemendy, E., Castilla, D., García-Palacios, A., Quero, S., & Botella, C. (2012). Positive mood induction procedures for virtual environments designed for elderly people. *Interacting with Computers*, 24(2), 131–138. <https://doi.org/10.1016/j.intcom.2012.04.002>
- Beck, A. T., & Bredemeier, K. (2016). A unified model of depression: Integrating clinical, cognitive, biological, and evolutionary perspectives. *Clinical Psychological Science*, 4(4), 596–619.
- Beck, A. T., & Haigh, E. A. (2014). Advances in cognitive theory and therapy: The generic cognitive model. *Annual Review of Clinical Psychology*, 10, 1–24.
- Beck, J. S. (2020). *Cognitive behavior therapy: Basics and beyond* (3rd ed.). New York: Guilford Publication.
- Brimelow, R. E., Dawe, B., & Dissanayaka, N. (2020). Preliminary research: Virtual reality in residential aged care to reduce apathy and improve mood. *Cyberpsychology, Behavior, and Social Networking*, 23(3), 165–170. <https://doi.org/10.1089/cyber.2019.0429>
- Bouchard, S., Dumoulin, S., Robillard, G., Guitard, T., Klinger, É., Forget, H., & Renaud, P. (2017). Virtual reality compared with exposure in the treatment of social anxiety disorder: A three-arm randomized controlled trial. *The British Journal of Psychiatry*, 210(4), 276–283. <https://doi.org/10.1192/bjp.bp.116.184234>
- Bun, P., Gorski, F., Grajewski, D., Wichniarek, R., & Zawadzki, P. (2017). Low-cost devices used in virtual reality exposure therapy. *Procedia Computer Science*, 104, 445–451. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2017.01.158>
- Chan, J. Y. C., Chan, T. K., Wong, M. P. F., Cheung, R. S. M., Yiu, K. K. L., & Tsoi, K. K. F. (2020). Effects of virtual reality on moods in community older adults: A multicenter randomized controlled trial. *International Journal of Geriatric Psychiatry*, 35(9), 926–933. <https://doi.org/10.1002/gps.5306>
- Cox, W. T., Abramson, L. Y., Devine, P. G., & Hollon, S. D. (2012). Stereotypes, prejudice, and depression: The integrated perspective. *Perspectives on Psychological Science*, 7(5), 427–449
- Doğan, M., (2001). Depresyonda bilişsel terapi yaklaşımı temel boyutlar ve açıklamalar, *Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, 61-103.

- D'Cunha, N. M., Isbel, S. T., Frost, J., Fearon, A., McKune, A. J., Naumovski, N., & Kellett, J. (2020). Effects of a virtual group cycling experience on people living with dementia: A mixed method pilot study. *Dementia (London)*, 19(3), 659–672. <https://doi.org/10.1177/1471301218789785>
- Emmelkamp, P. M. G. (2005). Technological innovations in clinical assessment and psychotherapy. *Psychotherapy and Psychosomatics*, 74(6), 336–343. <https://doi.org/10.1159/000087780>
- Freud, S. (2014). *Yas ve melankoli*. (A. Emirsoy, Çev.). Telos Yayınevi.
- Geraets, C., Veling, W., Witlox, M., Staring, A., Matthijssen, S. J., & Cath, D. (2019). Virtual reality-based cognitive behavioural therapy for patients with generalized social anxiety disorder: A pilot study. *Behavioural and Cognitive Psychotherapy*, 47(6), 745–750.
- Gautam, M., Tripathi, A., Deshmukh, D., & Gaur, M. (2020). Cognitive behavioral therapy for depression. *Indian Journal of Psychiatry*, 62(2), 223-229.
- Guitard, T., Bouchard, S., Bélanger, C., & Berthiaume, M. (2019). Exposure to a standardized catastrophic scenario in virtual reality or a personalized scenario in imagination for generalized anxiety disorder. *Journal of Clinical Medicine*, 8(3), 309. <https://doi.org/10.3390/jcm8030309>
- Jeong, H., Lee, J., Kim, H., & Kim, J. (2021). Appropriate number of treatment sessions in virtual reality-based individual cognitive behavioral therapy for social anxiety disorder. *Journal of Clinical Medicine*, 10(5), 915. <https://doi.org/10.3390/jcm10050915>
- Kafes, A. Y. (2021). Depresyon ve anksiyete bozuklukları üzerine bir bakış. *Humanistic Perspective*, 3 (1), 186-194. <https://doi.org/10.47793/hp.867111>
- Keser-Özcan, N. (2020). *Depresif bozukluk*. In F. Oflaz & N. Yıldırım (Eds.), *Psikiyatri hemşireliği sertifikası konuları* (pp. 417-431). Ankara: Akademisyen Nobel Tıp Kitabevleri, Psikiyatri Hemşireliği Derneği Yayınları No:1
- Kovar, I. (2018). Virtual reality as support of cognitive behavioral therapy in social anxiety disorder. *International Journal of Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 8, 1343–1349.
- Otlu, B. M., (2008). Üniversite öğrencilerinin depresyon düzeylerinin ve aile işlevleri, Dokuz Eylül Üniversitesi, Buca Eğitim Fakültesi Dergisi 23, 30-35.
- Stamou, G., Garcia-Palacios, A., & Botella, C. (2019). The combination of cognitive-behavioural therapy with virtual reality for the treatment of post-natal depression. In Proceedings of the 31st Australian Conference on Human-Computer Interaction (OZCHI'19) (pp. 599–603). Fremantle, WA, Australia. <https://doi.org/10.1145/3369457.3369541>
- Şeker, M., (2014). Güreş eğitim merkezlerindeki güreşçilerin depresyon, kaygı ve stres düzeylerinin incelenmesi, Yüksek Lisans Tezi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beden Eğitimi ve Spor Anabilim Dalı, Muğla.

- Tarhan, N., & Gül, E. (2018). *Ruh Sağlığı Çalışanlarının Psikiyatrik Hastalıklarda Sanal Gerçeklik Yönteminin Kullanımı Hakkında Tutum Çalışması*. Yüksek Lisans Tezi: Üsküdar Üniversitesi. İstanbul.
- Tarrant, J., Viczko, J., & Cope, H. (2018). Virtual reality for anxiety reduction demonstrated by quantitative EEG: A pilot study. *Frontiers in Psychology*, 9, 1280. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2018.01280>
- World Health Organization. (2020). Depression and other common mental disorders: Global health estimates. Retrieved April 30, 2020, from <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/254610/WHO-MSD-MER-2017.2-eng.pdf?sequence=1>
- Zinzow, H., Brooks, J., Rosopa, P. J., Jeffirs, S., Jenkins, C., & Seeanner, J. (2018). Virtual reality and cognitive-behavioral therapy for driving anxiety and aggression in veterans: A pilot study. *Cognitive and Behavioral Practice*, 25(2), 296–309. <https://doi.org/10.1016/j.cbpra.2017.09.002>



**İŞ GÜVENCESİZLİĞİ:
TEORİK TEMELLERİ VE SONUÇLARI**

Fatih ÖZÇALIK¹

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Yönetim ve Organizasyon Bölümü, <https://orcid.org/0000-0001-5333-7203>.

GİRİŞ

Günümüz iş piyasalarında yaşanan hızlı dönüşümler, çalışanların iş güvencesine dair kaygılarını artırmakta ve iş güvencesizliği kavramını giderek daha fazla gündeme getirmektedir (Greenhalgh ve Rosenblatt, 2010). Teknolojik ilerlemeler, ekonomik dalgalanmalar ve esnek çalışma modellerinin yaygınlaşması, çalışanların istihdamlarının sürekliliğine dair belirsizlik hissetmesine neden olmaktadır (Kalleberg, 2018). Bu durum, bireylerin psikolojik sağlıkları, iş tatmini ve örgütsel bağlılıkları üzerinde önemli etkiler yaratmaktadır (Sverke, Hellgren ve Näswall, 2002).

Bu makale, iş güvencesizliğinin teorik temellerini, bu konuyla ilgili önde gelen kuramsal yaklaşımları ve alanda yapılan temel araştırmaları ele almayı amaçlamaktadır. Makalede, iş güvencesizliğinin bireysel ve örgütsel düzeyde yarattığı etkiler tartışılacak, farklı sektörlerde ve çeşitli ülkelerde yapılan akademik araştırmalar ışığında konunun mevcut durumu analiz edilecektir.

İŞ GÜVENCESİZLİĞİNİN TEORİK TEMELLERİ

İş güvencesizliği, farklı kuramsal çerçeveler içinde ele alınmıştır. Bu bölümde, konuyla ilgili önde gelen teoriler açıklanacaktır.

1. Algılanan İş Güvencesizliği Teorisi

İş güvencesizliği kavramı, 1980'lerden itibaren örgütsel psikoloji literatüründe tartışılmaya başlanmış, ancak daha çok ekonomik dalgalanmalar ve teknolojik gelişmeler bağlamında ele alınmıştır. 1990'ların başlarında, özellikle iş güvencesizliğinin bireyler üzerindeki etkilerini araştıran çalışmalarla ortaya çıkmıştır. Bu teorinin temelini oluşturan araştırmalar, iş güvencesizliğinin yalnızca bir işin kaybedilmesi korkusu değil, aynı zamanda işin niteliklerinin kaybedilmesi gibi daha karmaşık bir durumu ifade ettiğini göstermektedir (Hsieh ve Kao, 2021).

Algılanan iş güvencesizliği, bireylerin işlerini kaybetme olasılıklarına dair subjektif değerlendirmelerini içeren psikolojik bir olgudur (De Witte, 2005). Bu teoriye göre, çalışanların iş kaybı konusunda hissettikleri belirsizlik, onların psikolojik refahını ve iş performansını olumsuz yönde etkileyebilir (Hellgren, Sverke ve Isaksson, 1999). Özellikle ekonomik krizler, şirket birleşmeleri ve iş yerindeki yapısal değişimler gibi faktörler, çalışanların iş güvencesizliği algısını artırmaktadır (Keim vd., 2014). Algılanan iş güvencesizliği, çalışanların örgütsel bağlılığını ve motivasyonunu düşürerek performans kaybına yol açabilmektedir (Sverke vd., 2002).

Greenhalgh ve Rosenblatt (1984), algılanan iş güvencesizliğini iki boyutta ele almıştır: nicel iş güvencesizliği (işin tamamen kaybedilmesi korkusu) ve nitel iş güvencesizliği (işin belirli yönlerinin, örneğin maaş veya çalışma koşullarının bozulması korkusu). Bu teori, çalışanların belirsizlik algılarını ve bu algıların iş yerindeki davranışları nasıl etkilediğini anlamada önemli bir çerçeve sunmaktadır (Sverke ve Hellgren, 2002).

Algılanan iş güvencesizliği teorisi, çalışanların psikolojik sağlıklarını ve mesleki bağlılıklarını doğrudan etkileyen önemli bir değişken olarak kabul edilmektedir. Strese dayalı teorik modellerle ilişkilendirilen bu teori kapsamında, çalışanların iş güvencesizliği algılarının, tükenmişlik sendromu ve depresyon gibi olumsuz sonuçlara yol açabileceği ileri sürülmektedir (Cheng ve Chan, 2008). Bu çerçevede, iş güvencesizliğini azaltmaya yönelik stratejilerin, örgütsel iletişimi güçlendirmek ve çalışanlara kariyer gelişimi fırsatları sunmak gibi önlemleri içermesi gerektiği vurgulanmaktadır (Keim vd., 2014).

2. İş Kaybı Stresi Modeli

Lazarus ve Folkman'ın (1984) stres teorisine dayanan bu model, iş güvencesizliğinin bireyler için önemli bir stres kaynağı olduğunu ve bunun psikolojik, duygusal ve davranışsal sonuçlar doğurduğunu ileri sürmektedir. İş kaybı korkusu, çalışanların motivasyonlarını ve iş tatminlerini azaltırken, tükenmişlik sendromu yaşamalarına da neden olabilir (Sverke, Hellgren ve Näswall, 2002). Özellikle uzun süreli iş güvencesizliği deneyimleyen çalışanlar, stresle başa çıkma mekanizmalarında zorlanmakta ve tükenmişlik belirtileri göstermektedir (De Cuyper ve De Witte, 2006). İş kaybı stresi, bireylerin iş performansını düşürmekte ve örgütsel verimliliği olumsuz etkilemektedir.

Bu modele göre, bireyler iş güvencesizliği algılarıyla başa çıkmak için farklı stratejiler geliştirebilirler. Lazarus ve Folkman (1984), başa çıkma stratejilerini problem odaklı ve duygu odaklı olmak üzere iki kategoriye ayırmıştır. Problem odaklı başa çıkma, bireyin tehdit edici durumu değiştirmeye veya çözmeye yönelik aktif çabalarını içerirken; duygu odaklı başa çıkma, bireyin stresli durumla ilgili duygusal tepkilerini düzenlemeye yönelik stratejileri kapsar. İş güvencesizliğiyle başa çıkmada etkili olan stratejiler arasında sosyal destek arayışı, beceri geliştirme, iş değiştirme niyeti ve iş yerindeki durumu yeniden değerlendirme yer almaktadır (Hellgren, Sverke ve Isaksson, 1999).

Ayrıca, iş kaybı stresi modeline göre, iş güvencesizliği algısı bireyin zihinsel sağlığını ve iyi oluşunu doğrudan etkileyebilir. İş güvencesizliği algısı yüksek olan çalışanlar, depresyon, anksiyete ve düşük öz-yeterlik gibi olumsuz psikolojik sonuçlar yaşayabilirler (Cheng ve Chan, 2008). Bu

durum, örgütsel düzeyde verimlilik kaybına, çalışanların iş tatmininin düşmesine ve işten ayrılma niyetlerinin artmasına yol açabilir (Keim vd., 2014).

Özetle, iş kaybı stresi modeli, iş güvencesizliği algısının bireyler üzerindeki olumsuz etkilerini anlamada önemli bir teorik çerçeve sunmaktadır. İşverenlerin bu olumsuz etkileri azaltmak için şeffaf iletişim sağlamaları, çalışanlara eğitim ve gelişim fırsatları sunmaları ve psikolojik destek mekanizmaları geliştirmeleri önerilmektedir (Probst, 2003).

3. Psikolojik Sözleşme Teorisi

Psikolojik sözleşme teorisi, çalışanlar ile işverenler arasındaki yazılı olmayan karşılıklı beklentileri ve taahhütleri ele alır (Rousseau, 1995). Bu sözleşme, çalışanların işverenlerinden beklediği iş güvencesi, kariyer fırsatları, maaş artışları ve diğer çalışma koşulları gibi unsurları içermektedir (Conway ve Briner, 2005). İşverenler ise çalışanlardan sadakat, yüksek performans ve esneklik gibi unsurları bekler. Ancak, iş güvencesizliğinin arttığı durumlarda, çalışanlar işverenlerinin taahhütlerini yerine getirmediğini hissedebilir ve bu psikolojik sözleşmenin ihlaline yol açabilir (Robinson ve Morrison, 2000).

Psikolojik sözleşme ihlali, çalışanlar için ciddi sonuçlar doğurur. Öncelikle, iş güvencesizliği algısı yüksek olan çalışanlar işverenlerine olan güvenlerini kaybedebilirler ve bu da örgütsel bağlılıklarını azaltabilir (Turnley ve Feldman, 2000). Araştırmalar, psikolojik sözleşmenin ihlalinin çalışanların iş tatminini olumsuz etkilediğini, motivasyonlarını düşürdüğünü ve işten ayrılma niyetlerini artırdığını göstermektedir (Zhao vd., 2007). Özellikle ekonomik kriz dönemlerinde veya şirket içi yeniden yapılanmalar sırasında psikolojik sözleşme ihlali yaygınlaşmakta ve çalışanların örgütsel bağlılıklarını ciddi şekilde zayıflatmaktadır (De Cuyper ve De Witte, 2006).

Psikolojik sözleşmenin ihlali, sadece bireysel düzeyde değil, örgütsel düzeyde de olumsuz sonuçlar doğurabilir. Çalışanların işten ayrılma oranları artabilir, iş tatmini düşebilir ve örgütsel performans olumsuz etkilenir. Ayrıca, psikolojik sözleşme ihlali yaşayan çalışanlar, örgüt içinde olumsuz tutumlar geliştirebilir ve iş yerine duydukları bağlılık azaldıkça performanslarını düşürebilirler (Coyle-Shapiro ve Kessler, 2002).

Psikolojik sözleşme teorisi, iş güvencesizliği konusunun bireyler üzerindeki etkilerini anlamak için önemli bir çerçeve sunmaktadır. İşverenlerin çalışanlarıyla açık ve şeffaf bir iletişim kurmaları, iş güvencesine dair taahhütlerini yerine getirmeleri ve çalışanlara destekleyici çalışma

ortamları sunmaları, psikolojik sözleşme ihlallerini en aza indirmeye yardımcı olabilir.

4. İnsan Sermayesi Teorisi

Becker (1964) tarafından geliştirilen insan sermayesi teorisine göre, çalışanların eğitim, beceri ve deneyim düzeyleri iş güvencesizliklerini belirleyen önemli faktörler arasındadır. Daha yüksek eğitim düzeyine sahip bireyler, iş piyasasında daha avantajlı konumda oldukları için iş güvencesizliğinden daha az etkilenmektedirler. Aynı zamanda, iş güvencesizliği ile çalışanların kariyer gelişimi arasındaki ilişki de önemli bir konudur. İş güvencesizliği algısı yüksek olan bireyler, yeni beceriler kazanmaya ve kariyerlerini geliştirmeye yönelik daha az çaba sarf edebilirler (Van den Broeck vd., 2014). İş güvencesizliği, özellikle düşük nitelikli çalışanlar için daha büyük bir tehdit oluşturmaktadır, çünkü bu bireylerin iş piyasasında rekabet edebilirlikleri daha düşük olmaktadır (Fugate vd., 2004).

İnsan sermayesi teorisi, iş güvencesizliğinin bireylerin eğitim ve yetkinlikleri ile nasıl ilişkilendiğini anlamak için önemli bir çerçeve sunmaktadır. Örneğin, eğitim seviyesi yüksek çalışanlar genellikle daha fazla iş fırsatına sahiptir ve iş kaybı riskleri daha düşük olabilir. Ancak, düşük vasıflı işlerde çalışan bireyler, iş güvencesizliği algısını daha yoğun hissedebilir ve işlerini kaybettiklerinde yeniden istihdam edilme olasılıkları daha düşük olabilir (Booth ve Bryan, 2005). Ancak bu durumun farklı kültür ve ekonomik çevrelerde değişebileceği unutulmamalıdır.

İnsan sermayesi teorisi aynı zamanda iş güvencesizliğinin bireylerin yatırım kararlarını etkilediğini de savunur. Çalışanlar, belirsiz bir iş ortamında daha az eğitim ve beceri geliştirme yatırımı yapabilirler (Osterman, 1995). Bunun nedeni, iş güvencesizliği algısının bireylerin uzun vadeli plan yapma motivasyonlarını azaltmasıdır. Öte yandan, bazı araştırmalar, iş güvencesizliğinin bireyleri daha fazla beceri kazanmaya teşvik edebileceğini ve böylece kariyerlerini daha güvenli hale getirme çabalarına yönlendirebileceğini öne sürmektedir (Benson, 2006).

Ayrıca, iş piyasasında rekabetin artması ve küreselleşme, çalışanların insan sermayesini sürekli güncellemelerini zorunlu hale getirmektedir (Brown vd., 2011). İş güvencesizliği, çalışanları daha fazla eğitim almaya ve mesleki gelişimlerine yatırım yapmaya teşvik edebilirken, aşırı güvencesizlik durumu bireylerde motivasyon kaybına ve öğrenilmiş çaresizlik duygusuna neden olabilir (Fevre, 2007). Dolayısıyla, insan sermayesi teorisinin iş güvencesizliği bağlamında nasıl işlediği, çalışanların sahip oldukları kaynaklara ve iş piyasasındaki fırsatlara bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Genel olarak, insan sermayesi teorisi iş güvencesizliği konusunu bireylerin bilgi, beceri ve yetkinlikleri açısından ele alan önemli bir teorik çerçeve sunmaktadır. İşverenlerin çalışanlarının gelişimine yatırım yapmaları, iş güvencesizliğini azaltmaya ve iş gücünün sürdürülebilirliğini artırmaya yardımcı olabilir. Örgütler, çalışanlarının eğitim ve gelişim fırsatlarına erişimini sağlayarak, onların iş piyasasındaki rekabet güçlerini artırabilir ve iş güvencesizliği algısını minimize edebilir (Keep ve Mayhew, 1999).

5. Esnekleşme Teorisi

Esnekleşme teorisi, küreselleşme ve neoliberal ekonomik politikaların işgücü piyasalarını nasıl etkilediğini açıklayan bir yaklaşımdır. Bu teoriye göre, işverenler maliyetleri düşürmek, rekabet avantajı sağlamak ve piyasa koşullarına daha hızlı uyum sağlamak amacıyla çalışma biçimlerini esnek hale getirmektedir (Kalleberg, 2009). Esnekleşme, istihdam biçimlerinin değişken hale gelmesini, iş güvencesizliğinin artmasını ve atipik çalışma biçimlerinin (geçici, yarı zamanlı, taşeron vb.) yaygınlaşmasını içermektedir (Standing, 2011).

Esnekleşme süreci genellikle iki temel bileşen üzerinden incelenir: **İşlevsel Esneklik (Functional Flexibility)**: İşverenlerin, çalışanları farklı görevlerde ve değişen iş koşullarına göre esnek bir şekilde kullanabilmesini ifade eder. **Sayısal Esneklik (Numerical Flexibility)** ise işgücü talebindeki dalgalanmalara göre çalışan sayısının artırılması veya azaltılmasıdır (Atkinson, 1984).

Esnekleşme politikaları, özellikle sanayi sonrası toplumlarda güvensiz çalışmayı yaygınlaştırarak **prekaryanın** (güvensiz işçilerin) ortaya çıkmasına neden olmuştur (Standing, 2011). Ayrıca, bu süreç çalışanlar üzerinde stres, iş tatminsizliği ve ekonomik güvensizlik gibi olumsuz etkilere yol açabilmektedir (Kalleberg, 2011).

6. Segmentasyon Teorisi

Segmentasyon teorisi, işgücü piyasasının iki ana bölüme ayrıldığını öne süren bir yaklaşımdır. Bu teoriye göre, çalışanlar **birincil** ve **ikincil** olmak üzere iki farklı iş piyasasında istihdam edilmektedir (Doeringer ve Piore, 1971).

1. Birincil İşgücü Piyasası (Primary Labor Market):

- Yüksek ücretler
- İş güvencesi

- Kariyer gelişim fırsatları
 - Daha iyi çalışma koşulları
2. **İkincil İşgücü Piyasası (Secondary Labor Market):**
- Düşük ücretler
 - Kötü çalışma koşulları
 - Güvencesiz istihdam
 - Terfi ve kariyer ilerleme olanaklarının sınırlı olması

Bu teori, iş piyasasındaki eşitsizlikleri ve istihdamın güvencesiz hale gelmesini açıklamak için geliştirilmiştir. Birincil piyasadaki işler genellikle büyük firmalar ve kamu sektörü gibi kurumsal yapılar tarafından sağlanırken, ikincil piyasa daha çok düşük vasıflı, geçici veya taşeron işler içermektedir (Reich, Gordon, ve Edwards, 1973).

Segmentasyon teorisi, işgücü piyasasının tam rekabetçi olmadığına ve ekonomik eşitsizliklerin kurumsal ve yapısal faktörlerden kaynaklandığına işaret etmektedir (Piore, 1975). Bu durum, özellikle dezavantajlı grupların (göçmenler, kadınlar, düşük eğitim seviyesine sahip bireyler) genellikle ikincil piyasaya sıkışıp kalmasına neden olmaktadır.

7. Prekarya ve Guy Standing'in Prekarizasyon Teorisi

Prekarya terimi, Guy Standing (2011) tarafından modern iş gücünün giderek artan güvencesizliği tanımlamak için geliştirilmiştir. Prekarya, “precarious” (güvencesiz) ve “proletarya” (işçi sınıfı) kelimelerinin birleşiminden türetilmiş olup, esnek ve istikrarsız çalışma koşullarında bulunan, sosyal güvenlikten yoksun bir işçi sınıfını ifade etmektedir.

Standing'e (2011) göre, prekarya sınıfının üç temel özelliği vardır. İlki iş **güvencesizliğidir**. Prekarya, kısa vadeli sözleşmeler, yarı zamanlı işler ve taşeron çalışma gibi güvencesiz istihdam biçimlerinde çalışmaktadır. İkincisi ise **gelir belirsizliğidir**. Düşük ücretler ve istikrarsız maaşlar nedeniyle prekarya üyeleri ekonomik güvenlikten yoksundur. Üçüncüsü de **kimlik ve hak kaybıdır**. Geleneksel işçi sınıfına kıyasla, prekarya üyeleri sendikal örgütlenmeden ve sosyal haklardan mahrumdur, bu da onları politik olarak dışlanmış hale getirmektedir.

Standing (2014), prekaryayı “**yeni tehlikeli sınıf**” olarak tanımlar ve bu grubun ekonomik belirsizlik ve iş güvencesizliği nedeniyle toplumda artan bir huzursuzluk kaynağı olduğunu öne sürer. Neoliberal ekonomi politikaları ve esnek çalışma rejimleri, prekaryanın yayılmasına katkıda

bulunmaktadır (Standing, 2016). Prekarizasyon süreci, iş gücünün artan esnekleşmesi ve sosyal hakların azalmasıyla birlikte birçok ülkede giderek yaygınlaşmaktadır. Bu durum, bireylerin yalnızca ekonomik değil, psikolojik ve toplumsal açıdan da olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır (Standing, 2011).

8. Bağımlılık Teorisi ve Dünya Sistemi Teorisi

Bağımlılık teorisi ve dünya sistemi teorisi, küresel ekonomik eşitsizlikleri ve gelişmiş ülkeler ile az gelişmiş ülkeler arasındaki bağımlılık ilişkisini açıklayan yaklaşımlardır. Her iki teori de küresel kapitalizmin çevre ülkeler üzerindeki etkilerini ve bu ülkelerdeki iş güvencesizliği ile düşük ücretli istihdamın yapısal nedenlerini vurgumaktadır.

Bağımlılık teorisi, 1960'lı ve 1970'li yıllarda Latin Amerikalı akademisyenler tarafından geliştirilmiş olup, küresel ekonomik sistemin çevre ülkeleri gelişmiş ülkelere bağımlı hale getirdiğini öne sürer (Cardoso ve Faletto, 1979, s. 10). Bu teoriye göre; çevre ülkeler, merkez ülkelerin ekonomik ve endüstriyel çıkarlarına hizmet eden bir hammadde ve ucuz iş gücü kaynağıdır (Frank, 1967, s. 32). Bununla beraber küresel ticaret ve sermaye akışları, gelişmiş ülkelerin lehine çalışarak çevre ülkeleri bağımlı ve düşük gelişim seviyesinde tutmaktadır (Dos Santos, 1970, s. 235). Ayrıca çevre ülkelerde iş güvencesizliği ve düşük ücretli işler yaygınlaşarak, ekonomik büyüme yerine dışa bağımlılığı artırmaktadır (Frank, 1967, s. 56). Bağımlılık teorisi, özellikle Latin Amerika'da ithal ikameci sanayileşme politikalarının başarısızlığını açıklamak için kullanılmıştır. Bu bağlamda, küresel ekonomi içindeki eşitsizlikleri ve sömürü ilişkilerini vurgulamaktadır (Cardoso ve Faletto, 1979, s. 58). Özetle bağımlılık teorisi ve dünya sistemi teorisi, küresel kapitalist sistemin eşitsizlikler yarattığını ve gelişmiş ülkelerin lehine çalıştığını savunmaktadır. Her iki teori de çevre ülkelerde iş güvencesizliğinin ve düşük ücretli istihdamın yapısal nedenlerini açıklamak için kullanılmıştır.

Dünya sistemi teorisi, bağımlılık teorisinin genişletilmiş bir versiyonu olup, Immanuel Wallerstein (1974) tarafından geliştirilmiştir. Wallerstein'e (2004, s. 23) göre, dünya ekonomisi tarihsel olarak hiyerarşik bir yapıya sahiptir ve bu yapı üç ana bölgeden oluşur:

i. Merkez Ülkeler (Core Countries): Gelişmiş, sanayileşmiş ve yüksek katma değerli üretime sahip ülkeler. Bu ülkeler, küresel kapitalizmin temel faydalanıcılarıdır.

ii. Yarı-Çevre Ülkeler (Semi-Periphery Countries): Hem merkez hem de çevre özellikleri taşıyan ülkeler. Genellikle sanayileşme sürecinde olup, merkez ülkelere bağımlıdırlar.

iii. Çevre Ülkeler (Periphery Countries): Düşük ücretli iş gücü, hammadde ihracatı ve düşük teknolojiye dayalı ekonomiler.

Dünya sistemi teorisine göre; küresel kapitalist sistem, çevre ülkeleri düşük ücretli ve güvencesiz işlerin merkezi haline getirerek sömürü mekanizmasını devam ettirmektedir (Wallerstein, 1974, s. 392). Çok uluslu şirketler, iş güvencesizliğini artıran esnek istihdam politikalarını özellikle çevre ülkelerde uygular (Wallerstein, 2004, s. 46). Bunun sonucu olarak yarı-çevre ülkeler, hem merkez ülkelerin sömürüsüne maruz kalmakta hem de çevre ülkeleri sömürerek bir ara konumda bulunmaktadır (Wallerstein, 1974, s. 398). Wallerstein'e (2004, s. 67) göre, dünya kapitalist sisteminin temel amacı düşük maliyetli üretimi sürdürebilmek için çevre ülkelerde emeği ucuzlatmak ve güvencesiz hale getirmektir.

Özetle bağımlılık teorisi ve dünya sistemi teorisi, küresel kapitalist sistemin eşitsizlikler yarattığını ve gelişmiş ülkelerin lehine çalıştığını savunmaktadır. Her iki teori de çevre ülkelerde iş güvencesizliğinin ve düşük ücretli istihdamın yapısal nedenlerini açıklamak için kullanılmıştır.

9. Risk Toplumu Teorisi

Risk Toplumu Teorisi (*Risk Society Theory*), Alman sosyolog **Ulrich Beck** tarafından geliştirilmiş ve modern toplumların risk üretme, yönetme ve bunlarla başa çıkma biçimlerini inceleyen bir yaklaşımdır. Beck (1992, s. 19) risk toplumunu, geleneksel endüstriyel toplumdaki farklı olarak, risklerin ve belirsizliklerin belirleyici olduğu bir toplum biçimi olarak tanımlamaktadır.

Risk toplumunun bazı temel özellikleri tanımlanmıştır. Bunlar:

Risklerin Küreselleşmesi: Modern toplumda riskler ulusal sınırları aşarak küresel boyut kazanmıştır. Örneğin, çevre kirliliği, nükleer felaketler ve ekonomik krizler dünya genelinde etkiler yaratmaktadır (Beck, 1992, s. 36).

Sanayi Sonrası Toplumda Üretilen Riskler: Geleneksel sanayi toplumlarında riskler doğal afetler gibi dışsal faktörlere bağımlıken, modern risk toplumu büyük ölçüde insan eliyle yaratılan çevresel ve teknolojik risklerden oluşmaktadır (Beck, 2009, s. 47).

Bireyselleşme ve Belirsizlik: Sanayi sonrası toplumlarda bireyler geleneksel sosyal yapılardan bağımsız hale gelmiştir, ancak bu özgürlük aynı zamanda belirsizlik ve güvencesizlik doğurmaktadır (Beck ve Beck-Gernsheim, 2002, s. 54).

Risklerin Demokratikleşmesi: Riskler toplumun her kesimini etkileyebilir, ancak yoksul ve dezavantajlı gruplar risklerden daha fazla zarar görmektedir. Örneğin, ekonomik krizler ve iş güvencesizliği en çok düşük gelirli bireyleri etkilemektedir (Beck, 1992, s. 98).

Bilgi ve Güven Sorunu: Risk toplumunda bilim ve teknoloji gelişmiş olsa da, bilgiye duyulan güven giderek azalmaktadır. İnsanlar, uzmanların ve kurumların riskleri yönetme kapasitesine şüpheyle yaklaşmaktadır (Beck, 2009, s. 112).

Beck'in risk toplumu kavramı, özellikle **iş güvencesizliği ve prekaryalaşma** ile bağlantılıdır. Neoliberal politikalarla birlikte istihdam piyasalarının esnekleşmesi, bireyleri ekonomik belirsizliklere ve güvencesiz çalışmaya daha açık hale getirmiştir (Beck, 1992, s. 125). Geleneksel sanayi toplumunda istihdamın kalıcılığı ve sosyal güvenlik mekanizmaları daha güçlü iken, risk toplumunda işsizlik, düşük ücretler ve güvencesiz çalışma yaygınlaşmıştır (Beck, 2009, s. 143).

Beck'e (2009, s. 158) göre, modern iş gücü piyasasında bireyler artık sadece işlerini kaybetme riskiyle değil, aynı zamanda **sürekli beceri geliştirme, rekabet etme ve uyum sağlama zorunluluğu ile de karşı karşıyadır**. Bu durum, ekonomik ve psikolojik anlamda bir belirsizlik ortamı yaratmaktadır.

Özetlemek gerekirse Ulrich Beck'in Risk Toplumu Teorisi, çağdaş dünyadaki sosyal, ekonomik ve çevresel riskleri açıklamak için önemli bir çerçeve sunmaktadır. Risklerin küreselleşmesi, bireyselleşme ve iş güvencesizliği gibi unsurlar, modern toplumların karşı karşıya olduğu temel sorunlardan bazılarıdır. Özellikle **prekaryalaşma ve esnek çalışma koşulları**, Beck'in teorisinin günümüzde iş gücü piyasalarına nasıl uygulandığını gösteren önemli örneklerdir.

10. Kaynakların Korunması Teorisi

Kaynakların Korunması Teorisi (*Conservation of Resources Theory*), **Stevan E. Hobfoll** (1989) tarafından geliştirilen ve bireylerin stresle başa çıkma süreçlerini açıklayan bir yaklaşımdır. Teoriye göre, insanlar sahip oldukları değerli kaynakları korumaya, sürdürmeye ve geliştirmeye çalışırlar. Kaynakların kaybı veya tehdit altında olması ise stres yaratır (Hobfoll, 1989, s. 516). Aşağıda teorisinin **temel ilkeleri sıralanmıştır**:

i. **Kaynakların Kaybı Stres Yaratır**: İnsanlar fiziksel, psikolojik, sosyal veya finansal kaynaklarını kaybettiklerinde stres yaşarlar. İş kaybı, ekonomik belirsizlik ve sosyal destek eksikliği gibi durumlar ciddi stres faktörleri oluşturur (Hobfoll, 2001).

ii. **Kaynak Kazanımı Motivasyon Sağlar:** İnsanlar sadece kaynak kaybını önlemek için değil, aynı zamanda yeni kaynaklar kazanmak için de çaba gösterirler. Örneğin, iş güvenliği sağlamak için beceri geliştirme ve eğitim alma gibi davranışlar sergilerler (Hobfoll, 2011, s. 118).

iii. **Kaynak Kaybı Döngüsel Bir Süreçtir:** Kaynakları kaybeden bireyler, daha fazla kaynak kaybetme riskiyle karşı karşıya kalabilirler. Örneğin, ekonomik kriz dönemlerinde iş kaybı yaşayan bir kişi, hem gelirini hem de psikolojik güvenliğini kaybedebilir, bu da stresin artmasına neden olur (Hobfoll vd., 2018, s. 111).

iv. **Kaynak Kazanımı Koruma Sağlar:** Bireyler, mevcut kaynaklarını artırarak gelecekteki kayıplara karşı kendilerini güvence altına almaya çalışırlar. Örneğin, iş yerinde yüksek performans göstererek iş güvencesini sağlamaya çalışmak bir kaynak kazanımı stratejisidir (Hobfoll, 1989, s. 524).

Kaynakların Korunması Teorisi, iş güvencesizliği bağlamında önemli bir açıklama sunar. **İş güvencesizliği**, bireylerin ekonomik ve psikolojik kaynaklarını tehdit eden bir faktör olduğu için stres seviyelerini artırdığı görülmektedir (Hobfoll, 2001). Özellikle güvencesiz çalışma koşullarında çalışan bireyler, **finansal kaynaklarını kaybetme korkusu** nedeniyle kaygı yaşayabilir ve tükenmişlik hissiyle karşılaşabilmektedirler (Hobfoll vd., 2018).

Ayrıca, **iş yerinde psikolojik destek ve sosyal kaynakların varlığı**, çalışanların stresle başa çıkmasını kolaylaştırabilir. Hobfoll (2011, s. 125), sosyal destek sistemlerinin ve iş yerinde sağlanan güven ortamının, kaynak kaybı yaşayan bireyler için kritik olduğunu vurgulamaktadır.

Özetle kaynakların korunması teorisi, bireylerin kaynak kaybı ve kazanımı süreçlerine nasıl tepki verdiğini açıklayan önemli bir çerçeve sunar. Bu teori, özellikle **iş güvencesizliği**, **stres yönetimi** ve **tükenmişlik** gibi konularda çalışanların yaşadığı psikolojik süreçleri anlamada kullanışlıdır. Bu bağlamda çalışma hayatında kaynakların korunmasını destekleyen stratejiler geliştirmek, bireylerin stres seviyelerini azaltmaya ve iş performanslarını artırmaya yardımcı olabilir.

11. Sosyal Değişim Teorisi

Sosyal Değişim Teorisi (*Social Exchange Theory*), bireyler arasındaki ilişkilerin karşılıklı fayda esasına dayandığını öne süren bir teoridir. Teori, bireylerin sosyal etkileşimlerinde maliyetleri ve faydaları değerlendirdiğini ve en yüksek faydayı sağlayacak ilişkileri sürdürmeye çalıştığını savunur (Blau, 1964, s. 6).

Bu teori, özellikle işyerinde çalışanların örgütleriyle ve yöneticileriyle olan ilişkilerini anlamada kullanılmaktadır. Çalışanlar, işverenlerinden destek ve ödüller aldıklarında, buna karşılık daha yüksek bağlılık ve performans göstermeye eğilimlidirler (Emerson, 1976, s. 350). Aşağıda **sosyal değişim teorisinin temel ilkeleri sıralanmıştır:**

i. **Karşılıklılık İlkesi (Reciprocity):** İnsanlar, kendilerine sağlanan faydaları karşılıksız bırakmama eğilimindedir. İşverenler çalışanlarına destek sağladığında, çalışanlar da sadakat ve yüksek performansla karşılık verir (Gouldner, 1960, s. 174).

ii. **Maliyet-Fayda Analizi:** Bireyler, sosyal ilişkilerini sürdürebilmek için maliyetleri ve faydaları değerlendirir. İş yerinde, çalışanlar örgütün sağladığı imkânlar karşısında harcadıkları emeğin karşılığını alıp almadıklarını düşünerek davranışlarını şekillendirirler (Blau, 1964, s. 17).

iii. **Bağlılık ve Güven:** Uzun vadeli ilişkilerde güven ve bağlılık esastır. Çalışanlar, işverenin uzun vadeli desteğine güvendiklerinde, iş yerindeki bağlılıkları da artar (Cropanzano ve Mitchell, 2005, s. 880).

iv. **Sosyal Normlar ve Örgütsel Davranış:** Örgütlerde, çalışanların işverenlerinden adaletli ve etik davranışlar beklemesi sosyal değişim sürecinin bir parçasıdır. Örgütsel adaletin eksik olduğu durumlarda, çalışanların motivasyonu ve iş tatmini azalır (Emerson, 1976, s. 358).

Sosyal Değişim Teorisi, **iş güvencesizliği** bağlamında önemli bir açıklama sunmaktadır. İşverenler çalışanlarına uzun vadeli iş güvencesi ve adil çalışma koşulları sunduğunda, çalışanlar da örgüte karşı daha fazla bağlılık geliştirir (Blau, 1964, s. 23). Ancak, iş güvencesizliği arttığında, çalışanlar örgütlerine olan güvenlerini kaybederek daha düşük performans gösterebilirler (Cropanzano ve Mitchell, 2005, s. 884). Özellikle esnek çalışma modelleri ve kısa vadeli sözleşmelerin yaygınlaşması, çalışanların işverenlerine duyduğu güveni zayıflatmakta ve örgüte olan bağlılıklarını azaltmaktadır (Emerson, 1976, s. 362). Bu da iş tatminsizliği, işten ayrılma niyeti ve düşük motivasyon gibi olumsuz sonuçlara yol açabilir.

12. Örgütsel Adalet Teorisi (Organizational Justice Theory)

Örgütsel Adalet Teorisi (*Organizational Justice Theory*), çalışanların iş yerinde adalet algılarının tutumlarını ve davranışlarını nasıl etkilediğini açıklayan bir teoridir. Teori, bireylerin iş yerinde karşılaştıkları dağıtım, prosedür ve etkileşim süreçlerinde adalet beklentilerine sahip olduğunu öne sürer (Greenberg, 1987, s. 10). Örgütsel adaletin yüksek olması, çalışanların iş tatmini, bağlılık ve motivasyon düzeylerini artırırken, adaletin düşük algılanması tükenmişlik, işten ayrılma niyeti ve düşük per-

formans gibi olumsuz sonuçlara yol açabilir (Colquitt vd., 2001, s. 427). **Konu üzerinde yapılan çalışmalar örgütsel adaletin dört türü olduğunu göstermektedir. Aşağıda bu türler sıralanmıştır:**

i. Dağıtımsal Adalet (Distributive Justice): Kaynakların, ödüllerin ve ücretlerin adil bir şekilde dağıtılıp dağıtılmadığına dair çalışanların algılarıdır. Adams'ın (1965) **Eşitlik Teorisi** ile bağlantılıdır ve bireyler, kendi çabaları ve getirileri ile başkalarının çaba-getiri dengesini karşılaştırarak adalet algısı geliştirirler (Adams, 1965, s. 280).

ii. Prosedürel Adalet (Procedural Justice): Ödüllerin ve kaynakların dağıtımında kullanılan süreçlerin adil olup olmadığına odaklanır. Adil prosedürler, karar alma sürecinde çalışanların görüşlerinin dikkate alınmasını ve süreçlerin şeffaf olmasını gerektirir (Leventhal, 1980, s. 34). Örneğin, terfi süreçlerinin açık ve objektif kriterlere dayanması, prosedürel adalet algısını güçlendirir (Colquitt vd., 2001, s. 431).

iii. Etkileşimsel Adalet (Interactional Justice): Çalışanların yöneticileri ve iş arkadaşları tarafından nasıl muamele gördüğünü içerir. Bireylerin saygı, nezaket ve dürüstlikle karşılanması etkileşimsel adaletin temel bileşenidir (Bies ve Moag, 1986, s. 45). Örneğin, yöneticilerin çalışanlarına açık iletişimle geri bildirim sağlaması, bu tür adalet algısını artırır (Greenberg, 1993, s. 120).

iv. Bilgilendirici Adalet (Informational Justice): Çalışanların örgütsel kararlar hakkında yeterli ve doğru bilgilendirilip bilgilendirilmediğini kapsar. İş yerinde bilgi akışının şeffaf ve zamanında olması çalışanların güvenini artırır (Colquitt vd., 2001, s. 432).

Örgütsel adalet algısı, iş güvencesizliği yaşayan çalışanlar için önemli bir faktördür. İş yerinde adalet algısı düşük olduğunda, çalışanlar örgüte olan bağlılıklarını kaybedebilir ve stres seviyeleri artabilir (Greenberg, 1990, s. 414). Örneğin, işten çıkarmaların rastgele ve belirsiz kriterlerle yapılması, çalışanlarda prosedürel adaletin ihlal edildiği algısını doğurabilir (Colquitt vd., 2001, s. 436). Ayrıca, etkileşimsel adaletin düşük olması, çalışanların iş yerinde değersiz hissetmelerine neden olabilir. İş güvencesizliği koşullarında çalışanların, yöneticiler tarafından saygılı ve açıklayıcı bir şekilde bilgilendirilmesi de, adalet algısını olumlu yönde etkileyebilir (Bies, 2001, s. 95). Özetle örgütsel adalet teorisi, iş yerinde adalet algısının çalışan tutum ve davranışları üzerindeki etkisini açıklayan önemli bir yaklaşımdır. Çalışanlar, dağıtımsal, prosedürel, etkileşimsel ve bilgilendirici adalet türleri aracılığıyla iş yerinde adil bir ortam beklerler. Bu beklentiler karşılanmadığında iş tatminsizliği, düşük motivasyon ve işten ayrılma niyeti gibi olumsuz sonuçlar ortaya çıkabilir. İşverenler, adil prosedürler ve şeffaf iletişim mekanizmaları oluşturarak çalışanların örgüte bağlılığını artırabilirler.

İŞ GÜVENCESİZLİĞİNİN BİREYSEL VE KURUMSAL SONUÇLARI

İş güvencesizliği, bireysel ve kurumsal düzeyde önemli sonuçlar doğurmaktadır.

1. Bireysel Sonuçlar

Araştırmalar, iş güvencesizliğinin bireylerin ruh sağlığını, iş tatmini ve kariyer gelişimlerini olumsuz etkilediğini göstermektedir (Cheng ve Chan, 2008). Örneğin, iş güvencesizliği yüksek olan bireylerde anksiyete, depresyon ve stres seviyeleri daha yüksek bulunmuştur (Mauno, Kinnunen ve Ruokolainen, 2007). Ayrıca, iş güvencesizliği algısı bireylerin aile ilişkilerine zarar verebilir (Burgard, Brand ve House, 2009).

İş güvencesizliği, bireylerin psikolojik, fizyolojik ve davranışsal sağlığı üzerinde önemli olumsuz etkiler yaratmaktadır. Çalışanlar, işlerini kaybetme korkusu yaşadıklarında yüksek düzeyde stres ve kaygı hissedebilirler (Cheng ve Chan, 2008). Bu durum, psikolojik sağlık sorunlarına, iş tatminsizliğine ve tükenmişlik sendromuna yol açabilir (Sverke, Hellgren ve Näswall, 2002).

Psikolojik Etkiler

İş güvencesizliği, bireylerin duygusal dengesini olumsuz etkileyerek depresyon, anksiyete ve düşük özsaygı gibi psikolojik sorunlara neden olabilir (De Witte, 2005). İş güvencesizliği yaşayan çalışanların, motivasyonlarının azaldığı ve işe olan bağlılıklarının düştüğü gözlemlenmiştir (Keim vd., 2014). Ayrıca, iş güvencesizliğinin uzun süre devam etmesi, çalışanlarda kronik stres oluşturabilir ve bu durum zihinsel yorgunluk ile karar verme süreçlerini de olumsuz etkileyebilir (Van den Broeck vd., 2014).

İş güvencesizliği, bireylerin işlerini kaybetme korkusu ve iş sürekliliğine yönelik tehdit algısı olarak tanımlanabilir. Bu durum, yalnızca fiziksel sağlık üzerinde değil, aynı zamanda psikolojik sağlık üzerinde de önemli etkiler yaratmaktadır. İş güvencesizliğinin psikolojik etkileri, kaygı, depresyon, tükenmişlik, düşük özsaygı ve genel yaşam tatmininin azalması gibi çeşitli olumsuz sonuçları içermektedir. İş güvencesizliği, bireylerde kaygı düzeylerini artırarak, psikolojik sağlığı olumsuz etkileyebilir. İş güvencesizliği ile işten ayrılma niyeti arasında bir ilişki söz konusudur. Özellikle, düşük psikolojik sermaye seviyelerine sahip bireylerin, iş güvencesizliği hissetme olasılıklarının daha yüksek olduğu belirtilmiştir (Jiang ve Probst, 2013). Bu durum, iş güvencesizliğinin, bireylerin psikolojik dayanıklılıklarını zayıflatarak, kaygı ve stres seviyelerini artırabileceğini göstermektedir.

Jiang ve Probst (2016), iş güvencesizliğinin, çalışanların iş tatmini ve genel psikolojik sağlığı üzerinde olumsuz etkileri olduğunu vurgulamaktadır. İş güvencesizliği algısı yüksek olan bireyler, iş yerinde daha fazla stres ve kaygı yaşamakta, bu da genel yaşam kalitelerini düşürmektedir. Çalışmalar, kötüye kullanılan bir yönetim tarzının, çalışanların iş güvencesizliği algısını artırarak, yenilikçi davranışlarını olumsuz etkilediğini göstermektedir (Andriyanti ve Suardana, 2023). Bu durum, iş güvencesizliğinin, çalışanların psikolojik sağlığını tehdit eden bir faktör olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmalar, iş güvencesizliğinin, bireylerin psikolojik sağlığını tehdit eden bir durum olduğunu ve bu durumun, genel yaşam tatminini azalttığını göstermektedir (Lyu vd., 2022). İş güvencesizliği, bireylerin iş yerindeki motivasyonunu ve bağlılıklarını da zayıflatarak, psikolojik sorunların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Nikmah ve Martdianty (2021), iş güvencesizliğinin, çalışanların iş performansı ve iş tatmini üzerinde olumsuz etkiler yarattığını, bu durumun psikolojik iyi oluş aracılığıyla gerçekleştiğini belirtmektedir. İş güvencesizliği, çalışanların iş yerindeki bağlılıklarını azaltarak, genel psikolojik sağlıklarını olumsuz yönde etkilemektedir. Elst ve diğerleri (2012), iş güvencesizliğinin psikolojik sonuçlarını inceleyerek, bireylerin iş güvencesizliği algısının, psikolojik sıkıntı ile ilişkili olduğunu ortaya koymuşlardır (Yu vd., 2022). Özetle, iş güvencesizliği, bireylerin psikolojik sağlığı üzerinde önemli olumsuz etkilere yol açmaktadır. Kaygı, depresyon, tükenmişlik ve düşük özsaygı gibi psikolojik sorunlar, iş güvencesizliği algısının bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle, iş güvencesizliğini azaltmak ve çalışanların psikolojik sağlıklarını korumak için organizasyonların stratejiler geliştirmesi önemlidir.

Fizyolojik Etkiler

İş güvencesizliği, bireylerin işlerini kaybetme korkusu ve iş sürekliliğine yönelik tehdit algısı olarak tanımlanabilir. Bu durum, yalnızca psikolojik etkilerle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda fizyolojik sağlık üzerinde de önemli sonuçlar doğurabilmektedir. İş güvencesizliğinin fizyolojik etkileri, stres hormonlarının salınımı, bağışıklık sisteminin zayıflaması, uyku bozuklukları ve genel sağlık durumunun bozulması gibi çeşitli mekanizmalar aracılığıyla kendini göstermektedir. Kronik iş güvencesizliği, bireylerin fizyolojik sağlığını ciddi anlamda tehdit etmektedir. Sürekli stres altında kalmak, bağışıklık sistemini zayıflatabilir, uyku bozukluklarına neden olabilir ve kardiyovasküler hastalık riskini artırabilir (Lazarus ve Folkman, 1984). Araştırmalar, iş güvencesizliğinin yüksek tansiyon, baş ağrısı ve sindirim sorunları gibi fiziksel sağlık problemlerine de yol açtığını göstermektedir (Greenhalgh ve Rosenblatt, 1984).

İş güvencesizliği algısı, bireylerin stres düzeylerini artırarak, vücutlarında çeşitli fizyolojik değişikliklere yol açmaktadır. Özellikle organizmanın dengeli işleyişinde etkili olan bazı hormonların artması söz konusudur. Bu hormonların artışı, uzun vadede kalp hastalıkları, hipertansiyon ve diğer kronik hastalıkların riskini artırabilir. Ferrie ve diğerleri (2002), iş güvencesizliğinin, öz bildirilen sağlık, psikiyatrik bozukluklar, fizyolojik ölçümler ve sağlıkla ilgili davranışlar üzerindeki etkilerini incelemişlerdir. Ayrıca, iş güvencesizliği algısı, bireylerin bağışıklık sistemini de olumsuz etkileyebilir. Uzun süreli stres, bağışıklık sisteminin zayıflamasına neden olarak, bireylerin enfeksiyonlara karşı daha savunmasız hale gelmesine yol açabilir. Diao ve Chen (2019), iş güvencesizliğinin çalışanların genel sağlık durumunu olumsuz etkilediğini ve bu durumun bağışıklık sisteminin işlevselliğini zayıflattığını belirtmektedir (Hussain vd., 2020). Bu durum, iş güvencesizliği hisseden bireylerin, hastalıklara karşı daha duyarlı hale gelmesine neden olmaktadır.

İş güvencesizliği, uyku kalitesini de etkileyebilir. Stres ve kaygı, uyku bozukluklarına yol açarak, bireylerin dinlenme ve iyileşme süreçlerini olumsuz yönde etkiler. Uyku eksikliği, hem fiziksel hem de zihinsel sağlık üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir, bu da bireylerin genel yaşam kalitesini düşürmektedir (Chirumbolo ve Hellgren, 2003). Shin ve diğerleri (2022), iş güvencesizliğinin, çalışanların uyku kalitesini olumsuz etkilediğini ve bu durumun genel sağlık üzerinde ciddi sonuçlar doğurabileceğini vurgulamaktadır. Bunların yanı sıra, iş güvencesizliği, bireylerin yaşam tarzlarını da etkileyebilir. Stresli durumlar, sağlıksız beslenme alışkanlıklarına, fiziksel aktiviteden kaçınmaya ve kötü alışkanlıklara (örneğin, sigara içme veya aşırı alkol tüketimi) yol açabilir. Bu durum, bireylerin genel sağlık durumunu olumsuz etkileyerek, çeşitli fizyolojik sorunlara yol açabilir. Ulfa ve diğerleri (2022), iş güvencesizliğinin, çalışanların iş motivasyonunu olumsuz etkilediğini ve bunun sonucunda sağlık sorunlarının ortaya çıkabileceğini belirtmektedir. Sonuç olarak, iş güvencesizliği, bireylerin fizyolojik sağlığı üzerinde önemli etkilere yol açabilmektedir. Stres hormonlarının artışı, bağışıklık sisteminin zayıflaması, uyku kalitesinin düşmesi ve sağlıksız yaşam tarzı seçimleri, iş güvencesizliğinin fizyolojik etkileri arasında yer almaktadır. Bu nedenle, iş güvencesizliği algısını azaltmak ve çalışanların psikolojik ve fizyolojik sağlıklarını korumak için organizasyonların stratejiler geliştirmesi önemlidir.

Davranışsal Etkiler

İş güvencesizliği yaşayan çalışanlar, iş yerinde olumsuz davranışlar sergileyebilir ve performanslarında düşüş görülebilir. Araştırmalar, iş güvencesizliği algısının çalışanların örgütsel vatandaşlık davranışları-

nı azalttığını, işten ayrılma niyetini artırdığını ve iş yeri devamsızlığına neden olduğunu göstermektedir (De Cuyper ve De Witte, 2006). Ayrıca, iş güvencesizliği nedeniyle iş performansında düşüş yaşayan çalışanların, örgüte duydukları güvenin azaldığı ve yenilikçi davranışlardan kaçındıkları belirlenmiştir (Sverke ve Hellgren, 2002). Bu bağlamda, iş güvencesizliği bireylerin sadece iş hayatını değil, genel yaşam kalitesini de olumsuz etkileyen önemli bir faktördür. Çalışanların iş güvencesizliği algısını azaltmak ve onların refahını artırmak için örgütlerin destekleyici politikalar geliştirmesi büyük önem taşımaktadır.

İş güvencesizliği, bireylerin işlerini kaybetme korkusu ve iş sürekliliğine yönelik tehdit algısı olarak tanımlanabilir. Bu durum, çalışanların davranışsal tepkilerini önemli ölçüde etkileyebilir. İş güvencesizliğinin davranışsal etkileri, işten ayrılma niyetleri, iş performansı, örgütsel vatandaşlık davranışı ve genel iş tatmini gibi çeşitli alanlarda kendini göstermektedir. İş güvencesizliği, çalışanların işten ayrılma niyetlerini artırabilir. He ve diğerleri (2022), iş güvencesizliğinin proaktif davranışlar üzerindeki olumsuz etkilerini incelemiş ve gelecekteki iş benlik algısının bu ilişkiyi etkileyebileceğini bulmuşlardır. Bu durum, iş güvencesizliği hisseden bireylerin, işlerini kaybetme korkusuyla daha az proaktif davranış sergilediklerini göstermektedir. Dolayısıyla, iş güvencesizliği, çalışanların işten ayrılma niyetlerini artırarak, organizasyonlar için önemli bir sorun teşkil etmektedir. Wang ve arkadaşları (2019), kötüye kullanma yönetiminin iş güvencesizliği üzerindeki etkilerini araştırmışlardır. Kötüye kullanılan bir yönetim tarzının, çalışanların iş güvencesizliği algısını artırarak, iş performanslarını olumsuz etkilediğini göstermektedir. Bu bağlamda, iş güvencesizliği, çalışanların iş yerindeki motivasyonunu ve bağlılıklarını zayıflatarak, genel iş performansını olumsuz yönde etkileyebilir. Kim (2019), iş güvencesizliğinin örgütsel vatandaşlık davranışı üzerindeki etkilerini incelemiştir. Araştırma, iş güvencesizliği algısının, çalışanların örgütsel bağlılıklarını zayıflattığını ve bu durumun örgütsel vatandaşlık davranışı üzerinde olumsuz etkiler yarattığını göstermektedir.

İş güvencesizliği, çalışanların iş yerindeki ekstra rol davranışlarını azaltarak, örgütsel kültürü olumsuz etkileyebilir. İş güvencesizliği algısının, çalışanların güvenlik konularında seslerini yükseltme istekliliğini azalttığını belirtilmektedir (Salman vd., 2021). Bu durum, iş güvencesizliğinin, çalışanların iş yerindeki güvenlik uygulamalarına katılımını olumsuz etkileyebileceğini göstermektedir. Ayrıca iş güvencesizliği, çalışanların güvenlik uyumunu olumsuz etkilemektedir. Bu açıdan bakıldığında, iş güvencesizliğinin, çalışanların iş yerindeki güvenlik standartlarına uyumlarını azaltarak, potansiyel kazalara yol açma olasılığı oldukça yüksektir (Li, 2022). Teng ve arkadaşları (2025), iş güvencesizliğinin ça-

lışanların iş yerindeki davranışlarını nasıl etkilediğini incelemişlerdir. Araştırma, iş güvencesizliğinin, çalışanların yardımseverlik davranışlarını olumsuz etkilediğini ve bu durumun iş yerindeki işbirliğini azalttığını göstermektedir. Bu bağlamda, iş güvencesizliği, çalışanların birbirleriyle olan etkileşimlerini zayıflatarak, genel iş tatminini olumsuz yönde etkileyebilir. Sonuç olarak, iş güvencesizliği, çalışanların davranışsal tepkilerini önemli ölçüde etkileyen bir faktördür. İşten ayrılma niyetleri, iş performansı, örgütsel vatandaşlık davranışları ve güvenlik davranışları gibi alanlarda olumsuz etkiler yaratmaktadır. Bu nedenle, iş güvencesizliğini azaltmak ve çalışanların davranışlarını olumlu yönde etkilemek için organizasyonların stratejiler geliştirmesi önemlidir.

2. Örgütsel Sonuçlar

İş güvencesizliği yalnızca bireysel etkiler yaratmakla kalmaz, aynı zamanda örgütler açısından da ciddi sonuçlar doğurur. Çalışanların iş güvencesizliği algısı, örgütsel bağlılık, iş performansı, yenilikçilik ve genel örgütsel verimlilik üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır (Probst, 2005).

Örgütsel Bağlılık ve Çalışan Motivasyonu

İş güvencesizliği yaşayan çalışanların örgütlerine duydukları bağlılık önemli ölçüde azalabilir. Yapılan araştırmalar, iş güvencesizliğinin çalışanlar arasında motivasyon düşüklüğüne ve örgütsel aidiyet eksikliğine neden olduğunu göstermektedir (Sverke vd., 2002). Bu da iş yerinde düşük moral, düşük üretkenlik ve artan işten ayrılma niyetine yol açmaktadır. İş güvencesizliği, bireylerin işlerini kaybetme korkusu ve iş sürekliliğine yönelik tehdit algısı olarak tanımlanabilir. Bu durum, çalışanların psikolojik ve davranışsal durumlarını etkilediği gibi, aynı zamanda örgütsel bağlılıklarını da olumsuz yönde etkileyebilir. İş güvencesizliği ile örgütsel bağlılık arasındaki ilişki, birçok araştırma tarafından incelenmiş ve önemli bulgular ortaya konmuştur.

Praptiningstyas ve diğerleri (2021), iş güvencesizliğinin hemşirelerin performansı üzerindeki etkilerini araştırmış ve iş güvencesizliği algısının, örgütsel bağlılık üzerinde olumsuz bir etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Bu bulgu, iş güvencesizliğinin, çalışanların organizasyona olan bağlılıklarını nasıl etkilediğine dair önemli bir kanıt sunmaktadır. Vujičić ve arkadaşları (2014), iş güvencesizliği ile iş tatmini ve örgütsel bağlılık arasındaki ilişkiyi incelemişler, iş güvencesizliği ile iş tatmini ve örgütsel bağlılık arasında negatif bir ilişki olduğunu ortaya koymuştur. Çalışanlar, iş güvencesizliği hissettiklerinde, iş tatminleri düşmekte ve organizasyona olan bağlılıkları azalmaktadır. Bu durum, iş güvencesizliğinin,

çalışanların motivasyonunu ve bağlılıklarını olumsuz etkilediğini göstermektedir.

Sora ve meslekdaşları (2010), iş güvencesizliğinin çalışanlar üzerindeki sonuçlarını incelemiş ve iş güvencesizliğinin, örgütsel bağlılık üzerinde olumsuz bir etkisi olduğunu bulmuşlardır. Çalışma, iş güvencesizliği algısının, çalışanların genel yaşam tatmini ve iş tatminini olumsuz etkilediğini göstermektedir. Bu durum, iş güvencesizliğinin, çalışanların iş yerindeki bağlılıklarını zayıflatarak, örgütsel sonuçları tehdit eden bir faktör olduğunu ortaya koymaktadır. Öztürk ve arkadaşları (2017), iş güvencesizliğinin duygusal tükenmişlik üzerindeki etkilerini araştırmış ve örgütsel bağlılığın bu ilişkiyi moderatör olarak etkilediğini bulmuşlardır. Araştırma, iş güvencesizliğinin, çalışanların iş yerindeki duygusal durumlarını olumsuz etkileyerek, örgütsel bağlılıklarını zayıflattığını göstermektedir. Bu bulgu, iş güvencesizliğinin, çalışanların iş yerindeki bağlılıklarını nasıl etkilediğine dair önemli bir kanıt sunmaktadır. Chirumbolo ve Hellgren (2013), iş güvencesizliğinin bireyler ve organizasyonlar üzerindeki etkilerini incelemişlerdir. Araştırma, iş güvencesizliğinin, çalışanların örgütsel bağlılıklarını olumsuz etkilediğini ve bu durumun genel iş tatmini düşürdüğünü göstermektedir. Bu bulgu, iş güvencesizliğinin, örgütsel düzeyde önemli sonuçlar doğurabileceğini ortaya koymaktadır. Sonuç olarak, iş güvencesizliği ile örgütsel bağlılık arasındaki ilişki, çalışanların iş tatmini, motivasyonu ve genel psikolojik sağlıkları üzerinde önemli etkilere yol açmaktadır. İş güvencesizliği algısı yüksek olan bireyler, organizasyona olan bağlılıklarını kaybetme riski taşımaktadır. Bu nedenle, iş güvencesizliğini azaltmak ve çalışanların bağlılıklarını artırmak için organizasyonların stratejiler geliştirmesi önemlidir.

İş Performansı ve Verimlilik

Çalışanların işlerini kaybetme korkusu, onların iş performansını doğrudan etkileyebilir. İş güvencesizliği algısı yüksek olan çalışanların, belirsizlik nedeniyle işlerine odaklanmakta zorlandıkları ve yaratıcı düşünme süreçlerinin zayıfladığı belirtilmektedir (Probst, 2002). Bunun yanı sıra, iş güvencesizliği yaşayan çalışanların iş tatminsizlikleri nedeniyle işlerine duydukları bağlılık azalmakta, bu da genel verimliliği düşürmektedir (De Witte, 1999).

Yenilikçilik ve Örgütsel Değişime Direnç

İş güvencesizliği, çalışanların yenilikçi düşünce geliştirme ve risk alma eğilimlerini azaltabilir. Yenilikçi süreçlerde belirsizliğin fazla olduğu düşünüldüğünde, çalışanların geleceğe dair belirsizlik yaşadığı durumlarda yeni fikirler üretme ve değişim süreçlerine katkıda bulunma istekliliğinin azaldığı görülmektedir (Jiang ve Probst, 2015). Bu durum,

uzun vadede örgütlerin rekabet avantajlarını kaybetmelerine ve durağanlaşmalarına yol açabilir.

Çalışan Devir Hızı ve İşten Ayrılmalar

İş güvencesizliği algısı, çalışanların işten ayrılma niyetini doğrudan etkileyen faktörlerden biridir. Çalışanlar, iş güvencesinin düşük olduğu örgütlerde uzun vadede kalma konusunda isteksizlik gösterebilir ve alternatif iş fırsatları arayarak işten ayrılma oranlarını artırabilirler (Klander-mans ve Van Vuuren, 1999). İşten ayrılmaların yüksek olması, örgütlerin insan kaynağı yönetimini zorlaştırmakta ve yeni çalışanların işe alımı ile eğitimi konusunda maliyetleri artırmaktadır (Davy vd., 1997).

İş güvencesizliği ile çalışan işten ayrılma niyetleri arasındaki ilişki, özellikle değişen çalışma ortamı bağlamında önemli bir araştırma alanı olmuştur. İş güvencesizliği, çalışanlar için artan işten ayrılma niyetleri de dahil olmak üzere çeşitli olumsuz sonuçlara yol açabilen potansiyel iş kaybı algısını ifade eder.

Khan ve diğerleri (2022), COVID-19 ile ilişkili iş güvencesizliğinin çalışanların davranışsal sonuçları üzerindeki etkisini incelemiş ve iş güvencesizliğinin işten ayrılma niyeti de dahil olmak üzere geri çekilme davranışlarına yol açabileceğini vurgulamıştır (Jiang, Probst ve Sinclair, 2013). Bulguları, çalışanlar işlerini güvencesiz olarak algıladıklarında işlerinden uzaklaşma ve pozisyonlarını bırakmayı düşünme olasılıklarının daha yüksek olduğunu göstermektedir. Bu, bireylerin işleri de dahil olmak üzere kaynaklarını korumaya motive olduklarını varsayan Kaynakların Korunması teorisiyle uyumludur.

Ayrıca iş güvencesizliği ile işten ayrılma niyetleri arasındaki ilişki incelenmiş ve çalışanlar pozisyonlarını korumaya çalıştıkça iş güvencesizliğinin etik olmayan davranışlara yol açabileceğini vurgulamıştır (Andriyanti ve Suardana, 2023). Araştırmalar, iş kaybı korkusunun çalışanları kurumsal değerlerle uyuşmayan şekillerde hareket etmeye yönelebileceğini ve bu durumun çalışanların elde tutulmasının dinamiklerini daha da karmaşık hale getirebileceğini göstermektedir. Adekiya (2022), iş güvencesizliğinin hem özel hem de kamu sektörü kuruluşlarında işten ayrılma niyetlerinin önemli bir öngörücüsü olduğunu vurguladı. Çalışma, çalışanlar daha fazla iş güvencesizliği algıladıkça, kuruluştan ayrılma olasılıklarının arttığını öne sürüyor. Bu ilişki, kuruluşların anlaması için kritik öneme sahiptir, çünkü yüksek işten ayrılma artan maliyetlere ve kesintilere yol açabilir. Ek olarak, Yu vd. (2021), iş güvencesizliğinin çalışanların ekstra rol davranışlarını olumsuz etkilediğini ve bunun da işten ayrılma niyetlerini daha da kötüleştirebileceğini buldu. Çalışanlar kendilerini güvensiz hissettiklerinde, kuruluşun başarısına katkıda bulu-

nan davranışlarda bulunmaktan çekilebilir, bu da genel moralde düşüşe ve işten ayrılmada artışa yol açabilir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

İş güvencesizliği, bireyler ve kurumlar için çok boyutlu etkiler yaratan önemli bir konudur. Bireysel düzeyde psikolojik ve duygusal stres yaratırken, örgütsel bağlamda iş performansını, bağlılığı ve motivasyonu düşürmektedir. Yapılan araştırmalar, iş güvencesizliği ile çalışanların ruh sağlığı, iş tatmini ve verimliliği arasında güçlü ilişkiler bulunduğunu göstermektedir (Sverke vd., 2002).

Gelecekte yapılacak araştırmalar, farklı sektörler ve ülkeler arasında iş güvencesizliğinin etkilerini karşılaştırmalı olarak inceleyerek daha geniş bir perspektif sunabilir. Ayrıca, iş güvencesizliğini azaltmaya yönelik örgütsel ve devlet politikalarının geliştirilmesi, çalışanların genel refahını artırmada kritik bir rol oynayacaktır.

KAYNAKÇA

- Adams, J. S. (1965). Inequity in social exchange. In L. Berkowitz (Ed.), *Advances in experimental social psychology* (Vol. 2, pp. 267-299). Academic Press.
- Adekiya, A. (2023). Perceived job insecurity and task performance: what aspect of performance is related to which facet of job insecurity. *Current Psychology*, 43, 1-19. <https://doi.org/10.1007/s12144-023-04408-4>
- Ashraf, M., ve Khan, M. (2022). A Study of Job Insecurity and Turnover Intentions Among Bullied Employees in Pakistan – Does Psychological Capital Ameliorate? *Journal of Research in Social Sciences*. doi:10.52015/jrss.10i2.187.
- Atkinson, J. (1984). Manpower strategies for flexible organisations. *Personnel Management*, 16(8), 28-31.
- Basyouni, S. S., ve El Keshky, M. E. S. (2021). Job insecurity, work-related flow, and financial anxiety in the midst of COVID-19 pandemic and economic downturn. *Frontiers in Psychology*, 12, Article 632265. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.632265>
- Beck, U. (1992). *Risk society: Towards a new modernity* (M. Ritter, Trans.). Sage.
- Beck, U. (2009). *World at risk* (C. Cronin, Trans.). Polity Press.
- Beck, U., ve Beck-Gernsheim, E. (2002). *Individualization: Institutionalized individualism and its social and political consequences*. Sage.
- Becker, G. S. (1964). Human Capital: A Theoretical and Empirical Analysis, with Special Reference to Education. University of Chicago Press.
- Benson, J. (2006). Employee entitlements and work-life balance in Australia. *Work, Employment and Society*, 20(1), 89-106.
- Bies, R. J. (2001). Interactional (in)justice: The sacred and the profane. In J. Greenberg ve R. Cropanzano (Eds.), *Advances in organizational justice* (pp. 89-118). Stanford University Press.
- Bies, R. J., ve Moag, J. S. (1986). Interactional justice: Communication criteria of fairness. In R. J. Lewicki, B. H. Sheppard, ve M. H. Bazerman (Eds.), *Research on negotiations in organizations* (Vol. 1, pp. 43-55). JAI Press.
- Blau, P. M. (1964). Exchange and power in social life. John Wiley ve Sons.
- Booth, A. L., ve Bryan, M. L. (2005). Testing some predictions of human capital theory: New training evidence from Britain. *The Review of Economics and Statistics*, 87(2), 391-394.
- Brown, P., Lauder, H., ve Ashton, D. (2011). *The Global Auction: The Broken Promises of Education, Jobs, and Incomes*. Oxford University Press.
- Burgard, S. A., Brand, J. E., ve House, J. S. (2009). Perceived job insecurity and worker health in the United States. *Social Science ve Medicine*, 69(5), 777-785. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2009.06.029>
- Cardoso, F. H., ve Faletto, E. (1979). *Dependency and development in Latin America*. University of California Press.

- Cheng, G. H. L., ve Chan, D. K. S. (2008). Who suffers more from job insecurity? A meta-analytic review. *Applied Psychology*, 57(2), 272-303.
- Chirumbolo, A., ve Hellgren, J. (2003). Individual and Organizational Consequences of Job Insecurity: A European Study. *Economic and Industrial Democracy*. doi:10.1177/0143831x03024002004.
- Colquitt, J. A., Conlon, D. E., Wesson, M. J., Porter, C. O., ve Ng, K. Y. (2001). Justice at the millennium: A meta-analytic review of 25 years of organizational justice research. *Journal of Applied Psychology*, 86(3), 425-445. <https://doi.org/10.1037/0021-9010.86.3.425>
- Conway, N., ve Briner, R. B. (2005). *Understanding Psychological Contracts at Work: A Critical Evaluation of Theory and Research*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780199280643.001.0001>
- Coyle-Shapiro, J. A. -M., ve Kessler, I. (2002). Exploring reciprocity through the lens of the psychological contract: Employee and employer perspectives. *European Journal of Work and Organizational Psychology*, 11(1), 69-86. <https://doi.org/10.1080/13594320143000852>
- Cropanzano, R., ve Mitchell, M. S. (2005). Social exchange theory: An interdisciplinary review. *Journal of Management*, 31(6), 874-900. <https://doi.org/10.1177/0149206305279602>
- De Cuyper, N., ve De Witte, H. (2006). The impact of job insecurity and contract type on attitudes, well-being and behavioural reports: A psychological contract perspective. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 79(3), 395-409.
- De Witte, H. (2005). Job insecurity: Review of the international literature on definitions, prevalence, antecedents and consequences. *SA Journal of Industrial Psychology*, 31(4), 1-6.
- Diao, Y., ve Chen, Y. (2019). Research on the Relationship Between Job Competence and Job Well-Being in Service Industry—Based on the Mediating Effect of Job Insecurity. *International Business Research*. doi:10.5539/ibr.v13n1p1.
- Diwyarthi, A., ve Prawira, A. (2024). The Impact of Workload and Job Insecurity toward Employee Work Stress Due to Covid-19 Pandemic. *Jurnal Kepariwisataaan*. doi:10.61231/mjeec.v2i1.170.
- Doeringer, P. B., ve Piore, M. J. (1971). *Internal labor markets and manpower analysis*. Lexington, MA: Heath Lexington Books.
- Dos Santos, T. (1970). The structure of dependence. *The American Economic Review*, 60(2), 231-236.
- Elst, T., vd. (2012). Does Positive Affect Buffer the Associations between Job Insecurity and Work Engagement and Psychological Distress? *Applied Psychology*. doi:10.1111/j.1464-0597.2012.00499.x.
- Emerson, R. M. (1976). Social exchange theory. *Annual Review of Sociology*, 2(1), 335-362.
- Ferrie, J. E., Shipley, M. J., Stansfeld, S. A., ve Marmot, M. G. (2002). Effects of chronic job insecurity and change in job security on self reported health, minor psychiatric morbidity, physiological measures, and health related

- behaviours in British civil servants: the Whitehall II study. *Journal of epidemiology and community health*, 56(6), 450–454. <https://doi.org/10.1136/jech.56.6.450>
- Fevre, R. (2007). Employment insecurity and social theory: The power of nightmares. *Work, Employment and Society*, 21(3), 517–535.
- Frank, A. G. (1967). *Capitalism and underdevelopment in Latin America: Historical studies of Chile and Brazil*. Monthly Review Press.
- Fugate, M., Kinicki, A. J., ve Ashforth, B. E. (2004). Employability: A Psycho-Social Construct, Its Dimensions, and Applications. *Journal of Vocational behavior*, 65, 14–38. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2003.10.005>
- Gouldner, A. W. (1960). The norm of reciprocity: A preliminary statement. *American Sociological Review*, 25(2), 161–178.
- Greenberg, J. (1987). A taxonomy of organizational justice theories. *Academy of Management Review*, 12(1), 9–22. <https://doi.org/10.5465/amr.1987.4306437>
- Greenberg, J. (1990). Organizational justice: Yesterday, today, and tomorrow. *Journal of Management*, 16(2), 399–432. <https://doi.org/10.1177/014920639001600208>
- Greenberg, J. (1993). The social side of fairness: Interpersonal and informational classes of organizational justice. In R. Cropanzano (Ed.), *Justice in the workplace: Approaching fairness in human resource management* (pp. 79–103). Erlbaum.
- Greenhalgh, L., ve Rosenblatt, Z. (1984). Job insecurity: Toward conceptual clarity. *Academy of Management Review*, 9(3), 438–448.
- Greenhalgh, L., ve Rosenblatt, Z. (2010). Evolution of research on job insecurity. *International Studies of Management ve Organization*, 40(1), 6–19.
- He, K., Wang, J., ve Sun, M. (2022). Is Job Insecurity Harmful to All Types of Proactivity? The Moderating Role of Future Work Self Salience and Socioeconomic Status. *Frontiers in Psychology*, 13.
- Hellgren, J., Sverke, M., ve Isaksson, K. (1999). A two-dimensional approach to job insecurity: Consequences for employee attitudes and well-being. *European Journal of Work and Organizational Psychology*, 8(2), 179–195. <https://doi.org/10.1080/135943299398311>
- Hobfoll, S. E. (2001). The influence of culture, community, and the nested-self in the stress process: Advancing conservation of resources theory. *Applied Psychology: An International Review*, 50(3), 337–421.
- Hobfoll, S. E. (2011). *Conservation of resources caravans and engaged settings*. Guilford Press.
- Hobfoll, S. E., Halbesleben, J., Neveu, J. P., ve Westman, M. (2018). Conservation of resources in the organizational context: The reality of resources and their consequences. *Annual Review of Organizational Psychology and Organizational Behavior*, 5, 103–128. <https://doi.org/10.1146/annurev-orgpsych-032117-104640>

- Hobfoll, S.E. (1989). Conservation of resources: A new attempt at conceptualizing stress. *American Psychologist*, 44(3), 513-524.
- Hsieh, H., ve Kao, C. (2021). Beyond individual job insecurity: A multilevel examination of job insecurity climate on work engagement and job satisfaction. *Stress and Health*. doi:10.1002/smi.3082.
- Jiang, L., Probst, T., ve Sinclair, R. R. (2013). Perceiving and responding to job insecurity: The importance of multilevel contexts. In A.-S. G. Antoniou ve C. L. Cooper (Eds.), *The psychology of the recession on the workplace* (pp. 176-195). Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9780857933843.00020>
- Jiang, L., ve Probst, T. M. (2016). The moderating effect of trust in management on consequences of job insecurity. *Economic and Industrial Democracy*. doi:10.1177/0143831x16652945.
- Kalleberg, A. L. (2009). Precarious work, insecure workers: Employment relations in transition. *American Sociological Review*, 74(1), 1-22. <https://doi.org/10.1177/000312240907400101>
- Kalleberg, A. L. (2011). *Good jobs, bad jobs: The rise of polarized and precarious employment systems in the United States, 1970s to 2000s*. Russell Sage Foundation.
- Kalleberg, A. L. (2018). *Precarious Lives: Job Insecurity and Well-Being in Rich Democracies*. Wiley.
- Kang, H., vd. (2024). Hospitality labor leakage and dynamic turnover behaviors in the age of artificial intelligence and robotics. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*. doi:10.1108/jhtt-12-2023-0411.
- Keep, E., ve Mayhew, K. (1999). The Assessment: Knowledge, Skills, and Competitiveness. *Oxford Review of Economic Policy*, 15, 1-15. <https://doi.org/10.1093/oxrep/15.1.1>
- Keim, A. C., Landis, R. S., Pierce, C. A., ve Earnest, D. R. (2014). Why do employees worry about their jobs? A meta-analytic review of predictors of job insecurity. *Journal of Occupational Health Psychology*, 19(3), 269-290.
- Kim, H. (2019). Unstable Jobs Cannot Cultivate Good Organizational Citizens: The Sequential Mediating Role of Organizational Trust and Identification. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. doi:10.3390/ijerph16071102.
- Kim, H., ve Kim, J. (2020). The Performance Implications of Job Insecurity: The Sequential Mediating Effect of Job Stress and Organizational Commitment, and the Buffering Role of Ethical Leadership. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. doi:10.3390/ijerph17217837.
- Lazarus, R. S., ve Folkman, S. (1984). *Stress, Appraisal, and Coping*. Springer.
- Leventhal, G. S. (1980). What should be done with equity theory? New approaches to the study of fairness in social relationships. In K. Gergen, M. Greenberg, ve R. Willis (Eds.), *Social exchange: Advances in theory and research* (pp. 27-55). Plenum Press.

- Li, Y. (2022). Influencing mechanism of coal miners' safety compliance: A chain mediating model. *Frontiers in Psychology*. doi:10.3389/fpsyg.2022.942038.
- Lyu, Y., Wu, C.-H., Kwan, H. K., Lee, C., ve Deng, H. (2022). Why and when job insecurity hinders employees' taking charge behavior: The role of flexibility and work-based self-esteem. *Economic and Industrial Democracy*, 44(3), 853-874. <https://doi.org/10.1177/0143831X221100852>
- Mauno, S., Kinnunen, U., ve Ruokolainen, M. (2007). Job demands and resources as antecedents of work engagement: A longitudinal study. *Journal of Vocational Behavior*, 70(1), 149-171. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2006.09.002>
- Nikmah, N., ve Martdianty, R. (2021). Job Insecurity, Work Engagement and Job Performance of Employees in Flexible Working Arrangement: Exploring the Mediating Role of Psychological Well-Being. doi:10.2991/aebmr.k.210616.071.
- Osterman, P. (1995). Skill, Training, and Work Organization in American Establishments. *Industrial Relations: A Journal of Economy and Society*, 34: 125-146. <https://doi.org/10.1111/j.1468-232X.1995.tb00365.x>
- Öztürk, E. B., Karagonlar, G., & Emirza, S. (2017). Relationship between job insecurity and emotional exhaustion: Moderating effects of prevention focus and affective organizational commitment. *International Journal of Stress Management*, 24(3), 247-269. <https://doi.org/10.1037/str0000037>
- Piore, M. J. (1975). Notes for a theory of labor market stratification. In R. C. Edwards, M. Reich, ve D. M. Gordon (Eds.), *Labor market segmentation* (pp. 125-150). Lexington, MA: D.C. Heath.
- Praptiningstyas, N., Maidin, A. ve Syamsuddin, S. (2021). The influence of job insecurity and organizational commitment on nurses performance in installations in public hospitals in makassar city (Vol. 2). Vol. 2. *Journal Dimensie Management and Public Sector*. <https://doi.org/10.48173/jdmeps.v2i2.101>.
- Probst, T. M. (2004). Safety and Insecurity: Exploring the Moderating Effect of Organizational Safety Climate. *Journal of Occupational Health Psychology*, 9(1), 3-10. <https://doi.org/10.1037/1076-8998.9.1.3>
- Reich, M., Gordon, D. M., ve Edwards, R. C. (1973). A theory of labor market segmentation. *The American Economic Review*, 63(2), 359-365.
- Robinson, S. L., ve Morrison, E. W. (2000). The development of psychological contract breach and violation: A longitudinal study. *Journal of Organizational Behavior*, 21(5), 525-546. [https://doi.org/10.1002/1099-1379\(200008\)21:5<525::AID-JOB40>3.0.CO;2-T](https://doi.org/10.1002/1099-1379(200008)21:5<525::AID-JOB40>3.0.CO;2-T)
- Rousseau, D. M. (1995). *Psychological Contracts in Organizations: Understanding Written and Unwritten Agreements*. SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781452231594>
- Salman, M., vd. (2021). Job insecurity and employees' safety voice behavior – a managerial dilemma caused by COVID-19. *Asia-Pacific Journal of Business Administration*. doi:10.1108/apjba-08-2020-0289.

- Shin, Y., Hur, W.-M., ve Rhee, S.-Y. (2022). A longitudinal investigation of the roles of cognitive and affective job insecurity before and during the pandemic. *European Journal of Psychology Open*, 81(4), 105–114. <https://doi.org/10.1024/2673-8627/a000031>
- Sora, B., vd. (2010). The consequences of job insecurity for employees: The moderator role of job dependence. *International Labour Review*. doi:10.1111/j.1564-913x.2010.00075.x.
- Standing, G. (2011). *The precariat: The new dangerous class*. Bloomsbury Academic.
- Standing, G. (2014). *A precariat charter: From denizens to citizens*. Bloomsbury Academic.
- Standing, G. (2016). *The corruption of capitalism: Why rentiers thrive and work does not pay*. Biteback Publishing.
- Sverke, M., Hellgren, J., ve Näswall, K. (2002). No security: A meta-analysis and review of job insecurity and its consequences. *Journal of Occupational Health Psychology*, 7(3), 242-264.
- Sverke, M., ve Hellgren, J. (2002). The nature of job insecurity: Understanding employment uncertainty on the brink of a new millennium. *Applied Psychology*, 51(1), 23-42.
- Teng, E., Lim, V. K. G., Lou, M., ve Zhang, L. (2025). Do impression management motives matter? The differential effects of job insecurity on job crafting and helping behavior. *International Journal of Stress Management*, 32(1), 87–98. <https://doi.org/10.1037/str0000346>
- Turnley, W. H., ve Feldman, D. C. (2000). Re-examining the effects of psychological contract violations: Unmet expectations and job dissatisfaction as mediators. *Journal of Organizational Behavior*, 21(1), 25–42. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1099-1379\(200002\)21:1<25::AID-JOB2>3.0.CO;2-Z](https://doi.org/10.1002/(SICI)1099-1379(200002)21:1<25::AID-JOB2>3.0.CO;2-Z)
- Ulfa, N., Wibowo, U., D., A. ve Herdian, N. (2022). The Effect of Job Insecurity and Work Stress on Work Motivation on Bmt Employes in The Regency of Purbalingga. *Malaysian Business Management Journal*, 1(1): 26-30.
- Van den Broeck, A., Vansteenkiste, M., De Witte, H., ve Lens, W. (2014). Explaining the relationships between job insecurity, work-related well-being and organizational attitudes: A psychological need satisfaction perspective. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 87(1), 91-112.
- Vera Andriyanti, N. P., ve Suardana, I. R. (2023). Perceived Organizational Support Mediates The Effect of Job Insecurity on Organizational Citizenship Behavior at Adiwana Unagi Suites. *International Journal of Social Science and Business*, 7(2), 276–286. <https://doi.org/10.23887/ijssb.v7i2.54939>
- Vujičić, D., Jovičić, A., Lalić, D., Gagić, S., ve Cvejanov, A. (2014). The relation between job insecurity, job satisfaction and organizational commitment among employees in the tourism sector in Novi Sad. *Economic and Industrial Democracy*, 36(4), 633-652. <https://doi.org/10.1177/0143831X14527017> (Original work published 2015)

- Wahyuni, S., vd. (2022). Psychological Well-Being of Contract Employees at PT. Bank X: The Roles of Job Insecurity. doi:10.2991/assehr.k.220203.018.
- Wallerstein, I. (1974). The rise and future demise of the world capitalist system: Concepts for comparative analysis. *Comparative Studies in Society and History*, 16(4), 387-415. <https://doi.org/10.1017/S0010417500007520>
- Wallerstein, I. (2004). *World-systems analysis: An introduction*. Duke University Press.
- Wang, D., Li, X., Zhou, M., Maguire, P., Zong, Z. & Hu, Y. (2019). Effects of abusive supervision on employees' innovative behavior: The role of job insecurity and locus of control. *Scandinavian Journal of Psychology* 60, 152–159..
- Yu, S., Liu, S. and Xu, C. (2023), “The effect of job insecurity on employee silence: test an interactive model”, *Chinese Management Studies*, Vol. 17 No. 3, pp. 488-509. <https://doi.org/10.1108/CMS-07-2021-0301>



TÜRKİYE’DE ETKİLİ BİR İTFAİYE EKİP ORGANİZASYONUNUN KURULMASI VE ÖNEMİ

Abdurrahman OLGUN¹, Uğur MAZLUM²

1 Öğr. Gör. Gümüşhane Üniversitesi, Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, aolgun@gumushane.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-9901-2703

2 Öğr. Gör. Gümüşhane Üniversitesi, Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, ugurmazlum@gumushane.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-4916-5992

GİRİŞ

Afetler, insan yaşamını kesintiye uğratan veya durma noktasına getiren, insan veya doğa kaynaklı nedenlerle mal ve can kaybına yol açan durumlardır (Uygun ve İnal, 2019). Günümüzde doğal, teknolojik veya insan kaynaklı afetler sonucunda oluşabilecek zararın insan canı, malı ve çevre açısından çok büyük olabileceği açıktır. Bu noktada ortaya çıkan “afet yönetimi” kavramı, her türlü tehlikeye karşı hazırlık, zarar azaltma, müdahale ve iyileştirme amacıyla mevcut kaynakları organize eden analiz, planlama, karar verme ve değerlendirme faaliyetlerini içeren süreçler bütünüdür (Kadıoğlu, 2008:9).

Afet yönetiminin birincil rolü, can ve mal kaybını azaltmak ve ulusu doğal, teknolojik ve insan faktörlerinin neden olduğu afetlerden korumaktır. Bunu yaparken, hazırlıklı olma, koruma, müdahale, iyileştirme ve zarar azaltma gibi unsurları içeren risk temelli, kapsamlı bir afet ve acil durum sistemi içinde halka rehberlik edilmeli ve destek sağlanmalıdır. Son zamanlarda modern afet yönetimi, afete hazırlıklı olmanın yanı sıra afet önlemenin de önemini vurgulamaktadır (Kadıoğlu, 2008:1).

Kamu hizmetlerinin merkezi ve yerel yönetimler arasındaki paylaşımı, hizmetin türüne bağlı olarak, ülkelerin siyasi, sosyal, kültürel, ekonomik ve tarihi gerçeklerine göre şekillenmektedir. Türkiye’de itfaiye hizmetlerinin örgütlenmesi bu gerçeklerle ilişkili olarak âdem-i merkezîyetçi bir modele dayanmaktadır (Yavuz ve Anbarlı Bozatatay, 2015:785). İtfaiyecilik mesleği, teknolojinin gelişmesi, nüfusun artması ve sanayileşmenin gelişmesi ile ortaya çıkan çevre sorunları, yüksek yapılaşma ve tehlikeli maddelerin neden olduğu yangın ve afetlerin sayısının artması nedeniyle çok önemli bir meslek grubu olarak ön plana çıkmıştır (Yenitürk, 2002).

Dünya genelinde mahalli ve idari yönetimler tarafından sağlanan itfaiye faaliyetleri, Türkiye’de yerinden yönetim modeli kapsamında yerel yönetimler tarafından sağlanmaktadır. Bu yönüyle hizmeti kullananların emniyetini doğrudan etkileyen etkin bir itfaiye hizmeti, can kayıplarını ve hasarı azaltırken, itfaiyecilerin yapacağı en küçük bir hata itfaiyecinin ve kazazedenin hayatını tehlikeye atabiliyor (Tataroğlu ve Altundağ, 2022:247). Dünyanın işleyişinde yardımlaşma ve dayanışmaya yönelik planlamalar her zaman ön plana çıkmaktadır. İnsanlar yaptıkları birçok işte yardıma ve desteğe ihtiyaç duyarlar. Meydana gelebilecek acil durumlarda insanlara destek olabilecek koşulları oluşturmak ve onları içinde buldukları zor koşullardan kurtarmak için insanların sistematik bir şekilde çalışması gerekmektedir (Seber, 2021: 54). Dünya genelinde itfaiye teşkilatları yerel, gönüllü, askeri, sivil savunma, büyük afet, resmi ve özel itfaiye teşkilatları olmak üzere altı gruba ayrılmaktadır. Türkiye’de ise

İtfaiye teşkilatları kamu ve özel İtfaiye teşkilatları olarak iki gruba ayrılmaktadır (Kürekçi, 2007).

Etkili İtfaiye ekibi organizasyonu, afet ve acil durumlar karşısında toplumun güvenliğini sağlamak için gereklidir. Yangınlar, doğal afetler ve endüstriyel kazalar gibi acil durumlara hızlı ve etkili bir şekilde müdahale edilmesi can ve mal kaybını en aza indirir. Bu makalede güçlü bir İtfaiye teşkilatı için gerekli temel unsurlar ele alınmaktadır. İtfaiye teşkilatlarının yapısı, ekip oluşumu, eğitim ve ekipman gereksinimleri ve kriz zamanlarında koordinasyon mekanizmaları gibi konular tartışılmaktadır.

1. İtfaiye Organizasyonunun Temel Unsurları

Cumhuriyet'in ilanının ardından, Türkiye'deki İtfaiye teşkilatları askeri yapılarından çıkarılarak yerel yönetimlere devredilmiştir. 1930 yılında kabul edilen 1580 Sayılı Belediye Kanunu, İtfaiye hizmetlerinin belediyeler tarafından sunulmasının temelini atmıştır. Bu kanunla, tüm belediyelere kendi bünyelerinde İtfaiye teşkilatı kurma zorunluluğu getirilmiştir. Literatürde İstanbul İtfaiye Teşkilatı'nın kuruluş tarihiyle ilgili çeşitli bilgiler bulunsa da 1923 yılında belediye yönetimine geçmiştir. Aynı yıl, Anadolu'da İzmir, Bursa, Edirne, Manisa ve Uşak gibi birçok şehirde de İtfaiye teşkilatları belediyelere devredilmiştir. Sonraki yıllarda, özellikle büyükşehirlerde ve yoğun nüfuslu bölgelerde, İtfaiye teşkilatları hızla belediye bünyesine geçirilmiştir (Türker, 2009).

İtfaiye teşkilatlarının görevleri, yangınlara müdahale etmenin yanı sıra arama ve kurtarma çalışmalarını da kapsayacak şekilde genişletilmiştir. 1984 yılında çıkarılan 3030 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ile İtfaiye hizmetleri büyükşehir belediyelerinin sorumluluk alanına dahil edilmiştir. 10 Ekim 1997 tarihinde, büyükşehirlerde merkezde müdürlük olarak görev yapan İtfaiye teşkilatları, Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığına dönüştürülmüştür. 15 Ekim 2005 tarihinde, İstanbul ve Kocaeli illerinin belediye sınırları il sınırları olarak kabul edilerek, il çapındaki tüm İtfaiye teşkilatları merkezde kurulmuş olan Büyükşehir İtfaiye Daire Başkanlığına devredilmiştir. Bu düzenleme, 2012 yılında çıkarılan 6360 sayılı kanun ile tüm büyükşehirlerde uygulanmıştır. Böylece büyükşehir belediyelerinin sorumluluk alanı, sadece büyükşehir sınırları değil, ilin mülki sınırları olacak şekilde genişletilmiştir. Bu değişikliklerle, büyükşehir belediyelerinin kırsal ve ilçe bölgelerinde yaşayan halka daha iyi hizmet sunması amaçlanmıştır. Sonuç olarak, büyükşehir belediyeleri kent merkezinde sundukları hizmetleri kırsal alanlarda da sunmak zorunda kaldıkları için sorumluluk alanları genişlemiştir (Tural, 2004).

Bu görevlerin yerine getirilebilmesi için iyi örgütlenmiş, nitelikli personele sahip, çağın teknolojilerine göre araç ve gereçlerle donatılmış, dinamik bir yapıya sahip modern bir itfaiye teşkilatına ihtiyaç vardır (Kılıç, 1988:15).

İtfaiye teşkilatı yerel, bölgesel veya ulusal düzeyde örgütlenebilir. Ülkenin idari yapısı bu örgütlenmenin nasıl olacağını belirler. Ayrıca itfaiye hizmetinin finanse edilme şekli de bir diğer belirleyici faktördür. İtfaiye hizmetlerini gerektiren risklerin varlığı, dünya genelinde itfaiyeciliğe ayrılan kaynaklarda önemli bir etkidir. Bu bağlamda, itfaiye hizmetlerinin organizasyon yapısı ve finansmanı bir topluluktan ötekine değişiklik arz etmektedir. Fakat kendilerinden beklenen rolü ifa edebilmeleri açısından itfaiye hizmetlerinin gereklilikleri dünya genelinde benzerdir. İtfaiye teşkilatı çalışanları, çalışanların eğitilmeleri, kullanılacak başlıca ekipman ve gereçler, haberleşme yöntemleri, itfaiye merkezlerinin yapıları ve yönetim şekilleri tüm kuruluşların müşterek özelliklerindedir (Coppola ve Maloney, 2009:58).

İtfaiye çalışanları, yönetici pozisyonunda olan departman amiri, itfaiye şefi ve itfaiye şube şefi ile operasyon pozisyonunda olan itfaiye amiri, itfaiye çavuşu ve itfaiye erlerinden meydana gelmektedir. Türkiye’de itfaiyecilik, doktorluk ya da avukatlık gibi bir uzmanlık alanı olmamıştır. İtfaiyeci olmak için yalnızca lise düzeyinde bir diplomaya sahip olmak ve belirli tıbbi ve fiziksel gereklilikleri yerine getirmek yeterlidir. Belki de yangını söndürmenin sıradan bir tulumbayla yapıldığı itfaiyeciliğin ilk günlerinde durum böyle olmuştur. Ancak günümüzde itfaiyecilik, sofistike teknolojinin kullanıldığı uzmanlaşmış bir meslek haline gelmiştir. Bu gelişmeler itfaiyeci olmak için gereken eğitim seviyesini yükseltmiştir. Özellikle gelişmiş ülkelerdeki itfaiye teşkilatları yüksek eğitimli kişileri istihdam etmektedir (Yentürk vd., 2003:22).

Etkili bir itfaiye teşkilatı oluşturmak için aşağıdaki temel unsurlar göz önünde bulundurulmalıdır:

- Hiyerarşik yapı: Emir komuta zinciri, rol ve sorumlulukların tanımı
- Personel seçimi ve eğitimi: Fiziksel uygunluk testleri, teknik bilgi ve beceri geliştirme programları
- Ekipman ve teknoloji kullanımı: Modern yangın söndürme sistemleri, iletişim ekipmanları ve koruyucu giysiler

Etkili bir itfaiye teşkilatının oluşmasını sağlamak için ister belediye itfaiyelerinde ister özel şirketlerde olsun tüm yangın operasyonlarında

yapılacak organizasyonel çalışmalar çok önemlidir. Ekip organizasyonu kurmak, kurtarma ekipleri ve itfaiye teşkilatları için zorunlu bir planlamadır (Seber, 2021:54).

2. İtfaiye Ekipleri Oluşturulurken Dikkat Edilmesi Gereken Konular

Kamu hizmetlerinin gerçekleştirilmesinde nihai bir amaç olarak kabul edilen verimlilik, kaliteli hizmet sunumunun önemli koşullarından biridir. Kamu yönetiminin rasyonelitesinde dikkate değer bir unsur olan verimlilik, faaliyetler sonucunda hedeflere ne ölçüde ulaşıldığının incelenmesidir. Bu noktada verimlilik kavramı, etkinlikte olduğu gibi fiziksel bir girdi-çıkıtı ilişkisini değil, girdilerin çıktılara dönüştürülme sürecini analiz eder. Kamu sektöründe verimliliğin üretkenlikten daha önemli olduğu söylenebilir. Birçok kişi için acil durum hizmetlerinin verimliliği, hizmetin zamanında ve doğru personel ve araçlarla verilip verilmediğiyle ilgilidir (Özer, 2012, 99-104).

İtfaiye ekipleri acil durum olaylarına müdahale etmek, can ve mal zararlarına karşı mağdur ve yaralıları korumak, onları tehlikesiz ortamlara çıkarmak adına hayatlarını ortaya koyarak çalışan ekiplerdir. İşte bu amaca yönelik çalışması planlanan ister şehir itfaiyelerinde isterse özel işletmelerdeki tüm yangın müdahalesinde çalışacak ekiplerde İtfaiye Ekip Organizasyonu'nu kurmak gerekmektedir. Şekil 1'de İtfaiye Ekip Organizasyonu'na ait bir görsel verilmiştir.



Şekil 1. İtfaiye Ekip Organizasyonunun Kurulması.

Ekip organizasyonu kurmak acil durum ekipleri ve itfaiye ekipleri için zorunlu bir planlama ve çalışmadır. Örnek bir acil durum ekip şeması şekil 2’de verilmiştir. Ekip organizasyonu kurulmayan veya kurulamayan tüm acil durum ekiplerinin müdahalelerinde sonu başarısızla biten birçok olay yaşanmış ve yaşanmaktadır. (Seber, 2021:54-55)



Acil Durum Ekipleri: Koordinasyon, Sivil Savunma, İş Güvenliği Uzmanı, İşyeri Hekimi, Söndürme, Koruma, Kurtarma, İlk Yardım, tahliye, Çevre Koruma, KBRN Ekibi, Haberleşme, Teknik Onarım, Sosyal Destek, Dezenfeksiyon, Ulaşım

Şekil 2. Acil Durum Ekipleri (Çiftçi, 2025)

İtfaiye ekipleri oluşturulurken dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan biri de ekip üyelerinin fiziksel ve psikolojik yeterliliğidir. Yangın, kurtarma ve acil durum müdahalelerinde görev alacak personelin eğitilmiş, dayanıklı ve hızlı karar verme yeteneğine sahip olması büyük önem taşımaktadır. Ekip içindeki görev dağılımını net olarak belirlenmeli ve her bir üyenin sorumlulukları açıkça tanımlanmalıdır. Ayrıca ekipman ve araçlar düzenli olarak kontrol edilmeli ve bakımları yapılmalıdır. İletişim ve koordinasyonun etkin bir şekilde sağlanabilmesi için düzenli tatbikatlar yapılmalı, ekip üyeleri sürekli olarak güncel eğitimlerle desteklenmelidir. Son olarak, güvenlik protokollerine tam uyum sağlanmalı ve personelin can güvenliği her zaman öncelikli tutulmalıdır.

İtfaiye ve acil durum ekipleri oluşturulurken dikkat edilmesi gereken bazı başlıklar şöyledir (Seber, 2021:54-55):

- Ekip olay için planlanmalıdır.
- Ekip içindeki hiyerarşik yapı son haline getirilmelidir.
- Ekip içindeki eğitim seviyesi dengeli olmalıdır
- Ekibin hiçbir alanında sorun yaşanmamalıdır
- Ekipler olaya göre uyarlanmalıdır
- Ekipler alternatif çözümler üretebilecek donanıma sahip olmalıdır
- Ekip ve ekipman planlamasının uyumlaştırılması
- Araç ve ekipmanların kurumsal yapıya uyarlanması sağlanmalıdır

Türkiye'de son yıllarda çeşitli düzeylerde itfaiyecilik eğitimi sunan okulların oranında artış görülmektedir. Bu bağlamda mesleki eğitim veren okullarda 'İtfaiyecilik ve Yangın Güvenliği' bölümleri, iki yıllık meslek yüksekokullarında 'Sivil Savunma ve İtfaiyecilik Programları' ve dört yıllık yüksekokullarda 'Acil Yardım ve Afet Yönetimi' bölümleri itfaiye teşkilatının ihtiyaç duyduğu nitelikli personel ve yöneticileri yetiştirmektedir. Ancak Türkiye'de itfaiye personelinin işe alımında idari tercih ve kararlarda itfaiyecilikle ilgili eğitim almış olanlara bir miktar öncelik verilmekle birlikte bu konuda gerekli yasal düzenlemeler henüz gerçekleştirilmemiştir (Yavuz ve Anbarlı Bozatay, 2015:792).

3. Acil Durum Planlaması ve Risk Değerlendirmesi

İtfaiye teşkilatı olağanüstü hâl müdahalesinde yer alan organizasyonun bir unsurudur. Herhangi bir kurum olağanüstü bir hale karşılık vermek için gereken yeterliliğe, imkanlara ve tecrübeye haiz bulunmamaktadır. Bir kriz veya felaket anında, normal şartlarda birbirinden ayrı rolleri olan yüzlerce devlet, özel ve STK kuruluşlarının bir arada hareket etmesi gerekmektedir. Müdahalenin başarı kazanması yalnızca birbirinden bağımsız görev, kapasite ve kurum kültürlerine sahip kuruluşların aynı amaç için etkili bir şekilde koordine ve iş birliği yapabilmeleri halinde gerçekleştirilebilir (Kapucu, 2013:170).

İtfaiyecilik yüksek risk oranı açısından oldukça riskli bir iş koludur. İtfaiyeciler dumandan zehirlenme, aşırı ısıdan dolayı yanık ve kimyasal maddelere temas gibi tıbbi tehlikelerin yanında düşüş, baygınlık, sarsıntı ve trafik kazaları gibi bedensel tehlikelerle de yüz yüze kalmaktadır. Söz konusu iş kazaları ve meslek hastalıklarına ilave şekilde, itfaiyecilik-

Etkili bir kriz yönetimi için iletişim sistemleri ve ilgili kurumlarla koordinasyon şarttır. İtfaiye hizmetleri polis, sağlık ekipleri ve yerel yetkililerle koordinasyon içinde çalışmalıdır.

SONUÇ

Afet yönetim sisteminin öncelikli hedefi, afet öncesi zarar azaltma ve hazırlık çalışmaları ile afetin doğrudan ve dolaylı olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak ve normal yaşama mümkün olan en kısa sürede dönülmesini sağlamaktır. Toplumsal yaşamı kesintiye uğratan afetlere karşı en etkili sistem, normal yaşama en hızlı dönüşü sağlayabilen sistemdir. Bütünleşik afet yönetimi sistemi, afetlerin öncesi ve sonrasıyla bir bütün olarak ele alınması gerektiğini ve sadece afete müdahale kapsamında algılanmaması gerektiğini vurgulamaktadır (Gerdan, 2019:274).

Etkili bir itfaiye teşkilatının kurulması, yangınlar ve diğer acil durumlara mücadelede çok önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye'de başarılı bir itfaiye teşkilatı kurmak için ekiplerin profesyonel olarak eğitilmesi, modern ekipmanlarla donatılması ve operasyonel verimliliğin artırılması gerekmektedir. Ayrıca, ekiplerin rol ve sorumlulukları net bir şekilde tanımlanmalı ve acil durumlara hızlı ve etkili bir şekilde müdahale edilmesini sağlamak için koordinasyon güçlendirilmelidir. Güçlü bir iletişim ağı ve çeşitli kurumlar ve yerel yönetimlerle iş birliği, afet yönetim süreçlerinin başarısını artıracaktır.

İtfaiye hizmetlerinin geliştirilmesinde risk değerlendirmesi ve acil durum planlaması büyük önem taşımaktadır. Yangın riskleri ve diğer doğal ve insan kaynaklı afetler göz önünde bulundurularak detaylı risk analizleri yapılmalı ve müdahale stratejileri geliştirilmelidir. İtfaiye teşkilatının risk yönetimi bakımından bir başka görevi ise “Belediye İtfaiye Yönetmeliği” ve “Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik” ile verilmiştir. İtfaiye teşkilatı müdahale kapasitesini arttırmak amacıyla çeşitli konularda hizmetiçi eğitimlerin yanı sıra halkın afet ve acil durumlara baş etme kapasitesini arttırmak ve çevresindeki riskleri azaltmak amacıyla çeşitli konularda eğitimler vermekle yükümlüdür (Şahan, 2021:22). Personelin fiziksel ve psikolojik dayanıklılığı, eğitimlerin düzenli olarak güncellenmesi ve teknolojik gelişmelerin takip edilmesi ekiplerin etkinliğini artıracaktır. Sonuç olarak, güçlü bir itfaiye teşkilatı ancak önleyici tedbirlerin alınması, halkın bilinçlendirilmesi ve kriz anlarında hızlı müdahale kapasitesine sahip olunması ile sağlanabilir. Bu çerçevede sürekli iyileştirme ve geliştirme yaklaşımı benimsenmeli ve ekiplerin yetkinliği artırılarak Türkiye'de daha güvenli bir yaşam ortamı sağlanmalıdır.

Kentlerin büyümesine paralel olarak itfaiye teşkilatları istenilen oranda büyüyememekte ve kentlerin büyümesine bağlı olarak artan yangın

risklerine karşı kentlerde can ve mal güvenliğinin korunmasında çeşitli zorluklarla karşılaşmaktadır (Berkdemir, 2012:58). Türkiye'de kamu yönetimi katı merkezîyetçi bir karaktere sahip olmasına rağmen, itfaiye teşkilatı belediyeler bünyesinde faaliyet göstermekte ve merkezi düzeyde kurumsal bir yapı bulunmamaktadır. Bu durum, itfaiye hizmetlerinin sağlanmasında karşılaşılan sorunların temel nedeni olarak gösterilmektedir. (Yentürk, 2003:22).

Verimlilik, kaliteli kamu hizmetlerinin sağlanmasında en önemli amaç olduğunu ortaya koymaktadır. Akılcı bir devlet idaresinde etkinlik, çalışmalar neticesinde çıktılarının ne ölçüde gerçekleştiği olarak tanımlanır. Aslında acil durum hizmetlerinin verimliliği, hizmetin zamanında, yeterli personel ve araçla verilip verilmediğiyle alakalıdır. Gelenen aşamada yangın hizmetlerinin devlet idaresi içerisinde farklı bir önem ve dikkatle değerlendirilmesi ve itfaiye faaliyetlerinin özgün karakteristikleri göz önünde bulundurularak yalnızca mahalli idareler seviyesinde kalmayıp aynı zamanda merkez yönetim eliyle de bir takım politika ve uygulamalarla teşvik edilmesi elzemdir. Bu doğrultuda bu alandaki faaliyetlerin yurttaşlara adil bir biçimde ulaştırılması yalnızca merkezîyetçi yönetimin kendi anlayışına göre alacağı politika ve uygulamalarıyla sağlanabilir. (Yavuz ve Anbarlı Bozatay, 2015:799).

İtfaiye teşkilatı, afet ve acil durumlarda kurumlar arası koordinasyonu sağlayarak afet öncesinde hazırlık ve risk azaltma çalışmalarını yürütürken, afet sonrasında ise etkin müdahale görevini üstlenen kritik bir yapıdır. Dirençli yerleşim alanlarının oluşturulmasına katkı sağlayan önemli bir paydaş olarak konumlanan itfaiye, afet yönetimi sürecinde hem risk yönetimi hem de kriz yönetimi açısından önemli sorumluluklar üstlenmektedir (Şahan, 2021:23). Etkili bir itfaiye ekibi organizasyonu iyi planlanmış bir yapı, donanımlı personel, modern teknoloji ve güçlü koordinasyon mekanizmaları gerektirir. Bu çalışma, bir itfaiye teşkilatının etkin bir şekilde kurulması ve geliştirilmesi için temel ilkeleri sunmaktadır. Yerel ve uluslararası standartlara bağlı kalınarak kamu güvenliği en üst düzeye çıkarılabilir.

KAYNAKÇA

- Acil Durum Eylem Planı, (2022), https://omeraytentepecikiho.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/38/15/761455/dosyalar/2018_04/11163249_ACYL_DURUM_PLANI.pdf
- Banes, C.J. (2014). Firefighters' Cardiovascular Risk Behaviors Effective Interventions and Cultural Congruence, *Work Place Health & Safety*, 62(1), 27-34.
- Belediye İtfaiye Yönetmeliği, 2006, <https://www.mevzuat.gov.tr/anasayfa/MevzuatFihristDetayIframe?MevzuatTur=7&MevzuatNo=10713&MevzuatTer-tip=5>
- Berkdemir, C. (2012). İtfaiye Teşkilatlarının Yangınla Mücadelesinde Stratejik Yönetim, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.*
- Coppola, D.P. & Maloney, E.K. (2009). Communicating Emergency Preparedness: Strategies for Creating Disaster Resilient Public, *CRC Press.*
- Çiftçi, H.G. (2025). Acil Durum ve Yangın Tahliye Planları, <https://tahliyeplanlari.com/acil-durum-planlari/acil-durum-ekipleri/>
- Gerdan, S. (2019). Yerel Yönetimlerde Afet Zararlarının Azaltılması Çalışmalarına Genel Bir Bakış, *The Journal of Social Science*, 3(5), 267-276.
- Kadioğlu, M. (2008). Modern, Bütünleşik Afet Yönetiminin Temel İlkeleri, Afet Zararlarını Azaltmanın Temel İlkeleri. 2. *Ankara: JICA Türkiye Ofisi Yayınları.*
- Kapucu, N. (2013). Afet ve Kriz Durumlarında Yönetişim: Amerikan Ulusal Mücadele Planları, (M. Akif Çukurçayır ve H. Tuba Eroğlu, Der.), Yönetişim (içinde), *Konya: Çizgi Yayınevi.*
- Kılıç, A. (1988). Avrupa Ülkelerinde ve Türkiye'de İtfaiye Teşkillerinin Kuruluşu, Görev ve Faaliyetleri, *Yangın Sempozyumu*, 28-29 Haziran, Ankara.
- Özer, M.A. (2012). Yeni Kamu Yönetimi, *Ankara: Barış Kitap.*
- Seber, H. (2021). İtfaiye Ekip Organizasyonunun Kurulması, *Yangın Güvenlik ve Korumaya Sistemleri Dergisi*, 225, 56-59.
- Şahan, C. (2021). İtfaiyelerin Afet ve Acil Durum Yönetimi Açısından Yerinin ve Öneminin Değerlendirilmesi; Samsun Örneği, *Dirençlilik Dergisi*, 5(2), 93-117.
- Şimşek, O. (2014). Rehabilitasyon Risk Analizi, <https://www.scribd.com/document/542394560/Rehabilitasyon-Risk-Analizi>
- Tataroğlu, O. & Altundağ, H. (2022). Türkiye'de İtfaiye Teşkilatlarının Yangınla Mücadelesindeki Teşkilat Kültürünün Değerlendirilmesi, *Dirençlilik Dergisi*, 6(2), 247-256.
- Tural, E. (2004). Türkiye, Hollanda, İngiltere ve Amerika'da Modern İtfaiye Teşkilatının Kuruluşu ve Harik (Yangın) Nizamnameleri, *Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*, 13(1), 67-91.
- Türker, S. (2009). Temel İtfaiyecilik ve Yangından Korunma 1. Adana; *Altınkoza Yayınları.*

- Uygun, M. & İnal, E. (2019). Türkiye'nin İtfaiye Hizmetlerinin Acil Durum ve Afet Yönetimi Süreçlerine Göre Değerlendirilmesi, *Hastane Öncesi Dergisi*, *HOD*, 4(1), 13-22.
- Yavuz, Ö. & Anbarlı B. Ş. (2015). Türkiye'de İtfaiye Hizmetlerinin Örgütlenmesi ve Etkinliği Sorunu, *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 785-804.
- Yentürk, N., Ünlü, A., Tarı, E. & İlki, A. (2003). Türk İtfaiye Teşkilatının Yeniden Yapılandırılması İçin Bir Model Önerisi, *İçişleri Bakanlığı Strateji Merkezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Afet Yönetim Merkezi ve Tüm İtfaiye Teşkilatları Birliği, İTÜ Press, İstanbul*

