

ISSN: 2667-422X



# SOSYAL, BEŞERİ VE İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

JOURNAL OF SOCIAL, HUMAN AND  
ADMINISTRATIVE SCIENCES

Cilt	Volume	6
Sayı	Issue	9
Yıl	Year	2023

# SOSYAL, BEŞERİ ve İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

## 2023, Cilt.6, Sayı.9

### YAYIN KURULU

#### BAŞ EDITÖR

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi,  
Turizm Fakültesi Gölbaşı Yerleşkesi, Ankara, Türkiye.  
[editor@sobibder.org](mailto:editor@sobibder.org)  
[editor.sobibder@gmail.com](mailto:editor.sobibder@gmail.com)  
Telefon: +90 312 231 73 60/1847

#### DİL EDITÖRÜ

Doç. Dr. Ayşe Nevin SERT, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye. [nevin.sert@hbv.edu.tr](mailto:nevin.sert@hbv.edu.tr)

### EDİTÖRLER KURULU

**Atatürk İlke ve Cumhuriyet Tarihi:** Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EĞİLMEZ, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye. [megilmez@kastamonu.edu.tr](mailto:megilmez@kastamonu.edu.tr)

**Coğrafya:** Doç. Dr. Mehmet Fatih DÖKER, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye. [fdoker@sakarya.edu.tr](mailto:fdoker@sakarya.edu.tr)

**Çalışma Ekonomisi:** Doç. Dr. Seda TEKELİ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye. [sakyalcin@anadolu.edu.tr](mailto:sakyalcin@anadolu.edu.tr)

**Çocuk Gelişimi:** Prof. Dr. Arzu YÜKSELEN, İstanbul Medipol Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. [ayukselen@medipol.edu.tr](mailto:ayukselen@medipol.edu.tr)

**Dilbilimi ve Edebiyat:** Prof. Dr. İhsan KALENDER, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye. [kihsan@gazi.edu.tr](mailto:kihsan@gazi.edu.tr)

**Ekonomi:** Dr. Öğr. Üyesi Atilla AYDIN, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. [atilla.aydin@rumeli.edu.tr](mailto:atilla.aydin@rumeli.edu.tr)

**Felsefe:** Prof. Dr. Hatice Nur ERKİZAN, Muğla Sıktı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye. [nerkizan@mu.edu.tr](mailto:nerkizan@mu.edu.tr)

**İletişim Çalışmaları:** Prof. Dr. Yusuf YURDİGÜL, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. [yusufyurdagul@hotmail.com](mailto:yusufyurdagul@hotmail.com)

**İşletme Yönetimi:** Dr. Öğr. Üyesi Menekşe ÖZTOPRAK, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye. [tarhan@baskent.edu.tr](mailto:tarhan@baskent.edu.tr)

**Maliye:** Prof. Dr. Ali ÇELİKKAYA, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye. [acelikka@ogu.edu.tr](mailto:acelikka@ogu.edu.tr)

**Muhasebe:** Prof. Dr. Seyhan ÇİL, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye. [seyhan.cil@hbv.edu.tr](mailto:seyhan.cil@hbv.edu.tr)

**Pazarlama:** Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington Üniversitesi, Washington, ABD. [ctosun@gwu.edu](mailto:ctosun@gwu.edu)

**Psikoloji ve PDR:** Prof. Dr. Sefa BULUT, İbn Haldun Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. [sefa.bulut@ihu.edu.tr](mailto:sefa.bulut@ihu.edu.tr)

**Siyasi Tarih:** Dr. Öğr. Üyesi Onur ŞEN, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye. [onursen@mersin.edu.tr](mailto:onursen@mersin.edu.tr)

**Sosyoloji:** Doç. Dr. Suna TEKEL, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye. [suna.tekel@inonu.edu.tr](mailto:suna.tekel@inonu.edu.tr)

**Turizm ve Otel İşletmeciliği:** Doç. Dr. Sedat YÜKSEL, Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Maskat, Umman [sedatyuksel@gmail.com](mailto:sedatyuksel@gmail.com)

**Temel İslam Bilimleri:** Doç. Dr. Harun ÇAĞLAYAN, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale, Türkiye. [caglayanharun@gmail.com](mailto:caglayanharun@gmail.com)

**Uluslararası İlişkiler:** Doç. Dr. Serkan NAKTİYOK, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. [snaktiyok@atauni.edu.tr](mailto:snaktiyok@atauni.edu.tr)

**Yakın Çağ Tarihi:** Prof. Dr. Ahmet GÜNDÜZ, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye. [agunduz@gantep.edu.tr](mailto:agunduz@gantep.edu.tr)

**Yönetim Bilişim Sistemleri:** Doç. Dr. Ersin KARAMAN, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. [ersinkaraman@atauni.edu.tr](mailto:ersinkaraman@atauni.edu.tr)

**Yönetim ve Strateji:** Prof. Dr. Harun DEMİRKAYA, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli, Türkiye. [harundemirkaya@kocaeli.edu.tr](mailto:harundemirkaya@kocaeli.edu.tr)

## **HAKEM KURULU**

Prof. Dr. Ahmet GÜNDÜZ, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye.

Prof. Dr. Ahmet TAYFUN, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Ali ÇELİKKAYA, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Arzu YÜKSELEN, İstanbul Medipol Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.

Prof. Dr. Cemalettin AKTEPE, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington Üniversitesi, Washington, ABD.

Prof. Dr. Evren GÜÇER, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, Central Florida Üniversitesi, Orlando, ABD.

Prof. Dr. Güler SAĞLAM ARI, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Hatice Nur ERKİZAN, Muğla Sıktı Koçman Üni., Muğla, Türkiye.

Prof. Dr. İhsan KALENDER, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.

Prof. Dr. Mehmet BAŞ, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Metehan TOLON, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Mithat ÜNER, Atılım Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Sefa BULUT, İbn Haldun Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.  
Prof. Dr. Seyhan ÇİL, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.  
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, Nevada Üniversitesi, Las Vegas, ABD.  
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, Portsmouth Üniversitesi, Portsmouth, İngiltere.  
Prof. Dr. Zeynep ASLAN, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye.  
Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM, Sinop Üniversitesi, Sinop, Türkiye.  
Doç. Dr. Ersin KARAMAN, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.  
Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM, Sinop Üniversitesi, Sinop, Türkiye.  
Doç. Dr. Harun ÇAĞLAYAN, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale, Türkiye.  
Doç. Dr. Kadri Gökhan YILMAZ, AHBV Üniversitesi, Ankara.  
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni., Nevşehir, Türkiye.  
Doç. Dr. Mehmet Fatih DÖKER, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.  
Doç. Dr. Mustafa SOLMAZ, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.  
Doç. Dr. Nuray TOSUNOĞLU, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.  
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN, Osmangazi Üni., Eskişehir, Türkiye.  
Doç. Dr. Seda TEKELİ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.  
Doç. Dr. Sedat YÜKSEL, Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Üni., Maskat, Umman  
Doç. Dr. Selma KALYONCUOĞLU, Ankara HBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.  
Doç. Dr. Serkan NAKTİYOK, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.  
Doç. Dr. Suna TEKEL, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.  
Doç. Dr. Yaşar KAYA, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Atilla AYDIN, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ATAR, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Halit AKIN, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Menekşe ÖZTOPRAK, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EĞİLMEZ, Kastamonu Üni., Kastamonu, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Onur ŞEN, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Seda ÖZDEMİR AKGÜL, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Zeki YÜKSEKBİLGİLİ, Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.

### **BU SAYIDA HAKEMLİK YAPANLAR**

Doç. Dr. Hakan KOÇ, AHBV Üniversitesi.  
Doç. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi.  
Doç. Dr. Mesut ATASEVER, Uşak Üniversitesi.  
Doç. Dr. Murat DOĞAN, İstanbul Gelişim Üniversitesi.  
Doç. Dr. Sezen TOFUR, Manisa Celal Bayar Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Aslı AKSOY, Haliç Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Gökhan KAYIR, Manisa Celal Bayar Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin ÇELİK, Dicle Üniversitesi.

Dr. Öğr. Üyesi Murat AY, Doğu Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER, Başkent Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÇELİK, Siirt Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU, Başkent Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Vasfi KAHYA, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi.  
Dr. Öğr. Üyesi Yavuz Selim DÜĞER, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi.  
Yrd. Doç. Dr. Ayşe BURAN, Yakın Doğu Üniversitesi.  
Yrd. Doç. Dr. Başak BAĞLAMA, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi.  
Yrd. Doç. Dr. Sözen İNAK GÖNYELİ, Kıbrıs Sağlık ve Toplum Bilimleri Üniversitesi.  
Yrd. Doç. Dr. Şengül BAŞARI, Yakın Doğu Üniversitesi.  
Yrd. Doç. Dr. Yasemin SORAKIN BALLI, Yakın Doğu Üniversitesi.

### **ODAK VE KAPSAM**

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin yayın odağında;  
Sosyal Bilimler alanındaki profesyonellere akademik katkı sağlayan, sektörel uygulamalara katkı sağlayan teorik ve uygulama arasında köprü olan, Sosyal Bilimler alanlarında ulusal ve uluslararası karşılaştırmaları inceleyen eserler yer almaktadır.

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin yayın kapsamında;  
Arkeoloji, Atatürk İlke ve Cumhuriyet Tarihi, Avrupa Birliği, Bankacılık ve Sigortacılık, Batı Sanatı ve Çağdaş Sanat, Beşeri ve İktisadi Coğrafya, Bilgi ve Belge Yönetimi, Bölgesel Çalışmalar, Çağdaş Dünya Tarihi, Çocuk Gelişimi, Dilbilimi, Ekonometri, Erken Hristiyan ve Bizans Sanatları, Eskiçağ Tarihi, Felsefe, Finans, Fiziki Antropoloji ve Paleoantropoloji, Fiziki Coğrafya, Gazetecilik ve Medya Çalışmaları, Gelişim Psikolojisi, Genel Türk Tarihi, Görsel İletişim Tasarımı, Halkla İlişkiler, İktisadi Düşünce, İktisat Tarihi, İletişim Çalışmaları, Kamu Yönetimi, Makro İktisat, Maliye, Mikro İktisat, Muhasebe, Nicel Karar Yöntemleri, Organizasyon, Ortaçağ Tarihi, Osmanlı Kurumları ve Medeniyeti, Öğrenme-Bilişsel-Biyo-Deneysel Psikoloji, Pazarlama, Reklamcılık, Sanat Tarihi, Sinema, Siyasi Düşünceler, Siyasal Hayat ve Kurumlar, Siyaset Bilimi, Siyasi Tarih, Sosyal Hizmet, Sosyal Politika, Sosyal Psikoloji, Sosyal ve Kültürel Antropoloji, Sosyoloji, Turizm, Türk İslam Sanatı, Uluslararası İktisat, Uluslararası İlişkiler, Uluslararası Ticaret, Uygulamalı Psikoloji, Üretim ve Operasyon Yönetimi, Yakınçağ Tarihi, Yeniçağ Tarihi, Yerel Yönetimler, Kent ve Çevre Politikaları, Yönetim Bilişim Sistemleri, Yönetim ve Strateji, Yükseköğretim Çalışmaları yer almaktadır.

## **YAYIN SIKLIĞI**

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi elektronik ortamda yayın yapan hakemli bir dergidir. Aylık yayın yapan dergide yılda 12 sayı yayınlanmaktadır.

## **YAYIN DİLİ**

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi Türkçe olarak yayın yapmaktadır. Ancak her bir makalede İngilizce başlık, abstract ve keywords bulunmalıdır.

## **INDEX**

SOBIAD Atıf Dizini

DRJI | Directory of Research Journals Indexing

RI-ROOTINDEXING

ResearchBib – Academic Resource Index

ROAD | ROAD, The Directory of Open Access Scholarly Resources

ISI | International Scientific Indexing

Eurasian Scientific Journal Index

ICI Index Copernicus International

General Impact Factor

CiteFactor

Asos Index

Scientific Indexing Services

EuroPub Database

# SOSYAL, BEŞERİ ve İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

2023, Cilt.6, Sayı.9

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

## *Araştırma Makalesi*

### **Aile İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromunun İş Tatminine Etkisi: Kütahya Çini-Seramik Sanayinde Bir Uygulama**

*(Effect of Burnout Syndrome on Job Satisfaction in Family Business: Example of Kütahya Tile-Ceramic Industry)*

Selcan ÜSTÜNDAĞ, Harun BÜBER

ss.1104-1122.

## *Araştırma Makalesi*

### **Borderline Kişilik Bozukluğu ve Şema Terapinin Uygulanması Üzerine Sistemik Bir Derleme**

*(A Systematic Review on Borderline Personality Disorder and the Application of Schema Therapy)*

Arya Khadivi SOHRABİ, Meryem KARAAZİZ

ss.1123-1134.

## *Araştırma Makalesi*

### **Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi**

*(Examining Teachers' Perceptions of Multicultural Competence in Terms of Various Variables)*

Burhan DOĞAN, Fatih DURAK, Turgay KARAMANLI, Umut ŞENCAN, Derya KARAMANLI

ss.1135-1152.

## *Araştırma Makalesi*

### **1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebaplar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması**

*(An Investigation of Kebabs in Turkish Cuisine According to Cookbooks Written Between 1730-1930 and Their Current Familiarities)*

Servet K. GÜNEY

ss.1153-1166.

*Araştırma Makalesi*

**Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması**

*(Investigation of the Effects of Food Criticism on Gastronomy)*

Murat DOĞAN

ss.1167-1181.

*Araştırma Makalesi*

**Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği**

*(Evaluation of the Applicability of Michelin Green Star Criteria by Chain Businesses: The Case of İstanbul)*

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ, Alperen ÇİÇEK

ss.1182-1197.

*Araştırma Makalesi*

**Türkiye’de Dolarizasyon Eğiliminin Ampirik Olarak İncelenmesi**

*(Empirical Investigation of the Dollarization Trend in Turkey)*

Soner KÜNÇ, Seyhun TUTGUN

ss.1198-1213.

*Araştırma Makalesi*

**Şiddete Uğrayan ve Uğramayan Kadınların Psikolojik İyi Oluş ve Sürekli Öfke Düzeylerinin Sosyo-demografik Özelliklerine Göre İncelenmesi**

*(Investigation of the Psychological Well-Being and Continuous Angry Levels of Women with and Without Violation According to Sociodemographic Characteristics)*

Merve Nur GÜNGÖR, Bingöl SUBAŞI HARMANCI

ss.1214-1229.





ARAŞTIRMA MAKALESİ

**Aile İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromunun İş Tatminine Etkisi: Kütahya Çini-Seramik Sanayinde Bir Uygulama\***

Selcan ÜSTÜNDAĞ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya, e-posta: [slcn-91@windowslive.com](mailto:slcn-91@windowslive.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2599-7073>

Dr. Öğr. Üyesi Harun BÜBER, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: [harun.buber@dpu.edu.tr](mailto:harun.buber@dpu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3447-6272>

**Öz**

İşletmelerde çalışanların beden ve ruh sağlığı, işletmenin zarar görmeden faaliyetlerine devam edebilmesi için büyük önem taşımaktadır. Bu araştırmanın amacı aile işletmelerinde tükenmişliğin iş tatmini üzerindeki etkisini araştırmaktır. Araştırmada Maslach Tükenmişlik Ölçeği, kişisel bilgi formu ve İş Tatmin Ölçeğinden oluşan 35 soruluk bir anket 200 aile işletmesi çalışanı tarafından cevaplanmıştır. SPSS 22.0 programı ile cevaplar incelenmiş ve yorumlanmıştır. Analiz sonrası tükenmişliğin ve iş tatmininin negatif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Bunun anlamı tükenmişlik düzeyindeki artış iş tatmini düzeyinde azalışa neden olacaktır. Başka bir ifadeyle tükenmişlik düzeyi azaldıkça iş tatmini düzeyi artacaktır. Ayrıca tükenmişliğin alt boyutlarından olan duygusal tükenmenin ve duyarsızlaşmanın iş tatminine negatif; kişisel başarı boyutunun ise iş tatminine pozitif yönlü bir etkisi olduğu sonucuna varılmıştır.

\* Bu çalışma, Selcan ÜSTÜNDAĞ'ın "Aile İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromunun İş Tatminine Etkisi: Kütahya Çini-Seramik Sanayinde Bir Uygulama" başlıklı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Tükenmişlik Sendromu, Aile İşletmeleri, Seramik, Çini, İş Tatmini.

**Makale Gönderme Tarihi:** 14.06.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 02.09.2023

**Önerilen Atıf:**

Üstündağ, S. ve Büber, H. (2023). Aile İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromunun İş Tatminine Etkisi: Kütahya Çini-Seramik Sanayinde Bir Uygulama, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1104-1122.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1104-1122. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1271](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1271)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



RESEARCH PAPER

**Effect of Burnout Syndrome on Job Satisfaction in Family Business: Example of  
Kütahya Tile-Ceramic Industry**

Selcan ÜSTÜNDAĞ, MSc. Student, Kütahya Dumlupınar University, Institute of Social Sciences, Kütahya, e-mail: [slcn-91@windowslive.com](mailto:slcn-91@windowslive.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2599-7073>

Assistant Prof. Dr. Harun BÜBER, Kütahya Dumlupınar University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Kütahya, e-mail: [harun.buber@dpu.edu.tr](mailto:harun.buber@dpu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3447-6272>

**Abstract**

The physical and mental health of the employees in the enterprises is of great importance for the enterprise to continue its activities without being harmed and many researches are carried out for this purpose. The aim of this research is to investigate the effects of burnout on job satisfaction in family businesses. In the research, a questionnaire consisting of thirty-five questions that of Maslach Burnout Scale, personal information form and Job Satisfaction Scale was answered by 200 family business workers. The answers were analyzed and interpreted with the SPSS 22.0 program. After the analysis, it was concluded that burnout and job satisfaction had a negative and significant effect. This means that an increase in the level of burnout will cause a decrease in the level of job satisfaction. In other words, as the level of burnout decreases, the level of job satisfaction will increase. In addition, emotional exhaustion and depersonalization, which are subdimensions of burnout, negatively affect job satisfaction; It was concluded that the personal achievement dimension has a positive effect on job satisfaction.

**Keywords:** Burnout Syndrome, Family Businesses, Ceramic, Tile, Job Satisfaction.

**Received:** 14.06.2023

**Accepted:** 02.09.2023

**Suggested Citation:**

Üstündağ, S. and Büber, H. (2023). Effect of Burnout Syndrome on Job Satisfaction in Family Business: Example of Kütahya Tile-Ceramic Industry, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1104-1122.

## **GİRİŞ**

Çini-seramik sektörü uzun yıllardan beri Kütahya halkının büyük bir çoğunluğunun geçim kaynağı olmuştur. Önceden çok yavaş ilerleyen üretim süreci, gelişen teknoloji ile kısa sürede tamamlanabilmektedir. Kütahya'nın çini-seramik sanatı hem ülkemizde hem de yurt dışında birçok ülkede ilgi görmektedir. Araştırma, ülkemizde ve yurt dışında büyük ilgi gören çini-seramik sektöründeki çalışanların tükenmişlik düzeylerini ve iş tatmini düzeylerini tespit etmek, tükenmişliğin iş tatminine etkisini ortaya koymak ve diğer değişkenlerle ilişkisini incelemek amacıyla yapılmıştır.

Ülkemizde ve dünyada ekonomik faaliyetler genellikle aile işletmeleri tarafından gerçekleştirilmektedir ve aile işletmeleri ülke ekonomisinde çok önemli roller üstlenmektedirler. Küresel işletmelerin %60'ından fazlasını temsil eden aile işletmeleri, dünya çapında baskın organizasyonel yapılarıdır ve gayri safi yurt içi hasılanın %50-75'inden fazlasına katkı sağlamaktadır (Chaudhary vd., 2021:143). Aile işletmesi tanımı literatürde yıllardır netlik kazanmayan bir konu olmasına rağmen, genel anlamda kabul görmüş tanımlarda vurgulanan esaslar arasında bir aile tarafından kurulması ve en az iki kuşak devamlılığın olması, yönetim kurulundaki oy haklarının ve mülkiyetin yarısından fazlasını elinde bulundurması yer almaktadır (Baysal, 2022). Aile işletmeleri kısaca en az iki jenerasyonun birlikte çalıştığı, işletmeyi kuran kişi tarafından yönetilen ve ailenin geçimini sağlamak amacıyla kurulan işletmelerdir.

Tükenmişlik, etkilenen bireyler için olduğu kadar toplum için de önemli bir sorun olarak yaygın ilgi gören stresle ilgili bir olgudur (Chirico, 2016:443). Bir meslek hastalığı olarak kabul edilen tükenmişlik aynı zamanda doğuştan gelen psikolojik sorunları da ortaya çıkarabilmekte ve bu durumdan etkilenen birey işini bırakabilmektedir (De la Fuente-Solana vd., 2020:2). Tükenmişlik ilk olarak kişinin duygusal kaynaklarını tüketmesi ile başlamakta ve duygusal olarak tükenmesi ile son bulmaktadır (Kapucu, 2017:81). Tükenmişlik sendromu, bireysel ve örgütsel sorunlara yol açarak işletmelerin verimliliğini ve performansını etkileyen önemli bir unsurdur. Bir işletmenin çalışanlarında tükenmişlik varsa orada verimlilikten bahsetmek mümkün değildir. Bu nedenle işletme sahiplerinin tükenmişlik sendromu yaşanmadan önce gerekli tedbirleri alarak bu durumun önüne geçmesi gerekmektedir.

İş tatmini, bireyin iş hayatındaki durumunu tanımlayan bir değerlendirme göstergesidir (Saputra ve Mahaputra, 2022:763). İşletme sahiplerinin kaygılarından biri çalışanlarının iş tatminidir çünkü iş yerinde kendini rahat hissetmeyen, değer görmeyen çalışanlar potansiyellerini gösteremezler. Dolayısıyla bu çalışanlar işlerine tam olarak odaklanamaz ve konsantre olamazlar (Hartika vd., 2023:9). Bireyin çalışma ortamı kendisine keyif ve mutluluk veriyorsa, değer yargılarıyla örtüşüyorsa, çalıştığı iş gereksinimlerini giderebiliyor ve iş yerindeki pozisyonundan mutluysa bireyde iş tatmini oluşacaktır. İş tatminini oluşturan olumlu durumların yok edilmesi iş tatminsizliğine neden olmaktadır. Yöneticilerin gerekli tedbirleri alarak iş tatminsizliğini engellemeleri gerekmektedir.

Araştırmada uygulama yeri Kütahya şehrindeki seramik-çini sektörü çalışanları olmuştur. Analizler incelendiğinde negatif yönlü bir etkiye ulaşılmış olup, tükenmişlikte yaşanacak bir artış, iş tatmininde azalışa neden olacaktır. Birey tükenmişlik yaşadığında kendini halsiz, kafası karışık, unutkan ve değersiz olarak görmektedir. Böyle bir durumda birey tükenmişlik yaşadığında iş tatmininde azalma olması olası bir haldir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

## Aile İşletmesi

Uluslararası Aile İşletmesi Araştırma Akademisi'nden elde edilen verilere göre, aile işletmeleri ülke ekonomisinde önemli bir yere sahiptir (Amenah vd., 2023:175). Aile işletmesi denildiğinde çeşitli tanımlar karşımıza çıkmaktadır. Bu tanımların özünde aile ve işletme kavramları bulunmaktadır (Özkaya ve Şengül, 2006:109). Bu kavramlardan yola çıkarak aile işletmesinin tanımına ulaşmaktayız. Toplumdaki sosyal çekirdek birim ailedir. İşletme ise insanlara mal veya hizmet sunan kurumdur. Bu tanımlardan hareketle aile işletmeleri, aile bireylerinin mal ya da hizmet sunarak kar amaçlı oluşturdukları sosyal örgütlerdir (Büte, 2011:178). Aile işletmesindeki temel ayırım, hisselerin çoğunluğunu elinde bulundurmamak değil, yönetim fonksiyonlarının yürütülme biçimi ile bu husustaki yetkilerin aile bireylerinde olup olmadığıdır. Bu doğrultuda, "yönetim fonksiyonları eksik ya da fazla, aile bireyleri tarafından bir şekilde icra edildiğinde, bir aile işletmesinden söz ediliyor" denilebilir (Kalkan, 2018:4).

Ekonomik ve toplumsal açıdan büyük önem arz eden aile işletmelerinin Türkiye'de ve dünyada küçük ve orta boy işletmelerin önemli bir kısmını oluşturduğu (Türkiye'de %98.8, ABD'de %99.8, Japonya'da %99.4); ABD'de yaratılan gayri safi milli hasılanın %50'sinin aile işletmelerine ait olduğunu ve özel sektör çalışanlarının %50'den fazlasının bu işletmelerde çalıştığı belirtilmektedir. Bu açıdan ekonomik yaşamda en çok karşılaşılan işletme türü olan aile işletmelerinin yeni iş imkanı yaratmada, başarılı girişim faaliyetlerinde bulunmada ve bölgesel gelişmişlik farklarının giderilmesinde üstlendikleri rollerin önemi büyüktür (Sevinç, 2005:317). Aile işletmelerinin dünya genelinde %80 oranında yüksek bir paya sahip olması bu işletmelerin ağırlığını ortaya koymaktadır. Türkiye'de ise bu oran %90-95 düzeyinde olduğu belirtilmektedir (Omağ ve Masun, 2022:223). Aile işletmelerinin yapısal durumu nedeniyle aile ve iş ilişkileri birbirleriyle bağlantılı olduğu için bazı avantajları ve dezavantajları bulunmaktadır. Bundan dolayı aile işletmelerinin yönetim şekilleri, örgüt içi iletişimleri, olaylara yaklaşım şekilleri diğer işletmelerden farklıdır. Bu nedenle yapılan araştırmalarda aile işletmelerinin ömrünün kurucunun ömrü ile eş değer olduğu görülmüştür. Ülke ekonomisine büyük katkısı olan aile işletmelerinin uzun ömürlü olmayışı hissedarlar kadar diğer iç ve dış paydaşlar için büyük tehdit oluşturmaktadır (Çelebi, 2018:325). Türkiye'deki en eski aile işletmeleri 1870 yılında kurulmuştur ve daha çok gıda sektöründe yer aldıkları bilinmektedir. Bazılarının dördüncü kuşağa kadar ulaştığı görülmektedir. En eski aile işletmelerinin Vefa Bozacısı Hacı Sadık Bey, Hacı Bekir Lokumları Hacı Bekir Bey, Çögenler Helva Rasih Efendi olduğu görülmektedir. 1893 yılında kurulan sanayi sektöründeki ilk aile işletmesi Mehmet Emin Botsalı'nın kurduğu Teksima Tekstildir. 1920'li yıllar aile işletmesinin verimli olduğu tarihlerdir. 1923'te Kamil Koç, Tatko, Koç Holding, Eyüp Sabri Tuncer Kolonyaları ve Kent Gıda aile işletmeleri kurulmuştur (Canal, 2022:18). Literatüre göre aile işletmelerinin ortalama ömrü 24 yıldır ve bu süre işletmeyi kuran kişinin aktif olarak işletmesinde çalıştığı zamanı göstermektedir. Ancak Amerika, Japonya, Fransa, Almanya gibi ülkelerde 100-200 yıldan uzun süre çalışma faaliyetlerine devam eden farklı büyüklükte ve pek çok sayıda işletmeye rastlamak mümkündür. Özellikle küçük bir atölyede iş hayatına başlayıp, üçüncü, dördüncü nesillere ulaşan (Ford, Bosch, Siemens gibi) işletmeler bulunmaktadır. Ne yazık ki ülkemizde bu şekilde gelişim gösteren işletmeler bulunmamaktadır. Diğer ülkelerde işletmeler üçüncü ve sonraki kuşaklara kadar faaliyet gösterirken ülkemizde işletmelerin 8-10 yıl kadar bir ömrü vardır (Çelebi, 2018:326). Diğer ülkelerdeki aile işletmeleri incelendiğinde; %45 ile %70 arasında ülke ekonomilerine katkı sağlamaktadırlar. Ülkemizde ve diğer ülkelerde aile işletmelerinin payı oldukça fazladır. Aile işletmesi denildiğinde küçük ve önemsiz işletmeler akla gelmemelidir. Aksine ekonomik

gelişmişlikleri incelendiğinde çok uluslu büyük işletmelerin sayısı oldukça fazladır (Kiracı ve Alkara, 2009:172-173).

### **Aile İşletmelerinde Yönetim Sorunları**

**Planlama sorunları:** Aile işletmelerinde planlamaya yeteri kadar önem verilmemektedir. Büyük işletmeler ele alındığında planlama bu tür işletmelerde daha büyük bir öneme sahiptir. Çünkü işletmeler planlama neticesinde ortaya çıkacak hataları düzeltebilecek yeterli kaynağa genellikle sahip olmadığı için veya tüm kaynaklarını tükettiği için iflasın eşiğine gelebilmektedir (Turan, 2023:3). Aile işletmeleri genellikle kurumsal yapıda olmadıklarından dolayı planlamalar karar alma şeklinde yapılmaktadır (Karuserci, 2008:28).

**Örgütlenme Sorunları:** Kurumsallaşma düzeyi yüksek olmayan aile işletmelerinde görev, iş ve sorumluluk dağılımı, örgüt şemaları ve el kitaplarının olmayışı görevlerde netliği ortadan kaldıracaktır. Görevler net olmadığı kim hangi işi yapacağını bilemez. Bu da görevin yerine getirilememesine ve verimliliğin azalmasına neden olacaktır (Çelik vd., 2004:193-194).

**Yürütme Sorunları:** Yürütme, işletmedeki çalışanların işlerini sorunsuz ve en iyi biçimde yerine getirmelerini hedeflemektedir. Yürütmenin en iyi biçimde yapılabilmesi için çalışanların motive edilmesi ve ödüllendirilmesi gereklidir. Ödüller çalışanların başarısına olumlu katkı sağlayacaktır (Güven vd., 2004:317-318).

**Koordinasyon Sorunları:** Aile işletmelerinde görev alan aile üyelerinin kayırılması, diğer çalışanlarla uyum sorunu yaratmakta ve bölümler arasındaki iletişimin yetersizliği koordinasyon sorunlarına yol açmaktadır. Halbuki görev ve yetkiler kesin bir şekilde belirlense ve bilgiler eksiksiz aktarılsa, görev karmaşasına yol açmadan koordinasyon sağlanacaktır. Verilen işi kimin yapacağı belli olmadığından çalışanlar aynı işi yapabilmekte ya da yapılması gereken işi kimse yapmamaktadır (Kalkan vd., 2013:133).

**Denetleme Sorunları:** Denetleme, yapılan iş ile o işin sonucunun karşılaştırılmasıdır. Planlama aşamasındaki standartlara uygun davranışların ve hedeflenen sonuçların sağlanması denetlemeyle gerçekleşmektedir (Soysal, 2007:28). İyi bir denetim yönetim unsurlarının etkin bir şekilde yerine getirildiğini göstermektedir (Önal, 2009:21). Aile işletmelerinde, aile bireylerine duyulan güven duygusu nedeniyle verilen işler çok fazla takip edilmemektedir. Denetleme, verilen işten önce ya da işin yapıldığı sırada değil, tüm işler bittikten sonra yapılmaktadır (Atagün, 2010:37-38).

### **Tükenmişlik Sendromu**

Dünyanın birçok yerinde kullanılan tükenmişlik sendromu terimini ilk olarak 1974 yılında Freudenberg ortaya atmıştır. Adını Graham Greene'in 1961'de yayınlanan *The Case Of Burnout* (Tükenmişlik Vakası) adlı romanından almıştır (Trifkovic, 2023:89). Sözlükteki anlamına göre kaynakların aşırı talepler sebebiyle bitmesi ya da kişilerdeki güç azalması, bitkinlik ve başarı elde edememe şeklinde tanımlanmaktadır (Derin ve Demirel, 2012: 511). Diğer bir ifadeyle, psikolojik bunalım neticesinde bedensel ve ruhsal alanlarda gelişen bir durumdur. Araştırmalarda, çalışanların karşılıklı ilişkilerinin kötü olması, uzun çalışma süreleri ve stres bireyde tükenmişlik meydana getirmektedir (Naktiyok ve Karabey, 2005:180). Tükenmişlik, Maslach'ın tanımlandığı gibi birbirine bağlı üç alt boyuttan oluşmaktadır. Bu boyutlar duygusal tükenme, duyarsızlaşma ve kişisel başarı boyutlarıdır (Mauceri, 2023:20).

Duygusal tükenme, kişinin düşük enerjide olduğunu ve tüm kaynaklarının tükendiğini düşünmesi; duyarsızlaşma, sorumluluğundaki kişilere bir insan gibi değil de bir obje gibi davranması; kişisel başarıda ise kişinin kendi kapasitesinin farkında olmaması ve işlevselliğini düşük ya da olumsuz değerlendirmesi olarak tanımlanmaktadır (Okray, 2018:164). Tükenmişlik en yaygın olarak duyarsızlaşma (empati kaybı), duygusal tükenme (duygusal yorgunluk) ve kişisel başarı (yetkinlik ve başarı) duygusu olarak tanımlanır. Tükenmişliği ölçmek için geçerliliği kanıtlanmış birkaç araç vardır ve bunların en yaygın olanı, bu üç parametreyi tükenmişliğin ayrı bileşenleri olarak kullanan Maslach Tükenmişlik Ölçeğidir (Galaiya vd., 2020:401). Maslach Tükenmişlik Ölçeği, yanıtlayanlardan işleriyle ilgili belirli duyguları deneyimleme sıklığını yedi puanlık bir Likert ölçeğinde belirtmelerini isteyen 22 maddelik bir kişisel bildirim anketidir (Moss vd., 2016:107).

Tükenmişlik sendromu hayatın her evresinde karşımıza çıkabilmektedir. Birçok birey hayatının bazı zamanlarında kendini tükenmiş hissetmektedir. Ancak tükenmişlik bir anda meydana gelmemekte, bireyin içinde yavaş yavaş büyümekte ve bazı faktörlerden etkilenen bireyin psikolojik bunalım yaşamasına neden olarak, günlük yaşantısını kötü etkilemektedir (Kayabaşı, 2008:192). Tükenmişliğe neden olan unsurlar; aşırı yüklenme, çatışan istekler ve ailevi yükümlülüklerin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Aşırı yüklenme, zamanının büyük bir çoğunluğunu ailesi ya da işiyle geçiren bireylerin diğer şeyler için yeterli zaman bulamaması olarak tanımlanabilir. Çatışan isteklerde ise birçok isteğe sahip bireyin istek ve amaçlarının çatışmasıdır. Yani hem kariyer yapmak hem de iyi bir anne olmak isteyen bir bireyin bunlardan sadece birine yetecek zamanının olmasıdır. Ailevi yükümlülüklerde ise, anne ve babanın iş hayatında aktif bir şekilde bulunması ve aile hayatını aksatması durumunda oluşan tükenmişliktir (Konur ve Alacahan, 2022:183).

Tükenmişliğin neden olduğu sonuçlara bakıldığında; işten ayrılma, işe gereken önemi vermeme, sunulan kalitenin düşmesi, işe devam etmeme, sosyal yaşantıdan kopukluk, aile bireyleriyle ilişkilerin zayıflaması gibi bir takım olumsuz sonuçları vardır (Özen, 2015:16). İşyerinde tükenmişliğin sonuçları genellikle, hizmet devri, devamsızlık, birey ve organizasyon için azalan üretkenlik ile amaçlanan performans üzerindeki olumsuz etkilerle bağlantılıdır (Chirico, 2016:444). Tükenmişliğin birey üzerinde, çalışma yaşamı üzerinde ve aile yaşamı üzerinde olumsuz etkileri bulunmaktadır. Birey üzerindeki etkileri incelendiğinde özgüven kaybı, ikili görüşmelerde sıkıntı yaşama, stres, yorgunluk gibi sonuçlar görülmektedir. Bunlarla birlikte sigara içki gibi bağımlılık yapabilecek kötü alışkanlıklar artmaktadır. Tükenmişliğin çalışma yaşamı üzerindeki etkilerine bakıldığında performans kaybı, işe geç gelme ya da devamsızlık gibi iş yerinin verimini etkileyecek sonuçlar görülmektedir (Güzel ve Uyar, 2019:47). Tükenmişliğin aile yaşamı üzerindeki etkisine baktığımızda ise iş yerinde sıkıntılar yaşayan bir birey bu durumu evine taşıdığı anda ailesiyle birlikte olmaktan mutsuzluk duyduğu izlenimi yaratacaktır bu da aile bireylerinde ihmal edilmişlik hissi yaratacaktır. Bu şekilde suçlanan birey yaşadığı tükenmişlikle birlikte daha da büyük sorunlar yaşayacaktır. Bunun neticesinde de aile ortamında kavgalar yaşanmasına, evi terk etmeye, çocuk-anne-baba ilişkisinin zarar görmesine neden olacaktır (Polatçı, 2007:88).

### **İş Tatmini**

İş tatmini, örgütsel davranış alanında geniş çapta çalışılan bir değişken olmasına rağmen, tanımı üzerinde bir fikir birliği yoktur. Dahası, bazı klasik teorisyenler bile kavramın teoriden bağımsız olduğunu veya neyin iş tatminine yol açtığına dair kapsamlı bir doktrin olmadığını düşünmektedir (Serrano Lopez vd., 2019:1). İş tatmini, bireylerin farklı şekillerde tanımladığı bir kavramdır. Bunun nedeni, çeşitli unsurların kişiye tatmin duygusu vermesidir (Bozkurt

ve Bozkurt, 2008: 2). Bireylerin kişisel niteliklerindeki farklılıklar ve karşılaştıkları olaylara birbirlerinden farklı tepkiler göstermeleri iş tatmini tanımlarında farklılıklar yaratmaktadır.

Bireylerin iş yerlerinde gösterdikleri olumlu veya olumsuz tavırlar iş tatminini veya tatminsizliğini göstermektedir. Eğer çalışma ortamında olumlu tavırlar gösteriliyorsa iş tatmininden, çalışma ortamında olumsuz tavırlar gösteriliyorsa iş tatminsizliğinden bahsedilmektedir (Gürbüz ve Yüksel, 2008:179). Genellikle, iş tatmininin sağlandığı ortamlarda işten ayrılma ve işe gitmeme oranları düşüktür (Çekmecelioğlu, 2005:28). İş tatmini ve çalışan bağlılığı ne kadar yüksekse, işletme o kadar gelişecektir. İşletmelerin maksimum fayda sağlayabilmeleri için çalışanlarının refahına, memnuniyetine ve çalışan performansına odaklanmaları gerekmektedir.

Her bireyin işten sağladığı tatmin, kendine özgü farklılıklar içermektedir. Farklılığın nedeni kişinin önceliklerine göre şekillenmektedir. Örneğin bazı bireylerde terfi almak öncelikliken, diğer bireylerin önceliği maaş miktarı olabilmektedir (Örücü vd., 2006:40). İş tatmini, içsel ve dışsal tatmin olmak üzere iki ana boyuttur. İçsel tatmin; sorumluluk duygusu, işin devamlılığı, topluma hizmet, sosyal statü gibi işten duyulan tatmin seviyesini ifade etmektedir. Dışsal tatmin ise iş ile doğrudan bir ilgisi olmayan, çalışma şartları, takdir edilme gibi durumlara karşı duyulan tatmin seviyesidir (Örücü ve Kaçan, 2019:169).

İş tatminini önemli yapan etkenlerden biri bireyin beden ve ruh sağlığı üzerinde direkt etkisi olduğu için yaşam tatminiyle ilişkili olmasıdır. Bir diğer neden ise üretkenlikle ilgilidir. Bir işletmede iş tatmini düşükse çalışma koşullarının değiştiğinin en büyük kanıtıdır (Üngüren vd., 2010:2925).

İş tatmini, çalışanların işlerine ve iş ortamındaki bireylere karşı beklentileri ile yaşadıkları arasında yapmış olduğu değerlendirme sonucu sergilediği davranışlardır. Eğer beklentileri ile uyumlu sonuçlar elde etmişlerse iş tatmininden, uyumsuz sonuçlar elde etmişlerse iş tatminsizliğinden söz edilmektedir (Büyükyılmaz vd., 2018:6).

İş tatmininin yüksek oluşu, çalışanların duygusal ve zihinsel durumunun iyi olduğunun işareti olabilir. Çalışanların iş tatmin düzeylerine bağlı olarak davranışları, örgütün işlerinin işleyişini ve faaliyetlerini etkileyecektir. Buradan, iş tatmininin çalışanlarda olumlu davranışlara yol açacağı sonucuna veya tam tersi, işten tatminsizliğinin çalışanlarda olumsuz davranışlarına yol açacağı sonucuna varılabilir (Azırı, 2011:79). Çalışanlarda iş tatmini yüksek olduğunda olumlu etkiler (performans artışı, motivasyon ve örgüte bağlılık gibi) görülürken, düşük olduğunda ise olumsuz etkiler (hastalık, işe devamsızlık, performans düşüklüğü, stres, iş kazaları, işten ayrılma niyetinde artış gibi) görülmektedir (Serinlikli, 2019:382).

Bir çalışanda düşük iş tatmini varsa örgüte zarar verebilecek eylemlere eğilim gösterip, üretkenlikten uzak davranışlar sergileyebilmektedirler. Düşük iş tatminine sahip çalışanlarda işini kaybetme korkusu daha az olduğu için işlerini tehlikeye atmaktan çekinmemektedirler. Aksine yüksek iş tatminine sahip çalışanlar işlerini kaybetmek istemediklerinden dolayı üretkenlik karşılığı tavırlar sergilemekten çekinmemektedirler (Bozkurt ve Özdaşlı, 2021:105).

## **YÖNTEM**

Kütahya şehir merkezinde bulunan ve iş yerlerinde anket yapılmasına izin veren çini-seramik sektöründeki aile işletmelerinin 200 çalışanına kendi rızaları doğrultusunda yüz yüze anket yapılmıştır. Bundan dolayı görüşülen tüm çalışanlardan tam dönüş sağlanmıştır. Anketler

sadece çalışanlara uygulanmış olup, yöneticiler ankete dahil edilmemiştir. Yapılan frekans analizi neticesinde katılımcıların demografik bilgilerine bakıldığında 153'ü erkek 47'si kadın; en fazla yoğunluğa sahip çalışma yaşı 31-40 yaş ve 92 kişi ile çoğunluğu lise mezunudur.

Araştırma için hazırlanan anketlerde, daha önce güvenilirliği kanıtlanan ve ülkemizde çevirileriyle kullanılan ölçeklere yer verilmiştir. 3 kısım ve 35 sorudan oluşan anket sorularında 7'li Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Sorulara 1'den 7'ye kadar (1 en az, 7 en çok olacak şekilde) ne sıklıkta yaşadıklarına dair yanıtlar verilmektedir. Anketin ilk kısmında 8 tane demografik soru, ikinci kısmında 22 tane Maslach Tükenmişlik Ölçeği soruları ve üçüncü kısımda da 5 tane İş Tatmini Ölçeği soruları bulunmaktadır. İlk kısım, çalışanların demografik (yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, deneyim kazanma biçimi, çalışma süresi, işletme pozisyonu, çalışan sayısı) bilgilerini öğrenebilmek için yöneltilen 8 adet sorudan meydana gelmektedir. İkinci kısımda Maslach ve Jackson'ın (1981) geliştirdiği 22 maddeden oluşan ve üç alt boyutu olan (duygusal tükenme, duyarsızlaşma ve kişisel başarı) Maslach Tükenmişlik Ölçeği kullanılmıştır. Alt boyutlarda duygusal tükenmeye ait 9 madde (1,2,3,6,8,13,14,16,20); duyarsızlaşmaya ait 5 madde (5,10,11,15,22); kişisel başarı boyutuna ait ise 8 madde (4,7,9,12,17,18,19,21) bulunmaktadır. Ankete katılan çalışanların vermiş olduğu cevaplar, her alt boyut için ve her çalışan için ayrı ayrı ele alınmıştır. Üçüncü kısımda ise, Basım ve Şeşen (2009) tarafından çevirisi yapılan, Hackman ve Oldham (1975)'in İş Özellikleri Anketi'ne ait "İş Tatmini Ölçeği" kullanılmıştır. Bu ölçek beş maddeden oluşmakta ve bireyin genel iş tatminini tek boyut altında ölçmektedir. Basım ve Şeşen, ölçeğin toplam güvenilirliğini 0,78 olarak hesaplamış ve tek faktörlü bir yapıda olduğunu doğrulamışlardır (Tunçbilek, 2016: 58).

## BULGULAR

SPSS statistics 22.0 for Windows istatistik paket programı kullanılmış ve uygun istatistiki teknikler ile veriler analiz edilmiştir. Verilere ait frekans ve yüzdesel değerler verilmiştir. Hipotezlerin analizinde korelasyon ve regresyon teknikleri kullanılmıştır. Güvenilirlik katsayıları, tükenmişlik ve iş tatminiyle ilgili sorular tek tek incelenerek Cronbach's Alpha değerleri bulunmuştur. Kaiser-Meyer-Olkin ölçütü gözlenen korelasyon katsayıları büyüklüğü ile kısmi korelasyon katsayılarının büyüklüğünü karşılaştıran bir indekstir. KMO oranı ne kadar yüksekse faktör analizi yapmak için o kadar iyidir denilebilir (Kalaycı, 2009: 322). Bu nedenle Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ve Bartlett küresellik testleri ile verilerin faktör analizine uygunluğu kontrol edilmiştir.

**Tablo 1.** Tükenmişlik KMO ve Bartlett Testi

KMO ve Bartlett's Test

KMO Örneklem Yeterliliği		,906
Bartlett's Testi	Yaklaşık Ki-Kare	2387,247
	Serbestlik Derecesi	190
	Anlamlılık	,000

Tükenmişlik ölçeğinin KMO testi 0,90 (%90) çıkmıştır.0,90>0,50 olduğu için faktör analizine uygundur.  $p<0,05$  olduğundan dolayı test anlamlıdır. KMO uygunluk testinin ardından faktör analizi yapılmış ve kümülatif varyansının 61,279 olduğu ve 3 alt faktörden (duygusal tükenme, duyarsızlaşma ve kişisel başarı) oluştuğu saptanmıştır.

Cronbach's Alpha duyarsızlaşma boyutu değerinin 0,82, kişisel başarı boyutu değerinin 0,82, duygusal tükenme boyutu değerinin 0,94, genel tükenmişlik değerinin 0,88 olduğu ve ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu saptanmıştır.



**Tablo 2.** İş Tatmini KMO ve Barlett Testi

KMO ve Bartlett's Test

KMO Örneklem Yeterliliği		,838
Bartlett's Testi	Yaklaşık Ki-Kare	595,257
	Serbestlik Derecesi	10
	Anlamlılık	,000

İş tatmini ölçeğinin KMO testi 0,838 (%83,8) çıkmıştır.0,838>0,50 olduğu için faktör analizine uygundur.  $p<0,05$  olduğundan dolayı test anlamlıdır. KMO uygunluk testinin ardından faktör analizi yapılmış ve kümülatif varyansının 70,055 olduğu ve 1 alt faktörden oluştuğu saptanmıştır.

Cronbach's Alpha değerinin genel iş tatmini için 0,89 olduğu ve ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu saptanmıştır.

Tablo 3'te demografik özellikleri içeren veriler belirtilmektedir. Araştırmada en çok katılım gösteren yaş grubu 99 kişiyle (%49,5) 31-40 yaş; en az katılımın da 3'er kişiyle (%1,5) 51-60 ve 60 yaş üstü katılımcılar olduğu görülmektedir. Ankete katılanların çoğunluğu 153 (%76) kişi ile erkekler, en az katılım sağlayanlar da 47(%23,5) kişi ile kadınlardır. Evli kişilerin sayısı 137 (%68,5), boşanan kişilerin sayısı 9 (%4,5) ve bekar kişilerin sayısı da 54 (%27) 'tür. Anketler yalnızca çalışanlara uygulandığından dolayı işletme pozisyonu 200 (%100) kişiyi göstermektedir.

Bu sektörde en az süreli çalışan kişi sayısı 27 (%15,5) 0-2 yıl, en uzun süreli bu sektörde çalışan kişi sayısı da 7 (%3,5) 21 yıl ve üzeridir. Eğitim durumuna göre sektörde çalışanların çoğunluğu 92 (%46) kişi lise mezunlarında, en az ise 6 (%3) kişi ile lisansüstü mezunlarıdır. İş deneyimi kazanma biçimlerine verilen cevapların çoğunluğu 66 (%33) kişi ile bu alanda daha önce herhangi bir iş deneyimine sahip olmadım şeklinde olurken en az cevap ise 6 (%3) kişi ile ortağımın deneyimlerinden yararlandım olarak çıkmıştır. Tabloya göre işletmelerde çalıştırılan kişi sayısı 10'dan az olanlar 54 (%27), 101 ve üzeri olanlar 89 (%44,5) 'dur.

**Tablo 3.** Demografik Değişkenlere Ait Frekans Dağılımları

Demografik Bilgiler		Frekans	Yüzde
Yaş	21-30 yaş arası	49	24,5
	31-40 yaş arası	99	49,5
	41-50 yaş arası	46	23,0
	51-60 yaş arası	3	1,5
	61 yaş ve üzeri	3	1,5
	Toplam	200	100,0
Cinsiyet	Kadın	47	23,5
	Erkek	153	76,5

	Toplam	200	100,0
Medeni Durum	Bekar	54	27,0
	Evli	137	68,5
	Boşanmış	9	4,5
	Toplam	200	100,0
Pozisyon	Diğer	200	100,0
Çalışma Süresi	0-2	27	13,5
	3-6	53	26,5
	7-10	52	26,0
	11-15	39	19,5
	16-20	22	11,0
	21	7	3,5
	Toplam	200	100,0
Eğitim Durumu	İlköğretim	56	28,0
	Lise	92	46,0
	Önlisans	28	14,0
	Lisans	18	9,0
	Lisansüstü	6	3,0
	Toplam	200	100,0
İş Deneyimi Kazanma Biçimi	Ailemden dolayı kendi işimi yapma konusunda bilgiliyim	32	16,0
	İlk iş deneyimim başka bir sektörde oldu	50	25,0
	Ortağımın deneyimlerinden yararlandım	6	3,0
	Bu sektörde başkasının yanında çalıştım	46	23,0
	Bu alanda daha önceden herhangi bir iş deneyimine sahip değilim	66	33,0
	Toplam	200	100,0
Çalışan Sayısı	10 dan az	54	27,0
	11-50	37	18,5
	51-100	20	10
	101 ve daha fazla	89	44,5
	Toplam	200	100,0

### Korelasyon Analizi

Tükenmişlik sendromunun iş tatminine etki edip etmediğini öğrenmek için Pearson'un Korelasyon Analizi uygulanacaktır.

**Tablo 4.** Korelasyon Analizi Sonrası Elde Edilen Bulgular

		İş Tatmini	Tükenmişlik	Duygusal Tükenme	Duyarsızlaşma	Kişisel Başarı
İş Tatmini	Pearson Korelasyon	1,000	-0,159*	-0,413**	-0,286**	0,418**
	Sig. (2-tailed)		0,024	0,000	0,000	0,000
Tükenmişlik	Pearson Korelasyon		1,000	0,879**	0,667**	0,554**
	Sig. (2-tailed)			0,000	0,000	0,000
Duygusal Tükenme	Pearson Korelasyon			1,000	0,604**	0,134
	Sig. (2-tailed)				0,000	0,058
Duyarsızlaşma	Pearson Korelasyon				1,000	0,061
	Sig. (2-tailed)					0,391
Kişisel Başarı	Pearson Korelasyon					1,000
	Sig. (2-tailed)					
**0,01 anlamlılık düzeyinde						

Tablo 4'teki verilerin analizinde tükenmişliğin iş tatminine negatif yönlü (-0,159) etkisi olduğu sonucuna varılmıştır. Bu da tükenmişlik artış gösterdikçe iş tatmini düzeyinde azalış olacağını ve tersi durumda da tükenmişlik sendromu azaldıkça iş tatmini düzeyinde artış olacağını göstermektedir.

Tablo 4'teki verilerin analizinde tükenmişlik alt boyutları ile iş tatmini incelendiğinde duygusal tükenme (-0,413) ile negatif yönlü etkilemekte ve duyarsızlaşma da (-0,286) ile negatif yönlü etkilemektedir. Bunun anlamı iş tatminindeki artışların duygusal tükenmeyi ve duyarsızlaşmayı azaltacağını, tam tersi durumda da iş tatminindeki azalışların bu iki boyutu artıracığını göstermektedir. Bir diğer boyut olan kişisel başarı ile iş tatmini etkisine bakıldığında (0,418) pozitif yönlü olduğu sonucuna varılmaktadır. Bunun anlamı iş tatminindeki artışlar kişisel başarıyı da arttıracaktır.

Tablodaki verilerin analizine göre tükenmişlik sendromunun alt boyutlarına olan etkisi değerlendirildiğinde pozitif yönlü güçlü bir etki olduğu sonucuna varılmaktadır. Bunun anlamı tükenmişlik sendromu artış gösterdikçe alt boyutları olan duyarsızlaşma (0,667), kişisel başarı (0,554) ve duygusal tükenme (0,879) de artış gösterecektir. Tam tersi durumda tükenmişlik sendromunun azalmasında ise tüm boyutlar azalma eğilimi göstereceklerdir.

Tablo 4'teki verilerin analizine göre tükenmişlik alt boyutlarının kendi aralarındaki etkilerine baktığımızda tüm boyutlarda pozitifdir. Yani bir tanesi artış gösterdiğinde diğer boyutlar da artış gösterecek, azalış gösterdiğinde ise diğerlerinin de azalacağı sonucunu vermektedir.

### Regresyon Analizi

Korelasyon analizleri farklı değişkenler arasındaki etkinin neden sonuç ilişkisini ortaya koymamaktadır. Bu nedenle neden sonuç ilişkilerinin bulunabilmesi regresyon analizini gerektirmektedir (Oktar, 2015: 51).

H<sub>1</sub>: Çalışanlarda tükenmişliğin iş tatmini üzerinde bir etkisi vardır.

**Tablo 5.** Tükenmişlik ve İş Tatmini Arasındaki Regresyon Analizi Sonrası Elde Edilen Bulgular

Model	Standardize Edilmemiş Katsayı		Standardize Edilmiş Katsayı	ANOVA					
	B	Standart Hata	Beta	T	P değeri	R	R <sup>2</sup>	F	P
Sabit	5,095	0,44		11,37	0,00				
Tükenmişlik	-0,24	0,10	-0,15	-2,26	0,02	0,015	0,02	5,150	0,02

Bağımlı Değişken: İş Tatmini  
Bağımsız Değişkenler: Tükenmişlik

Yapılan analiz doğrultusunda H<sub>1</sub> hipotezi kabul edilmiştir. Analizler incelendiğinde R<sup>2</sup> değeri 0,02'dir. Yani iş tatmininde oluşacak farklılıkların 0,02'lik kısmı tükenmişlik tarafından karşılanmaktadır. Analizin sonucunda p<0,05 olduğu için istatistiki olarak anlamlıdır. Analiz sonucu İş tatmini = 5,095 - 0,24 tükenmişlik denklemi meydana gelmektedir.

Araştırmalar incelendiğinde çoğunlukla iş tatmini ve tükenmişlik arasında negatif etki söz konusudur. Yapılan araştırmada da aralarındaki ilişki, literatür taraması ile benzerlik göstermektedir. Aile işletmelerinde yöneticiler çoğunlukla aile bireyleri olduğundan dolayı işletmedeki sorunlara beraber çözüm bulmaya çalışmaktadırlar. Yöneticileri beraber hareket ettiği için çalışanlar da onları örnek alarak iş birliği içinde hareket etmeye yönelmektedirler. Bu şekilde kendilerini bir aile bireyiymiş gibi hissedip işlerini sahiplenmektedirler. Kurucular veya yöneticiler çalışanlarının iş tatminini, uygun çalışma ortamını ve çalışanlarının memnuniyetini sağlayarak artırabilirler. Böylece iş tatmini arttıkça çalışanların tükenmişlik düzeyleri azalacaktır.

H<sub>1,a</sub>: Çalışanların duygusal tükenme düzeyinin toplam iş tatmini düzeyi üzerinde bir etkisi vardır.

H<sub>1,b</sub>: Çalışanların duyarsızlaşma düzeyinin toplam iş tatmini düzeyi üzerinde bir etkisi vardır.

H<sub>1,c</sub>: Çalışanların kişisel başarı düzeyinin toplam iş tatmini düzeyi üzerinde bir etkisi vardır.

**Tablo 6.** Tükenmişlik Alt Boyutları ve İş Tatmini Arasındaki Regresyon Analizi Sonrası Elde Edilen Bulgular

Model	Standardize Edilmemiş		Standardize Edilmiş Katsayı	ANOVA					
	B	Standart Hata	Beta	T	P değeri	R	R <sup>2</sup>	F	P
Sabit	3,193	0,39		8,12	0,00	0,63	0,40	43,56	0,00
Duygusal Tükenme	-0,46	0,07	-0,45	-6,46	0,00				
Duyarsızlaşma	-0,04	0,07	-0,04	-0,60	0,54				
Kişisel Başarı	0,66	0,07	0,48	8,61	0,00				
Bağımlı Değişken: İş Tatmini Bağımsız Değişkenler: Duygusal Tükenme, Duyarsızlaşma, Kişisel Başarı									

Tablo 6'da yapılan analizler sonucu H<sub>1,b</sub> hipotezi ret, H<sub>1,a</sub> ve H<sub>1,c</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

Analiz sonrası tükenmişliğin alt boyutlarının iş tatminine etkisi incelendiğinde R<sup>2</sup> değeri 0,40'tır. Yani alt boyutlar iş tatmininde oluşacak farklılıkların 0,40'lık kısmını açıklamaktadır. Analiz sonucunda p=0,00 (p< 0,05) olduğu için istatistiki olarak anlamlıdır. T değeri duygusal tükenmede ve kişisel başarı boyutunda (p=0,00 < 0,05 ) anlamlı olduğundan, duygusal tükenme ve kişisel başarı değişkeninin kat sayısı istatistiki olarak anlamlıdır. Fakat duyarsızlaşmada p > 0,05 olduğundan dolayı istatistiksel açıdan anlamlı değildir. İş tatmini = 3,193 – 0,46 Duygusal Tükenme + 0,66 Kişisel Başarı denklemi meydana gelmektedir.

Araştırmalar incelendiğinde çoğunlukla iş tatmini ile kişisel başarı dışındaki alt boyutlar arasında negatif etki söz konusudur. Kişisel başarı boyutuyla ise arasında pozitif etki vardır. Birçok araştırmada da kişisel başarı ile aralarında negatif etki bulunmuştur. Araştırmaların yapıldığı alanların farklılıkları, sonuçların da farklılaşmasına neden olabilmektedir. Bu araştırmada da duygusal tükenme ve duyarsızlaşmanın iş tatminiyle ilişkisi negatif, kişisel başarı ile ilişkisi ise pozitif ve literatür sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir.

Regresyon analizinde duygusal tükenme iş tatmini ile negatif yönlü etkiye sahiptir. Bunun anlamı çalışanların duygusal tükenmelerindeki artışla iş tatminlerinin azalacak olmasıdır. Kişinin özgüven kaybı yaşaması, çalışmaya dair heyecanının kalmaması, kuvvet kaybı hissetmesi gibi etkenler duygusal tükenme oluşturmakta ve iş tatmini olumsuz etkilemektedir.

Regresyon analizinde duyarsızlaşmanın negatif yönlü etkisi vardır. Bunun anlamı çalışanlarda duyarsızlaşmadaki artışın, iş tatminlerini azaltacak olmasıdır. Kişinin, etkileşimde olduğu kişilere karşı umursamaz davranışlar göstermesi bireyi çalışma ortamında üzecek ve işten aldığı tatmini azaltacaktır.

Regresyon analizinde kişisel başarının iş tatminine etkisine bakıldığında pozitif yönlü olduğu görülmektedir. Bunun anlamı kişisel başarıdaki artışın iş tatminlerini artıracak olmasıdır.

## **TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER**

Kütahya'nın coğrafi konumu ve yer altı zenginlikleri göz önüne alındığında çini-seramik sektörü yerli halkın en büyük geçim kaynaklarından biri olmuştur. Kütahya şehir merkezinde bulunan çini-seramik sektöründeki aile işletmelerinin tükenmişliğinin iş tatminine etkisini bulmayı hedefleyen araştırma, 200 çalışana uygulanmıştır.

Yapılan araştırmada tükenmişlik ve iş tatmininin ilişkisine bakıldığında negatif etki söz konusudur. Bunun anlamı tükenmişlik düzeyinde yaşanacak artışın iş tatminini azaltacağı, tersi durumda ise tükenmişlik düzeyindeki azalışın iş tatminini artıracığıdır. Literatürdeki çalışmaların bir bölümü incelendiğinde (Goswami, 2013; Yılmaz ve Aslan, 2018; Yalçın, 2018; Yücekaya, 2019; Böke ve Norman, 2022) tükenmişlik ve iş tatmini arasındaki etki negatiftir ve bu araştırmada da aynı sonuca varılmaktadır. Aile işletmelerinin çalışma ortamlarına katabilecekleri birçok olumlu yönleri vardır. Bu olumlu yönler iş ortamında kullanıldığı takdirde yöneticiler ve çalışanlar arasında iyi bir iletişim kurulacaktır. Verimli çalışabilecekleri bir iş ortamının sağlanması çalışanların iş tatmininde artışı sağlayacaktır.

Tükenmişliğin alt boyutlarının iş tatminine etkisini incelediğimizde; duygusal tükenme ile iş tatmininde negatif etki mevcuttur. Bunun anlamı duygusal tükenmişlik düzeyindeki artış iş tatmini düzeyinde azalışa neden olacaktır. Duyarsızlaşma ile iş tatmininde negatif etki mevcuttur fakat anlamlı değildir. Literatürde bazı çalışmalar incelendiğinde (Demir, 2009; Üngüren vd., 2010; Hacıhasanoğlu ve Karaca 2014) duygusal tükenme ile duyarsızlaşmanın iş tatminine etkisi negatiftir ve bu araştırmada da aynı sonuca varılmaktadır. Diğer bir alt boyut olan kişisel başarı ve iş tatmininde pozitif etki mevcuttur. Yani herhangi birinde yaşanacak bir artış diğerinin de artmasına neden olacaktır. Literatürdeki bazı çalışmalar incelendiğinde (Alp, 2007; Tunceli, 2012; Çelebi ve Kayasandık, 2018) kişisel başarı ile iş tatmini arasında pozitif etki mevcuttur ve bu araştırmada da aynı sonuca varılmaktadır. Tükenmişliğin kendi alt boyutlarına etkisi ise pozitiftir. Bunun anlamı tükenmişlik arttıkça alt boyutlarının da artacak olmasıdır.

Yaş unsuru ile tükenmişlik düzey ortalamalarına bakıldığında yaş ilerledikçe tükenmişliğin de artma eğiliminde olduğu görülmektedir. Ayrıca yaş arttıkça iş tatmininin de artma eğiliminde olduğu görülmektedir. Çini-seramik işçiliği birçok aşamadan geçen, emek ve dikkat isteyen bir iş olduğundan dolayı çalışanların ilerleyen yaşı ile birlikte bu tempoya uyum sağlamaya zorlanmaları tükenmişliğe neden olabilir. Özcan (2023) çalışmasında yaş ilerledikçe tükenmişliğin azaldığı sonucuna varmıştır. İki araştırma arasındaki farklılığın nedenleri araştırılmalıdır.

Cinsiyet unsuruna bakıldığında tükenmişlik düzeylerinde ve tükenmişlik alt boyutlarında kadınların erkeklere oranla ortalaması daha yüksektir. Yani kadınların erkeklere oranla daha fazla tükenmişlik yaşadığı söylenebilir. İş tatmininde ise kadınların erkeklere oranla daha fazla iş tatmini yaşadıkları görülmektedir. Bunun nedeni kadınların el becerisi gerektiren işlere erkeklere göre daha yatkın olmasından kaynaklanabilir. Sharma vd., (2010) kadın avukatların erkek avukatlara göre daha çok tükenmiş olduğu sonucuna varmıştır ve bu çalışmanın sonucuyla uyumaktadır.

Medeni durum unsurunda, tükenmişlikte ve iş tatmininde en yüksek değerler boşanmış bireylerde gözlemlenmektedir. Aile hayatında meydana gelen sorunların işe yansıtılması ya da bireyin içsel huzurunun olmayışı gibi nedenler tükenmişliğe neden olmuş olabilir. Ay ve Aksu (2023) medeni durum değişkenlerinde anlamlı bir fark bulamamıştır.

Eğitim unsurunda, artan eğitim düzeyi ile birlikte tükenmişlikte artmaktadır. Alınan eğitimin işiyle uyumuyor oluşu, verilen ücretin bireyin taleplerine az gelmesi gibi durumlar tükenmişliği artırıyor olabilir. Eğitim unsuru ile iş tatmini arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Kalkızoğlu (2018), doktora eğitimine sahip bireylerin lise mezunu bireylere göre daha fazla tükenmişlik yaşadığı sonucuna varmıştır ve bu çalışmanın sonucuyla uyumaktadır.

Çalışma süresi unsurunda artan çalışma süresinin tükenmişliği artırdığı görülmektedir. Yıllarca aynı sektörde çalışmak bireyi bunaltmış ve tükenmişliğe neden olmuş olabilir. İş tatmininde ise, sektördeki ilk yıllarda yüksek iş tatmini mevcutken yıllar içerisinde bir düşüş yaşanmış ve 16-20 yıldan sonra iş tatmininde tekrar artış olduğu gözlemlenmiştir. Sektöre başlanıldığı dönemlerde meslek bir hobi gibi keyif verici bir işlev görürken, zaman geçtikçe işin tekdüzelik göstermesi çalışanlardaki merak ve heyecanı öldürmüş ve bundan dolayı da tatminde azalmaya neden olmuş olabilir. 21 yıldan sonra ise kazanılan mesleki tecrübe ile alınan terfiler bireyin işine olan bağımlı tekrardan güçlendirmiş ve tatmini artırmış olabilir.

Çalışan sayısı unsurunda, az çalışana sahip işletmelerde daha çok tükenmişlik görülmektedir. İş yükü fazlalığı az çalışanı olan işletmelerde tükenmişliğe neden olmuş olabilir. İş tatmininde ise az çalışana sahip işletmelerde iş tatmininin daha çok olduğu görülmektedir. Daha rahat hissedebilecekleri geniş bir ortamda çalışma imkanı bulmak bireylerdeki tatmini artırıyor olabilir.

Yöneticiler, iş tatminini artırmak için çalışanlarını olumlu açılardan desteklemelidirler. Tükenmişlik yaşanan bir işletmede iş tatmininde azalma olacağı için örgüt içerisindeki sorunların önüne geçmek adına tedbirler alınmalıdır. Çalışanlara tükenmişlik ve iş tatmininin ne olduğunun ve birey üzerinde ne gibi etkilere neden olabileceğinin aktarılması, gerekli tedbirleri almaları açısından fayda sağlayabilir. Çalışanların sundukları işler sonucu takdir görmeleri iş tatminlerinde artışa neden olabilir. Huzurlu bir ortamda çalışmak aile işletmelerinin başarısını olumlu yönde etkileyeceği için çalışanlara bu ortamların sağlanması adına önlem almak önemlidir. Adil bir iş dağılımı yaparak çalışma şartlarının düzeltilmesi, çalışma sürelerini kısaltarak ya da esnek hale getirerek stresi azaltmaya yönelik adımlar atılması, çalışanların yeteneklerini geliştirebilmeleri için onlara fırsatlar tanınması, çalışanların iş ile ilgili istek ve şikayetlerini dile getirebilecekleri ortamların oluşturulması gibi yöntemler olumlu sonuçlar verebilir. Yapılacak diğer çalışmalarda farklı sektör ve illerin seçilmesi kıyaslama yapılabilmesi açısından faydalı olabilir.

## KAYNAKÇA

Alp, Ü. H. (2007). *İşletmelerde Tükenmişlik Sendromu ile İş Tatmini İlişkisi Üzerine Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi, Malatya.

Amenah, A., Maghfiroh, M., Wardana, L. W., Indrawati, A. and Setiawan, B. (2023). Problems in Family Business: Systematic Literature Review (SLR), *Journal of Management and Social Sciences*, 2(2): 174-188.

Atagün, M. A. (2010). *Aile İşletmelerinde Kriz Yönetimi ve Kütahya Organize Sanayi Bölgesinde Bir Uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.

- Ay, F. ve Aksu, T. (2023). Covid-19 Salgını Sürecinde Öğretmenlerin İş Tatmini ile Tükenmişlik Düzeylerinin İncelenmesi, *E- Uluslararası Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 14(2): 381-399.
- Azırı, B. (2011). Job Satisfaction: A Literature Review, *Management Research and Practice*, 3(4): 77-86.
- Basım, N. ve Şeşen, H. (2009). Örgütsel Adalet Algısı-Örgütsel Vatandaşlık Davranışı İlişkisinde İş Tamininin Aracılık Rolü, *17. Yönetim ve Organizasyon Kongresi*, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi 21- 23 Mayıs 2009. Eskişehir. ss: 808-814.
- Baysal, Z. (2022). *Aile Şirketleri ve Kobilerde Yönetimin Geleceği*, <https://www.researchgate.net/publication/371991221> [Erişim Tarihi: 15.07.2023].
- Bozkurt, G. G. ve Özdaşlı, K. (2021). İş Tatmininin Örgütlerde Olumlu Sosyal Davranışlara Etkisi Üzerine Bir Araştırma, *Kamu Yönetimi Enstitüsü Sosyal Bilimler Dergisi*, Aralık (1): 100-128.
- Bozkurt, Ö. ve Bozkurt, İ. (2008). İş Tatmininin Etkileyen İşletme İçi Faktörlerin Eğitim Sektörü Açısından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Alan Araştırması, *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 9(1):1-18.
- Böke, H. and Norman, G. (2022). The Relationship Between Job Satisfaction and Professional Burnout: A Systematic Review and Meta-Analysis on Physical Education and Sport Teachers, *International Journal of Eurasian Education and Culture*, 7(16): 301-334.
- Büte, M. (2011). Nepotizmin İş Stresi, İş Tatmini, Olumsuz Söz Söyleme ve İşten Ayrılma Niyeti Üzerine Etkileri: Aile İşletmeleri Üzerinde Bir Araştırma, *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(1): 177-194.
- Büyükyılmaz, O., Karakule, İ. ve Karataş, İ. (2018). Örgütsel Kariyer Yönetiminin Duygusal Bağlılık Üzerindeki Etkisinde İş Tatmininin Aracılık Rolü, *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(1): 1-29.
- Canal, B. (2022). Aile İşletmelerinde Nepotizmin Kurumsallaşma Üzerindeki Etkisine Kavramsal Bir Değerlendirme, *International European Journal of Managerial Research*, 6(10): 15-34.
- Chaudhary, S., Dhir, A., Ferraris, A. and Bertoldi, B. (2021). Trust and Reputation in Family Business: A Systematic Literature Review of Past Achievements and Future Promises, *Journal of Business Research*, 137(1): 143-161.
- Chirico, F. (2016). Job Stress Models for Predicting Burnout Syndrome: A Review, *Ann Ist Super Sanita*, 52(3): 443-456.
- Çekmecelioglu, Gündüz, H. (2005). Örgüt İkliminin İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyeti Üzerindeki Etkisi: Bir Araştırma, *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(2): 23-39.
- Çelebi, Erdiren, M. (2018). Aile İşletmelerinde Nesiller Arası Girişimcilik Kültürü, *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 19(2): 324-339.
- Çelebi, F. ve Kayasandık, A. E. (2018). Tükenmişlik ve İş Tatmini İlişkisinde Ankara-Kızılay'daki Banka Çalışanları Örneği, *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 11(4): 84-92.
- Çelik, A., Soysal, A. ve Alıcı, S. (2004). Aile İşletmelerinde Kuşak Çatışmasından Kaynaklanan Yönetim Sorunları: Kahramanmaraş Örneği, *1. Aile İşletmeleri Kongresi*, İstanbul Kültür Üniversitesi 17-18 Nisan 2004. İstanbul. ss: 191-195.

- De la Fuente-Solana, E. I., Pradas-Hernández, L., Ramiro-Salmerón, A., Suleiman-Martos, N., Gómez-Urquiza, J. L., Albendín-García, L. and Cañadas-De la Fuente, G.A. (2020). Burnout Syndrome in Paediatric Oncology Nurses: A Systematic Review and Meta-Analysis, *Healthcare*, (8): 1-12.
- Demir, N. (2009). Tükenmişlik Sendromunun Örgütsel Bağlılık ve İş Tatmini Üzerindeki Etkisi, *Öneri Dergisi*, 8(32): 193-202.
- Derin, N. ve Demirel, E. (2012). Tükenmişlik Sendromunun Örgütsel Bağlılığı Zayıflatıcı Etkilerinin Malatya Merkez’de Görev Yapan Hemşireler Üzerinde İncelenmesi, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 17(2): 509-530.
- Galaiya, R., Kinross, J. and Arulampalam, T. (2020). Factors Associated with Burnout Syndrome in Surgeons: A Systematic Review, *Royal College of Surgeons of England*, 102(6): 401-407.
- Goswami, M. (2013). A Study of Burnout of Secondary School Teachers in Relation to their Job Satisfaction, *IOSR Journal of Humanities and Social Science*, 10(1): 18-26.
- Gürbüz, S. ve Yüksel, M. (2008). Çalışma Ortamında Duygusal Zeka: İş Performansı, İş Tatmini, Örgütsel Vatandaşlık Davranışı ve Bazı Demografik Özelliklerle İlişkisi, *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 9(2): 174-190.
- Güven, M., Büyükbeşe, T., Bakan, İ. ve Taşlıyan, M. (2004). Aile İşletmelerinde Girişimcilerin Yönetim Fonksiyonları Üzerine Etkileri: Mevcut Durum-Olması Beklenen Durum Karşılaştırması, 1. *Aile İşletmeleri Kongresi*, İstanbul Kültür Üniversitesi 17-18 Nisan 2004. İstanbul. ss: 314-324.
- Güzel, Ş. ve Uyar, S. (2019). Tükenmişliğin Antitezi İşe Angaje Olmak: Kavramsal Açıdan Bir İnceleme, *Sosyal Araştırmalar ve Yönetim Dergisi*, (1): 44-52.
- Hacıhasanoğlu, T. ve Karaca, N. (2014). Bağımsız Çalışan Muhasebe Meslek Mensuplarının ve Muhasebe Çalışanlarının Tükenmişlik, İş Tatmini ve Stres Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(4): 153-170.
- Hackman, J.R. and Oldham, G.R. (1975). Development of The Job Diagnostic Survey, *Journal of Applied Psychology*, 60(2): 159-170.
- Hartika, A., Fitridiani, M. and Asbari, M. (2023). The Effect of Job Satisfaction and Job Loyalty on Employee Performance: A Narrative Literature Review, *Journal of Information Systems and Management*, 2(3): 9-15.
- Kalaycı, Ş. (2009). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. (4. Basım), Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Kalkan, A., Bozkurt, Ö. Ç., Oktar, Ö. F. ve Türk, M. (2013). Aile İşletmelerinde Yöneticilerin Demografik Özellikleri ve Yönetim Fonksiyonları ile İlgili Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma, *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, 6(11): 127-144.
- Kalkan, N. (2018). Küreselleşme Gücüne Karşılık Aile İşletmelerinde Profesyonel Yönetim, *Bankacılık ve Finansal Araştırmalar Dergisi (BAFAD)*, 5(2): 1-14.
- Kalkızoğlu, S. (2018). *Tükenmişlik Sendromunun İş Tatminine Etkisi: Perakende Sektörü ve Sanal Örgüt Çalışanlarına Yönelik Bir Uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.



- Kapucu, S.(2017). Hemodiyaliz Hemşirelerinde Tükenmişlik ve Önlemler Hemotükenmişlik, *Bozok Tıp Dergisi*, 7(1): 80-87.
- Karuserci, H. O. (2008). *Aile İşletmelerinde Kuşak Çatışmasından Kaynaklanan Yönetim Sorunları: Gaziantep Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Kayabaşı, Y. (2008). Bazı Değişkenler Açısından Öğretmenlerin Mesleki Tükenmişlik Düzeyleri, *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(20): 191-212.
- Kıracı, M. ve Alkara, İ. (2009). Aile İşletmelerinde Kurumsallaşmaya Verilen Önem ve Turizm Sektöründeki Konaklama İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma: Alanya-Eskişehir Örneği, *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*, 11(1): 167-197.
- Konur, S. ve Alacahan, O. (2022). Kadınların Çalışma Hayatında Yaşadığı Sorunlar ve Tükenmişlik Sendromu: Sivas Merkez İlçe Örneği, *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 9(3): 174-196.
- Maslach, C. and Jackson, S.E. (1981). The measurement of experienced burnout, *Journal of Occupational Behavior*, 2(2): 99-113.
- Mauceri, C. (2023). Burnout Syndrome and Medical Doctors: A-Mini Review, *UNICO's Review*, 2(1): 19-22.
- Moss, M., Good, V. S., Gozal, D., Kleinpell, R. and Sessler, C. N. (2016). A Critical Care Societies Collaborative Statement: Burnout Syndrome in Critical Care Health-care Professionals, American Thoracic Society Dokümanları, *American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine*, 194(1): 106-113.
- Naktiyok, A. ve Karabey, C. N. (2005). İşkoliklik ve Tükenmişlik Sendromu, *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 19(2): 179-198.
- Okray, Z. (2018). Akademisyenlerin Tükenmişlik Düzeyleri: Sistemik Bir Derleme, *Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 3(1): 163-180.
- Oktar, M. N. (2015). *Engelli Bireylerle Çalışanlarda Algılanan Örgütsel Destek ve Tükenmişlik Düzeyinin İş Tatmini Üzerindeki Etkisi: İstanbul İli Beykoz İlçesi Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Yalova Üniversitesi, Yalova.
- Omağ, A. ve Masun, M. A. (2022). Aile İşletmelerinin Sermaye Yapısı Üzerine Bir İnceleme, *Maliye ve Finans Yazıları*, 36(118): 221-238.
- Önal, K. (2009). *Devlet Hastanelerindeki Müdürlük Hizmetlerinin Yönetim Organizasyon Sorunları ve Çözüm Önerileri: Kütahya Devlet Hastanelerinde Örnek Uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.
- Örücü, E. ve Kaçan A. (2019). İş Tatmininin Örgütsel Vatandaşlık Davranışı Üzerine Etkisi: Eczane Sektörü Üzerine Bir Araştırma, *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi BANÜSAD*, 2(1): 167-189.
- Örücü, E., Yumuşak, S. ve Bozkır, Y. (2006). Kalite Yönetimi Çerçevesinde Bankalarda Çalışan Personelin İş Tatmini ve İş Tatminini Etkileyen Faktörlerin İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi Yönetim ve Ekonomi*, 13(1): 39-51.
- Özcan, K. (2023). *Tükenmişlik Sendromunun Özel Eğitim Kurumu Çalışanları Üzerindeki Etkisinin İş Tatmini Bağlamında Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, KTO Karatay Üniversitesi, Konya.

- Özen, İnce, Z. (2015). *Çalışanlarda Tükenmişlik ve Örgütsel Bağlılık (Ankara Tepebaşı Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi Örneği)*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Özkaya, Onay, M. ve Şengül, Mutur, C. (2006). Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma ve İkinci Kuşağın Kurumsallaşma Konusuna Bakış Açısı, *D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi*, 21(1): 109-126.
- Polatçı, S. (2007). *Tükenmişlik Sendromu ve Tükenmişlik Sendromuna Etki Eden Faktörler (Gaziosmanpaşa Üniversitesi Akademik Personeli Üzerinde Bir Analiz)*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat.
- Saputra, F. and Mahaputra M. R. (2022). Effect of Job Satisfaction, Employee Loyalty and Employee Commitment on Leadership Style (Human Resource Literature Study), *Dinasti International Journal of Management Science*, 3(4): 762-772.
- Serinlikli, N. (2019). Örgütsel Bağlılığın Çalışanların İşte Kalma Niyetine Etkisi: İş Tatminin Aracılık Rolü, *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Nisan (18): 377-399.
- Serrano, Lopez, A. L., Astudillo, Duran, S.V., Munoz, Fernandes, G. A. and Gonzales, Santa Cruz, F. (2019). Analysis of Job Satisfaction in the Hotel Sector in Cuenca (Ecuador), *Revista Espacios*, 40(7): 1-13.
- Sevinç, İ. (2005). Büyüme Sürecindeki Aile İşletmelerinin Karşılaşabilecekleri Sorunlar: Konya'da Faaliyet Gösteren Aile İşletmelerinde Bir Uygulama, *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 19(2): 315-331.
- Sharma, A., Verma, S., Verma, C. and Malhotra, D. (2010). Stress and Burnout as Predictors of Job Satisfaction amongst Lawyers, *European Journal of Social Sciences*, 14(3): 348-359.
- Soysal, A. (2007). Aile işletmelerinde Yönetim Sorunları ve Kurumsallaşma Gerçeği, *Çimento İşveren Dergisi*, 21(2): 20-36.
- Trifkovic, N. (2022). Sindrom Sagorevanja (Burnout Sindrom) Kod Sportista, *SPORT- Nauka i Praksa*, 12(2): 89-94.
- Tunceli, Hekimoğlu, D. (2012). *Kabin Ekiplerinde İş Tatmini ve Tükenmişlik Duygusu: THY Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Ankara.
- Tunçbilek, S. (2016). *Özel Eğitim Okul Öğretmenlerinin Mesleki Tükenmişlik Duygusu ve İş Tatminleri Arasındaki İlişki: Ankara İli Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.
- Turan, H. (2023). Aile Şirketlerinin Analizi ve Çözüm Önerileri, *Holistic Economics*, 2(1): 1-9.
- Üngüren, E., Doğan, H., Özmen, M. ve Tekin, Ö.A. (2010). Otel Çalışanlarının Tükenmişlik ve İş Tatmin Düzeyleri İlişkisi, *Journal of Yasar University*, 17(5): 2922-2937.
- Yalçın, S. (2018). Muhasebe Meslek Mensuplarının Tükenmişlik ve İş Doyum Düzeyleri, *Alanya Akademik Bakış*, 2(3): 235-257.
- Yılmaz, E. ve Aslan, S. (2018). Lise Öğretmenlerinde Tükenmişlik, İşdoyumu ve Algılanan Sosyal Destek: Bursa İli Örneği, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 18(3): 1861-1886.
- Yücekaya, P. (2019). İşletmenin Sahiplik Yapısı ve Çalışanların Demografik Özelliklerine Göre, Tükenmişlik ve İş Tatmini İlişkilerinin İncelenmesi, *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(5): 228-242.



ARAŞTIRMA MAKALESİ

**Borderline Kişilik Bozukluğu ve Şema Terapinin Uygulanması Üzerine Sistemik Bir Derleme**

Arya Khadivi SOHRABİ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Yakın Doğu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Lefkoşa, KKTC, e-posta: [arryasohrabi@gmail.com](mailto:arryasohrabi@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-9547-2506>

Doç. Dr. Meryem KARAAZİZ, Yakın Doğu Üniversitesi, Fen ve Edebiyat Fakültesi, Lefkoşa, KKTC, e-posta: [meryem.karaaziz@neu.edu.tr](mailto:meryem.karaaziz@neu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0085-612X>

**Öz**

Bu derleme çalışmasının amacı borderline kişilik bozukluğu tanısı alan bireylerde şema terapisinin kullanımını incelemektir. Yapılan bu çalışmada sistematik derleme yöntemi kullanılmış olup saha çalışması ya da herhangi bir ölçek kullanılmamıştır. Sadece İngilizce dilinde ele alınan çalışmalar 2006-2022 yılları arasındadır. Bu çalışmalar araştırma makalelerinden oluşmaktadır. Bu derleme çalışması şubat, 2023 ve mayıs, 2023 olmak üzere iki aşamada gerçekleştirilmiştir. Yapılan literatür taraması sonucunda 6 çalışma ele alınmıştır. Ele alınan bu 6 çalışma sonucunda şema terapinin terapiye devamlılığı artırıcı ve iyileşmeyi hızlandıran bir terapi yöntemi terapötik ittifak kurabilme açısından etkin bir yöntem olduğu görülmüştür. Borderline kişilik bozukluğu tanısı alan bireylerde şema terapisi uygulandıktan sonra belirtilerin büyük oranda azaldığı ve ortadan kaybolduğu bulunmuştur. Bu sebeple de borderline kişilik bozukluğunun tedavisinde şema terapi etkili bir yöntemdir.

**Anahtar Kelimeler:** Borderline Kişilik Bozukluğu, Şema Terapi, Sistemik Derleme.

**Makale Gönderme Tarihi:** 05.07.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 09.09.2023

**Önerilen Atıf:**

Sohrabi, A. K. ve Karaaziz, M. (2023). Borderline Kişilik Bozukluğu ve Şema Terapinin Uygulanması Üzerine Sistemik Bir Derleme, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1123-1134.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1123-1134. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1272](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1272)  
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



RESEARCH PAPER

**A Systematic Review on Borderline Personality Disorder and the Application of  
Schema Therapy**

Arya Khadivi SOHRABI, MSc. Student, Near East University, Institute of Graduate Programs,  
Lefkoşa, KKTC, e-posta: [arryasohrabi@gmail.com](mailto:arryasohrabi@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-9547-2506>

Associate Prof. Dr. Meryem KARAAZİZ, Near East University, Faculty of Arts and Sciences,  
Nicosia, TRNC, e-mail: [meryem.karaaziz@neu.edu.tr](mailto:meryem.karaaziz@neu.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0085-612X>

**Abstract**

The aim of this review study is to examine the use of schema therapy in individuals diagnosed with borderline personality disorder. In this study, the systematic review method was used and no field study or any scale was used. The studies only in English language are between the years 2006-2022. These studies consist of research articles. This review was conducted in two phases, February, 2023 and May, 2023. As a result of the literature review, 6 studies were reviewed. As a result of these 6 studies, it was seen that schema therapy is an effective method in terms of establishing a therapeutic alliance, a therapy method that increases therapy continuity and accelerates recovery. In individuals diagnosed with borderline personality disorder, it was found that symptoms were significantly reduced and disappeared after schema therapy was applied. Therefore, schema therapy is an effective method in the treatment of borderline personality disorder.

**Keywords:** Borderline Personality Disorder, Schema Therapy, Systematic Review.

**Received:** 05.07.2023

**Accepted:** 09.09.2023

**Suggested Citation:**

Sohrabi, A. K. and Karaaziz, M. (2023). A Systematic Review on Borderline Personality Disorder and the Application of Schema Therapy, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1123-1134.

## GİRİŞ

Kişilik, kişinin kendine özgülülüklerinin bir bileşimi, bireyin günlük yaşantısında gösterdiği tepkilerin ve tutumların oluşturduğu, kendi içinde tutarlılığı bulunan ve öngörülebilir yanı olan bir örüntü olarak tanımlanabilmektedir (Arntz ve Genderen, 2021). Bu örüntüler, belli başlı durumlarda belli başlı reaksiyon gösterebilme yetileri, engellenme ve çatışmalar karşısında oturmuş baş etme şekilleri, savunma düzenekleridir (Öztürk ve Uluşahin, 2020). Bahsedilen bütünlük durumunda, çoğu bireyde görülen değişkenlik aralığından sapmalar görünmekteyse, bireyin topluma olan uyumunda ve işlevselliğinde sıkıntı göstermesine sebep oluyor ise, kişilik özellikleri fazlasıyla katı durumda ve öznel açıdan bir sorun yaratmakta ise kişilik bozukluğu tanısı koyulabilmektedir (Arntz ve Genderen, 2021). Kişilik bozukluğu türleri, A kümesi, B kümesi ve C kümesi olmak üzere üç ana kümede toplanarak değerlendirilebilmektedir (Öztürk ve Uluşahin, 2020). Bu çalışmada üzerinde durulacak olan kişilik bozukluğu, dramatik ve coşkusal özelliklerine sahip olan, içinde antisosyal, histrionik ve narsistik kişilik bozukluklarını da barındıran B kümesi kategorisindeki Borderline kişilik bozukluğudur.

Borderline kavramı, Stern tarafından 1938 yılında tanımlanmasına karşın, sınıflandırılması ve tedavisi üstüne yapılan çalışmalara Kernberg tarafından başlanılmıştır (Ançel, Durmuş ve Doğaner, 2010). Borderline kişilik bozukluğuna sahip bireylerde belirgin bir şekilde kişinin kimlik duygusunda, kişilerarası ilişkilerinde ve duygulanımında yaygın ve süregiden bir dengesizlik gösterilebilmektedir (Öztürk ve Uluşahin, 2020). Sınırdaki kişilik bozukluğunun tanımlanması karışık ve zordur. Geçmiş dönemlerde psikozlar ve nevrozlar arasında bir sınırda olduğu düşünülmüştür. Bu bozukluğa sahip kişiler neredeyse her zaman bunalım içindedirler ve kriz yaşamaktadırlar. Paranoya veya geçici dissosiyatif semptomlar gibi gerçeği değerlendirmelerinde geçici bozulma dönemleri olabilmektedir. Öz kıyım girişimlerinde de bulunabilmektedirler. Rahatlıkla öfkelenebilir ve manipülatif davranışlar sergileyebilirler. Para ve cinsellik gibi alanlarda da dürtüsel davranabilmektedirler (Köroğlu ve Bayraktar, 2010). Sınırdaki kişilik bozukluğu, sık görülmesine karşın tanı ile ilgili sıkıntılar mevcuttur. A.B.D. verilerine bakıldığında toplumdaki görülme oranı %2, ayakta tedavi gören psikiyatri hastalarında %10, yatılı psikiyatri hastalarında ise bu oran %20 olabilmektedir (Öztürk ve Uluşahin, 2020). DSM-V verilerine göre ise toplumda görülme sıklığının %1,6 olduğu tahmin edilmekle birlikte ancak %5,9 denli yüksek olabileceği ve birinci basamak sağlık kuruluşlarında %6 oranında olabileceği belirtilmektedir (DSM-V). İntihar oranlarının fazla olması ile birlikte ortalama %10 olarak, bu tanıya sahip özkıyım denemeleri sonucunda yaşamlarını yitirebilmektedirler (Arntz ve Genderen, 2021).

Şema terapi, BDT ve diğer terapi öğelerinin bileşimlerini içine alan bir terapi yöntemidir (Arntz ve Genderen, 2021). Bu terapi modeli, davranışçı terapinin geliştirilmiş hali olmasına karşın içeriğinde psikodinamik terapinin önemli birtakım unsurları da yer edinmektedir (Roediger, 2020). Borderline kişilik bozukluğunu tedavi ederken şema mod yaklaşımını kullanmanın faydalı sonuçlar verdiği görülmektedir. İyileşmesi güç olarak bilinen borderline kişilik bozukluğunda şema terapi ve şema mod yaklaşımı, birçok etkili ve çeşitli metod gösterebilmektedir. Bu sebepten ötürü de borderline kişilik bozukluğuna sahip hastalar ve yakınları için umut vaat eden bir gelişme olduğu söylenebilir (Gök, 2022). Borderline kişilik bozukluğunda en fazla ortaya çıkan beş mod ise, öfkeli çocuk, terk edilmiş çocuk, kopuk korungan, cezalandırıcı ebeveyn ve sağlıklı yetişkindir. Modların özelliklerine göre ise, madde kullanımı, kontrolsüz para harcama, aşırı yeme, tehlikeli cinsel aktiviteler gibi davranışlar görülebilmektedir. Şema terapinin hedefi ise fazla zayıf ya da hiç bulunmayan sağlıklı yetişkin modunu kişi için güçlendirebilmeye çalışmaktır (Kutlu, 2018).

## YÖNTEM

### Araştırma Modeli

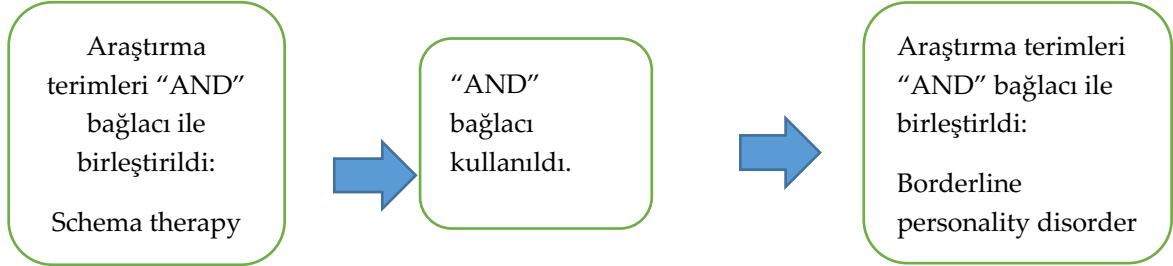
Yapılan bu çalışmada sistematik derleme yöntemi kullanılmıştır. Herhangi bir saha çalışması ya da ölçek kullanılmamıştır. Doküman inceleme yöntemiyle nitel bir araştırma yapılmıştır. Sistematik derleme, belirlenen bir araştırma sorusuna yanıt bulabilmek amacıyla araştırma sorusunu içeren ilgili çalışmaların daha önceden belirlenen kriterler çerçevesinde birleştirilerek sentezlenmesidir (Yılmaz, 2021).

### Tasarım

Bu çalışma sürecinde makalelerin tanımlanması ve seçilmesi gibi tüm detaylar PRISMA (Sistematik İncelemeler ve Meta-Analizler için Tercih Edilen Raporlama Öğeleri) yönergelerinden faydalanılarak yürütülmüştür (Moher vd., 2009).

## LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Araştırmada 2005'den 2022 yılına kadar olan ve Pub Med veri tabanından İngilizce olarak yayınlanmış, ilgili anahtar kelimelerle özet ve tam metnine ulaşılabilen araştırma makaleleri değerlendirilmiş olup, gözden geçirme sürecinde tutarlılığı sağlayabilmek için başlıktaki kelimelere yönelik basit bir arama algoritması uygulanmıştır. Araştırmacıdan kaynaklanabilecek hataları en az düzeyde tutabilmek için çalışmaların başlık ve özet kısımları uygunluk yönünden ilk olarak Şubat 2023 ve ikinci olarak Mayıs 2023'de sistemli bir şekilde incelenmiştir. Çalışmaların özetinde ve başlığında yeterli bilginin olmadığı durumlarda, gerekli verilere tam metinden ulaşılmış ve değerlendirilmiştir. Reddedilmiş çalışmalar ayrı ayrı kaydedilmiş olup dışlanma nedenleri gösterilmiştir. İnceleme aşamasında kullanılmış olan arama terimleri şunlardır:



Şekil 1. İnceleme Sürecinde Kullanılan Arama Terimleri.

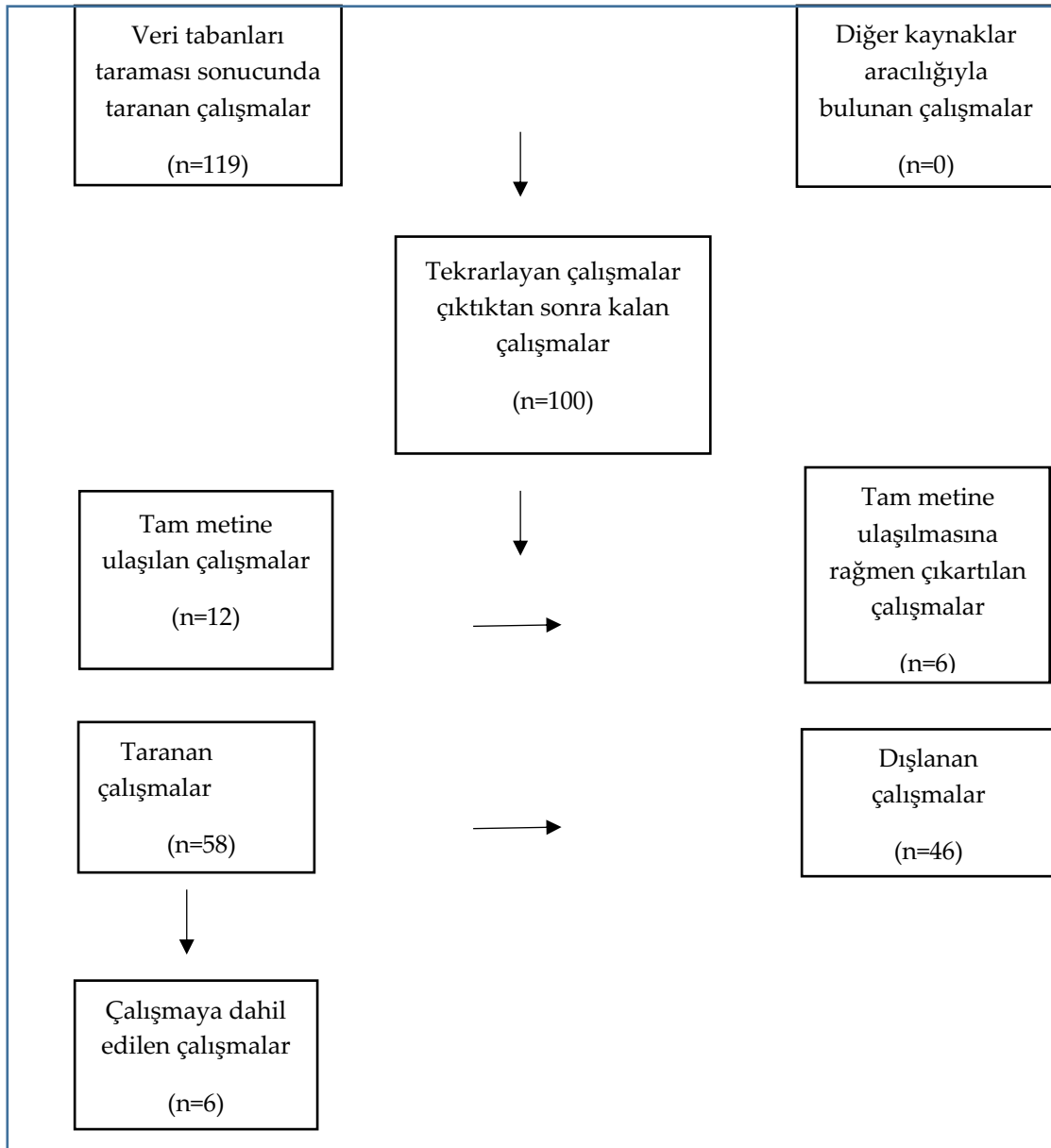
Tablo 1. Araştırmaya Dahil Edilme ve Dışlama Kriterleri.

Dahil Etme Kriterleri	Dışlama Kriterleri
Borderline kişilik bozukluğu ve Şema Terapi tedavisi ile ilgili konuları ele alan çalışmalar; Pub Med veri tabanında kullanılan İngilizce makaleler; Konuyla ilgili araştırma makaleleri.	Gri edebiyat, tezler, kohort tasarımına sahip el yazmaları; Çalışma protokolleri, kurumsal raporlar veya yerel veya endekslenmemiş dergilerden veya kitaplardan metinler; İngilizce dili dışındaki kaynaklar.

## BULGULAR

Çevrimiçi olarak, Pub Med veri tabanında yapılmış olan taramada, Borderline Kişilik Bozukluğu ve Şema terapi başlığı ile toplam 119 çalışmaya ulaşılmış olup, bu çalışmalar arasında 47 tanesi taranmış ve içeriğe uygun olmayan çalışmalar dışlanmıştır. 2005-2022 yılları arasında uygun olan

yalnızca 5 kesişen çalışma değerlendirmeye alınmıştır. Bu çalışmalar, Norveç, Avustralya, Almanya, Yunanistan, Hollanda ve Birleşik Krallık'ta yapılmıştır. 6 kesişen çalışmanın içinde 2005, 2006, 2007, 2009, 2014, 2022 yıllarında birer tane çalışma bulunmuştur. Bunlardan bir tanesi 6 hastaya şema terapi uygulanması üzerine, borderline kişilik bozukluğunun aktarım odaklı terapi ile karşılaştırılması, şema terapi ve aktarım odaklı terapide terapötik ittifakın incelenmesi, şema terapinin düzenli ruh sağlığı hizmetlerinde uygulanması, 2 çalışma ise bireysel şema terapi ve grup şema terapinin nasıl tedavi ettiği üzerinde durmuştur. Şekil 2'de çalışmaya dahil edilen çalışmalar PRISMA akış diyagramı şeklinde verilmiştir. Araştırmada yer alan arama kriterlerine uymayan, psikofarmakolojik araştırmalar, olgu sunumları ve takip çalışması olmayan çalışmalar tam metinlerine ulaşılmamasına rağmen dışlanmıştır.



Şekil 2. Çalışmanın PRISMA Akış Diyagramı

Nordahl ve Nysaeter'in 2005 yılında Norveç'te yaptığı tek bir vaka serisi olan bir çalışmada 19-42 yaş aralığında 6 kadın borderline kişilik bozukluğu tanısına sahip hasta üzerinden şema terapi uygulaması yapmışlardır. Çalışmanın amacı, Young'ın şema terapisinin etkinliğini, birincil olarak borderline kişilik bozukluğu tanısı almış sınırlı sayıda hasta üzerinde değerlendirmektir. Tedavide Young (1996) tarafından özetlenen protokol takip edilmiştir. Hastalar en az 18, en fazla 36 ay olmak üzere tedavi edilmiştir. Hastaların sabit bir seans sayısı yoktu. Seanslar 60 dakika olmak üzere haftada 1 kez uygulanmıştır. Bunun yanı sıra her seans sonrası hastalara anket uygulanmıştır. Hastalar şema terapi konusunda uygun eğitim ve deneyime sahip olan aynı terapist tarafından tedavi edilmiştir. Çalışmanın sonucu olarak 6 hastadan 5'inin klinik açıdan kazanım elde ettiği ve iyileştiği görülmüştür. Kişisel bildirim puanlarına göre, altı hastadan beşi tedaviden 12-16 ay sonra genel semptomatik ve kişilerarası sıkıntı konusunda büyük ölçüde iyileşmiştir. Sözü geçen 5 hastanın terapi bitiminden sonraki 1 yıldan uzun bir süre boyunca tedaviden elde ettiği kazanımları sürdürmüştür (Nordahl ve Nysaeter, 2005).

Giesen-Bloo ve arkadaşlarının 2006 yılında Hollanda'da, çok merkezli, randomize 2 gruplu bir çalışmada 3 yıl boyunca haftada 2 kez 50 dakikalık seanslar ile Şema Odaklı Terapi ya da Aktarım Odaklı Terapi Uygulanmıştır. Çalışmanın amacı borderline kişilik bozukluğu olan hastalarda şema odaklı terapi ile psikodinamik temelli aktarım odaklı psikoterapinin etkinliğini karşılaştırmaktır. Randomizasyon öncesi ve sonrasında 3 yıl boyunca her 3 ayda bir hasta değerlendirmeleri yapılmıştır. Şema Odaklı Grupta 40'ı kadın olmak üzere toplamda 44, Aktarım Odaklı grupta da 40'ı kadın olmak üzere toplamda 42 hasta yer almıştır. Üç yıllık Şema Odaklı Terapi veya Aktarım Odaklı Terapi, Borderline kişilik bozukluğunun semptomlarında ve genel psikopatolojik işlev bozukluğunda azalmalar, yaşam kalitesinde artışlar ve ilişkili kişilik özelliklerinde değişiklikler ile gösterilen, hastaların kişiliğinde önemli bir değişiklik meydana getirdiği kanıtlandı. Şema odaklı terapi, Borderline kişilik bozukluğu tezahürlerinde azalma, genel psikopatolojik işlev bozukluğu ve Şema Odaklı Terapi/Aktarım Odaklı Terapi kişilik kavramlarında değişiklik açısından Aktarım Odaklı Terapiden üstündü. Aynı zamanda Aktarım Odaklı Terapi uygulanan hastaların Şema Odaklı Terapiye göre bırakma oranının daha yüksek olduğu görülmüştür (Giesen-Bloo vd., 2006).

Spinhoven ve arkadaşlarının 2007'de Hollanda'da çok merkezli randomize iki gruplu tasarımın bir parçası olarak yürütülmüştür. Çalışmada 40 kadın olmak üzere 18-60 yaş arası 78 hasta katılmıştır. Hastalar ruh sağlığı enstitüleri tarafından sevk edilmiştir. Hastalardan 44'üne şema odaklı terapi, 34'üne aktarım odaklı terapi uygulanmış ve rastgele atanmıştır. Araştırmaya 44 terapist katılmıştır. Araştırmada, terapilerde bir değişimin aracı olarak terapötik ittifakın kalitesi ve gelişimi incelenmiştir. Haftalar 3 yıllık bir çalışmada haftada 2 kere iki terapiden birine 50 dakikalık seanslar ile katılmıştır. Terapistlerin ve hastaların erken tedavideki olumsuz değerlendirmeleri, tedavinin kesilmesi için belirleyici olurken, tedavinin 1. yarısında hastaların artan pozitif değerlendirmeleri sonraki klinik iyileşmeyi öngörmüştür. 3 yıl boyunca 3 ayda bir değerlendirmeler yapılmıştır. Terapötik ittifakın ve belirli tekniklerin birbiriyle etkileşime girdiği ve birbirini etkilediği ve borderline kişilik bozukluğu olan hastalarda klinik iyileşmenin altında yatan değişim süreçlerini kolaylaştırmaya hizmet edebileceği sonucuna varmışlardır. Tedavinin 4 amacı vardır ve 4 öngöründe bulunulmuştur. İlki terapötik ittifakın kalitesinin şema odaklı terapi'de aktarım odaklı terapiden daha yüksek derecelendirileceği varsayılması, ikinci amacı erken tedavide terapötik ittifakın kalitesinin düşük olmasının tedavinin erken sonlandırılmasını ve sonucunu öngörmesi, üçüncü olarak terapinin ilk yılında terapötik ittifakın büyümesinin, daha sonra borderline kişilik bozukluğunun azalmasını kolaylaştıran önemli bir terapötik mekanizmayı temsil ettiği varsayılmasıdır. Çalışmanın son amacı ise terapistler ve hastalar arasındaki patolojik kişilik özelliklerindeki farklılığın terapötik ittifakın gelişimini kolaylaştırıp kolaylaştırmayacağı ve dolaylı olarak terapi sonucunu etkileyip etkilemeyeceğini test etmektir.



Patolojik kişilik özelliklerindeki farklılık, hasta tarafından derecelendirildiği şekliyle terapötik ittifakın büyümesini doğrudan etkilemiş olsa da, sonuçla bir ilişki göstermedi. Çalışmanın sonucunda puanlar, hem terapötik ittifak, hem de terapistler açısından puanlar, şema odaklı terapide, aktarım odaklı terapiye göre daha yüksek bulunmuştur (Spinhoven vd., 2007).

Nadort ve arkadaşlarının 2009 yılında Hollanda'da yaptığı bir çalışmada 62 borderline kişilik bozukluğu tanısı almış hasta ile 1.5 yıl boyunca şema terapi ve şema terapide kriz desteğini araştıran randomize bir çalışma yürütülmüştür. Bu çalışmanın amacı, düzenli ruh sağlığı hizmetlerinde sınırda olan hastalara ayaktan şema odaklı terapi uygulama başarısını değerlendirmek ve kriz durumunda mesai saatleri dışında terapistin telefonla ulaşılabilir olmasının katma değerini belirlemektir. Çalışmada 31 terapist yer almış ve her terapist iki hasta almıştır. Tedavi haftada iki kez 45 dakikalık seanslardan oluşmuştur. Çalışmanın sonucunda borderline kişilik bozukluğu için şema terapi, düzenli ruh sağlığı hizmetlerinde başarılı bir şekilde uygulanabilir. Şema terapi çalışma saatleri dışında terapistin telefonla ulaşılabilir olması ile ekstra kriz desteğinin ek bir etkisi bulunmadı (Nadort vd., 2009).

**Tablo 2.** Borderline Kişilik Bozukluğunun Tedavisinde Şema Terapinin Kullanımı

Yazar/Yıl/Ülke	Araştırma Tasarımı	Örneklem	Ölçekler	Müdahale	Sonuçlar
Nordahl ve Nysaeter/Norveg/2005	Tek bir vaka serisi	6 kadın	SCL90, Beck Depresyon envanteri, kişilerarası problemlerin envanteri, young şema anketi, DSM-IV Genel Uyum işlevsellik ölçeği	Ortalama 22 ay boyunca haftada 1 60 dakikalık seans	6 hastanın 3'ü iyileşmiş, 5'inin tedaviden 12-16 ay sonra belirtileri azalmıştır
Giesen-Bloo ve ark./2006/Hollanda	Randomize karşılaştırma	88 hasta	Disosiyatif Deneyimler Ölçeği, Yetişkinler için Wechsler Yetişkin Zeka Ölçeği, Rosenberg Benlik Saygısı Ölçeği	3 yıl boyunca haftada 2 kez 50 dakikalık Şema Odaklı Terapi ya da Aktarım Odaklı Terapi	Şema Odaklı Terapi hastalarında daha fazla sayıda iyileşme görülmüştür.
Spinhoven ve ark./2007/Hollanda	Randomize karşılaştırma	78 hasta	Çalışan İttifak Envanteri-Hasta (WAI-P), Çalışma İttifak Envanteri (WAI-T), Terapist, Kişilik Organizasyon Envanteri (İPO), Doktor Hasta İlişkisi Anketi (DDPRQ)	3 yıl boyunca iki haftada bir 50 dakikalık Şema Odaklı Terapi ya da Aktarım Odaklı Terapi	Şema Odaklı Terapinin terapötik ittifak puanları Aktarım Odaklı Terapiye göre daha yüksektir
Nadort ve ark./2009/Hollanda	Randomize Çalışma	62 hasta	BPD-47, SCL-90, YSQ, BPD-47, BPD5 IV, WHOQOL, BPD için ST Terapisine Uyum ve Yeterlilik Ölçeği	1.5 yıllık Şema Terapi ve mesai saatleri dışında kriz desteği	Şema terapi, düzenli ruh sağlığı hizmetlerinde uygulanabilir. Çalışma saatleri dışında telefonla ekstra kriz desteğinin ek bir etkisi bulunmadı
Dickhaut ve Arntz/2014/Hollanda	Karşılaştırma	18-60 yaş arası 18 kadın	Şema Modu Envanteri, SCL-90	Grup Şema Terapisi ve Bireysel Terapi	Grup şema terapisinde belirtiler, bireyselle göre daha hızlı azalmıştır. Fakat bireyselle oranla bırakma oranı yüksektir.
Arntz ve ark./2022/Hollanda/Avustralya, Almanya, Yunanistan, Birleşik Krallık	3 kollu Randomize klinik çalışma	495 hasta	Kısa Semptom Envanteri, İş ve Sosyal Uyum Ölçeği, Şema Modu Envanteri, DSÖ Yaşam Kalitesi Ölçeği	3 yıllık çalışmada 1. Yılda haftada 2 seans verilerek 2. Yılda bu sayı azaltıldı	Bireysel şema terapi grup şema terapisine göre daha etkilidir

YSQ L2: Young Şema Anketi Uzun Versiyon; SCL-90: Belirtiler Kontrol Listesi

Dickhaut ve Arntz'ın 2014 yılında Hollanda'da yayınladığı bir pilot çalışmada kombine grup ve bireysel şema terapi incelenmiştir. Çalışma kontrolsüzdür. Bu pilot çalışmanın ilk amacı, BPD hastaları için birleştirilmiş grup ve bireysel ST formatının etkinliğini keşfetmektir. 18 kadın hasta ile çalışmış ve hastaların yaşları çoğunlukla 20-30'lu yaşlarında ve ortalama eğitim düzeyine sahiptirler. İki BPD hasta kohortu 2 yıl boyunca haftalık grup şema terapi ve bireysel şema terapinin bir kombinasyonunu aldı. İhtiyaç olduğu takdirde 6 ay ekstra bireysel şema terapi aldı. Tedavi protokolü, iki terapist tarafından yönetilen haftalık 90 dakikalık grup seanslarından ve haftalık 1 saatlik bireysel seanslardan oluşuyordu. Aynı zamanda tedavi protokolü, şema terapinin teorik modelini, (grup) terapisinin farklı aşamalarını ve şema terapi tekniklerini ele almıştır. Çalışmanın sonucunda grup şema terapisinde semptomlar, bireysel terapiye göre daha

hızlı bir şekilde azalmıştır. Fakat grup terapisinde, bireysel terapiye oranla bırakma oranının daha yüksek olduğu görülmüştür (Dickhaut ve Arntz, 2014).

Arntz ve arkadaşlarının 2022 yılında Hollanda’da yayınlanan ve Avustralya, Almanya, Yunanistan, Hollanda ve Birleşik Krallık’ta 3 farklı kol olmak üzere 15 tesiste yürütülen randomize bir klinik çalışmada 18-65 yaş arası borderline kişilik bozukluğuna sahip hastalar ile çalışılmış, grup şema terapisi ve bireysel şema terapinin etkinliği üzerinde durulmuştur. 495 katılımcının 426’sı kadındı. Çalışmanın amacı, şema terapinin ağırlıklı olarak grup halinde mi yoksa birleşik bireysel ve grup formatında mı daha etkili bir şekilde iletildiğini D. 3 yıllık etkinin çalışmanın tüm kollarında büyük olduğu söylenebilmektedir. Çalışma süresi boyunca 3 hasta intihar nedeniyle öldü. Ve bu hastaların her biri farklı tedavi kollarındandı. Fakat çalışmanın bireysel terapi kolunda daha az intihar girişimi ve tedaviyi bırakma söz konusudur. Sonuç olarak bu randomize klinik çalışmada, kombine bireysel ve grup şema terapisi, BPD şiddetini azaltmada her zamanki optimal tedaviden ve ağırlıklı olarak grup şema terapisinden önemli ölçüde daha etkiliydi (Arntz vd., 2022).

## **TARTIŞMA**

Bu sistematik derleme çalışmasında borderline kişilik bozukluğu tanısı alan bireylerde şema terapinin etkilerini araştıran araştırma makaleleri dahil edilmiştir. Bu çalışmanın amacı, sistematik derleme yöntemi ile borderline kişilik bozukluğu tanısı alan bireylerde şema terapinin kullanılması hakkında alan yazın taraması ile inceleme yapmaktır. Bu çalışmada elde edilen kanıtlara göre şema terapini borderline kişilik bozukluğunu tedavi etme ve semptomlarını azaltma yönünden etkili bir yöntem olduğu ve borderline kişilik bozukluğunun tedavisinde şema terapinin terapi sonrasında etkilerinin devam eden bir yöntem olduğu görülmüştür. Şema terapinin kişilik bozukluklarının tedavisinde de başarılı olduğu görülmektedir (Üzümcü, 2016). Şema terapinin amacı, terapötik ilişki içinde olduğu hastanın gerekli sınırları içinde gereksinim duymasına karşın erken çocukluk döneminde bakım verenleri tarafından yeterince karşılayamadıkları gereksinimlerini ‘sınırlı yeniden ebeveynlik’ biçimi ile gidermeyi, bilişsel ve yaşantısal yöntemler, empatik yüzleştirme ve bilişsel yöntemler ile hastanın şemaları ile baş etmesini hedeflemektedir (Ertürk ve Kaynar, 2017). Şema terapinin borderline kişilik bozukluğu üzerindeki üzerindeki etkilerini araştıran çalışmaları karşılaştıracak olursak;

Nordahl ve Nysaeter’in 2005 yılında 6 kadın borderline kişilik bozukluğu tanısına sahip hasta üzerinden şema terapi uygulaması yapmışlardır. Çalışmanın sonucu olarak 6 hastadan 5’inin klinik açıdan kazanım elde ettiği ve iyileştiği görülmüştür. Sözü geçen 5 hastanın terapi bitiminden sonraki 1 yıldan uzun bir süre boyunca tedaviden elde ettiği kazanımları sürdürmüştür (Nordahl ve Nysaeter, 2005). Vreeswijk, Broersen ve Nadort’un 2012’de yayınlanan kitabında 35 yaşında borderline kişilik bozukluğu teşhisi alan vaka, 12 yaşında annesi tarafından terk edilme ve çocukluk döneminde maruz kaldığı taciz durumları vardır. Tedaviyi “Bunu yeniden yapmak muhtemelen işe yaramayacak” küçümseyici bir tutumla kabul etmiştir. Vaka, zamanla kopuk korungan modundan kurtulmaya cesaret etmiş, daha dengeli bir yaşam sürdürmeye başlamıştır. Yaşadığı kötü olaylar sonucu iyileşmede duraksama olduğu zamanlar olsa da süreç devam etmiştir (Vreeswijk, Broersen ve Nadort, 2023).

Giesen-Bloo ve arkadaşlarının 2006 yılında 88 borderline kişilik bozukluğu tanısı almış hasta üzerinde, aktarım odaklı terapi ve şema odaklı terapi karşılaştırılmıştır. Çalışmanın sonucunda şema odaklı terapide aktarım odaklı terapiye göre daha fazla sayıda iyileşme ve daha az sayıda terapiyi bırakma görülmüştür (Giesen-Bloo vd., 2006). Baykal’ın 2023 yılında yayınladığı bir çalışmada borderline kişilik örüntüsüne sahip 28 yaşında bir kadın hasta ile yaklaşık bir yıl (40 seans) süren ve çevrim içi şema terapi uygulanmasının sonuçlarını göstermektedir. Hastanın

terapi esnasında ifadeleri değerlendirildiğinde, maddelerin beş tanesinden azını tam anlamıyla gösterdiği ve semptomlar şiddet ve yoğunluk bakımından değerlendirildiğinde daha düşük düzeyde olduğu göz önüne alındığında 'borderline kişilik örüntüsü' olarak bahsedilebilmektedir. Çalışmanın sonucunda hastanın söylemleri ve şema ölçeklerindeki puanlarında pozitif yönde anlamlı bir değişim gerçekleşmiştir (Baykal, 2023).

Spinhoven ve arkadaşlarının 2007'de 78 borderline kişilik bozukluğu hastası üzerinde ilerlediği randomize bir çalışmada şema odaklı terapi ve aktarım odaklı terapi 3 yıl boyunca karşılaştırılmıştır. Bu çalışmanın sonucunda Şema Odaklı Terapinin terapötik ittifak puanları aktarım odaklı terapiye göre daha yüksek olduğu görülmüştür (Spinhoven vd., 2007). Doering ve arkadaşlarının 2010'da yayınladığı randomize kontrollü çalışmada borderline kişilik bozukluğu için aktarım odaklı terapi ve topluluk psikoterapistleri tarafından yapılan tedavi araştırılmıştır. Kendine zarar verme davranışı her iki grupta da değişmemiş fakat aktarım odaklı psikoterapi, borderline semptomatoloji, psikososyal işlevsellik ve kişilik organizasyonu alanlarında deneyimli toplum psikoterapistleri tarafından yapılan tedaviden daha etkili olduğu görülmüştür. Ayrıca, intihar eğilimini ve yatarak psikiyatrik tedavi ihtiyacını azaltmada bir üstünlük olduğuna dair ön kanıtlar bulunmaktadır (Doering vd., 2010).

Nadort ve arkadaşlarının 2009 yılında yayınladığı çalışmada borderline kişilik bozukluğu için şema terapi, düzenli ruh sağlığı hizmetlerinde başarılı bir şekilde uygulanabileceği sonucuna varmışlar, terapi çalışma saatleri dışında ise terapistin telefonla ulaşılabilir olması ile ekstra kriz desteğinin ek bir etkisi bulunmadığı görülmüştür (Nadort vd., 2009). Vreeswijk, Broersen ve Nadort'un 2012'de yayınlanan kitabında 27 yaşında borderline kişilik bozukluğu tanısı olan bir vaka, aynı zamanda tek seferde günlerce hastanede yatılı kaldığı bilinmektedir. Vaka, kendine zarar veren davranışlarının başlaması durumunda terapisti ile telefonda iletişim kurmak için anlaştılar. Fakat bir gece fazla doz uyuşturucu aldığı ve ona görüşürüz demek için terapistini telefonla aramıştır. İki yıldan uzun süre sürece devam eden vakanın kötüleşmesi giderek azalmış, sınırlarını daha rahat çizebildikçe uyku biçimi değişmiş ve kabusları belirgin bir şekilde azalmıştır (Vreeswijk, Broersen ve Nadort, 2023).

Dickhaut ve Arntz'ın 2014 yılında yayınladığı bir çalışmada bir pilot çalışmada kombine grup ve bireysel şema terapi incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda grup şema terapisinde semptomlar, bireysel terapiye göre daha hızlı bir şekilde azalmıştır. Fakat grup terapisinde, bireysel terapiye oranla bırakma oranının daha yüksek olduğu görülmüştür (Dickhaut ve Arntz, 2014). Vreeswijk, Broersen ve Nadort (2012), Lara 26 yaşında, 22 yaşından beri birçok kez hastane yatışı olan bir vakadır. Lara, Şema Terapi programına başlamadan önceki iki yıl boyunca yılın büyük bir bölümünü hastanede geçirmiştir. Lara, bireysel ve grup terapistleri ve hemşirelerle terapötik ilişkilerinde güvenlik ve istikrar deneyimleyerek ve diğer borderline kişilik bozukluğu hastalarıyla destekleyici akran ilişkileri yaşayabileceği bir ortam bularak, Sağlıklı Yetişkin ve Mutlu Çocuk modnu geliştirmiş ve güçlendirmiştir. Çalışmanın sonucunda klinik açıdan bakıldığında, yoğun şema terapi ortamlarında bireysel ve grup formatının kombinasyonu, Lara gibi şiddetli borderline kişilik bozukluğu hastaları için faydalı gibi görünmektedir (Vreeswijk, Broersen ve Nadort, 2023).

Arntz ve arkadaşlarının 2022 yılında yayınladığı 3 kollu randomize bir çalışmada 495 borderline kişilik bozukluğuna sahip hasta ile 3 yıllık bir sürede bireysel şema ve grup şema terapi üzerine çalışılmıştır. Sonuç olarak bireysel şema terapinin grup şema terapisine göre daha etkili olduğu gözlemlenmiştir (Arntz vd., 2022). May ve arkadaşlarının 2018'de yayınladığı bir çalışmada borderline kişilik bozukluğu hastalarının algılarına ilişkin sonuçlar incelenmiştir. Çalışmanın sonuçlarından birinde, hastaların şema terapidde kazanılan faydalara ilişkin algıları, gelişmiş kendini anlama ve kendi duygusal süreçlerinin daha iyi farkındalığı ve yönetimini içeriyordu.

Deneyimsel teknikler gibi şema terapinin bazı yönleri duygusal olarak yüzleşme olarak algılanırken, hastalar, anlatılarında bunun gerekli olduğunu bildirmişlerdir (Tan vd., 2018).

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Borderline kişilik bozukluğu, kişilik bozukluklarında yaygın görülen bozukluklardan biridir ve kişinin günlük yaşamını sürdürme ve insan ilişkilerinin verimliliğinde düşüşe sebep olabilecek bir bozukluktur. Araştırmalara bakıldığında kişilik bozuklukları sınıflandırmasında yer alan borderline kişilik bozukluğunun toplumda görülebilmesi söz konusudur. Bu kişilik bozukluğunun semptomları arasında kimlik karmaşası, tutarsız ilişkiler örüntüsü, gerçek ya da imgesel ayrılıktan kaçınmak için çılgınca çaba harcama, dürtüsellik, intihar davranışı, duygulanımda tutarsızlık, süreğen boşluk duygusu, öfke denetiminde güçlük, çözülme belirtileri gibi semptomlar yer almaktadır.

Bulunan 6 çalışmanın sonuçları incelendiğinde şema terapinin borderline kişilik bozukluğunun semptomlarını azaltmada ve iyileştirmede oldukça etkili bir terapi yöntemi olduğu görülmüştür. Şema terapinin tedaviyi devam ettirmede ve terapötik ittifak kurmada diğer terapi yöntemlerine göre daha etkili olduğu düşünülmektedir. Şema terapinin kullanımı gittikçe yaygınlaşmaktadır. Şema terapi, özellikle Birleşik Krallık, İskandinavya ve Hollanda'da hızla geniş ilgi gören bir terapi haline gelmiştir. Literatür taramasında borderline kişilik bozukluğu ile ilgili ve şema terapi ile ilgili Hollanda başta olmak üzere Avrupa ülkelerinde çalışmaların yapıldığı, Türkiye'de ise bu konuda yeterli çalışma bulunmadığı gözlemlenmiştir. Ülkemizde ise borderline kişilik bozukluğu ve başta şema terapi yöntemi olmak üzere diğer terapi yöntemlerinin tedavisi konusunda daha fazla araştırma çalışması ve olgu sunumu yapıp, bozukluğun tedavisi için şema terapi yöntemi daha yaygın hale gelebilir. Özellikle terapinin sürdürülebilirliği ve terapötik ittifakın önemi açısından daha fazla üzerinde durulabilir. Kişilik bozuklukları, Türkiye'de çalışmakta zorlanılan bir grup olmasına karşın, yeterli sayıda çalışma bulunmamıştır. Şema terapinin de eski olmayan bir terapi yöntemi olarak değerlendirildiğinde, anket çalışmaları, hastane araştırmaları, şema terapide özellikle etkili, kritik durumların detaylı, boylamsal çalışmaların yapılması, bu bozukluğun tedavisinde iyileştirici etkili olabilecek özelliğe sahiptir. Çalışmakta zorlanılan Borderline kişilik bozukluğunun tedavisinde ilaç ve psikolojik terapiler etkili olabilmektedir. Bu psikolojik terapilerin içinde şema terapi de bulunmaktadır. Şema terapi, konuşma yöntemiyle ilerlerken, kişinin şemalarına, modlarına ve terapötik ittifak sürecine odaklanarak, IR yöntemi, sınırlı yeniden ebeveynlik, davranış ödevleri ya da erken çocukluk dönemini terapiye taşıyarak psikodinamik yöntemlerini bir arada kullanan bir terapi yöntemidir. Borderline kişilik bozukluğu da bu süreçlerin bütünüyle şema terapi yöntemi ile tedavi edilebilmektedir.

## KAYNAKÇA

*Amerikan Psikiyatri Birliği, (2013)., Ruhsal Bozuklukların Tanısal ve Sayımsal Elkitabı, Beşinci Baskı (DSM-5) Tanı Ölçütleri Başvuru El Kitabından (Çevire, Köroğlu E.) Ankara: Hekimler Yayın Birliği.*

Ançel, G., Durmuş, Ö. ve Doğaner, G. (2010). Borderline kişilik bozukluğu: tedavi ve bakım bakımı. *Psikiyatri Hemşireliği Dergisi, 1(3), 133-138*

Arntz, A. ve Genderen, HV. (2021). *Sınır Kişilik Bozukluğu İçin Şema Terapi.* (M. Şaşıoğlu, Çev.) İstanbul: Psikonet Yayınları.

Arntz, A., Jacob, G. A., Lee, C. W., Brand-de Wilde, O. M., Fassbinder, E., Harper, R. P., Lavender, A., Lockwood, G., Malogiannis, I. A., Ruths, F. A., Schweiger, U., Shaw, I. A., Zarbock, G., and

- Farrell, J. M. (2022). Effectiveness of Predominantly Group Schema Therapy and Combined Individual and Group Schema Therapy for Borderline Personality Disorder: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Psychiatry*, 79(4), 287–299.
- Baykal, N. B. (2023). Borderline kişilik örüntüsü ve ilişki problemlerinin şema terapi ile çevrimiçi çalışılması: bir vaka örneği. *AYNA Klinik Psikoloji Dergisi*, 10(1), 165-187.
- Dickhaut, V., and Arntz, A. (2014). Combined group and individual schema therapy for borderline personality disorder: a pilot study. *Journal of Behavior Therapy and Experimental Psychiatry*, 45(2), 242–251.
- Doering, S., Hörz, S., Rentrop, M., Fischer-Kern, M., Schuster, P., Benecke, C., and Buchheim, P. (2010). Aktarım odaklı psikoterapi ve sınırda kişilik bozukluğu için topluluk psikoterapistleri tarafından tedavi: randomize kontrollü çalışma. *İngiliz Psikiyatri Dergisi*, 196 (5), 389-395.
- Ertürk, İ. Ş., ve Kaynar, G. (2017). Kişilik bozukluklarında şema terapi yaklaşımı. *Ufuk Üniversitesi Sosyol Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(12), 97-114.
- Giesen-Bloo, J., van Dyck, R., Spinhoven, P., van Tilburg, W., Dirksen, C., van Asselt, T., Kremers, I., Nadort, M., and Arntz, A. (2006). Outpatient psychotherapy for borderline personality disorder: randomized trial of schema-focused therapy vs transference-focused psychotherapy. *Archives of General Psychiatry*, 63(6), 649–658.
- Gök, AY Ş. (2022). Sınırdaki kişilik bozukluğunda modları anlama ve iyileştirmeye üzerine bir derleme. *Bilişsel-Davranışçı Psikoterapi ve Araştırma Dergisi*, 11(2), 158-158.
- Köroğlu, E., ve Bayraktar, S. (2010). *Kişilik Bozuklukları*. Ankara: HYB Basım Yayın.
- Kutlu, M. A. (2018). Borderline kişilik bozukluğu: Bir gözden geçirme. *Medeniyet Araştırmaları Dergisi*, 3(5), 11-20.
- Moher, D., Liberati, A., Tetzlaff, J., Altman, D. G. ve PRISMA Group, T. (2009). Sistemik incelemeler ve meta-analizler için tercih edilen raporlama öğeleri: PRISMA bildiri. *Dahiliye Annals*, 151(4), 264-269.
- Nadort, M., Arntz, A., Smit, J. H., Giesen-Bloo, J., Eikelenboom, M., Spinhoven, P., van Asselt, T., Wensing, M., and van Dyck, R. (2009). Implementation of outpatient schema therapy for borderline personality disorder with versus without crisis support by the therapist outside office hours: A randomized trial. *Behaviour Research and Therapy*, 47(11), 961–973.
- Nordahl, H. M., and Nysaeter, T. E. (2005). Schema therapy for patients with borderline personality disorder: a single case series. *Journal of Behavior Therapy and Experimental Psychiatry*, 36(3), 254–264.
- Öztürk, M. ve Uluşahin, A. (2020). *Ruh Sağlığı ve Bozuklukları*. Ankara: Bayt Yayın.
- Roediger, E. (2020). *Yaşam Tuzakları İçin Şema Terapi*, (Gündoğdu, A. ve Çaylak, G. Çev.). İstanbul: Psikonet Yayınları.
- Spinhoven, P., Giesen-Bloo, J., van Dyck, R., Kooiman, K., and Arntz, A. (2007). The therapeutic alliance in schema-focused therapy and transference-focused psychotherapy for borderline personality disorder. *Journal of Consulting and Clinical Psychology*, 75(1), 104–115.
- Tan, YM, Lee, CW, Averbeck, LE, Brand-de Wilde, O., Farrell, J., Fassbinder, E., and Arntz, A. (2018). Schema therapy for borderline personality disorder: A qualitative study of patients' perceptions, *PLoS Bir*, 13 (11), e0206039.

Üzümcü, E. (2016). Büyüklenmeci ve kırılğan narsisistik kişilik özellikleri ile ilişkili faktörlerin şema terapi modeli çerçevesinde incelenmesi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.*

Vreeswijk, M. V., Broersen, J. ve Nadort, M. (2023). *Şema Terapi El Kitabı* (Çeviren, Güler, K.). İstanbul: Eğiten Kitap Yayınevi.

Yılmaz, K. (2021). Sosyal bilimlerde ve eğitim bilimlerinde sistematik derleme, meta değerlendirme ve bibliyometrik analizler. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(2), 1457-1490.*



# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1135-1152.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1273](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1273)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi

Burhan DOĞAN, Milli Eğitim Bakanlığı, Albayrak İlkokulu, Çorum, e-posta: [burhandogan19@gmail.com](mailto:burhandogan19@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1303-961X>

Fatih DURAK, Milli Eğitim Bakanlığı, Çorum İl Milli Eğitim Müdürlüğü, Çorum, e-posta: [fz1903@gmail.com](mailto:fz1903@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0653-2310>

Turgay KARAMANLI, Milli Eğitim Bakanlığı, Mimar Sinan İlkokulu, Çorum, e-posta: [turgay.tk98@gmail.com](mailto:turgay.tk98@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9288-7283>

Umut ŞENCAN, Milli Eğitim Bakanlığı, Öğretmen Mukadder Akaydın İlkokulu, Çorum, e-posta: [umutsencan4219@gmail.com](mailto:umutsencan4219@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2402-0623>

Derya KARAMANLI, Milli Eğitim Bakanlığı, Yıldırım Beyazıt İmam Hatip Ortaokulu, Çorum, e-posta: [derya\\_karamanli85@hotmail.com](mailto:derya_karamanli85@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9719-386X>

#### Öz

Bu araştırma ile Türkiye' nin çeşitli illerinde ve çeşitli okullarında görev yapan öğretmenlerin hem çokkültürlü yeterlik algılarını belirlemek hem de öğretmenlerin çokkültürlü eğitime ilişkin nasıl bir bakış açısına sahip olduklarını ortaya koymak amaçlanmıştır. Genel tarama modelleri içerisinde yer alan kesit alma modeli bu araştırmada uygulanarak çalışma tamamlanmıştır. 2021-2022 eğitim öğretim yılı birinci döneminde yapılan bu araştırmanın çalışma grubunu Türkiye' nin çeşitli illerinde, resmi ve özel olmak üzere çeşitli tür ve derecede eğitim veren okullarda görev yapan öğretmenler oluşturmuştur. Araştırmada, amaçsal örnekleme yöntemleri içerisinde yer alan maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Çalışmaya 225 öğretmen katılmıştır. Guyton ve Wesche (2005) tarafından geliştirilen; Akcaoğlu ve Arsal (2018) tarafından Türkçe'ye uyarlanan "Çokkültürlü Yeterlik Ölçeği" (Multicultural Efficacy Scale) bu araştırmada verilerinin toplanması amacı ile kullanılmıştır. Araştırma bulgularına bakarak çalışmaya katılan öğretmenlerin çokkültürlü tutum, deneyim ve yeterlik düzeylerinin orta düzeyde olduğu ile yine çalışmaya katılan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermediği sonucu çıkarılmıştır. Yapılan bu araştırma neticesinde ülkemizde çokkültürlü eğitim ortamlarının oluşturulması ve okullarda çokkültürlü bir eğitim yapılabilmesi için öncelikle öğretmenlerin ve okulun bulunduğu çevrenin kültürlerinin tanınması ile birlikte izlenmesi gereken yol konusunda araştırmalar yapılarak öğretmenlerin ve diğer paydaşların eğitimleri ile ilgili çalışmalar yapılabilir.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, Çokkültürlü Eğitim, Çokkültürlü Yeterlik Algısı, Çokkültürlü Tutum, Çokkültürlü Deneyim.

**Makale Gönderme Tarihi:** 01.06.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 03.09.2023

#### Önerilen Atf:

Doğan, B., Durak, F., Karamanlı, T., Şencan, U. ve Karamanlı, D. (2023). Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1135-1152.



## Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2023, 6(9): 1135-1152. DOI:10.26677/TR1010.2023.1273

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



### RESEARCH PAPER

## Examining Teachers' Perceptions of Multicultural Competence in Terms of Various Variables

Burhan DOĞAN, Ministry of Education, Albayrak Primary School, Çorum, e-mail: [burhandogan19@gmail.com](mailto:burhandogan19@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1303-961X>

Fatih DURAK, Ministry of Education, Çorum Provincial Directorate of National Education, Çorum, e-mail: [fgz1903@gmail.com](mailto:fgz1903@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0653-2310>

Turgay KARAMANLI, Ministry of Education, Mimar Sinan Primary School, Çorum, e-mail: [turgay.tk98@gmail.com](mailto:turgay.tk98@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9288-7283>

Umut ŞENCAN, Ministry of Education, Teacher Mukadder Akaydın Primary School, Çorum, e-mail: [umutsencan4219@gmail.com](mailto:umutsencan4219@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2402-0623>

Derya KARAMANLI, Ministry of Education, Yıldırım Beyazıt İmam Hatip Secondary School, Çorum, e-mail: [derya\\_karamanli85@hotmail.com](mailto:derya_karamanli85@hotmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9719-386X>

### Abstract

With this research, it is aimed to determine the multicultural competence perceptions of the teachers working in various cities and schools in Turkey and to reveal the perspectives of the teachers on multicultural education. The study was completed by applying the cross-section model, which is included in the general scanning models, in this study. The study group of this research, which was carried out in the first semester of the 2021-2022 academic year, consisted of teachers working in schools in various provinces of Turkey, both public and private, providing education in various types and degrees. In the study, the maximum variation sampling method, which is one of the purposive sampling methods, was preferred. 225 teachers participated in the study. Developed by Guyton and Wesche (2005); The "Multicultural Efficacy Scale", adapted into Turkish by Akcaoğlu and Arsal (2018), was used in this study to collect data. Based on the research findings, it was concluded that the multicultural attitudes, experience and proficiency levels of the teachers participating in the study were moderate, and the multicultural competence perceptions of the teachers participating in the study did not differ significantly according to gender. As a result of this research, studies on the education of teachers and other stakeholders can be carried out by conducting research on the way to be followed, with the recognition of the cultures of the teachers and the environment where the school is located, in order to create multicultural education environments in our country and to provide a multicultural education in schools.

**Keywords:** Culture, Multicultural Education, Multicultural Competence Perception, Multicultural Attitude, Multicultural Experience.

**Received:** 01.06.2023

**Accepted:** 03.09.2023

### Suggested Citation:

Doğan, B., Durak, F., Karamanlı, T., Şencan, U. and Karamanlı, D. (2023). Examining Teachers' Perceptions of Multicultural Competence in Terms of Various Variables, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1135-1152.



## **GİRİŞ**

21. yüzyılda artık ulus-devlet olma modeli önemini kaybetmekte ve son yıllarda hızla küreselleşen dünya modelinden bahsedilmektedir. Değişen dünyaya ayak uydurmak isteyen ve bu gelişmelere sessiz kalmayan devletler ulus-devlet yaklaşımından uzaklaşmaktadır. İnsanların beklentileri de bu yönde olmaktadır. 18.yüzyılın ortalarından itibaren 19. yüzyılın sonlarına kadar olan sürede büyük imparatorluklar yıkılmış yerine milliyetçilik akımının etkisi ile ulus devletler kurulmuştur. 20. yüzyıl ile birlikte küreselleşen dünya modelinden bahsedilmeye başlanmıştır. Günümüzde çokkültürlülük politikası önem arz etmeye başlamıştır (Polat, 2013). Çokkültürlülük tek tip insan modeline, benzeşmeye ve türdeşleşmeye karşı olmakta beraber var olan tüm farklı kültürlerin eşit derecede değerli ve önemli olduğunu, kültürler arası farklılıklara rağmen bir kültürün diğerinden üstün olmadığını ve tüm kültürlerin eşit olduğu fikrini savunmaktadır. Çokkültürlülük kavramı daha geniş bir çerçevede ele alınmaktadır. Çokkültürlülük, dini, mezhebi, cinsiyeti, yaşı, etnik kökeni, dili farklı olan insanları ve bu sayılan öğelerin haricindeki pek çok farklılıklara sahip yaşam biçimlerine sahip olan insanları da kapsamaktadır. Siyasi olarak ortaya çıkan gelişmeler toplumun her alanında bir değişimi de beraberinde getirmekte ve diğer alanları da etkilemektedir. Eğitim de küreselleşen dünya modelinden etkilenen unsurlardan biridir. Devletler istedik yönde birey ve toplumlar oluşturmayı amaçladıkları için çokkültürlülük de eğitim içinde yer bulmuştur. Eğitim politikaları değiştirilerek çokkültürlülük kavramı müfredatlarda yer almaya başlamıştır. Toplumsal eşitsizliklerin ve çatışmaların ortadan kalkması için çokkültürlü eğitime ihtiyaç duyulmaktadır. Çokkültürlü eğitim anlayışında tüm kültürlerin olduğu gibi kabul edildiği, her kültürün kendine ait özellikleri olduğu ve kültürlerin birbirlerine karşı üstünlüklerinin olmadığı varsayılır. Buradan hareketle de herhangi bir kültüre ait olan bireyin de değerli kabul edildiği, varlığının kutsal olduğu söylenebilir. Eğitimin önemli bir unsuru olan öğretmenin çokkültürlülük yaklaşımının önemli olduğu unutulmamalıdır. Çokkültürlü bir toplumun oluşmasını sağlayacak olan öğretmendir. Özellikle günümüzde öğretmen yetiştirme ve geliştirme ile ilgili yapılan çalışmalarda öğretmenlerin çokkültürlü eğitim konusunda duyarlı olarak yetiştirilmeleri ve öğretmenlerin farklı kültürlere karşı duyarlı bir anlayış sergilemeleri hedeflenmektedir. Öğrencilerin öğrenme ortamlarından en yüksek düzeyde faydalanmalarının sağlanması amacı ile bireysel farklılıklara sebep olan kültürel, toplumsal, politik, ekonomik vb. farklılıkların kazandırılmasının önemi üzerinde durulmaktadır (Ünlü ve Örtün, 2013).

Medeniyetlerin beşiği olan Türkiye geçmişten günümüze kadar birçok devletin ve milletin yaşadığı yer olarak bilinmektedir. Buradan hareketle Türkiye'nin matematik konumu ve özel konumunu da göz önünde bulundurduğumuzda Türkiye'nin birçok etnik kökene, dile, mezhepe, dile, vb. farklılıklara sahip çokkültürlü bir toplumu barındırması kuşkusuz bir gerçektir. Bu kadar farklı kültürlere ev sahipliği yapan yine aynı şekilde bu kadar farklı kültürleri bir arada bulduran Türkiye'nin eğitim sistemi içerisinde çokkültürlü eğitim anlayışının yer alması doğaldır. Ülkemiz eğitim sistemimizin en önemli değeri olan öğretmenlerimizin yetiştirilmesi ve meslekte olan öğretmenlerin hizmetiçi eğitim ile kendilerini geliştirmeleri için yapılan ve yapılacak olan eğitim programlarında çokkültürlü eğitim anlayışının yetersiz olduğu görülmektedir (Ünal, 2004).

Günümüzde iletişim araç ve gereçlerinin çeşitliliği ve etkililiği toplumlar arası etkileşimin hızlı ve etkili olmasını sağlamıştır. İletişimin bu kadar hızlı ve etkili olması dolayısı ile toplumlar arası etkileşim artmış buna paralel olarak toplumlar arası ortak kültürlerin oluşması sağlanmıştır. Açıklanan bu duruma göre toplumları yönlendiren eğitim ortamlarında elbette ki farklı kültürlerin olması da kaçınılmaz olacaktır. Eğitim ortamlarında farklı kültürlerin var olduğunu kabul ederek farklılıklara karşı özgün bir anlayış geliştirilmesi sağlanacaktır. Yeni nesillerin

yetişmesinde ve toplumların yönlendirilmesinde çok önemli bir yere sahip olan öğretmenlerin çokkültürlü eğitim hususunda duyarlı ve çokkültürlü eğitim yeterliklerinin yüksek düzeyde olması muhtemel bir gerçektir. Çokkültürlü eğitim yeterlik düzeyi yüksek olan öğretmenlerin yetiştireceği öğrencilerin akademik ve sosyal yeteneklerinin olumlu yönde artması da olasıdır. Çünkü çokkültürlü öğretmen yeterliliğine sahip olan bir öğretmen, bireysel farklılıkların farkında olarak eğitim öğretim yapacaktır. Buradan hareketle eğitim öğretim ortamları olan okullardaki paydaşların da çokkültürlü eğitim konusunda duyarlı olmaları gerekmektedir. Öğretmenler sınıflarında eğitimi planlarken bireysel çalışmalardan ziyade işbirlikli çalışmalara ağırlık vermelidirler. Çünkü öğrenciler bu şekilde planlanan eğitim etkinliklerinden mutluluk duyacaktır. Mutlu bir şekilde eğitim etkinliklerine katılan öğrencilerin ortaya koyacakları ürünlerin beğenilmesi, takdir edilmesi ile de öğrencilerin içinde yaşadıkları topluma ait olma duyguları gelişecektir. Bireylerin gelişim alanlarının tümünde başarılı olması, bireylerin kendini tüm alanlarda istenilen şekilde geliştirmesinde çokkültürlü eğitimin katkısının önemi vurgulanmaktadır. Küreselleşen Dünya’ da kendinden farklı olan kültürlerle etkileşim ve iletişim içerisinde olan öğrenciler var olan problemlere akılcı çözümler üretebilmektedir (Cırık, 2014). Çokkültürlü milletlerin ve devletlerin varlığı ile ortaya çıkan çokkültürlü eğitim kavramı, özellikle son yıllarda yurt dışında sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda adını duyurmaktadır. Çokkültürlü eğitim ile ilgili olarak birçok araştırma ve çalışmaya katkısı olan Gay (1994), konu ile ilgili deneysel araştırma sonuçlarını şu şekilde özetlemektedir: Birincisi, her ne kadar süreç uzun sürse de öğretmenler aracılığı ile bireylerin birbirleri ile olan olumsuz, ırksal etnik tutumlar değiştirilebilmektedir. İkincisi farklılıkları bulunan ve farklı kültürlerden gelen öğrencilerin öğrenme stilleri arasında ahenk sağlanabilirse, öğrencilerde akademik ve sosyal anlamda olumlu yönde sonuçlar ortaya çıkacaktır. Üçüncüsü etnik ve kültürel grupların içerisinde barındırdıkları özelliklere bağlı olarak öğretim yöntem ve tekniklerinin etkililiği değişebilmektedir. Dördüncüsü değişim ve gelişim için öğretim ve öğretme yöntemleri çokkültürlülükte önemli bir yere sahiptir. Beşincisi, öğretim tekniklerinin kültürel farklılıklara göre planlanması ile farklı kültürlere mensup olan öğrenciler yarar sağlamaktadır.

Çocukluk döneminin ilk yıllarında edinilen tecrübelerin, kültür ile ilgili bilgi, duyuş ve anlayış oluşturmada etkili olacağı kültür, çokkültürlülük, çokkültürlü eğitim alanlarında yapılan literatür taramaları incelendiğinde görülecektir. Irkların özellikleri ve grupların kültürleri ile olan anlayış ve düşünüşler çocuklar üç yaşına gelinceye kadar oluşmaktadır (Banks, 1993, akt., Swick, Boutte ve Scoy, 1994). Bireyin düşünüş ve anlayışının oluşmasında ebeveynlerin ve eğitim görevlilerinin etkisi önemli ölçüde fazladır. Ebeveynlerin ve eğitim görevlilerinin, çocuklara bireysel farklılıklar, ırk, etnik yapı ve kültürel farklılıklar ile ilgili olumlu tutum ve davranışlar kazandırdıkları yapılan araştırmalar neticesinde görülmektedir. Ebeveynlerin çocukları ile olan etkileşimleri ve öğrenme ortamlarının yönlendirmesiyle çocukların çokkültürlülük ile ilgili düşünceleri gelişmektedir (Swick, Boutte ve Scoy, 1994).

## **Kuramsal Çerçeve**

### **Kültür ve Eğitim**

Bir topluluğun müşterek tutumları, hareketleri ile birlikte değerleri de yansıtmaları kültürü oluşturan temel öğelerdir (Erden ve Akman 2002). Kültür, insanların davranış, tutum ve değerlerini etkisi altına alan, insanların hayatlarının benzerlik gösterdiğini ifade eden bir görüş olarak tanımlamıştır (Gay, 1994). Lakin insanların şekillerinin, düzenlemelerinin ve öğrenme biçimlerinin kişilere özgü olduğunu belirtmektedir. Kültür ve etnik köken insanın gelişim sürecinde etkilidir (Gay, 1994). Okul ortamında öğrenme ve öğretme etkinlikleri sosyal bir ortamda gerçekleşmekte buna paralel olarak öğrenme ve öğretme etkinlikleri kültürel bir süreç içerisinde oluşmaktadır. Bu nedenle çokkültürlü bir eğitim öğretim ortamında öğrenme ve

öğretme etkinlikleri içerisinde bulunan öğrencilerin sahip oldukları kültürler analiz edilerek anlaşılmasına çalışılmalıdır. Nasıl ki öğretmenler eğitim öğretim uygulamalarında kendi kültürlerini yansıtabiliyorlarsa öğrenciler de öğrenme süreçlerinde ve davranışlarında ait oldukları kültürü yansıtabilmelidirler.

Eğitim, cemiyetteki kültürleme sürecinin parçası olarak görülmektedir. Kültürleme, bireyin kişiliği bünyesinde meydana geldiği, geliştiği ve yetiştirildiği kültür tarafından tayin edilir. Toplumlar kendilerine ait olan kültürlerinin özelliklerini yeni nesillere aktarırlar. Mensubu olunan topluluğun, bireyleri ait oldukları kültürün arzu edilen ve istenilen biçimde etkilemesi ve değiştirmesine "kültürleme" denir (Fidan, 1996). Eğitim öğretim yapılan her ortamda bireylerin gelişiminin sağlanması amacı ile, bireylerin ait olduğu kültürel özellikler ön planda tutulmalıdır. Çünkü bireyin ait olduğu kültürel özellikler onun öğrenmesini, öğrenme stilini, öğrenme seviyesini, davranışlarını, diğer insanlara ve hayata olan bakış açısına etki etmektedir. Üyesi olunan toplumda eğitimin temel işlevlerinden birisi de kültürel değerlerin yeni nesillere aktarımı olarak görülmektedir (Demirel, 2003). Topluma ait olan değerler, inançlar ve normlar öğretim yolu ile yeni kuşaklara aktarılabilir. Ayrıca eğitim sürecinde değerler, normlar ve inançlar açıklanarak yeni kuşaklara aktarılır.

### **Çokkültürlülük ve Çokkültürlü Eğitim Kavramları**

APA (2002) çokkültürlülük tanımını, farklı ırkın, etnik yapının, dilin, cinsel tercihin, cinsiyetin, yaşın, engelli olma durumunun, içerisinde bulunan sosyal sınıfın, alınan eğitimin, dinin, bireylere göre diğer değişkenlerin ve diğer kültürel etkenlerin fark edilmesi şeklinde yapmıştır. Bu tanıma bağlı kalarak; Banks'in, Cookson'ın, Gay'in, Hawley'in, Irvine'in, Nieto'nun, Schofield'in ve Stephan'ın (2001) çokkültürlü eğitimi, bir eğitim inkılabı hareketi ve bir süreç olarak ifade etikleri görülmektedir. Yine adı geçen bu yazarlar tüm farklılıklara rağmen bir arada eğitim öğretim gören bireylerin eğitimde fırsat eşitliğini yakalamaları ve eğitim öğretim imkanlarından eşit derecede faydalanmaları için çokkültürlü eğitim ortamlarının oluşturulmasına çokkültürlüğün benimsenmesi ve bu doğrultuda çaba gösterilmesi ile olacağını belirtmektedir.

Farklı şekillerde çokkültürlü eğitim tanımları vardır. Çokkültürlülük ile ilgili olarak yapılan tanımlarda farklı grupların özellikleri üzerine vurgu yapılırken, diğer yapılan tanımlarda sosyal problemlere, toplumsal farklılıklara, kültürel değerlere, siyasi erklere ve mali kaynakların paylaşımına vurgu yapıldığı anlaşılmaktadır. Yine bazı tanımlar insanları renklerine göre sınıflandırmaya odaklanırken; bazı tanımlar okulların özelliklerine odaklanmaktadır (Gay, 1994).

Çokkültürlü eğitim, toplum içerisinde ayrımcılığa ve ayrışmacılığa karşı olma, farklılıkları olduğu gibi kabul etme, eğitim süreci içerisinde, sınıflardaki tüm bireylerin ilişkilerine etki etme ve demokratik tutum ve ilkeleri geliştirme ve benimsemeye öğrenciler için başlangıç ve çok yönlü bir öğrenme ortamı inkılabı olarak tanımlanmıştır (Gay, 1994). Çokkültürlü eğitim çokkültürlülüğü desteklemekle birlikte demokratik ortamda eğitim öğretim yaklaşımı olarak görülmektedir. Çokkültürlü eğitim ile eğitimde fırsat eşitliğini sağlamak amaçlanmıştır. Ayrıca çokkültürlü eğitim ile farklı etnik gruplara ve topluluklara ait olan bireylere yönelik olarak, tüm farklılıkları kapsayacak şekilde eğitim programları geliştirmek hedeflenmiştir (Bennett, 1990).

Çokkültürlü eğitim kavramı iki ve ikiden fazla olan etnik gruba mensup bireylere verilen eğitim öğretimi ifade etmek için kullanılmaktadır (Türkoğlu, 1998). Çokkültürlü eğitim her yönden farklılığı olan bireylerin bir arada eğitim gördüğü sosyal bir süreç olarak da nitelendirilebilmektedir. Devletlerin ulusallaşmasında ırk, dil, kültür, millet ve din kavramları

bir olarak ortaya çıkmaktadır. Devletlerin vatandaşlarına sunduğu imkanlar neticesinde bireylerin eğitim ve refah düzeyleri arttıkça; bireyler diğer dillere, dinlere, kültürlere, ilgi göstermeye başlayacak ve bunlara karşı saygı duymaya başlayacaktır (Coşkun, 2006). Çokkültürlü eğitim sadece bireylerin etnik kökenine, statüsüne, ya da hangi dine mensup olduğuna göre değil; bu sayılanlar ile birlikte bireylerin cinsiyetine, diline, cinsel eğilimine, üstün yeteneklerine, kültürlerine, bireysel farklılıklarına göre olanaklar sunar (Banks vd., 1993)

### **Çokkültürlü Eğitimin Hedefleri ve İlkeleri**

20. yüzyılın ortalarından itibaren ortaya çıkan çokkültürlü eğitim kavramı günümüze gelinceye dek geçen süreçte büyük ilerlemeler kaydetmiş ve çokkültürlü eğitim ile ilgili yapılan tanımların sayısı artmıştır. Çokkültürlü eğitim uygulamalarına pek çok teorik bilgiler eklenmiştir. Çokkültürlü eğitim ile ilgili çalışmalar yapan araştırmacılar çokkültürlü eğitim uygulamalarına kaynak olacak ve uygulamada rehber görevi görecek ilkeler ve hedefler belirlemişlerdir.

Çokkültürlü eğitim ile öğrencilerin günlük yaşam süreci içerisinde doğru, hızlı ve etkili kararlar vermeleri, günlük yaşam süreci içerisinde bu kararları uygulamaları ve hayatta başarılı olmaları, yanlış kararlardan kaçınmaları sağlanacak. Öğrencilere karar verme ve eleştirel analiz yeteneği kazandırmak için onlara yardımcı olmak onlara yol göstermek, öğrencilerin varlığını ispat etmesini sağlamak da çokkültürlü eğitimin hedefleri arasında görülmektedir. Ayrıca toplum için iyi bir yurttaş olmak, farklı gruplara karşı olumlu tutum sergilemek, ırksal, toplumsal, ulusal ve küresel bir kimlik geliştirmek ve farklı öğrenme tarzlarına yer vermek de çokkültürlü eğitimin hedefleri arasındadır (Davidman ve Davidman, 1997).

Çokkültürlü eğitim ilke olarak eğitim ortamlarına farklı ırk, renk, etnik köken, sosyal sınıf, kültür, cinsiyet, statü vb. farklılıklar ile gelen öğrencilerin hayat boyunca başarılı olacakları şekilde gelişimlerine katkı sağlamalı onları istedik yönde yetiştirmek için eğitim öğretim ortamlarını yeniden tertip etmelidir (Derman ve Ramsey, 2006). Demokratik toplumda aktif olmak için gerekli olan bilgi, tutum ve beceri kazanımında öğrencilere yardımcı olmalı ve toplumun ortak yararı için çalışan ve ahlaki bir toplumun oluşturulmasında farklı gruplardan gelenler ile iletişim kurabilen öğrenciler yetiştirmeyi ilke edinmeli ve çocukların, olumlu olarak öz-benlik oluşturmalarına ve eleştirel düşünürken diğer insanlara karşı empati kurmalarına yardımcı olmalıdır (Banks ve Banks, 2009). Çokkültürlü eğitim, bireyleri iyi vatandaş olmaya yönlendirmeli, tarihsel süreçteki kayıtları düzeltmeli, farklılıkları olan öğrencilerin özgüvenli olmalarını sağlamalı, öğrenci farklılıklarını gözle görülür hale getirmeli, azınlık durumda olan grup ve toplumlara ait kültürlerin korunmasını sağlamalı, çocukları bağımsız bir birey olarak hareket edebilmelerine yardımcı olmalı ve çokkültürlü küreselleşmiş bir dünyada öğrencilerin ekonomik olarak başarılı olmalarını sağlamalıdır (Levinson, 2009).

### **Çokkültürlü Yeterlik, Tutum ve Deneyim**

Sınırların ortadan kalkması, teknoloji ve iletişimde hızlı yaşanan gelişmeler ve küreselleşme ile yeni bir dünya modelinin oluşması, insanlar arasındaki etkileşimi en yüksek seviyeye çıkarmıştır. Günümüzde ülkelerin demografik yapıları da gün geçtikçe değişmekte ve homojen olduğu varsayılan birçok ülke artık farklılıklar gerçeği ile karşı karşıya gelmektedir. Bu sayılanların sonucunda devlet kurumları da değişime ayak uydurmak için değişmekte ve gelişmektedir. Değişen dünya koşullarından en çok etkilenen kurumlardan bir tanesi de eğitim kurumlarıdır. Birçok ülkede bu değişimlere ayak uydurabilmek için öğretmen eğitimi başta olmak üzere diğer eğitim konularında değişim ve gelişim süreci başlamıştır. Bu anlamda

öğretmenlerin yetiştirilmesinde öncelikli olarak görülen konuların başında öğretmenlerin kültürel farklılıkları olan öğrencilere eğitim öğretim etkinliklerini devam ettirebilecek şekilde çokkültürlü yeterlik, tutum ve deneyim sahibi olmaları hedeflenmektedir. Kültürel, toplumsal, etniksel farklılıkları olan öğrencilere yönelik olarak öğretim yapabilmek amacı ile öğretmenlerin öncelikle kendi kültürel değerlerini ve yargılarını ne seviyede davranışlarına yansıttığını bilmeleri, hangi yöntem ve teknikleri kullanarak daha kaliteli öğretim yapabileceklerini bilmeleri ve öğretim stratejilerini kendi sınıflarına uyarlayabilmeleri gerekmektedir (Gay ve Howard, 2000). Ayrıca öğretmenler ölçme ve değerlendirme aşamasında farklılıkları olan öğrencileri fark etmeleri gerekmektedir. Ölçme ve değerlendirme aşamasını sadece çoktan seçmeli, boşluk doldurmalı, klasik sınav çeşitleri ile sınırlandırıp; rol yapmayı, mülakatı, gözlemi, ürün dosyalarını, diğer alternatif ölçme değerlendirme metotlarını görmezden gelmek öğretmenin taraflı bir ölçme değerlendirme yaptığının kanıtı olacaktır.

Bu sayılanlar doğrultusunda çokkültürlülüğün, eğitimin her alanında gerekli olduğu öğretmenlere öğretilirse, farklılıkların önemli birer değer olduğu anlaşılacak ve öğrencilerin akademik başarılarında da artış sağlanacaktır. Bu sayılanların hayata geçirilmesi için kurumda sadece bir öğretmenin çokkültürlü eğitim anlayışını benimsemesi ve yahut tek bir dersin çokkültürlü olarak verilmesi yeterli olmayacaktır. Eğitim kurumlarının tamamının çokkültürlü eğitimi benimsemesi ve diğer derslerin de bu doğrultuda işlenmesi ile çokkültürlü eğitim ortamı sağlanmış olacaktır (Zeichner vd., 1998). Üniversitelerde öğretmen yetiştirme programlarına çokkültürlü eğitim ile ilgili teorik derslerin eklenmesi, diğer topluluklara ait olan önemli günlerin kutlanması, bir defaya mahsus olmak üzere yapılan sempozyum ve konferansların organize edilmesi önemli görülebilir. Şunu unutmamak gerekir ki parça parça olan ve herkes tarafından benimsenmeyen anlayışlar ve uygulamalar bir süre sonra yok olmaya başlayacaktır. Bu nedenle çokkültürlü eğitim ile ilgili olarak geliştirilecek programlar, öğretmen adaylarını felsefe ve pedagoji anlamında hazırlamalı ve farklılıklarla ilgili karşılaşılabilecek engeller ile baş edilebilecek seviyede olması önem arz etmektedir (Holmes Group, 1990). Eğitim alanında çokkültürlü eğitim anlayışına sahip öğretmenlerin yetiştirilmesi, öğretmenlerin çeşitli yöntem ve tekniklerle derslerini zenginleştirerek işlemeleri, ölçme ve değerlendirme aşamasında çeşitli ölçme araçları kullanmaları ve çokkültürlü eğitim ile ilgili yeterliklere sahip olmaları önemli görülmektedir.

Öğretmen adayları genel olarak tek kültürlü, ülkede hakim olan baskın kültürü merkeze alan ve tek bir dilin konuşulduğunun kabul edildiği sınıf ortamlarına göre yetiştirilmektedir (Nieto, 2008). Bu açıdan bakıldığında öğretmenler çokkültürlü eğitim ile ilgili çok az bilgiye sahip ve farklılıklara karşı önyargılılardır. Oysaki günümüz eğitim anlayışı bu şekilde bir öğretmenin aksine ırkçılık ve önyarguları sorgulayan, kültürel çeşitlikleri bilen ve saygı duyan, empati kurabilen, farklılıkları olan öğrencileri anlayabilen bir anlayışta olmasını istemektedir. Tek bir derste bile çokkültürlü eğitimi uygulamak bile olumlu yönde bir farkındalık oluşturmaktadır. Öğretmenlerin konu ile ilgili olarak bilgi düzeylerinin artırılması, farklılıkları olan öğrencilere daha etkin öğretim yapabilme becerilerinin geliştirilmesi ve öğretmenlerin çokkültürlü eğitim yeterliklerine sahip olarak yetiştirilmeleri önemli adımlar olarak görülmektedir (Chizhik ve Chizhik, 2005). Henüz birçok üniversitenin eğitim fakültelerinde çokkültürlü eğitim programlarına eklenmemiştir. Bu sebeple, öğretmenlerin 21. yüzyılın farklılıklar ile dolu olan sınıflarına eğitim öğretim yapabilecek yeterlikte olduklarını söylemek neredeyse imkansızdır.

Bugün görevleri başındaki birçok öğretmen çokkültürlü eğitim ile ilgili yaşadıkları sorunları öğretmen adaylıkları dönemindeki noksanlıklardan kaynaklandığını belirtmektedir. Çokkültürlü yeterlik düzeyi yüksek olan öğretmenlerin, ırk, etnik köken, dil ve kültür

anlamında farklılıkları olan öğrenciler ile eğitim öğretim yaparlarsa daha olumlu akademik sonuçlara ulaşabilirler (Siwatu, 2007). Çokkültürlü yeterliğe sahip öğretmen olmak kültürel anlamda becerikli öğretmen olmanın ön koşulu olarak nitelendirilebilir. Bu sebeple öğretmen yetiştiren kurumların programlarını tasarlarken öğretmenlerin çokkültürlü yeterliğe sahip olmalarını sağlayacak şekilde olması önem arz etmektedir. Çünkü gün geçtikçe okullarda artan ırk, kültür, etnisite, vb. farklılıkları olan öğrenci sayıları bu değişimi zorunlu hale getirmektedir.

Öğretmenler eğitim öğretim ortamlarını oluştururken işbirlikli öğrenme yöntemlerini kullanmaya, homojen olmayan öğrenci takımları oluşturmaya ve sınıf içerisindeki tüm öğrencileri tek bir hedefe yönlendirmeye azami düzeyde çaba harcamalıdır. Bu doğrultuda görev yapan öğretmenlerin yetiştireceği öğrencilerin de diğer kültürlerden gelen öğrencilere saygı duyacağı ve onlara karşı önyargısız bir şekilde yaklaşacağı kesindir. Ayrıca sözü edilen eğitim öğretim ortamında eğitim almış öğrenciler, toplumun sahip olduğu farklılıkların kültürel bir zenginlik olduğunu anlayacaklardır (Cırık, 2008).

## YÖNTEM

### Problem ve Alt Problemler

Bu araştırma temel olarak öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarını belirlemektedir. Bu temel amaç kapsamında şu problemlere cevap aranacaktır;

1. Öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları ne düzeydedir?
2. Öğretmenlerin çokkültürlü tutumları ne düzeydedir?
3. Öğretmenlerin çokkültürlü deneyimleri ne düzeydedir?
4. Öğretmenlerinin çokkültürlü yeterlik algılarında cinsiyete, kıdeme, öğrenim düzeyi ve yaşanan bölgeye göre anlamlı bir fark var mıdır?

### Araştırmanın Deseni

Bu araştırma genel tarama modellerinden ilişkisel tarama modelinde yürütülmüştür. Öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının çeşitli değişkenler açısından ilişkili olup olmadığının belirlenmesi amacı ile çalışma genel tarama modellerinden ilişkisel tarama modelinde yürütülmüştür. İlişkisel tarama modelinde, değişkenlerin birlikte değişip değişmediği; değişme varsa bunun nasıl olduğu saptanmaya çalışılır (Karasar, 2011). Kesit alma yaklaşımında gelişim, çeşitli gelişmişlik evrelerini temsil ettiği kabul edilen birbirinden ayrı gruplar üzerinde ve bir anda yapılacak gözlemlerle belirlenmeye çalışılır. Bu şekilde alınan sonuçların adeta benzer gruptan alınmış gibi yorumlanmasını sağladığı varsayılmaktadır. Araştırmada fazla sayıda değişken olması, çok fazla sayıda örnekler üzerinde çalışma imkânı ve mecburiliğin olması nedeniyle kesit alma modeli ile elde edilen bilgilerin ve verilerin genellenebilirliğinin daha yüksek olduğu düşünülmektedir. Ayrıca araştırmada zaman tasarrufu sağlarken maliyetin de düşmesine katkı sağlamaktadır.

### Çalışma Grubu

Bu araştırmanın çalışma grubunu, 2021-2022 eğitim-öğretim yılında Türkiye'nin çeşitli illerinde, resmi ve özel okullarda görev yapan öğretmenler oluşturmaktadır. Araştırmanın yürütülmesi sürecinde, çalışma grubundaki tüm öğretmenlere ulaşmak yerine, zaman, enerji açısından ve ekonomik açıdan tasarruf sağlamak amacıyla çalışma grubu içerisinde örneklem seçme yoluna gidilmiştir. Araştırmada, kolayda örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örnekleme, evrende incelenen problemle ilgili olarak

kendi içinde benzeşik farklı durumların belirlenerek çalışmanın bu durumlar üzerinde yapılmasıdır. Maksimum çeşitlilik örnekleme yönteminde temel amaç görece olarak küçük bir örneklem oluşturmak ve bu örnekleme çalışılan probleme taraf olabilecek bireylerin çeşitliliğini maksimum derecede yansıtmaktır (Büyüköztürk vd., 2010; Yıldırım ve Şimşek, 2006).

Araştırma kapsamında 225 öğretmeninden veri toplanmıştır. Araştırmaya katılan öğretmenlerden %49,3' ü kadın (n=111), %50,7 si erkek (n=114) olup %75,2'si lisans mezunu (n=169), %20,4'ü yüksek lisans mezunu (n=46), %3,6'sı ön lisans mezunu (n=8), %0,8'i doktorasını (n=2) yapmıştır. Araştırmaya katılan öğretmenlerin %29,7'si 16-20 yıl (n=67), %22,6'sı 11-15 yıl (n=51), %20,4'ü 6-10 yıl (n=46), %12,8'i 21-26 yıl (n=29), %9,7'si 1-5 yıl (n=22) ve %4,4'ü 26 yıl ve üzeri (n=10) kıdeme sahiptir. Araştırmaya katılan öğretmenlerin %74,2'si Karadeniz Bölgesi'nde (n=167), %12,0'si İç Anadolu Bölgesi'nde (n=27), %3,5'i Marmara Bölgesi'nde (n=8), %3,5'i Ege Bölgesi'nde (n=8), %3,1'i Doğu Anadolu Bölgesi'nde (n=7), %2,2'si Akdeniz Bölgesi'nde (n=5), %1,3'ü Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde (n=3) görev yapmaktadır. Araştırmaya katılan öğretmenlerin %53,3'ü ilköğretimde (n=120), %32,0'si ortaokulda (n=72), %10,0'u lisede (n=23) ve %4,4'ü anaokulunda (n=10) görev yapmaktadır. Araştırmaya katılan öğretmenlerin %83,6' sını resmi okulda (n=188), %16,4' ü özel okulda (n=37) görev yapmaktadır.

### **Verileri Toplama Araçları** **Çokkültürlü Yeterlik Ölçeği (ÇYÖ)**

Araştırma verileri Guyton ve Wesche (2005) (Ek-1) tarafından geliştirilen; Akcaoğlu ve Arsal tarafından Türkçe'ye uyarlanmış Çokkültürlü Yeterlik Ölçeği (Multicultural Efficacy Scale) ile toplanmıştır. Ölçme aracının araştırmada kullanılabilmesi için birinci yazardan e-posta aracılığıyla izin alınmıştır (Ek-2). ÇYÖ, katılımcılara araştırmacı tarafından uygulanmıştır. Uygulamaya başlamadan evvel, araştırmanın yapılma amacı, araştırmanın önemi ve ÇYÖ'nün özellikleri ile ilgili olarak araştırmaya katılan öğretmenlere araştırmacı bilgi vermiştir. Ayrıca, araştırmacı araştırmaya katılan öğretmenlerin ÇYÖ' de yer alan maddeleri nasıl cevaplayacaklarını örnek bir uygulama ile göstermiştir. ÇYÖ' de yer alan tüm maddelerin araştırmaya katılan öğretmenler tarafından cevaplanma süresi 20-25 dakika olarak tespit edilmiştir.

Dünya'da yaygın bir şekilde kullanılan Guyton ve Wesche (2005) tarafından geliştirilmiş olan Çokkültürlü Yeterlik Ölçeğinin (*Multicultural Efficacy Scale*) Türkçe'ye uyarlanması, geçerlik ve güvenilirlik analizleri yapılmıştır (Akcaoğlu ve Arsal, 2018). ÇYÖ deneyim, tutum ve yeterlik olmak üzere 3 boyutu ölçen bir araçtır (Guyton ve Wesche, 2005). ÇYÖ, öğretmen ve öğretmen adaylarında çokkültürlü eğitim neticesinde ortaya çıkan değişimleri ölçmek için de kullanılmaktadır. ÇYÖ, eğitim programlarının güçlü ve zayıf yönlerini belirlemek amacıyla ve eğitim programlarının çokkültürlü yeterlik düzeyleri ile ilgili tanılarını ispatlamak amacıyla de kullanılmaktadır (Akcaoğlu ve Arsal, 2018).

Ölçeğin Türkçe'ye uyarlama sürecinde ilk önce dilsel eşdeğerlik çalışmaları yapılmış sonrasında ölçeğin geçerliliği ve güvenilirliği için madde analizleri tamamlanmıştır. İngilizce'den Türkçe'ye çevrilen ÇYÖ maddeleri, dilbilgisi, anlam ve kelime açılarından iki uzman tarafından incelenmiştir. Çeviri işlemlerinin tamamlanması ile birlikte dilsel eşdeğerliliğinin istatistiksel olarak belirlenmesi için uygulama aşamasına geçilmiştir. Bu aşamada iki dilli grup deseni benimsenmiş ve ölçek Batı Karadeniz Bölgesindeki bir devlet üniversitesinin İngilizce Öğretmenliği Anabilim Dalı 3. ve 4. Sınıflarında öğrenim gören 65 öğretmen adayına uygulanmıştır. Dilsel eşdeğerlik için korelasyon analizi yapılmıştır. Analiz sonucunda Çokkültürlü Yeterlik Ölçeğinin Türkçe formu

(= 2,98, ss= ,36) ile orijinal formu (= 2,98, ss= ,34) arasında üst düzeyde pozitif yönde anlamlı bir ilişki ( $r= ,96, p,01$ ) olduğu saptanmıştır. Saptamaya göre ölçeğin çevrilme sürecinin başarılı olduğu ve her iki dilde yer alan maddeler arasında dilsel eşdeğerliğin gerçekleştirilmiş olduğu belirtilmiştir (Akcaoğlu ve Arsal, 2018).

### Verilerin Analizi

İstatistiksel verilerin analizinde SPSS 17.00 paketi kullanılmıştır. Elde edilen veri setinin parametrik analizler için gereken temel şartları sağlayıp sağlamadığını belirlemek için öncelikle veri setinin normal dağılıma sahip olup olmadığını belirlemek için çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) değerlerini hesaplanmıştır. Çarpıklık ve basıklık değerlerinin Hair, Black, Babin ve Anderson'a (2010) göre -1 ile +1, George ve Malleriy'e (2010) göre -2 ile +2 arasında olması veri setinin normal dağıldığına işaret etmektedir. Bu araştırmaya ilişkin çokkültürlü yeterlik düzeyleri çarpıklık (-.569) ve basıklık (-.480); çokkültürlü tutum düzeyleri çarpıklık (-.350) ve basıklık (.651); çokkültürlü deneyim düzeyleri çarpıklık (-.003) ve basıklık (-1.150) değerleri her iki uzmanın sınır değerlerini kapsadığı için verilerin normal dağılım gösterdiği saptanmıştır. Veriler normal dağılım gösterdiği için parametrik testler kullanılmıştır. Elde edilen veri setinin analizinde Betimsel İstatistikler, T-Testi ve Tek Faktörlü Varyans Analizi (One-Way Anova) analiz teknikleri kullanılmıştır.

### BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya katılan öğretmenlerin verdikleri cevaplar neticesinde oluşan verilere göre öncelikle alınan toplam puanların aritmetik ortalaması ve standart sapmaları hesaplanmıştır. Öğretmenlerin ölçek boyutlarından aldıkları puanlar düşük, orta ve yüksek olmak üzere üç grupta değerlendirilmiştir. Deneyim alt boyutu için 5-10 arası düşük, 11-15 arası orta ve 16-20 arası yüksek düzey; tutum boyutu için 4-8 arası düşük, 9-12 arası orta ve 13-16 arası yüksek düzey; yeterlik alt boyutu için ise 16-43 arası düşük, 44-53 arası orta ve 54-64 arası yüksek düzey olarak yorumlanmıştır.

### Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algı Düzeyi

Öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarına ilişkin katılımcı sayısını, ortalamayı ve standart sapmayı içeren betimsel istatistikler Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.** Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algılarına İlişkin Betimsel İstatistikler

	<i>N</i>	$\bar{x}$	<i>SS</i>
Yeterlik	225	53,70	9,23

Tablo 1'e göre öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algısı ortalaması 53,70 olarak hesaplanmıştır. Buna göre araştırmaya katılan öğretmenlerin orta düzeyde çokkültürlü yeterlik algısına sahip olduğu söylenebilir.

Karadağ ve Özden (2020) tarafından yapılan araştırma sonucunda öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algısı 50,20 olarak hesaplanmış ve öğretmenlerin yeterliklerinin orta düzeyde olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.



## Öğretmenlerin Çokkültürlü Tutumları Düzeyi

Öğretmenlerin çokkültürlü tutumlarına ilişkin katılımcı sayısını, ortalamayı ve standart sapmayı içeren betimsel istatistikler Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Öğretmenlerin Çokkültürlü Tutumlara İlişkin Betimsel İstatistikler

	<i>N</i>	$\bar{x}$	<i>SS</i>
Tutum	225	12,24	,90

Tablo 2’ye göre öğretmenlerin çokkültürlü tutum ortalaması 12,24 olarak hesaplanmıştır. Buna göre araştırmaya katılan öğretmenlerin çokkültürlü tutumlarının orta düzeyde olduğu söylenebilir.

Karadağ ve Özden (2020) tarafından yapılan araştırma sonucunda öğretmenlerin çokkültürlü eğitime yönelik tutum düzeyi 13,03 olarak hesaplanmış ve öğretmenlerin çokkültürlü eğitime yönelik tutum düzeyinin yüksek düzeyde olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

## Öğretmenlerin Çokkültürlü Deneyim Düzeyi

Öğretmenlerin çokkültürlü tutumlarına ilişkin katılımcı sayısını, ortalamayı ve standart sapmayı içeren betimsel istatistikler Tablo 3’de verilmiştir.

**Tablo 3.** Öğretmenlerin Çokkültürlü Deneyime İlişkin Betimsel İstatistikler

	<i>N</i>	$\bar{x}$	<i>SS</i>
Deneyim	225	13,78	4,50

Tablo 3’e göre öğretmenlerin çokkültürlü deneyim ortalaması 13,78 olarak hesaplanmıştır. Buna göre araştırmaya katılan öğretmenlerin deneyimlerinin orta düzeyde olduğu söylenebilir.

Karadağ ve Özden (2020) tarafından yapılan araştırma sonucunda öğretmenlerin çokkültürlü deneyim boyutundan aldıkları puanların aritmetik ortalaması 12,97 olarak hesaplanmış ve öğretmenlerin orta düzeyde çokkültürlü deneyime sahip olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

## Öğretmenlerinin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Cinsiyete Göre İncelenmesi

Öğretmenlerin cinsiyete göre çokkültürlü yeterlik algılarının anlamlı olarak farklılaşp farklılaşmadığını saptamak amacıyla yapılan T-testi sonuçları ve betimsel istatistikler Tablo 4’de verilmiştir.

Tablo 4’e göre öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık göstermemektedir,  $t(223)= 1.251, p>.05$ . Bununla birlikte kadın öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik düzeyleri ( $\bar{x}=54.48$ ), erkek öğretmenlere ( $\bar{x}=52.94$ ) göre daha yüksektir. Buna göre

öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarına göre kadın öğretmenler lehine anlamlı bir fark olduğu söylenebilir.

Karadağ ve Özden (2020) tarafından yapılan araştırma sonucunda kadın ve erkek öğretmen adaylarının “yeterlik” puanları arasında anlamlı bir fark bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır (U=41509.50; p>.05).

**Tablo 4.** Öğretmenlerin Cinsiyetlerine Göre Çokkültürlü Yeterlik Algılarına İlişkin Betimsel İstatistikler ve T-Testi Sonuçları

Grup	N	$\bar{x}$	SS	sd	t	p
Erkek	111	52,94	9,11	223	1,251	,212
Kadın	114	54.48	9.34			

### Öğretmenlerinin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Kıdeme Göre İncelenmesi

Öğretmenlerin kıdeme göre çokkültürlü yeterlik algılarının anlamlı olarak farklılaşp farklılaşmadığını saptamak amacıyla Tek Faktörlü Varyans Analizi (One-Way Anova) sonuçları ve betimsel istatistikler Tablo 5’ de verilmiştir.

**Tablo 5.** Öğretmenlerin Kıdemlerine Göre Çokkültürlü Yeterlik Algılarına İlişkin Betimsel İstatistikler ve Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Grup	N	$\bar{x}$	SS	Var. K.	KT	Sd	KO	F	p
1-5 yıl	22	54,18	7,10	G.Arası	984,585	5	196,917	2,378	,040
6-10 yıl	46	51,89	9,40	G. İçi	18134,055	219	82,804		
11-15 yıl	51	51,54	9,04	Toplam	19118,640	224			
16-20 yıl	67	56,50	9,00						
21-26 yıl	29	54,34	9,63						
26 yıl üzeri	10	51,40	10,3						
Toplam	225	53,70	9,23						

Tablo 5’e göre; öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları kıdemlerine göre anlamlı farklılık göstermektedir  $F(5,219)= 2,378$ ,  $p<.05$ . Kıdemler arası farkların hangi gruplar arasında anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla yapılan Tukey HSD testinin sonuçlarına göre 16-20 yıl ( $\bar{x}=56,50$ ) kıdeme sahip öğretmenlerin çok kültürlü yeterlik algı düzeylerinin 11-15 yıl ( $\bar{x}=51,54$ ) kıdeme sahip öğretmenlerden yüksek olduğu belirlenmiştir. Kıdeme göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde 6-10 yıl ( $\bar{x}=51,89$ ), 11-15 yıl ( $\bar{x}=51,54$ ) ve 26 yıl üzeri ( $\bar{x}=51,40$ ) kıdeme sahip öğretmenlerin orta düzeyde; 1-5 yıl ( $\bar{x}=54,18$ ), 16-20 yıl ( $\bar{x}=56,50$ ) ve 21-26 yıl ( $\bar{x}=54,34$ ) kıdeme sahip öğretmenlerin yüksek düzeyde çok kültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre göreve yeni başlayan ve meslekte 16-20 ve 21-26 yıl kıdeme sahip öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

Bulut ve Başbay (2014) tarafından yapılan araştırma sonucunda öğretmenlerin kıdemlerine göre çokkültürlü yeterlik algılarının anlamlı şekilde farklılaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Hangi kıdemler arasında anlamlı farkın oluştuğunu belirlemek için Mann Whitney U-Testi ile ikili karşılaştırmalar yapılmıştır. Buna göre aday, 2-5 yıl, 6-10 yıl, 11-15 yıl ve 16-20 yıl kıdeme sahip öğretmenler lehine anlamlı fark bulunmaktadır. Öğretmenlerin kıdemlerine göre çokkültürlü yeterlik algılarını oluşturan farkındalık, bilgi ve beceri alt boyutlarının incelenmesi içinde Kruskal Wallis H-Testi yapılmıştır. Buna göre öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarını oluşturan farkındalık, bilgi ve beceri alt boyutlarında kıdem arttıkça sıra ortalamaları azalmakta ve 0,001 anlamlılık düzeyinde anlamlı fark göstermektedir. Bu fark farkındalık alt boyutunda aday, 2-5 yıl, 6-10 yıl, 11-15 yıl ve 16-20 yıl kıdeme sahip öğretmenler lehine; bilgi alt boyutunda aday, 2-5 yıl, 6-10 yıl, 11-15 yıl ve 16-20 yıl kıdeme sahip öğretmenler lehine ve beceri alt boyutunda aday, 2-5 yıl, 6-10 yıl, 11-15 yıl kıdeme sahip öğretmenler lehine anlamlı bulunmuştur.

### Öğretmenlerinin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Öğrenim Düzeyine Göre İncelenmesi

Öğretmenlerin öğrenim düzeyine göre çokkültürlü yeterlik algılarının anlamlı olarak farklılaşp farklılaşmadığını saptamak amacıyla Tek Faktörlü Varyans Analizi (One-Way Anova) sonuçları ve betimsel istatistikler Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6.** Öğretmenlerin Öğrenim Düzeylerine Göre Çokkültürlü Yeterlik Algılarına İlişkin Betimsel İstatistikler ve Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Grup	N	$\bar{x}$	SS	Var. K.	KT	Sd	KO	F	p
Önlisans	8	54,25	9,70	G.Arası	857,907	3	285,969	3,461	,017
Lisans	169	52,63	9,18	G. İçi	18260,733	221	82,628		
Yüksek Lisans	46	57,47	8,58	Toplam	19118,640	224			
Doktora	2	55,50	10,0						
Toplam	225	53,70	9,23						

Tablo 6'ya göre; öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları öğrenim düzeylerine göre anlamlı farklılık göstermektedir  $F(3,221)= 2,378$ ,  $p<.05$ . Öğrenim düzeyi arası farkların hangi gruplar arasında anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla yapılan Tukey HSD testinin sonuçlarına göre yüksek lisans ( $\bar{x}=57,47$ ) mezunu öğretmenlerin çok kültürlü yeterlik algı düzeylerinin lisans ( $\bar{x}=52,63$ ) mezunu öğretmenlerden daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Öğrenim düzeyine göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde lisans ( $\bar{x}=52,63$ ) mezunlarının orta düzeyde; önlisans ( $\bar{x}=54,25$ ), yüksek lisans ( $\bar{x}=57,47$ ) ve doktora ( $\bar{x}=55,50$ ) mezunlarının yüksek düzeyde çokkültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre önlisans, yüksek lisans ve doktora mezunu öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

## Öğretmenlerinin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Yaşanılan Bölgeye Göre İncelenmesi

Öğretmenlerin yaşanılan bölgeye göre çokkültürlü yeterlik algılarının anlamlı olarak farklılaşp farklılaşmadığını saptamak amacıyla Tek Faktörlü Varyans Analizi (One-Way Anova) sonuçları ve betimsel istatistikler Tablo 7’de verilmiştir.

**Tablo 7.** Öğretmenlerin Yaşanılan Bölgeye Göre Çokkültürlü Yeterlik Algılarına İlişkin Betimsel İstatistikler ve Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Grup	N	$\bar{x}$	SS	Var. K.	KT	Sd	KO	F	p
Karadeniz	167	54,57	8,99	G.Arası	1699,865	6	283,311	3,546	,002
Akdeniz	5	61,60	4,82	G. İçi	17418,775	218	79,903		
Ege	8	54,62	6,50	Toplam	19118,640	224			
İç Anadolu	27	48,29	9,00						
Marmara	8	51,87	10,97						
Doğu Anadolu	7	54,42	6,21						
Güney Doğu Anadolu	3	41,66	14,64						
Toplam	225	53,70	9,23						

Tablo 7’ye göre; öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları yaşadıkları bölgeye göre anlamlı farklılık göstermektedir,  $F(6,218)= 3,546$ ,  $p<.05$ . Yaşanılan bölge arası farkların hangi gruplar arasında anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla yapılan Tukey HSD testinin sonuçlarına göre İç Anadolu ( $\bar{x}=48,29$ ) bölgesinde yaşayan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algı düzeylerinin Karadeniz ( $\bar{x}=54,57$ ) ve Akdeniz ( $\bar{x}=61,60$ ) bölgelerinde yaşayan öğretmenlerden daha düşük olduğu belirlenmiştir. Buna ek olarak Güneydoğu Anadolu ( $\bar{x}=41,66$ ) Bölgesi’nde yaşayan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algı düzeyleri Akdeniz ( $\bar{x}=61,60$ ) Bölgesi’nde yaşayan öğretmenlerden daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Yaşanılan bölgeye göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde Güneydoğu Anadolu ( $\bar{x}=41,66$ ) Bölgesinde yaşayan öğretmenlerin düşük düzeyde; İç Anadolu ( $\bar{x}=48,29$ ) ve Marmara ( $\bar{x}=51,87$ ) bölgelerinde yaşayan öğretmenlerin orta düzeyde; Doğu Anadolu ( $\bar{x}=54,42$ ), Karadeniz ( $\bar{x}=54,57$ ), Ege ( $\bar{x}=54,62$ ) ve Akdeniz ( $\bar{x}=61,60$ ) bölgelerinde yaşayan öğretmenlerin yüksek düzeyde çokkültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre Doğu Anadolu Bölgesi’nde, Karadeniz Bölgesi’nde, Ege Bölgesi’nde ve Akdeniz Bölgesi’nde görev yapan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

Karadağ ve Özden (2020) tarafından yapılan araştırma sonucunda öğretmen adaylarının aileleri ile birlikte yaşadıkları coğrafi bölgeye göre “özyeterlik” ( $\chi^2(6)=21,369$ ,  $p<.05$ ) alt boyutlarında alınan puanlar arasında anlamlı fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Öğretmenlerin yeterlik puanları arasında İç Anadolu Bölgesinde yaşayanlar ile Ege, Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesinde yaşayanlar arasında İç Anadolu Bölgesinde yaşayanlar lehine; Marmara Bölgesinde yaşayanlar ile Güney Doğu Anadolu ve Ege Bölgesinde yaşayanlar arasında Marmara Bölgesinde yaşayanlar lehine; Karadeniz Bölgesinde yaşayanlar ile Güney Doğu Anadolu

Bölgesinde yaşayanlar arasında ise Karadeniz Bölgesinde yaşayanlar lehine anlamlı bir fark bulunmuştur.

**Tablo 8.** Öğretmenlerinin Çokkültürlü Öğretimin Amacı ile İlgili Olarak Düşüncelerini Belirten Tablo

26.Soru	N	%
Hoşgörü	51	22.667
Asimilasyon	103	45.778
Çoğulculuk	27	12.000
Çokkültürlü Bakış Açısı	21	9.333
Savunma	23	10.222
Toplam	225	100.000

ÇYÖ'de faktör analizlerine dâhil edilmeyen 26. madde ile katılımcıların çokkültürlü öğretimin amacı ile ilgili olarak ne düşündüklerini belirlemeyi amaçlanmıştır. Bu amaçla katılımcıların vermiş oldukları bilgiler neticesinde 103 öğretmen % 45,778 oranla "Asimilasyon", 51 öğretmen % 22,667 oranla "Hoşgörü", 27 öğretmen % 12,000 oranla "Çoğulculuk", 23 öğretmen % 10,222 oranla "Savunma" ve 21 öğretmen % 9,333 oranla "Çokkültürlü Bakış Açısı" olarak nitelendirmiştir. Sonuç olarak araştırmaya katılan öğretmenler çokkültürlü öğretimin amacını "Asimilasyon" olarak belirtmişlerdir.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırma bulgularına göre öğretmenlerin çokkültürlü tutum, deneyim ve yeterlik düzeylerinin orta düzeyde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmaya katılan öğretmenlerin verdiği cevaplar neticesinde öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık göstermediği bununla birlikte kadın öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik düzeylerinin erkek öğretmenlere göre daha yüksek olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının kıdemlerine göre anlamlı farklılık göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Kıdeme göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde 6-10 yıl, 11-15 yıl ve 26 yıl üzeri kıdeme sahip öğretmenlerin orta düzeyde; 1-5 yıl, 16-20 yıl ve 21-26 yıl kıdeme sahip öğretmenlerin yüksek düzeyde çok kültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre göreve yeni başlayan ve meslekte 16-20 ve 21-26 yıl kıdeme sahip öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

Öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları öğrenim düzeylerine göre anlamlı farklılık göstermektedir. Yüksek lisans mezunu öğretmenlerin çok kültürlü yeterlik algı düzeylerinin lisans mezunu öğretmenlerden daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Öğretmenlerin öğrenim düzeyine göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde, lisans mezunu öğretmenlerin orta düzeyde; önlisans, yüksek lisans ve doktora mezunu öğretmenlerin yüksek düzeyde çokkültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre önlisans, yüksek lisans ve doktora mezunu öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

Öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algıları yaşadıkları bölgeye göre anlamlı farklılık göstermektedir. İç Anadolu bölgesinde yaşayan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algı düzeylerinin Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinde yaşayan öğretmenlerden daha düşük olduğu belirlenmiştir. Buna ek olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan öğretmenlerin

çokkültürlü yeterlik algı düzeyleri Akdeniz Bölgesi'nde yaşayan öğretmenlerden daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Yaşanılan bölgeye göre yeterlik düzeyleri ortalamaları incelendiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan öğretmenlerin düşük düzeyde; İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde yaşayan öğretmenlerin orta düzeyde; Doğu Anadolu, Karadeniz, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yaşayan öğretmenlerin yüksek düzeyde çokkültürlü yeterlik algısına sahip olduğu belirlenmiştir. Buna göre Doğu Anadolu Bölgesi'nde, Karadeniz Bölgesi'nde, Ege Bölgesi'nde ve Akdeniz Bölgesi'nde görev yapan öğretmenlerin çokkültürlü yeterlik algılarının yüksek düzeyde olduğu söylenebilir.

Araştırmaya katılan öğretmenler çokkültürlü öğretimin amacını "Asimilasyon" olarak belirtmişlerdir. Bu sonuçlar doğrultusunda şu önerilerde bulunulmuştur;

- ✓ Çokkültürlü eğitim ortamlarında görev yapan öğretmenlerin deneyim, tutum ve yeterliklerine yönelik yapılacak görüşme, gözlem vb. teknikler ile ayrıntılı bilgi edinilebilir; sorunlar ve çözüm önerileri sunulabilir. Ayrıca, yapılacak araştırmalarda eğitimin tüm paydaşlarının görüşmesinin alınması da konunun ayrıntılı olarak incelenmesine vesile olacaktır.
- ✓ Çokkültürlü eğitim konusunda öncelikle öğretmenlerin ve okulun bulunduğu çevrenin kültürlerinin tanınması için izlenmesi gereken yol konusunda araştırmalar yapılarak öğretmenlerin ve diğer paydaşların eğitimleri ile ilgili çalışmalar yapılabilir. Çokkültürlü eğitim ile ilgili uygulamalı olarak yapılacak olan çalışmaların alan yazına, öğretmenlere ve akademisyenlere önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.
- ✓ Çokkültürlü öğretmen anlayışı ile öğretmen adaylarını eğitim ortamlarına hazır hale getirmek; onların konu ile ilgili tecrübe edinmelerini sağlamak için MEB ve üniversitelerin iş birliği ile öğretmen adaylarının çeşitli bölgelerde en az bir dönem görev yapması sağlanabilir. Bu kapsamda öğretmen adayları göreve başlamadan ülkenin çeşitli bölgelerinde görev yaparak farklı kültürleri uygulamalı olarak edinmiş olacaktır.
- ✓ Öğretmenlerin çokkültürlü eğitim ile ilgili tutum, deneyim, yeterlilikleri ve bilgileri ile ilgili gelişimlerine katkı sağlamak amacı ile seminerler, paneller, çalıştaylar ve hizmet içi eğitimler düzenlenebilir. Düzenlenecek bu etkinliklerin öğretmenlerin mesleklerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
- ✓ Hem öğretmen adaylarının hem de görevlerini yapmakta olan öğretmenlerin çokkültürlü eğitime duyarlı olmaları için insan hakları, demokrasi eğitimi, eğitim ortamlarında demokratik uygulamalar, çokkültürlü eğitim ve çokkültürlü eğitimi uygulama gibi konular disiplinler arası ya da bir disiplin olarak ele alınabilir. Bu kapsamda üniversitelerin eğitim programlarında çokkültürlü eğitimin yer alması gerekmektedir. Çokkültürlü eğitim ile ilgili yurt içi ve yurt dışında yapılan çalışmalar incelenerek çokkültürlü eğitim programları, çokkültürlü eğitim uygulamaları ve uygulamada karşılaşılan güçlükler ile ilgili alan yazın taraması yapılarak araştırma sonuçlarının incelendiği meta analiz çalışması öğretmen yetiştirmede katkılar sağlayacaktır.
- ✓ İleride yapılacak olan bu türde araştırmalar için daha fazla sayıda öğretmenin araştırma örneğine katılmasının sağlanması ve öğretmenlerin çokkültürlü bilgilerilerine de yer verecek araştırmaların yapılması önerilebilir. Yapılacak olan araştırmalarda öğretmenlerin çokkültürlü deneyim, tutum ve yeterliklerini belirlemede nicel yaklaşımlar ile birlikte nitel yaklaşımların da kullanımı ile daha kapsamlı ve güvenli sonuçlar alınacağı aşikardır.

## KAYNAKÇA

Akcaoğlu, M. Ö. ve Arsal, Z. (2018). Çokkültürlü yeterlik ölçeğinin Türkçeye uyarlanması Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 26(1): 261-270.

- APA (2002). Guidelines on multicultural education, training, research, practice, and organizational change for psychologists. Retrieved from <http://www.apa.org/pi/oema/resources/policy/multiculturalguidelines.aspx> Erişim Tarihi: 18.04.2013.
- Banks, J. A. (1993). *Multiethnic education: Theory and practice* (3. ed.). Boston: Allyn ve Bacon.
- Banks, J. A., and Banks, C. A. M. (2009). *Multicultural education: Issues and perspectives* (7th ed.). ABD: John Wiley & Sons.
- Banks, J. A., Cookson, P., Gay. G., Hawley, W. D., Irvine, J. J., Nieto, S., Schofield, J. W., and Stephan, W. G. (2001). *Diversity within unity: Essential principles for teaching and learning in a multicultural society*. Washington: Center for Multicultural Education, University of Washington.
- Banks, J. A. (1993). Multicultural education: Development, dimensions, and challenges. *The Phi Delta Kappan*, 75(1), 22-28.
- Bennett, C., Niggle, T. and Stage, F. (1990). Preservice multicultural teacher education: Predictors of student readiness. *Teaching and Teacher Education*, 6(3): 243–254.
- Bulut, C., ve Başbay, A. (2014). Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının İncelenmesi, *K.Ü. Kastamonu Eğitim Dergisi*, 23(3): 957-978.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, K., Ebru, A., Özcan, E., Şirin, K. ve Funda, D. (2010). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, (5.Basım), Ankara: Pegem Akademi.
- Chizhik, E. W. and Chizhik, A. W. (2005). Are you privileged or oppressed? Students' conceptions of themselves and others. *Urban Education*, 40(2): 116-143.
- Cırık, İ. (2008). Çok Kültürlü Eğitim ve Yansımalar, *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*: 34 (34): 27-40.
- Cırık, T. (2014). *İlkokul Öğretmenlerinin Çokkültürlü Yeterlik Algılarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Coşkun, H. (2006). Türkiye'de Kültürlerarası Eğitim, Muhsin Hesapçioğlu ve Alpaslan Durmuş (Eds.), *Türkiye'de Eğitim Bilimleri: Bir Bilanço Denemesi*, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, 276-296.
- Davidman, L. and Davidman, P. T. (1997). *Teaching with a multicultural perspective: A practical guide* (2. ed.). New York: Longman Publishers.
- Demirel, Ö. (2003). *Öğretimde Planlama ve Değerlendirme: Öğretme Sanatı*. (6.Basım), Ankara: PegemA Yayıncılık.
- Demirel, Ö. (2003). *Kuramdan Uygulamaya Eğitimde Program Geliştirme*. (5. Basım), Ankara: PegemA Yayıncılık.
- Derman, S. L., and Ramsey, P. G. (2006). *What if all the kids are white? Anti-bias multicultural education with young children and families*. New York: Teachers College Press.
- Erden, M. ve Akman, Y. (2002). *Gelişim ve Öğrenme*. (11.Basım), Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Fidan, N. (1996). *Eğitim Psikolojisi: Okulda Öğrenme ve Öğretme*, Ankara, Alkım Yayınevi.
- Gay, G. (1994). A synthesis of scholarship in multicultural education. *NCREL's Urban Education Program*, Retrieved October 12, 2010, from <http://ncrel.org/sdrs/areas/issues/educatrs/leadrshp/le0gay.htm>.
- Gay, G., and Howard, T. C. (2000). Multicultural teacher education for the 21st century. *The Teacher Educator*, 36(1): 1-16.

- George, D. and Mallery, M. (2010). *SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference*, 17.0 update (10 ed.) Boston: Pearson.
- Guyton, M., and Wesche, M. V. (2005). The Multicultural efficacy scale: Development, item selection and reliability. *Multicultural Perspectives*, 7(4), 21-29.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J. and Anderson, R. E. (2010). *Çok Değişkenli Veri Analizi*. (7. Baskı), Pearson, New York.
- Holmes Group. (1990). *Tomorrow's schools: Principles for the design of professional development schools: Areport of the Holmes Group*. ABD: Holmes Group: 121.
- Karadağ, Y. ve Özden, D. Ö. (2020). Çokkültürlü Eğitim Ortamlarına Geleceğin Sosyal Bilgiler Öğretmenlerini Hazırlamak: Öğretmen Adaylarının Çokkültürlü Yeterlikleri. *On Dokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 39(2): 179-201.
- Karasar, N. (2011). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Nieto, S. and Bode, P. (2008). *Affirming Diversity: The Sociopolitical Context of Multicultural Education*. New York: Longman.
- Levinson, M. (2009). *Mapping multicultural education. The Oxford Handbook of Philosophy of Education*. M 1. New York: Oxford University Press.
- Polat, İ. (2013). *Ortaöğretim Kurumlarında Çalışan Öğretmenlerin Çokkültürlü Yeterlik Algıları (Van İli Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Siwatu, K. O. (2007). Preservice teachers' culturally responsive teaching self-efficacy and outcome expectancy beliefs. *Teaching and Teacher Education*, 23(7): 1086-1101.
- Swick, K. J., Boutte, G. and Van S., I. (1994). *Multicultural Learning Through Family Involvement, Dimensions*, 22(4):17-21.
- Türkoğlu, A. (1998). *Karşılaştırmalı Eğitim*. (1.Basım), Adana: Baki Kitabevi.
- Ünlü, İ. ve Örtten, H. (2013). Öğretmen Adaylarının Çokkültürlülük ve Çokkültürlü Eğitime Yönelik Algılarının İncelenmesi. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21(2013): 287-302.
- Ünal, I. (2004). Çok Dilli, Çokkültürlü Toplumlarda Eğitim. *Eğitim-Sen 4. Demokratik Eğitim Kurultayı Komisyon Raporu*. Ankara :144-148.
- Zeichner, K. M., Grant, C., Gay, G., Gillette, M., Valli, L., and Villegas, A. M. (1998). A research informed vision of good practice in multicultural teacher education: Design principles. *Theory into Practice*, 37(2): 163-171.





# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1153-1166.

DOI:[10.26677/TR1010.2023.1274](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1274)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### **1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebaplar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması**

Öğr. Gör. Servet K. GÜNEY, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara, e-posta: [servetkg@baskent.edu.tr](mailto:servetkg@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

## **Öz**

Beslenme insanoğlunun fizyolojik ihtiyaçları içinde tanımlanan birincil ihtiyaçlarından biridir ve insanların geçmişte nasıl beslendiği sıklıkla merak konusu olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, 1730-1930 yılları arasında yazılmış yemek kitaplarında yer alan kebabların belirlenmesi ve bu reçetelerin bugünkü bilinirliklerinin araştırılmasıdır. Araştırmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Verilerin toplanması sürecinde doküman analizi yöntemi kullanılarak 1730-1930 yılları arasında yazılmış 5 kitap incelenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya konu olan kitaplarda 116 adet kebab reçetesine ulaşılmıştır. Buna göre, kebablarda en çok tercih edilen kasaplık hayvanlar koyun/kuzu/koç, kümes hayvanlarında tavuk ve balıklarda da uskumrudur. Kebablarda en çok tercih edilen baharat ve tatlandırıcılar, tuz, soğan, karabiber ve tarçındır. Kömürde ızgara en fazla tercih edilen pişirme yöntemidir. Domates 20. yüzyılın başında reçetelerde yer bulmaya başlamıştır. Hacı Osman kebabı, mazruf kebabı ve kaytan kebabı dışındaki tüm kebabların katılımcılar tarafından bilindiği tespit edilmiştir. Kitaplardaki reçetelerde en çok kullanılan baharattan biri olan tarçının günümüz kebablarında hiç kullanılmadığı ve külbastı reçetelerinde pişirme tekniğinin balıklar hariç tamamen değiştiği tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Mutfağı, Kebab, Et Yemekleri, Gastronomi.

**Makale Gönderme Tarihi:** 11.07.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 08.09.2023

## **Önerilen Atıf:**

Güney, S. K. (2023). 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebablar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1153-1166.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1153-1166. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1274](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1274)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



**RESEARCH PAPER**

**An Investigation of Kebabs in Turkish Cuisine According to Cookbooks Written  
Between 1730-1930 and Their Current Familiarities**

Lecturer Servet K. GÜNEY, Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture,  
Ankara, e-mail: [servetkg@baskent.edu.tr](mailto:servetkg@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

**Abstract**

Nutrition is one of the primary needs of human beings defined within the physiological needs, and it is often a matter of curiosity how people were fed in the past. The aim of this study is to determine the kebabs in the cookbooks written between 1730-1930 and to investigate the current familiarity of these recipes. Qualitative research technique was used in the research. During the data collection process, 5 books written between 1730 and 1930 were examined using the document analysis method and interviews were conducted using a semi-structured interview form. In the books that are the subject of the research, 116 kebab recipes were found. Accordingly, the most preferred butchery animals for kebabs are sheep/lamb/ram, chicken for poultry and mackerel for fish. The most preferred spices and condiments in kebabs are salt, onion, black pepper and cinnamon. Grilling on charcoal (barbecue) is the most preferred cooking method. Tomatoes began to find a place in recipes at the beginning of the 20th century. It was determined that all kebabs except Hacı Osman kebab, mazruf kebab and kaytan kebab were known by the participants. It has been determined that cinnamon, which is one of the most used spices in the recipes in the books, is never used in today's kebabs and the cooking technique in the cutlet recipes has completely changed, except for fish.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Kebab, Meat Dishes, Gastronomy.

**Received:** 11.07.2023

**Accepted:** 08.09.2023

**Suggested Citation:**

Güney, S. K. (2023). An Investigation of Kebabs in Turkish Cuisine According to Cookbooks Written Between 1730-1930 and Their Current Familiarities, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1153-1166.

## GİRİŞ

Beslenme insanoğlunun fizyolojik ihtiyaçları içinde tanımlanan birincil ihtiyaçlarından biridir (Maslow, 1943) ve insanların geçmişte nasıl beslendiği sıklıkla merak konusu olmaktadır (Albustanlıoğlu vd., 2023). İnsanoğlunun ateşi kullanmayı öğrendikten sonra faydalandığı ilk pişirme tekniği eti açık ateşte pişirmek, yani bugünkü tanımı ile kebab yapmaktır. Kebab, doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et; kızartma, çevirme veya kavurma yoluyla hazırlanan her türlü yiyecek (TDK, 2023) olarak tanımlanmaktadır. Kebab yapma Türk mutfağının Antik Anadolu medeniyetleri, Roma, Türkistan, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dâhil olmak üzere bütün dönemlerinde kullanılmış bir tekniktir (Güney, 2021a). Çalışmaya konu olan dönemin öncesinde erkeç, keklik, sülün, serçe, güvercin ve tavus kuşu etlerinin de kebab yapmak için kullanıldığı kayıtlarda geçmektedir (Yerasimos, 2002). Türk mutfağında kebabçılar geçmişten bu yana ayrı bir esnaf kolu olarak var olmuştur ve Evliya Çelebi seyahatnamesinde gezip gördüğü yerlerdeki kebabçı çarşıları ile kebabçı esnafından ayrıntılı olarak bahsetmektedir (Evliya Çelebi, 2013). Günümüzde de tüm yörelerde pişirilen birçok çeşidi bulunmaktadır. Kebapları birbirinden ayıran en önemli özelliklerinden birisi ise ait olduğu yörenin etinin kendine has lezzetidir (Güney, 2021b; Güney, 2019).

Türk mutfağı hakkında yazılan kaynaklar sınırlı sayıdadır. Bilgiler; Antik Anadolu medeniyetlerine ait kayıtlar, seyahatnamelerde geçen yemekler, saray muhasebe arşivleri, imaret kayıtları, halk öyküleri ve 15. yüzyıldan itibaren kaleme alınan az sayıda yemek kitabı ile sınırlıdır. 1730-1930 yılları arasında kaleme alınmış eserlerden oluşan bir seçmeden hareketle yapılan bu çalışmada; kitaplarda geçen kebablar, kullanılan etin cinsi, pişirme tekniği ve baharat isimleri listelenmiştir. Melceü't Tabbahin'de külbastıların da kebablar sınıfında yer aldığı belirtilmiştir (Mehmet Kâmil, 2016). Bu nedenle kitaplarda geçen külbastı reçeteleri de araştırma kapsamında değerlendirilmiştir. Bu liste katılımcılara verilerek yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular yoluyla bu konudaki bilgilerine başvurulmuştur.

Bu çalışmanın amacı 1730-1930 yılları arasında yazılmış yemek kitaplarında yer alan kebabların belirlenmesi ve bu reçetelerin bugünkü bilinirliklerinin araştırılmasıdır. Kitaplarda geçen kebabların pişirme teknikleri, kullanılan etin cinsi ile baharat çeşitliliği de incelenmiştir. Böylelikle, bir yandan Türk mutfağındaki kebabların bir dökümü oluşturulurken bir yandan da hem incelenen 200 yıllık süre içindeki değişimler hem de bugünkü reçetelerle aralarında farklar ortaya konulacaktır. Bu sayede Türk mutfağındaki kebablara ve mutfak kültürümüzün zamana nasıl ayak uydurarak yaşayan bir kültür mirası olduğuna dair farkındalık oluşturulabilecektir.

## YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırmalar, araştırmacının üzerinde çalıştığı konu ile ilgili açık uçlu ve sorgulayıcı sorular yoluyla katılımcıların bilgi ve tecrübelerinden derinlemesine faydalanılmasını sağlayan çalışmalardır (Merriam, 2018).

Araştırmada, yazılı dokümanların içeriğini belli bir düzen içerisinde, dikkatli ve derinlemesine çözümlenmek amacıyla kullanılan (Kıral, 2020:173) doküman analizi yöntemi ile birlikte, beklentilerin ötesinde bilgi barındırabileceği düşünülen durumların detaylı incelenmesini kolaylaştıran amaçlı örneklem yöntemlerine başvurulmuştur (Baltacı, 2019:373). Verilerin analizi aşamasında betimsel analiz yöntemine başvurulmuştur. Betimsel analizde, önceden belirlenmiş bir tematik çerçeveye göre

toplanan bulgular tanımlanır, yorumlanır, birbiriyle ilişkilendirilir ve anlamlandırılır (Baltacı, 2019:379).

Araştırmanın evreni Türkiye’de 71 farklı üniversitenin 126 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde (YÖK, 2023) Türk Mutfağı konusunda ders veren öğretim elemanları ile Türk mutfağı konusunda deneyimli 5 yıldızlı otel aşçıbaşlarından oluşmaktadır. Bu üniversitelerin kataloglarına ulaşılabilen 89 tanesinin 18’inde Türk Mutfağı dersi olduğu tespit edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler üniversitelerin Türk mutfağı konusunda ders veren hocaları ve yine Türk mutfağı konusunda deneyimli 5 yıldızlı otel aşçıbaşlarından oluşan toplam 10 kişi ile çevrimiçi ve yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze görüşmelerin süresi ortalama 22 dakikadır. Araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğini artırmak için, katılımcıların çevrimiçi ortamda hazırlanan görüşme formunu da doldurmaları istenmiştir. Bu formlar sayesinde katılımcıların hangi kebabları bildiklerine dair yüzdeler hesaplanmıştır. Ayrıca kayıtlar dijital olarak saklanmış ve bulgular kısmında görüşmelerden direk alıntılar yapılmıştır (Başkale, 2016, 23-27; Merriam, 2018: 199-228). Bu sayede Türk mutfağındaki kebabların hem sürekli bir araştırma ile eğitim öğretim faaliyetinin yürütüldüğü akademik alanda hem de ülke mutfağının Türk ve uluslararası misafirlere tanıtıldığı 5 yıldızlı otellerdeki bilinirliğinin de ortaya konulması sağlanacaktır.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler 10.06.2023-05-07-2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgileri, ikinci bölümde ise Türk mutfağındaki kebabların bilinirliğine yönelik sorular yer almaktadır. Görüşmelerde elde edilen verilerin birbirini tekrarlamaya başladıktan sonra doygunluğa ulaşıldığına karar verilmiş ve görüşmeler sonlandırılmıştır. Bu çalışma Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nün 5 Haziran 2023 tarihli ve 17162298.600-164 sayılı etik kurul izni ile gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya konu olan kitaplar; Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı olma özelliğine sahip, birçok yemek kitabına kaynaklık etmiş ve Dürrîzâde Nurullah Mehmed Efendi tarafından 1775-1778 yılları arasında yazılan Ağdiye Risalesi, Mehmet Kâmil tarafından 1844’te yayımlanan Melceü’t Tabbâhîn, Mevlevî yemekleri ile ilgili önemli bilgiler veren ve Ali Eşref Dede tarafından 1856-1857 yıllarında yazılan Ali Eşref Dede Risalesi, Mahmut Nedim Bin Tosun’un 1900 yılında kaleme aldığı Aşçıbaşı, Mehmed Reşad’ın 1921-1923 yılları arasında yazdığı Fenn-i Tabahat ve Hadiye Fahriye’nin 1923 tarihli Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı eserleridir. Bahsi geçen eserler hem Osmanlı Devleti’nin son iki yüz yılını temsil etmeleri ve yüzyıllar içerisinde biriken Türk mutfağı mirasını barındırmaları hem de Türkiye Cumhuriyeti’ne geçiş dönemini yansıtmaları açısından önem taşıdıkları için seçilmişlerdir.

Araştırılan dönemde Türk mutfağına ait yazılı eserlerin azlığı ve katılımcıların farklı illerde bulunmaları nedeniyle yüz yüze görüşme imkânının kısıtlı olması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

## **BULGULAR ve YORUM**

### **Kitaplarda Yer Alan Reçetelere Ait Bulgular**

Araştırmaya konu olan kitaplarda 116 adet kebab reçetesine ulaşılmıştır; ancak bu reçetelerden ciğer kebabı 4, çömlek kebabı 2, fırın kebabı 2, furun kebabı 2, içi dolmuş kuzu kebabı 2, kâğıt kebabı 2, kılıç balığı kebabı 2, kırma tavuk kebabı 3, koyun külbastısı 3, kuşbaşı kebabı 2, orman kebabı 2, piliç

kebabı 2, süt kebabı 3, tarak külbastısı 2, tas kebabı 3, tavşan kebabı 3, tavuk kebabı 4, tavuk külbastısı 3, tencere kebabı 2, uskumru kebabı 2 ve yılan balığı kebabı 2 kez geçmektedir. Birden fazla kitapta geçen kebabların reçeteleri arasında küçük farklılar bulunmaktadır ve bunların görülebilmesi için kullanılan malzemelerin ayrıntıları da Tablo 1’de verilmiştir.

Bazı reçetelerde, kebablarda birden fazla çeşit et kullanılabilceği belirtilmiştir. Araştırmaya konu olan kebablarda bildircin 2, dana/sığır 5, deniztarağı 2, istiridyeye 1, geyik/karaca/yaban keçisi 1, hindi palazı 1, hindi 2, kalkan ciğeri 1, kılıç balığı 5, palamut 3, koç 9, koyun 45, koyun böbreği, 2, koyun ciğeri 6, kuzu ciğeri 2, kuzu 18, kuzu/koyun pizola 1, lüfer 1, ördek palazı 1, piliç 4, serçe 1, kaz palazı 1, tavşan 3, tavuk ciğeri 1, tüm tavuk 9, uskumru 6, kefal 1 ve yılan balığı 2 yerde geçmektedir. Buna göre, kebablarda en çok tercih edilen kasaplık hayvanlar koyun/kuzu/koç, kümes hayvanlarında tavuk ve balıklarda da uskumrudur.

Kebabların hazırlanması ve pişirilmesi işlemlerinde kullanılan baharat ve tatlandırıcılardan soğan 65, tuz 107, karabiber 65, tarçın 32, yoğurt 6, defne yaprağı 10, yenibahar 7, domates 12, kekik 8, maydanoz 12, sarımsak 13, kişniş 2, çam fıstığı 5, kuş üzümü 1, patlıcan 4, gömlek yağı 10, sadeyağ 6, tereyağı 11, salça 1, patates 1, mantar 1, kimyon 4, kakule 3, muskat 1, anason 3, reyhan 1, güvey otu 1, nar ekşisi 1, karanfil 1, limon 16, nane 3, taze soğan 3 ve üzüm 1 reçetede yer almaktadır. Buna göre, kebabların hazırlanması ile pişirilmesinde en çok tercih edilen baharat ve tatlandırıcılar; tuz, soğan, karabiber ve tarçındır.

Pişirme yöntemleri incelendiğinde kömürde ızgara 81, tencere 23, fırın 16, tandır 2 ve çevirme 4 reçetede kullanılmıştır. Kömürde ızgara yöntemi en çok kullanılan pişirme yöntemidir. Bunlara ek olarak, günümüz Türk mutfağında birçok yemekte kullanılan domates, kitaplardaki reçetelerde kendine ancak 20. yüzyılın başında yer bulmaya başlamıştır.

**Tablo 1.** 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarında Adı Geçen Kebablara Ait Bilgiler

Kebabın Adı	Kullanılan Etin Cinsi	Kullanılan Baharat ve Tatlandırıcılar	Pişirme Yöntemi	Kitabın Adı	Bilinirlik %
Adi şiş kebabı	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	80
Tavuk kebabı	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
Kırma tavuk kebabı	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın, tereyağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	70
Süt kebabı	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, tarçın, süt	Tencere/Kömürde ızgara	Melceü't Tabbahin	30
Kuş kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	40
Muhzır kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	20
Hacı Osman kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Tencere	Melceü't Tabbahin	0
Tavşan kebabı	Tavşan	Tuz, sarımsak, sirke, tereyağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	20

<b>Kıymadan fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, sadeyağ, gömlek yağı, çam fıstığı, üzüm	Fırın	Melceü't Tabbahin	80
<b>Tas kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kakule, pirinç	Tencere	Melceü't Tabbahin	70
<b>İçi dolmuş kuzu kebabı</b>	Kuzu	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, çam fıstığı, üzüm, ciğer	Fırın	Melceü't Tabbahin	80
<b>Ciğer kebabı</b>	Kuzu/Koyun ciğer	Tuz, sirke, sarımsak, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Uskumru balığının kebabı</b>	Uskumru	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	80
<b>Kılıç balığının kebabı</b>	Kılıç balığı	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Palamut balığının kebabı</b>	Palamut	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Yılan balığının kebabı</b>	Yılan balığı	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	30
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	100
<b>Koyun ve kuzu külbastısı</b>	Kuzu/Koyun pirzola	Tuz, karabiber, zahter	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Dana ve sığır etinden tencere külbastısı</b>	Dana/sığır	Sarımsak, sirke, tarçın, kimyon	Tencere	Melceü't Tabbahin	80
<b>Haşlama balık külbastısı</b>	Uskumru/Kefal	Tuz, sirke, limon, maydanoz	Tencere/Izgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Kılıç ve Palamut külbastısı</b>	Kılıç/Palamut	Tuz, limon, defne yaprağı, fındık taratoru	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	70
<b>Lüfer balığı külbastısı</b>	Lüfer	Soğan, sirke, tuz	Kömürde Izgara/Tava	Melceü't Tabbahin	40
<b>Tarak ve istiridye külbastısı</b>	Deniz Tarağı/İstiridye	Zeytinyağı, tuz, karabiber, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	50
<b>Uskumru balığının külbastısı</b>	Uskumru	Zeytinyağı, tuz, soğan, limon, maydanoz	Kömürde ızgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Tencere kebabı</b>	Koyun/Dana	Soğan, tuz, karabiber	Tencere	Fenn-i Tabahat	90
<b>Testi kebabı</b>	Koyun	Tuz, yenibahar, domates	Fırın	Fenn-i Tabahat	90
<b>Çömlek kebabı</b>	Koyun	Soğan, kekik, defne yaprağı, yenibahar, tereyağı	Fırın	Fenn-i Tabahat	100
<b>Rende kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz karabiber, kuyruk yağı, domates salçası	Tencere	Fenn-i Tabahat	40
<b>Kâğıt kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı	Fırın	Fenn-i Tabahat	90

Tas kebabı	Koyun	Soğan, domates suyu, tereyağı	Tencere	Fenn-i Tabahat	70
Kestaneli kebab	Koyun	Kestane, domates suyu	Tencere	Fenn-i Tabahat	20
Yoğurtlu kirde kebabı	Koyun	Sarımsak, yoğurt, tarçın, yenibahar, muskat	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	50
Salçalı böbrek kebabı	Koyun böbreği	Hardal, tuz, maydanoz	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	50
Çöp kebabı	Koyun	Patlıcan, domates, tereyağı	Tencere	Fenn-i Tabahat	60
Piliç kebabı	Piliç Tüm	Soğan, tuz, karabiber	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	70
Hindi fırın kebabı	Hindi Tüm	Soğan, tuz, karabiber, yoğurt, yumurta sarısı	Fırın	Fenn-i Tabahat	60
Bıldırcın fırın kebabı	Bıldırcın	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı, mantar	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	70
Çarşı usulü kebabı	Koç	Soğan, tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Yoğurtlu çarşı kebabı	Koç	Soğan, tuz, yoğurt, sarımsak, tereyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
Tandır kebabı	Koç	Tuz	Tandır	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Domatesli şiş kebabı	Koç	Soğan, tuz, domates, sarımsak	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Soğanlı kebab	Koç	Soğan, tuz, arpacık soğan, sarımsak,	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
İzmir kebabı (Yatık döner)	Koyun	Soğan, tuz, maydanoz	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Ekşili kebab	Koç	Soğan, tuz, karabiber, tereyağı, nar ekşisi	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
Patlıcanlı kebab	Koç	Soğan, tuz, karabiber, patlıcan	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Orman kebabı	Kuzu/Toklu	Tuz	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Kokoreç	Kuzu bağırsak	Soğan, tuz, karabiber, kekik, akciğer, karaciğer, yürek, gömlek yağı	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Yufkalı kebab	Koç	Soğan, tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
Kaytan kebabı	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar, karanfil, tereyağı, maydanoz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	0
Tavuk kebabı	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, un	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90

<b>Piliç kebabı</b>	Piliç Tüm	Soğan, tuz, un	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
<b>Kaz palazı kebabı</b>	Kaz palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	40
<b>Ördek palazı kebabı</b>	Ördek palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Hindi palazı kebabı</b>	Hindi palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber, limon	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	20
<b>Mazruf kebabı</b>	Serçe, Bildırcın, Piliç/Hindi/Kaz Palazı	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	0
<b>Patlıcanlı bildırcın kebabı</b>	Bıldırcın	Tuz, karabiber	Fırın	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Tavşan kebabı</b>	Tavşan	Soğan, tuz, karabiber, tereyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	20
<b>Av eti kebabı</b>	Geyik/Karaca/Yaban Keçisi	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	30
<b>Balık kebabı</b>	Kılıç balığı	Soğan, tuz, karabiber, defne yaprağı, limon, zeytinyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Koyun külbastısı</b>	Koç	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Karaciğer külbastısı</b>	Koyun karaciğeri	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Yürek külbastısı</b>	Koyun yürek	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Böbrek külbastısı</b>	Koyun böbrek	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Dana ve sığır külbastısı</b>	Dana/sığır	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tavuk Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Piliç külbastısı</b>	Piliç Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Tencere kebabı</b>	Koyun/Dana	Soğan, tuz, karabiber, kabuk tarçın, domates suyu, kuyruk yağı	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Tava kebabı</b>	Koyun/Dana	Tuz, karabiber	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
<b>Tepsi kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, kekik, gömlek yağı	Fırın	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Sahan kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70



<b>Hünkarbeğendi</b>	Koyun	Patlıcan, domates suyu, tereyağı	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Adi tas kebabı</b>	Koyun (kıvırcık)	Soğan, tuz	Tencere	Aşçıbaşı	60
<b>Kağıt kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar, güvey otu, reyhan	Fırın	Aşçıbaşı	90
<b>Defneli şiş kebabı</b>	Koyun	Tuz, defne yaprağı, maydanoz, taze soğan	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Kuşbaşı şiş kebabı (Altı ezmeli kebab)</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar, domates, sadeyağ	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, domates	Fırın	Aşçıbaşı	100
<b>Suluca şiş kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	20
<b>İçi dolmuş kuzu kebabı</b>	Kuzu	Soğan, tuz, karabiber, çam fıstığı, kuş üzümü, sadeyağ, yoğurt	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Güveç kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, domates	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Kiremit kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, domates	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Ciğer kebabı</b>	Koyun karaciğeri	Soğan, tuz, karabiber, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	90
<b>Pirzolahı patates kebabı</b>	Kuzu pirzola	Soğan, tuz, karabiber, maydanoz, patates	Tencere	Aşçıbaşı	60
<b>Uskumru kebabı</b>	Uskumru	Soğan, limon, zeytinyağı, maydanoz, taze soğan	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Defneli Kılıç ve Palamut kebabı</b>	Kılıç/Palamut	Soğan, tuz, zeytinyağı, limon, maydanoz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Yoğurtlu şiş kebabı</b>	Koyun	Arnavut biberi, yoğurt, sadeyağ, tarçın	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Kıymalı veya Köfteli yoğurtlu kebab</b>	Koyun	Arnavut biberi, yoğurt, sadeyağ, tarçın	Tencere	Aşçıbaşı	90
<b>Orman kebabı</b>	Koyun	Tuz	Çevirme	Aşçıbaşı	100
<b>Sac kebabı</b>	Kuzu	Tuz, sadeyağ, ayran	Tencere	Aşçıbaşı	80
<b>Piryan/Büryan</b>	Koyun	Tuz	Tandır	Aşçıbaşı	100
<b>Tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Tuz, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	90
<b>Kırma tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	70
<b>Süt kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, süt, un	Tencere/Kömürde ızgara	Ağdiye Risalesi	30
<b>Kuşbaşı kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	70

<b>Tavşan kebabı</b>	Tavşan	Tuz, karabiber, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	20
<b>Uskumru balığı kebabı</b>	Uskumru	Tuz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	80
<b>Kılıç balığı kebabı</b>	Kılıç balığı	Tuz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	80
<b>Yılan balığı kebabı</b>	Yılan balığı	Tuz	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	30
<b>Furun kebabı</b>	Koyun	Tuz, karabiber, çam fıstığı, kişniş, gömlek yağı	Fırın	Ağdiye Risalesi	70
<b>Furun kebabı (Konya fırın kebabı)</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Fırın	Ağdiye Risalesi	70
<b>Ciğer kebabı</b>	Kuzu/Koyun ciğeri	Tuz, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	90
<b>Tavuk ciğerinden külbastı</b>	Tavuk ciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	50
<b>Kalkan balığı ciğeri külbastısı</b>	Kalkan ciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	10
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tavuk Tüm	Tuz, karabiber, et suyu	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	100
<b>Balık külbastısı</b>	Uskumru	Tuz, un, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	60
<b>Koyun eti külbastısı</b>	Koyun	Tuz, sarımsak, sirke, et suyu	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	90
<b>Tarak külbastısı</b>	Deniztarağı	Tuz, zeytinyağı, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	40
<b>Tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	90
<b>Kırma tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, tereyağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	70
<b>Süt kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, tarçın, süt	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	30
<b>Kuşbaşı kebabı</b>	Kuzu sırt	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	100
<b>Tas kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, maydanoz, nane, anason, kakule, sarımsak	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	70
<b>Hurma kebabı (Şeftali kebabı)</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, maydanoz, nane, tarçın, kakule, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	50
<b>Fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, çam fıstığı, kişniş, gömlek yağı	Fırın	Ali Eşref Dede Risalesi	10
<b>Ciğer kebabı</b>	Koyun karaciğeri	Tuz, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara/Tencere	Ali Eşref Dede Risalesi	90

<b>Kasap kebabı (Çiğer Sarma)</b>	Koyun eti/Koyun karaciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, ırmık, anason, nane, maydanoz, yumurta, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	50
<b>Çömlek kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, patlıcan, kabak, bamyası, sarımsak, anason	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	100

## Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ile Formlardan Elde Edilen Bulgular

### Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların %40'ı aşçıbaşı, %60'ı akademisyenlerden oluşmaktadır. Görüşmeler sırasında akademisyenlerden K1 ve K9 daha önce aşçıbaşı olarak görev yaptıklarını, K2, K6 ve K10 da sektörde çeşitli pozisyonlarda çalıştıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların %40'ı lise ve %60'ı yüksek lisans mezunudur. %60'ı 15 yıldan fazla, %20'si 10-15 yıl, %10'u 5-10 yıl ve %10'u 3-5 yıl arası sektör deneyimine sahiptir.

### Kebabların Bilinirliğine Ait Bulgular

Görüşmelerde verilen listelerde yer alan Hacı Osman kebabı, mazruf kebabı ve kaytan kebabı dışında kalan tüm kebabların katılımcılar tarafından bilindiği tespit edilmiştir. Bunların bilinirliğine ait oranlar Tablo 1'de verilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmelerin sağladığı esneklik kullanılarak katılımcılara “*Bu kebablardan hangilerine derslerinizde veya menülerinizde yer veriyorsunuz?*” sorusu da yöneltilmiştir. Katılımcılar; furun kebabı, hünkârbeğendi, orman kebabı, kokoreç, tavuk kebabı, çiğer kebabı, koyun/kuzu külbastısı, testi kebabı, kasap kebabı (çiğer sarma), tas kebabı, defneli kılıç ve palamut kebabı, adi tas kebabı, hindi fırın kebabı ve çöp kebabına yer verdiklerini belirtmişlerdir.

Görüşmelerden elde edilen en önemli verilerden biri ise; kitaplarda yer alan reçetelerde en çok kullanılan baharattan biri olan tarçının günümüz kebablarında hiç kullanılmamasıdır. Katılımcılara bunun sebebinin ne olabileceği yönünde soru yöneltildiğinde; K1, K3, K4 ve K9 sebebinin “*değişen yemek alışkanlıkları, uluslararası mutfakların etkisi, geçmiş mutfak kültürünün unutulması ve ön yargı olabileceğini*” belirtmişlerdir. Bu veri özellikle son yüzyıl içinde tat algısının nasıl değiştiğinin bir göstergesidir.

Katılımcıların derslerde ve menülerinde yer verdiklerini belirttikleri yemeklerden furun kebabı, hünkârbeğendi, orman kebabı, kokoreç, koyun/kuzu külbastısı ve tas kebabı reçetelerinde geçmişte kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri arasında değişiklikler olduğu görülmüştür. Katılımcıların tamamı bugünkü uygulamalarda furun kebabında tarçın kullanılmadığını belirtmişlerdir. Hünkârbeğendinin eski uygulamasında közlenmiş patlıcan, tereyağı ve tercihe göre bir miktar domates suyu eklenen beğendinin üzerine kuzu şiş verilmesi tercih edilirken; bugün beğendi için un, süt, tereyağı, kaşar peyniri kullanılmakta ve üzerine de salçalı sos içinde kuzu/dana eti verilmektedir. K1, K2, K4 ve K7 malzemelerdeki bu değişikliğin “*lezzet algısının değişmesi ile birlikte, porsiyonların çoğaltılması ve yemeğin daha doyurucu hale getirilmesi için yapılmış olabileceğini*” vurgulamışlardır.

Orman kebabı, kitaplarda geçen reçetesinde kuzu veya toklu temizlenip tuzlandıktan sonra ateş karşısında tüm olarak çevrilerek hazırlanırken; bugün kuşbaşı dana eti, bezelye, havuç, soğan, sarımsak, patates ve baharat kullanılarak pişirilen bir yemek olarak tarif edilmiştir. Bu bilgiye göre orman kebabının zaman içinde sade etten mamul bir yemekten, sebzele bir güveç yemeğine dönüştüğünü göstermektedir (Baysal vd., 2000: 72). Hadiye Fahriye kokorecin orman kebabı yapılırken elde edilen akciğer, karaciğer, yürek, gömlek yağının baharatlandıktan sonra bağırsakla sarılan ve ateş karşısında çevrilerek pişirilen bir Arnavut yemeği olduğundan bahseder. Katılımcıların tamamı, bugün kokorecin kuzu/dana bağırsağı, uykuluk, gömlek yağı ile iç yağı kullanılarak hazırlanan ve ateş karşısında çevrilerek pişirilen belirtmişlerdir. Bugün yemeğin pişirme tekniği aynı kalmakla birlikte içeriği büyük bir oranda değişmiştir.

Külbastı reçetelerinde ise pişirme tekniğinin balıklar hariç tamamen değiştiği tespit edilmiştir. Kitaplarda verilen külbastı reçetelerinde koyun/kuzu/dana/tavuk etleri kömür ızgarasında pişirildikten sonra bir sahadan tekrar sirke, et/tavuk suyu ve sarımsakla pişirilmekte ve üzerine çoğu zaman maydanoz serpilerek servis edilmektedir. Bugünkü uygulamada ise etler baharatlanıp yağlandıktan sonra kömür ızgarası veya elektrikli ızgarada pişirilmekte ve çeşitli garnitürlerle servis edilmektedir. Bu önemli ve büyük bir değişiktir. K1, K2, K4, K5 ve K9 bunun sebebinin “*sirkenin et yemeklerinde kullanılmasına karşı zaman içinde oluşan ön yargıdan ya da gelişen turizm ve restoran sektöründe daha hızlı servis yapabilmek için bazı işlem basamaklarının atlanmasının tercih edilmiş olmasından kaynaklanabileceğini*” belirtmişlerdir. Bu tercihler de zamanla tekniğin unutulmasına neden olmuş olabilir. K1 eski tekniği denediğini belirtmiş; *bu teknikle pişirdiği etin daha sulu, yumuşak ve kendisi için daha lezzetli olduğunu* bildirmiştir. Tas kebabı reçetesi ise tamamen değişmiştir. Bir tencerede tas içine yerleştirilen et pişirildikten sonra etrafına pirinç salınarak pişirilen yemek; bugün, salçalı sos içindeki kuzu/dana etine küp şeklinde kızartılmış patates eklenmesiyle hazırlanmaktadır.

Katılımcılardan listede olmayan ve bildikleri reçete isimlerini söylemeleri istenmiştir. Bunlar; Tekirdağ yaprak kebabı (asma yaprağına sarılarak pişirilen oğlak), döner kebabı, cağ kebabı, Adana kebabı, islim kebabı, Beykoz kebabı, patlıcan kebabı, yenidünya kebabı, haşhaş kebabı, kuyu kebabı, yaprak kebabı, beyti, Mardin kebabı, tike kebabı, tepsi kebabı, tak tak kebabı, Tokat kebabı, Yozgat testi kebabı, keme kebabı, simit kebabı, tavuk şiş kebabı, vişne kebabı, Kilis tava, Manisa kebabı, Urfa kebabı ve Çökertme kebabıdır.

Katılımcılara bugün kebab hazırlarken genel olarak kullandıkları et, baharat ve malzemeler sorulmuştur. Elde edilen verilere göre kuzu/koyun eti en fazla kullanılan et çeşididir. Kümes hayvanlarında tavuk, balıklarda da dil ve kılıç balığının kullanıldığı ifade edilmiştir. Kasaplık hayvan ve kümes hayvanı etlerinde en çok kullanılan baharat tuz, karabiber ve kekiktir. Bunları sırasıyla kırmızı toz biber, pul biber, kimyon, sarımsak, biberiye ve sadece balık etlerinde defne yaprağı izlemektedir. K1, K2, K3, K4, K6 ve K9 özellikle tavuk etlerinin soslanmasında salça ve yoğurt kullandıklarını belirtmişlerdir. Kaz, kaz palazı, tarak ve istiridye gibi ürünlerin temin edilme zorluğu ile maliyetlerinin yüksekliği nedeniyle derslerde ve menülerde kendilerine yer bulamadığını belirtmişlerdir. Ayrıca, tarak ile istiridyenin raf ömrünün kısa olmasının ve çok dar bir müşteri kitlesine hitap etmesinin de etkileri olduğunu vurgulamışlardır. Katılımcıların tamamı insanların ön yargıları ve gıda neofobisi nedeniyle de bu tür deniz ürünlerinin arzının düşük olduğunu deyinmişlerdir.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk mutfağı genel olarak et yemekleri ve özelde de kebaplar açısından çok zengin bir mutfaktır. Tarihin akışı içinde etkileşimde bulunulan diğer kültürler, yörelere göre etin değişen lezzeti, kullanılan baharatın çeşitliliği ve pişirme tekniklerinin farklılığı bu zenginliğe önemli katkılar vermektedir. Kebaplar hazırlanmasının kolay olmasından dolayı uzmanlık isteyen zor yemeklerdir. Bu nedenle, Evliya Çelebi'nin de seyahatnamesinde bahsettiği gibi Türk mutfağında kebapçılar geçmişten bu yana ayrı bir esnaf kolu olarak var olmuştur

Katılımcılar kitaplarda yer alan reçetelerde kullanılan baharat ve tatlandırıcıların değişmesinin önyargılar, gıda neofobisi ve farklılaşan yeme alışkanlıkları olduğunu vurgulamışlardır. Kebapların kitaplarda yer alan reçetelerde kullanılan baharat ve tatlandırıcılarla pişirilmesinin bu ön yargıları kırabilmek ve mutfak kültürünün aslına uygun olarak yaşatılabilmesi için önemli bir başlangıç olabileceği düşünülmektedir.

Kitaplarda adı geçen reçetelerden 114 tanesi bilinmesine rağmen, bunlardan sadece 14 tanesine katılımcılar tarafından derslerinde veya menülerinde yer verdikleri tespit edilmiştir. Türk mutfağının bu kadar önemli bir bölümünün daha iyi öğretilmesi ve tanıtılabilmesi için diğer kebab çeşitlerine de öğretim programlarında ve menülerde yer verilmesi gerektiği değerlendirilmektedir. Özellikle 5 yıldızlı otellerde sadece kebablara yönelik kurslar veya tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir. Bunların yanı sıra, Türk mutfağının tanıtımı kapsamında yurtdışı etkinliklerde kebab çeşitlerine daha fazla yer verilmelidir. Bu tür tanıtımlarda sosyal medyanın düşük maliyetli, yaygın ve etkili tanıtım özelliklerinden de faydalanılması gerektiği düşünülmektedir.

Bu araştırmanın konusunun dışında olmakla birlikte, her bölgesi ayrı özellikte zengin bir mutfağa sahip olan Türkiye'nin daha fazla turist çekebilmesi için, gerekirse devlet politikası oluşturularak, bölgesel tanıtım çalışmaları yapılması gerekmektedir. Bununla birlikte, yiyecek içecek işletmelerindeki gıda güvenliği uygulamalarının ve coğrafi işaretli ürünlerin aslına uygunluğunun denetlenmesinin ciddiyetle yapılmasının gerektiği değerlendirilmektedir. Devlet politikası oluşturularak dünyada gastro-turizm, gastro-diplomasi ve kültürel emperyalizm konusunda başarılı olmuş; böylece ülkelerinin gayri safi milli hasılasını kayda değer ölçülerde artırmış ülkelerden Amerika Birleşik Devletleri, Tayland ve Kuzey Kore örnekleri incelenebilir.

Gelecekte Türk mutfağında son iki yüzyılda tüketici tercihlerinin değişmesinin sebepleri üzerine çalışmalar yapılabilir. Yemeklerin kaybolmasına ve tüketici tercihlerinin değişmesine ekonominin, gıda neofobisinin, yabancı mutfakların etkisinin ya da usta çırak ilişkisindeki değişikliklerin mi neden olduğu sorusunun cevabı aranabilir.

## KAYNAKÇA

Albustanlıoğlu, T. Güney, S.K. Beyter, N. ve Yılmaz, İ. (2023). Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1): 794-816.

Ali Eşref Dede. (1992). *Ali Eşref Dede Risalesi*. (Hazırlayan: Feyzi Halıcı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2): 368-388.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1): 23 – 28.
- Baysal, A., Merdol, T. K., Ciğirim, N. ve Sacır, H. (2000). *Türk Mutfağından Örnekler (3. Baskı)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Dürrizade Mehmet Efendi. (2015). *Ağdiye Risâlesi* (Hazırlayan: M. E. Özen). İstanbul: İşaret Yayınları
- Evliyâ Çelebi (2013). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi. VII.* (Editörler) Dankoff, R., Kahraman, S.A., Dağlı, Y. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Güney, S. K. (2021a). *Üniversite sektör işbirliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Güney, S. K. (2021b). *Türk Mutfağını Anlamak*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Güney, S.K. (2019). Hatıralar ve Tat, Koku Algısı. (Editör) Yalçinkaya, E. *Koku ve Tat Algısı* içinde (ss.347-351) Ankara: Nobel Basımevi.
- Hadiye Fahriye. (2018). *Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı:(1340-1924)*, Çev. E. Karakaş. İstanbul: Cinius Yayınları.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *SUSBİD*, 15: 170- 189.
- Mahmut Nedim bin Tosun. (2016). *Aşçıbaşı*. (Hazırlayan: P.M. Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Maslow, A. H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50: 370-396.
- Mehmet Kâmil. (2016). *Melceü't Tabbâhîn (1844)*. (Editör) Elkâtip, D. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Mehmet Reşad. (2018). *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*. (Hazırlayan: P.M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Merriam, B. S. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation]* (3. Baskı). (Çeviren, S. Turan) Ankara: Nobel Yayınevi.
- TDK (2023). <http://www.sozluk.gov.tr> . Erişim tarihi 05.06.2023.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- YÖK. (2023). <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> Erişim tarihi 27.07.2023.



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması

Doç. Dr. Murat DOĞAN, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İstanbul, e-posta: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

Seray Merve ÖZTÜRK, Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, e-posta: [seraymerveozturk@gmail.com](mailto:seraymerveozturk@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4197-3936>

#### Öz

Çalışma ile gastronomi açısından önemli yeri olan yemek eleştirmenliğinin derinlemesine anlaşılması ve gastronomiye olan etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada literatür ve doküman incelemesi ve içerik analizi yöntemleri kullanılmıştır. Literatür incelemesi ile yemek eleştirmenliğinin kavramsal çerçevesi ortaya çıkartılmıştır. Literatür ve doküman incelemesi sonucu elde edilen bulgulara içerik analizi uygulanmış ve yemek eleştirmenliğinin gastronomiye etkisi dört ana tema altında kategorize edilmiştir. Temalar incelendiğinde gurmeler ve toplumu yemek konusunda eğiten gastronomlar modern anlamda yemek eleştirmenliğine giden süreci başlatmıştır. Bu bağlamda La Reynière 1802-1812 yılları arasında yemek değerlendirmelerinden oluşan ve kriterlerin oluşmasını sağlayan yıllıklar yayınlanmıştır. 1900'lü yıllarda ise Fransa'da Michelin kardeşler tarafından otel ve restoranlar için kırmızı rehber yayınlamış ve uygulama günümüze kadar gelmiştir. 2000'lerden sonrasında iletişim teknolojilerindeki baş döndürücü gelişmelerle birlikte içeriğini etkileşimli olarak müşterilerin oluşturduğu ve restoran değerlendirmeleri yapan birçok web sitesi kurulmuştur. Sonuç olarak tarihsel süreç izlendiğinde gastronomluk ve gurmelik günümüzde yemek eleştirmenliğine dönüşmüş olmasına rağmen gastronomi alanında henüz iyi bir konum kazanamamıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronom, Gastronomi, Gurme, Yemek Eleştirisi, Yemek Eleştirmeni.

**Makale Gönderme Tarihi:** 24.06.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 01.09.2023

#### Önerilen Atıf:

Doğan, M. ve Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1167-1181.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1167-1181. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1275](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1275)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



RESEARCH PAPER

**Investigation of the Effects of Food Criticism on Gastronomy**

Associate Prof. Dr. Murat DOĞAN, İstanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, İstanbul, e-mail: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

Seray Merve ÖZTÜRK, MSc. Student, İstanbul Gelişim University, Institute of Graduate Programs, İstanbul, e-mail: [seraymerveozturk@gmail.com](mailto:seraymerveozturk@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4197-3936>

**Abstract**

The study aimed to comprehensively understand the significant role of food criticism in gastronomy and determine its impact on the field. The study utilized literature and document reviews, along with content analysis methods. The literature review revealed the conceptual framework of food criticism. Content analysis was applied to the findings obtained from literature and document reviews, categorizing the effects of food criticism on gastronomy into four main themes. Upon examining the themes, it becomes apparent that gourmets and gastronomes, who play a role in educating society about food, initiated the process leading to modern food criticism. In this context, between the years 1802 and 1812, La Reynière published annuals consisting of food evaluations and establishing criteria. In the 1900s, the Michelin brothers published a red guide for hotels and restaurants in France, a practice that has persisted to the present day. Following the 2000s, with the rapid advancements in communication technologies, numerous websites were established where customers interactively created content and wrote restaurant reviews. Overall, when tracing the historical process, it is evident that while gastronomy and gourmets have evolved into food critics today, they have not yet achieved a prominent position in the field of gastronomy.

**Keywords:** Gastronomer, Gastronomy, Gourmet, Food Critique, Food Critic.

**Received:** 24.06.2023

**Accepted:** 01.09.2023

**Suggested Citation:**

Doğan, M. and Öztürk, S. M. (2023). Investigation of the Effects of Food Criticism on Gastronomy, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1167-1181.



## GİRİŞ

Eleştiri sözcüğüne yüklenen anlam incelendiğinde genellikle olumlu ve yararlı bir bakış açısı yerine, yerme amaçlı olumsuz düşüncede olan algılar ortaya çıkmaktadır. Ancak Türk Dil Kurumu eleştiri sözcüğünü “*Bir insanı, bir eseri, bir konuyu doğru ve yanlış yanlarını bulup göstermek amacıyla inceleme işi, tenkit*” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2022). Eleştiri bir olay veya olgunun hem olumlu hem olumsuz yanlarını, mantıklı, nitelikli, anlaşılabilir, kişilere yarar sağlayacak şekilde, nesnel ve tarafsız bir bakış açısı sergilemektir. Eleştiri ve eleştiriye bağlı olarak eleştirmenlik kavramları sanat, edebiyat ve düşünce alanlarında olduğu gibi günümüzde gastronomi alanının gelişimi ile birlikte bu alanda da görülmeye başlamıştır (Doğan, 2021).

Gastronomi sözcüğünden ilk olarak Fransa’da 1801 yılında, edebi bir eserde yer alan şiirin başlığında bahsedilmiştir. Eski Yunancada “*gastro (mide) ve nomos (kanun)*” olarak tanımlansa da, bu terimler etimolojik yönden incelendiğinde anlam eksik kalmaktadır. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerden en uygun şekilde haz almak veya başka bir açıdan ise yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi kapsayan gıda ile ilgili bütünü ele alan bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Ünlü gurme *Jean Anthelme Brillat-Savarin*<sup>1</sup> gastronomi kavramının tanımını “*insan beslenmesini kapsayan her şeyin sistemli bir şekilde incelenmesini bilimsel olarak ele alan*” şeklinde ifade etmiştir (Brillant-Savarin, 1900).

Yiyecek ve içecek ile ilgili tüm alanların incelendiği, mutfak sanatı ve bilimi olarak ifade edilen gastronomi alanını, yemek üretimi ve tüketimi konusunda bir arada ele alan ve değerlendirenler gastronomlar ve gurmelerdir. Aynı zamanda gastronomlar gurme de olabilmektedir ve ancak gastronomun gurmeden ayrımı ise, topluma yol göstermek amacıyla araştırmalarda bulunması, aldığı verilerden topluma fayda sağlayarak öğretici olmasıdır (Gürsoy, 2013). Günümüzde baş döndürücü bir şekilde ortaya çıkmış olan teknolojiye ve iletişime yönelik gelişmeler, beraberinde yiyecek ve içecek sektörüne farklı bakış açıları getirmiştir. Bunların en önemlilerden biri de gıda eleştirmenliği diğer bir ifade ile yemek eleştirmenliğidir. Bu bağlamda yemek eleştirmeni çeşitli yiyeceklerin, tat ve analizini belli referans noktaları ve lezzet ölçüleri doğrultusunda yapmaktan haz alan, aynı zamanda bu yemek deneyimlerini toplum ile paylaşan profesyoneldir. Bu kişiler genellikle çok fazla ve değişik gıda tadımı yaparak yemeğin iyi olup olmadığını, porsiyon büyüklüğünü, restoran ambiyansını, yemeğin fiyatı ve servis personelinin hizmet kalitesini, sofistike damak ve iletişim becerileri ile ele almaktadırlar (Doğan, 2021).

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Tarihsel Sürecin Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

Tarihsel anlamda yemek eleştirmenliğine giden süreçte gurme olarak nitelendirilebilecek olan ilk şahsiyetler olarak *Marcus Gavius Apicius*<sup>2</sup>, *Archestratus*<sup>3</sup> ve *Jean Anthelme Brillat-Savarin* karşımıza çıkmaktadır. Marcus Gavius Apicius’a günümüzde ünü de daha da artan Roma yemek kitabı Apicius atfedilmektedir. Apicius eserinde gösterişli Roma yemeklerinin adlarını ve kökenlerini araştırarak eleştirilerini yapmıştır (Grocock ve Grainger, 2006). Archestratus şiirleri arasında ün kazanmış olan “*Hedypatheia (Lüks Yaşam)*” adlı mizahi didaktik şiirinde gastronomiye ilgi duyanlara Akdeniz dünyasında en iyi yemeği nerede bulabilecekleri konusunda tavsiyelerde bulunmaktadır. Antik çağda oburların Hesiod’u olarak tanımlanan şair şiirlerinin bazı

---

<sup>1</sup> *Jean Anthelme Brillat-Savarin* (1755-1826) Lezzetin Fizyolojisi kitabının yazarı ve gastronom olarak şöhret kazanmış Fransız avukat ve siyasetçidir.

<sup>2</sup> *Marcus Gavius Apicius* MS 1. yüzyılda Tiberius döneminde yaşamış Romalı bir gurmedir.

<sup>3</sup> *Archestratus* MÖ 4. yüzyılın ortalarında yaşamış lezzetli yemeklerin Daedalus’u (ustaca işleyen) olarak şöhret kazanmış Yunan şair.

bölmelerinde mezelere atıfta bulunur ve ancak daha çok balık yemeklerine dikkat çekmektedir (Polaček Gajer, 2020). Jean Anthelme Brillat-Savarin ünlü eseri *Lezzet Fizyolojisini* ölümünden iki ay önce Aralık 1825'te yayınlanmış ve Paris'in gastronomi severlerine ithaf etmiştir. Brillat-Savarin eseri ile modern gastronominin temellerini atarken Epikür'ün hedonizm felsefesine yaslanmıştır. Brillat-Savarin (1900)'e göre en sıradan yemek bile sanatla buluştuğunda kişiye haz verebilmektedir. Ancak ona göre obur olanlar hazımsızlık ve sarhoşluk çekmelerinin yanında yeme içmenin gerçek ilkelerinden de tamamen habersizdir.

Gıda alanındaki yemeği eleştiren kişi "gurme" terimiyle ifade edilmektedir. Etimolojik olarak Fransızca kökenli "gourmand (gurman-açgözlü)" sözcüğünden türetilmiştir. Kökeninin tarihi ise, 1500'lü yıllara dayanmaktadır. Fransız mutfağındaki yemekleri ağır bulan kral 16. Louis Fransız yemeklerinin değiştirilmesini, daha hafif ve leziz hale getirilmesini istemiş ve bunun için bir şef görevlendirmiştir. Yapılan yemeklerin sorumluluğunu alan bu şef, kral için hafif ve az baharatlı yemekler geliştirmiştir. Bunun yanında yiyeceklerin tadımını yaparak damak zevkini geliştirmiştir. Bu dönemde etler marine edilmeye başlamış, kremalı sos yerine süt ve un kullanılarak değişik sos yapım teknikleri uygulanmıştır. Modern anlamda yemek tadımı yapan, lezzetini değerlendiren ve yeni yemekler geliştiren ilk gurme olmuştur. Ancak günümüz yemek eleştirmenliği için ön koşul olarak gastronom olmak gerekmektedir (Poulain, 2005).

On dokuzuncu yüzyılın başlarında "Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière"<sup>4</sup> ilk defa restoran yorumculuğunu ortaya çıkarmıştır. "L'almanach des gourmands"nın yayınlaması onun modern gastronominin kurucularından biri yapmıştır (de La Reynière, 1803). Grimod de la Reynière restoranlara giderken kılık kıyafet değiştirerek sıradan bir vatandaş kimliği ile gitmiş ve restoranları lezzet, ambiyans vb. konuları üzerinden değerlendirerek eleştirmiştir. "Nasil Yemek Yiyoruz?" başlıklı makale yayınlamış ve ilk yemek eleştirmeni olarak tarihe geçmiştir. Modern anlamda L'almanach des gourmands restoran incelemesi olduğu kadar bir yemek ve gezi kitabıdır. O dönem son derece popüler hale gelen bu eleştirmenlik, başka gurmeleri de, önce demiryolu daha sonra otomobil ile seyahat ederek, yeni yemek maceralarına sürüklemiş ve en iyi yiyecekleri arama isteğine yöneltmiştir (Spang ve Gopnik, 2019).

Grimod de la Reynière yemeklerin tadımını yapmak ve restoranların analizini yapmak için on yedi gurmeden oluşan ve her hafta bir araya gelen bir jüri oluşturmuştur. 1802-1812 yılları arasında yayınlanmış Almanach'ta yemek değerlendirmeleri için kriterler geliştirmiştir. Grimod de la Reynière ayrıca bir yeniliğin nasıl ortaya çıktığını, bir yeniliğin nasıl doğru biçimde kullanılması gerektiğini ve bir yeniliğin nasıl çalıştığının altında var olan işlev ilkeleriyle ilgili bilgiler de paylaşmıştır. İlk restoran incelemesi olan Almanach okuyucularına Paris restoranlarının tam bir listesini sunmuştur. Bunun yanında sofrada adabının nasıl olması gerektiğini ve sofrada örtülerindeki lekelerin nasıl çıkarılacağı konusunda da önerilerde bulunmuştur. Ayrıca Grimod de la Reynière'in favori restoran işletmecileri ve şeflerinin profilini de listelemiştir (de La Reynière, 1803).

1900'lü yıllarda Almach'ın ayak izlerini takip eden Fransa'nın orta bölgesindeki Clermont-Ferrand'da yaşayan, Édouard ve André Michelin kardeşlerin kurduğu, ilk otel ve restoran rehberini yayınlayan, ilk kez restoranlara yıldız vermeye başlayan, 1926 baskısıyla bunu ödüllendiren Michelin Lastik şirketi olmuştur. Michelin Lastikleri, ülkede 3.000'den az otomobilin bulunduğu bir zamanda 1889 yılında Fransa'da kurulmuştur. Michelin kardeşlerin

<sup>4</sup> Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) Fransız avukat, gazeteci ve yazardır. Brillat-Savarin ile birlikte modern Batı gastronomisinin kurucularında biri olarak görülmektedir.

amacı o tarihte, 3.000'den az araca sahip olan Fransa'nın otomobil talebini ve aynı zamanda lastik talebini sağlamaktır (www.michelin.com).

Michelin Kardeşler seyahat eden şoförler için birçok yararlı bilgi içeren, sürücülerin seyahatlerini geliştirmelerini sağlayan bir kitap bastırmışlardır. Bu kılavuzda sürücüler için, birçok bilginin yanı sıra yol güzergâhlarında bulunan restoran işletmelerinin konum bilgileri verilmiş ve zaman içinde de rehberdeki otel ve restoranları kapsayan puanlama sistemi eklenerek, rehber olan restoranlar için saygınlık sağlayıcı bir sistem şeklinde kullanılmaya başlanmıştır (Mayyasi, 2016). Şirket, lastik satın alan müşterilerine kitabı hediye etmiştir. Söz konusu bu kitabın içeriğinde otomobillere yedek parça temin edilebilecek yerler, yol haritaları, şehir planları, turistik bilgileri, araba tamiri ve bakımıyla ilgili sürücülerin kolaylıkla ulaşabilecekleri pratik bilgiler bulunmaktadır. Daha birçok paylaşımda bulunan bu iki kardeş Michelin Rehberi kitabını piyasaya sunmuşlardır. Rehber içinde; belirtilen bölgeleri kapsayan restoran işletmeleri, otel işletmeleri ve yol haritalarının gösterildiği ve en önemlisi bu işletmelere ilişkin kapsamlı bilgilerin paylaşıldığı kitap "*kırmızı rehber*" olarak adlandırılmıştır (Balderas-Cejudo vd., 2022).

Kırmızı rehber yirmi yıl boyunca ücretsiz olarak dağıtılmış ve 1922 yılından sonra 7 Frank'a satılmaya başlanmıştır. Bunun nedeni André Michelin'in kitabı, bulunduğu bir mekânda tezgâhın ayaklarını yükseltmek için kullanıldığını görmesi, karşılaştığı manzara karşısında "*İnsanlar bedel ödemedikleri şeylere saygı göstermiyorlar.*" diyerek tepkisini dile getirmesidir. Kitabın piyasaya çıkış amacı, karayolu ulaşımının gelişimini hedefleyerek, artan seyahatlerde lastiklerin aşınması sonucunda insanların yeni Michelin lastik satın almak zorunda kalmalarını sağlamaktır. Bu sayede lastik sektörünün de gelişeceği düşünülmektedir (Hoa ve May, 2021).

Yirminci yüzyılın başlarında Fransa'daki kırmızı rehber benzer şekilde Amerika Birleşik Devletleri'nde Duncan Hines yemek eleştirmeni olarak bir rehber yayınlamıştır. 1905 yılında Duncan, bir baskı ve reklam işinde çalışmaya başladıktan kısa bir süre sonra firmadaki en iyi satış temsilcilerinden biri olmuştur. Duncan satıcı olarak seyahat ederken, o ve eşi yemek yedikleri restoranlar hakkında notlar almaya başlamıştır. Tanıdıkları ve karşılaştığı insanlar Duncan Hines'e nerede yemek yiyebilecekleri konusunda önerilerde bulunmuştur. Seyahatleri sonucu 1935'te "*Adventures in Good Eating*" yemek rehberini yazmaya karar vermiştir. Rehber, piyasaya çıktıktan sonra yılda 100 bin adet satmıştır. Yazarlıkta kariyer yapabileceğini fark ederek, seyahat deneyimleri, tarifleri ve tatili hakkında daha fazla kitap yayınlamaya devam etmiştir (Hatchett, 2014).

Jonathan Gold ise, 2007 yılında Pulitzer Ödülü'nü alan ilk yemek eleştirmeni olmayı başarmıştır. İtalya, Meksika, Fransa, Kore ve Peru gibi Los Angeles'ta mutfakları iyi temsil edilen ülkelere ve Amerika'nın gastronomik başkentlerine seyahat etmiştir. Modern zamanın ilk sıralarında yer alan önemli bir eleştirmen olan Gold, "*Los Angeles Time*" ve "*LA Weekly*" gazetelerin de uzun yıllar eleştirmenlik yapmıştır. Restoranlar, Gold'u 20'li yaşlarının başında Los Angeles'taki çeşitli etnik ve marjinal mutfaklara davet etmişler ve 150'den fazla restorana barındıran Pico Bulvarında her şey dahil bir gastronomik tur yapmıştır (Gold, 2000).

Günümüzde yemek eleştirmenliği, yeni gelişmekte olan bir alandır. Gastronomi sektörünün de hızla gelişmesi ile yemek eleştirmenleri yetiştirebilecek nitelikli kurum ve kuruluşların eğitimlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Kaliteli yemek ve restoranları değerlendirebilecek yemek eleştirmenleri yetiştirilmelidir. Henüz dünya çapında, bu meslek saygınlık kazanabilmiş durumda değildir. Bu konuda büyük ölçüde başarı sağlayan ABD'dir. Yemek eleştirmenliği konusunda Jonathan Gold dışında Duncan Hines, Andrew Zimmern, Ruht Reichl ve Gail Simmons gibi isimler bu mesleğin gelişimine ABD'de katkı sağlamışlardır (Doğan, 2021). Türkiye'de Tuğrul Şavkay (1951-2003), Artun Ünsal, Vedat Milör, Mehmet Yaşın gibi yemek eleştirmeni olarak nitelendirilebilecek yazar sayısı çok azdır. Literatür incelendiğinde gastronomi

alanında yemek eleştirmenliği konusunun yeterli şekilde araştırılmadığı açıkça görülmektedir. Çalışma ile yemek eleştirmenliğinin gastronomi alanına olan etkisinin ve katkısının araştırılması amaçlanmıştır. Bu amaçla yemek eleştirmenliğinin geçmişten günümüze olan gelişimi ve yansımaları incelenmiş ve yemek eleştirmenliğinin gelecekte nasıl bir yol izleyeceğinin anlaşılmasına çalışılmıştır.

## YÖNTEM

Çalışma ile gastronomi açısından önemli bir yeri olduğu düşünülen yemek eleştirmenliğinin derinlemesine anlaşılması ve gelecekte gastronomiye olan etki ve katkılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Yemek eleştirmenliği üzerine literatür kaynakları yok denilecek kadar az olması nedeniyle araştırılmasının önemini yanında kavramsal olarak ortaya çıkarılması ve gastronomi alanına olan etkilerinin belirlenmesi literatüre katkı açısından çalışmanın özgünlüğünü göstermektedir. Çalışmanın dizaynında nitel araştırma yöntemleri seçilmiş olup yemek eleştirmenliğinin kavramsal çerçevesinin belirlenmesi adına öncelikle gastronomi ve gurme kavramlarının ve yemek eleştirmenliğine giden tarihsel sürecin ortaya çıkartılması için literatür taraması yapılmıştır (Flick, 2022). Yemek eleştirmenliğinin somut bir çıktısı sayılabilecek olan restoranların gastronomi kapsamında derecelendirmesi ilgili veriler doküman inceleme yöntemi ile toplanmıştır. Doküman inceleme yöntemi belirlenmiş bir amaç için ilgili dokümanların incelenmesi, kaydedilmesi ve değerlendirmesidir (Şahin ve Gürbüz, 2018). Bu bağlamda restoran derecelendirmesi yapan kuruluşların çevrimiçi internet siteleri ve ilgili derecelendirme raporları incelenmiştir. Yemek eleştirmenliğinin gastronomiye olan etkilerinin belirlenmesinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi ilgili metinlerin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayanan bir araştırma yöntemidir (Şahin ve Gürbüz, 2018). Sonrasında yemek eleştirmenliği hakkında elde edilen bulgular temalarına ayrılmış ve başlıklar altında yorumlanmış, gastronomi alanına olan ve gelecekte olabilecek etkileri tartışılmıştır. Yapılan çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliğinin sağlanması adına çalışma sonuçları üç farklı araştırmacıya verilmiş ve benzer çıkarımlar alınmıştır (Doğan ve Olgay, 2022).

## BULGULAR

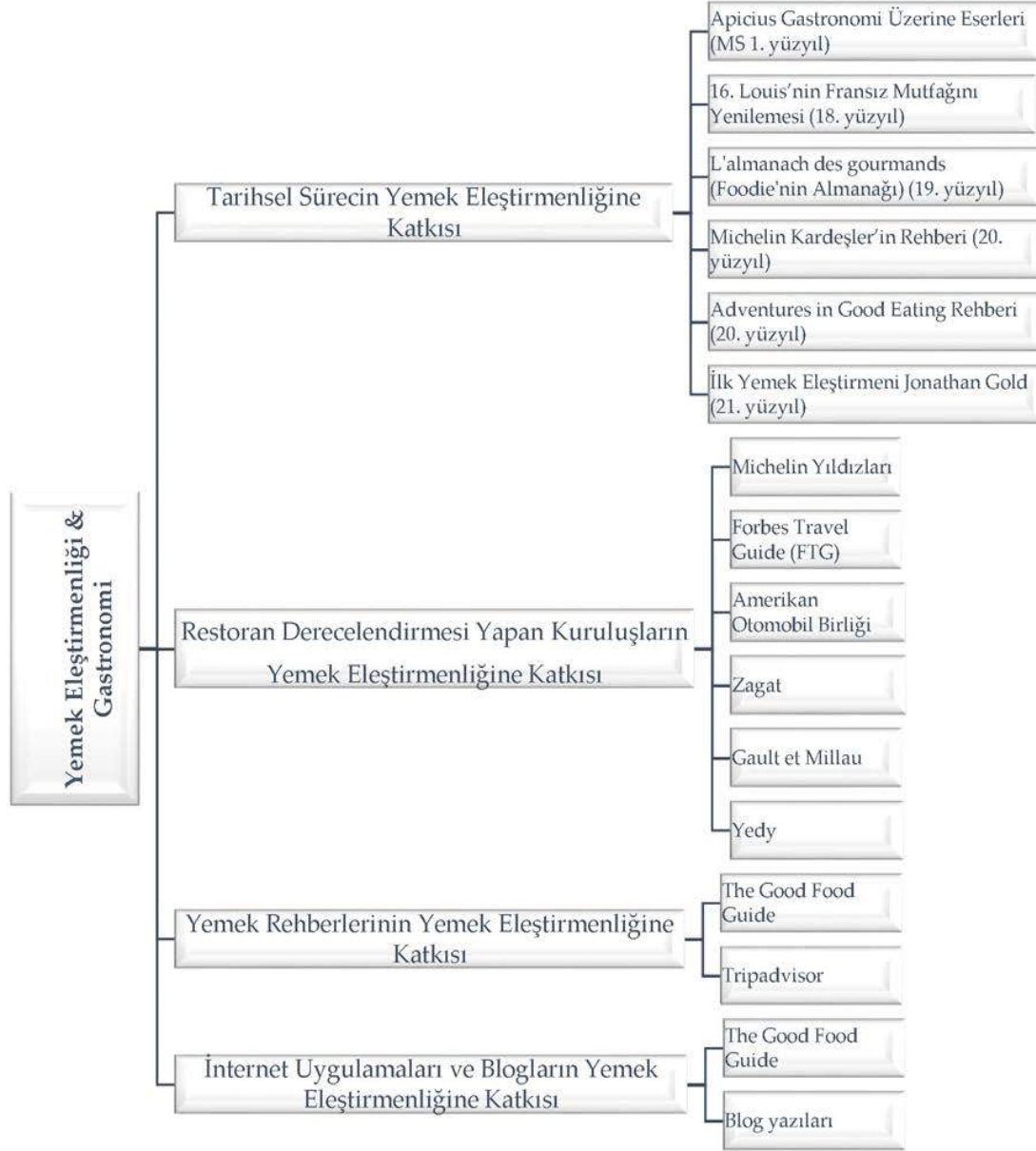
Literatür incelemesi ile ortaya çıkartılan yemek eleştirmenliği kavramının çerçevesine ve yemek eleştirmenliğinin gastronomiye olan etkisinin belirlenmesine yönelik diğer bulgulara içerik analizi uygulanmıştır. Sonuç olarak yemek eleştirmenliğinin gastronomiye etkisi dört ana tema altında kategorize edilmiş ve Şekil 1’de verilmiştir.

### Restoran Derecelendirmesi Yapan Kuruluşların Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

#### Michelin Yıldızları

Yemek eleştirmenliği konusunda ilerleme sağlayan Michelin Yıldızları, çıkarmış oldukları rehberde ilk olarak Paris, Lyon ve Marsilya şehirlerindeki restoranlarını ele almışlardır. Rehber ilerleyen yıllarda başta Fransa’daki ve daha sonra da tüm dünyadaki restoranları incelemeye başlamıştır. Başlangıçta tek bir yıldızlama sistemi ile restoranlar derecelendirilmiş ve beş yıl sonra, sıfır, bir, iki ve üç yıldızdan oluşan bir sistem uygulanmıştır. 1936’da yıldız sıralaması için kriterler oluşturulup yayınlanmıştır. Yıldızların anlamlarına baktığımızda; bir yıldız, “*Kendi alanı içerisinde çok iyi bir restoran*” demektir. İki yıldız, “*Harika bir mutfak, tekrar ziyaret edilmeye değer*”

anlamına gelirken, üç yıldız, "Harikulade bir mutfak, özel seyahatler için gitmeye değer" demektir (www.finedininglovers.com).



Şekil 1. Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiyle Olan İlişki ve Etkisinin Temaları

Bilinenin tersine yıldız çalışan şeflere değil, mekânlar içinde verilmektedir. Çünkü yalnızca yemekler değil, restoran servisi ve hijyen kuralları da dikkate alınmaktadır. Değerlendirme detaylarını ve değerlendirme yapan müfettişleri kimse bilmemektedir. Her yıl denetim için ziyarette bulunulmakta ve yıldızın gerekli şartlarını yerine getirmeyen işletmelerin yıldızları geri alınmaktadır. 1996 yılında Şef Alain Zick ve 2003'te Bernard Louseau, yıldızları ellerinden alındığı için intihar etmişlerdir (Chelminski, 2005). Bu durum bazı şefler için psikolojik olarak

yıkım yaratmaktadır. İki Fransız şefin intiharından sonra bazı şefler yıldızlarını bırakmaya başlamıştır (Shapiro, 2005). 2011 yılında Şef Olivier Douet, Nice'teki Le Lisita'nın yıldızlarını geri verme kararıyla birlikte yeni bir isimle mekânı brasserie haline getirmiştir (Pelissier, 2011). Nedeni ise, yıldızlı restoranlar şef değişikliği yaparak yıldızıyla mekânı işletmeye devam edebiliyorken, yıldızını iade eden kişiler aynı mekân isimleriyle devam edememektedir. Üç Michelin yıldızlı Lucas Carton Restoranın Parisli şefi Alain Senderens 2005 yılında yaklaşık otuz yıl boyunca övüldüğü Michelin yıldızını bırakmak istediğini açıklamıştır. Şef Senderens Michelin derecesini korumaya çalışırken yemek pişirmenin Damokles'in kılıcı altında çalışmak gibi olduğunu ve artık iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istediğini aktarmıştır (Langer, 2017).

Otelcilik ve restoran sektöründe yer alan bilgili ve ehil kişiler, yıldızların değerlendirmesinde ilk adımı oluşturmaktadır. Puanlama yapacak kişiler, kılık değiştirerek restoranlara gitmektedir. Mekân da ürünün tadımını yaptıktan sonra, işletmelerin değerlendirme raporunu tamamlayarak rehberin yayın yönetmeni ve uluslararası müdürü ile toplantı gerçekleştirmektedirler. Toplantıda ziyarette buldukları restoran için, yıldız verilip verilemeyeceğine karar verilmektedir. Kararsız bir durumda kalındığında restorana bir daha ziyaret düzenlenmektedir. Restoran yıldız hak kazandığında, sonuç restoran şefiyle paylaşılmaktadır (Madeira vd., 2022).

Otel ve restoranların puanlanması konusunda üzerinde durulan en temel unsur, gizliliktir. Değerlendirmede bulunan müfettişler, ziyaret ettikleri mekân da kimliklerini saklamaktadırlar. Değerlendirme sürecinde restoran yıldızı hak etmişse daha önceden bilgi sahibi olmaksızın, süreç bitiminde Michelin firması restorana haber vermektedir. İşletmelerin puanlanmasından sorumlu olan müfettişlerin kimlikleri Michelin'in üst düzey yöneticileri tarafından da bilinmemektedir. Hatta müfettişlerin görevlerini ailelerine anlatmamaları konusunda uyarılmaktadır. Bu gizlilik kurallarını ihlal eden müfettişler görevlerinden alınmaktadır (Hoa ve May, 2021).

Michelin Rehberi'nde görev öncesi müfettişler eğitimden geçmekte ve eğitim yaklaşık altı ay kadar sürmektedir. Çünkü kişilerin bireysel algı ve performansları bu eğitim süresini etkileyebilmektedir. Görev verilen müfettişler işletmeyi değerlendirirken, yemeğin tadını, tatların uyumunu ve tabak sunum stilini dikkate alarak analiz etmektedir. Tüm bu kriterlerin birbirlerini tamamlamaları restoranların, Michelin Yıldızı'na sahip olabilmeleri açısından gereklidir (Surlmont ve Johnson, 2005). Müfettişler tarafından hazırlanan işletme raporunda, tadım yaptıkları yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin tümü belirtilmektedir. Bunun yanında yemeğin nasıl hazırlandığı hakkında aşamalarından bahsedilmesi istenmektedir. Değerlendirme yapılırken ürün kalitesi, aşçıların deneyimi, yemeği pişirirken kullandıkları tekniklerin doğruluğu, yemekteki lezzet dengesi ve şefin sunumdaki yaratıcılığı gözden geçirilmektedir. Bütün bu analizlerden sonra restoran ambiyansı, servis kalitesi, müşteriye sunulan konfor ile ilgili durumlar rapor yansıtılmaktadır. Müfettişler, restoranda olup biten her ayrıntıyı belirtmekte ve müşterinin karşılaşmasından oradan ayrılana kadar ki geçirdiği süreci en ufak detayına kadar rapor etmektedir (Rita vd., 2022).

Yılda iki yüze yakın restoranın analizi müfettişler tarafından yapılmaktadır. Michelin Rehberinde yaklaşık 2.000 civarında restoran kaydı vardır. Bu nedenle restoranları ziyaret etme süreleri 24-30 aylık bir zaman aralığına ulaşabilmektedir. Denetim için belirlenen zaman aralığı ve sıklığı, restoranların sahip oldukları yıldız sayısı ile bağlantılı olarak kararlaştırılmaktadır. Bir yıldız sahip restoranlar 24 ayda bir ya da 13 - 30 ayda bir denetlenirken, üç yıldız sahip restoranlar yılda ya da 10 ayda bir denetlenmektedir (Bouty vd., 2013).

Michelin Rehberi gizlilik konusunda ne kadar hassas olmaya özen gösterse de, oluşturmuş oldukları sistem bazı eleştirilere neden olmuştur. Değerlendirmede bulunurken, Fransız mutfağı algısı üzerinde fazlaca durmaları yapılan eleştirilerin başında gelmektedir. Sistemde yıldız

sahip olan restoranların birçoğu Fransız restoranı olarak gözükmektedir. Bu da yapılan eleştirileri doğrular niteliktedir. Başka bir eleştiri, değerlendirmede Japon mutfağına yıldız verirken daha esnek olmalarıdır. İncelendiğinde Japon restoranları, 2010 yılında en çok yıldızla sahip olan restoranlar olmuştur (Lane, 2013). Tüm bu eleştiriler olsa da, Michelin Rehberi, mutfak şefleri ile restoranlar için en güven duyulan sistem olarak kabul edilmiştir (Madeira vd., 2022). 2022 itibarıyla dünyada yaklaşık 2.817 Michelin Yıldızlı restoran bulunmaktadır. Bunun içinde 2.290 adet tek Michelin yıldızlı restoran, 414 adet iki yıldızlı restoran ve 113 adet üç yıldızlı restoran bulunmaktadır (Valdiserri, 2022). Restoranlar sahip oldukları yıldızlar sayesinde iş hacim oranlarına %20 - %30 katkı sağlamışlardır (Daries vd., 2021).

### **Forbes Travel Guide (FTG)**

Forbes Travel Guide (FTG) yıldız derecelendirmesinde bulunan, 1985 senesinde Mobil ve Simon ve Schuster tarafından, ABD'li sürücüler düşünülerek kurulan, konaklama işletmeleri ve SPA'lar için seyahat rehberidir. Eski adıyla 1975 yılında "*Mobil Seyahat Rehberi*" olarak hizmet veren bir kurumdur. Değerlendirme formatları "*tesis ziyaretler değerlendirilmesi*" ve "*hizmet değerlendirilmesi*"dir. 2009 senesinde medya ile "*Forbes Travel Guide*" adıyla anılmaya başlanmıştır. Diğer sistemler gibi kendi içinde müfettişler belirleyerek zamanla dünyaca kabul görmüş beş yıldızlı puanlama sistemi oluşturmuştur (www.forbestravelguide.com).

### **Amerikan Otomobil Birliği (The American Automobile Association - AAA)**

Amerikan Otomobil Birliği (The American Automobile Association - AAA) 1902 senesinde Chicago, Illinois'de kurulan, Amerikan turizm için önemli sayılan köklü bir şirket olup belgelendirme sistemi ücretsizdir. Günümüzde Amerikan Otomobil Birliği işlerini "*Kanada Otomobil Birliği*" ile birlikte yürütmektedir. Yol haritaları ve otel rehberlerini hizmet halinde sunarak iş alanını genişletmektedir (www.aaa.com). AAA Diamonds isimli elmas sembolüne sahip rehber, AAA kimlikli gizli müfettişleri tarafından ziyaret ettikleri işletmeleri yemek lezzeti ve servis düzeni konusunda %80 oranında, işletmenin ambiyansını konusunda ise %20 oranında derecelendirmektedir. Restoranlar ve oteller için 1975 yılından beri, onaylı AAA puanlaması, üç elmas, dört elmas ve beş elmas olarak puanlama sistemi uygulanmaktadır. Kriterlere uygun en iyi otel ve restoranlar beş elmas ödülünü almaktadır. AAA rehber elmas ödülünün otel ve restoranlar için sağladığı olanaklardan biri, ABD'de ve Kanada'da bulunan yerel kulüp üyeleriyle seyahat konuları hakkında iyi iletişim kurarak, Elmas derecelendirme sistemini devam ettirmektir (Aydoğdu, 2017).

### **Zagat**

Zagat 1979 yılında Tim ve Nina Zagat tarafından New York'ta kurulmuş olup zaman içinde yüzden fazla ülkeye yayılan, müşterilerin fikirlerini ön planda tutarak yaptığı 30 puanlık değerlendirme sistemine sahip olan basılı bir restoran rehberidir (Shaw, 2000). Zagat en kaliteli restoranları belirlemek için, 200 kişi üzerinden yapılan anketle müşterilerin görüşlerini değerlendirerek, restoran puanlama sistemleri arasında yer almıştır. Anket değerlendirme sonucu okuyucuların ilgisini çekebilecek şekilde yüz sayfa cep rehber olarak hazırlanmıştır. 2011 yılında Google tarafından satın alındıktan sonra dijital bir platforma dönüştürülmüştür. Zagat tüm restoranların listesini Google Haritalara yüklemiştir. Fakat zaman içerisinde Yelp ve Foursquare gibi uygulamalar, Zagat'a olan ilgiyi düşürmüştür. Google 2018 yılında, Zagat'ı restoran tavsiyelerinde bulunan "*The Infatuation*" şirketine satmıştır (Payne, 2020).

## Gault et Millau

Gault et Millau 1969 yılında Henri Gault ve Christian Millau tarafından Fransa'da restoranlar için şeflerin yaratıcılığını, lezzet ve kalite kriterlerini belirlemek için kurulmuştur. Dünya çapında yaklaşık yirmi lisans restoranıyla hala değerlendirmede bulunmaktadır. Değerlendirme sisteminde 1-20 arasında bir puanlama kullanılmaktadır. Genellikle 10 puan altında kalan restoranlara listede az rastlanmaktadır. Puanlamaya giren restoranlardan herhangi bir ücret alınmamaktadır. Hak ettikleri değere göre 1- 4 arası "aşçı şapkası" sembolü verilmektedir. Michelin rehberine benzeyen, Avrupa'daki ikinci sırada yer alan önemli, Fransız puanlama sistemidir (Imbriša, 2021).

Gault et Millau 23 ülkeyi kapsamına alarak 10.000 civarında restoran ve otelin değerlendirmesini yemek kalitesi, tat uyumu, yaratıcı sunum şekliyle oluşan değerlendirme %70 oranında, restoranın dekor ve ambiyans, servis hizmeti ise %30 oranına göre puanlama sistemi uygulamaktadır. Michelin rehberinden farklı olarak Gault et Millau restoran değerlendirmesinde yiyecek analizine odaklanmaktadır (Montargot vd., 2022).

## Yedy

2014 yılında gastronomi alanına bilgi ve deneyim katmak amacıyla "Yedi Köşeli Yıldız" adıyla Türkiye'de kurulmuştur. Yedy Türkiye topraklarında yer alan bölgelerde, gastronomik alandaki restoran faaliyetlerini etik kurallara bağlı kalarak derecelendiren bir organizasyondur. Kuruluşundan bu zamana kadar geçen sürede müfettişlerin sayı dağılımı Türkiye genelinde 49 adet, İstanbul'da 53 adet olmak üzere toplamda 102 adettir. Yedy puanlama sistemi 1-3 yıldız arasında verilmektedir. Ayrıca "lezzet noktası" isimli değerlendirme ölçüsü, yıldız almayı hak etmeyen ama yemek lezzetleri ile başarı sağlayan işletmelerin önerisinde bulunan değerlendirmedir (www.yedy.com.tr).

## Yemek Rehberlerinin Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

### The Good Food Guide

The Good Food Guide 1951'de iyi yemek rehberi olarak Raymond Postgate tarafından İngiltere'de yemek pişirme standardını yükseltmek amacıyla oluşturulmuştur. 2007 yılından itibaren danışman editör olarak Elizabeth Carter çalışmaktadır. Rehberin editörlüğünü Amber Dalton ve içerik yapıcılığını Ria Martin yapmaktadır (www.thegoodfoodguide.co.uk).

## Tripadvisor

Tripadvisor, kullanıcılar tarafından oluşturulan içerikleri ve karşılaştırmalı alışveriş sitesini de barındıran bir web sitesi ve mobil uygulamasını işleten bir çevrimiçi seyahat şirkettir. Tripadvisor birçok çeşitli destinasyon, restoran, otel, gezilebilecek cazip mekan, uçak bileti, gemi seyahat olanağı ve kiralık araba hizmetlerini turistik tüketicilere sunarak detaylı bilgi erişimi sağlayan ajanda hizmeti görmektedir (www.tripadvisor.com). Popülaritesi yüksek olan sitede milyonlarca müşterinin işletmeler hakkında yapmış oldukları yorumlar incelenerek bilimsel çalışmalar yapan araştırmacılara veri de sağlamaktadır. Tarafsızca yapılan bu yorumlar site için güvenilirlik kazandırmakta ve veri kaynağı oluşturmaktadır. Tripadvisor'ın 2005'te yapılan yorumların sayısı 1 milyona, 2013'te 75 milyona, 2014'te ise bu sayı 200 milyona ulaşmıştır. Tripadvisor'daki dünya çapındaki toplam yorum ve görüş sayısı 2014'ten bu yana kademeli



olarak artmıştır. Toplam yorum sayısı 2021'de büyük bir artışla ortalama bir milyara ulaşmış ve bir önceki yıla göre yaklaşık yüzde 13 artmıştır (www.statista.com).

## İnternet Uygulamaları ve Blogların Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

### Eleştirmenlik ve İnternet

Günümüzde ziyaretçiler yaşadıkları deneyimlerini, başka ziyaretçi grupları için deneyim ve bilgi kaynağı oluşturması bakımından seyahat rehberliği sunan sitelerde ve internet ortamındaki platformlarla yorum ve değerlendirmeler ile aktarmaktadırlar (Balıkoğlu vd., 2020). İnternet erişimindeki artışın, yemek eleştirmenliğini olumlu yönde etkilediği gözlemlenmektedir. Yeme-içme uygulamasını da içinde barındıran Yelp 2014 yılında kurulmuş, zamanla dünyaca popüler bir uygulama haline gelmiştir. Uygulamada kullanıcılar, işletmelere beş yıldızlı bir değerlendirme sistemiyle yorumlarda bulunabilmektedir. Yelp ve Foursquare gibi uygulamalar dışında önerilerde bulunan bir diğer platform ise 2000 yılından sonra artış gösteren “Blog” yazılarıdır. Burada yazıları takip eden kişiler yine yorum yaparak etkileşimde bulunabilmektedir. Sanal platformlarda yapılan bilgilendirme ve kullanıcı yorumları, diğer kullanıcılar açısından araştırma eğilimini günden güne arttırmaktadır. Yelp’e benzerlik gösteren sitelerin, kullanıcılar tarafından kazandıkları puanlamalarla, işletmenin geleceğini çizdikleri gerçeği açıkça görülmektedir (Romero-Charneco vd., 2018). Fikir alışverişi açısından gastronomi alanında olumlu etki yaratan diğer bir sosyal medya kanalı Instagram’dır. Kullanıcı sayısı ile geniş bir kitleye hitap eden uygulamada, kişiler profilleri üzerinden kendi yaptıkları ve tükettikleri yemek fotoğraflarını, ziyaret ettikleri mekânların konum ve menü bilgilerini paylaşarak diğer kullanıcılarda ayna nöron görevi oluşturarak deneyimleme arzusu yaratmaktadır (Feldman, 2021).

## TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde yemek eleştirmenliği için gastronomi alanında iyi bir eğitim almak gerekmektedir. Bunun yanında yazarlık, gazetecilik veya iletişim gibi alanlarda da eğitim almak, İngilizce ve yanında birkaç yabancı dil öğrenmeye çalışmak, sürekli gelişen yiyecek içecek sektörünün teknoloji ile desteklenmesi sonucunda ortaya çıkan yayınları takip etmek, bağımsız duyuşsal analiz panellerine katılmak ve dünya mutfaklarına hâkimiyet yemek eleştirmeni olabilmek potansiyelini arttırmaktadır. Yemek yemeyi seven ve yemek hakkında görüşleri doğrultusunda para kazanma fikrine sıcak bakan insanlar için yemek eleştirmenliği uygun bir meslek seçimi olabilmektedir. Yemek eleştirmenliğinde deneyim kaynaklı itibarın oluşması, mesleğinde kendine ait bir değer yaratabilmesi, gezgin olması ve her tanıştığı yeni yemek kültürünü kucaklayabilmesi ve kültürler arası iletişimini başarılı bir şekilde sağlaması ve özellikle damak tadında göreceli kavramları bütünleştirmesi gerekmektedir. Yemek eleştirmeni, damak tadı kavramını yemeğin dokusunu yakalamanın ötesinde büyük resmi gözden kaçırmadan detayları görebilmek olduğunun farkında olmalıdır. Bunun için ilk olarak yemek tarihini, topraktan sofraya yiyeceğin serüvenini, tat, koku, görünüm, sunum, pişirme teknikleri ve iletişim becerileriyle ortaya çıkan yemeğin esere dönüş öyküsünü tüm parçalarıyla birleştirerek metodolojik anlamda değerlendirecek bir virtüöz gibi davranmalıdır. Ayrıca yiyecek ve içecek sektöründe tutarsız bir şekilde karşılaştırma yapılmasının önüne geçerek, yemek eleştirmenliği konusunda eksik kalan yönler bir profesyonel gözüyle değerlendirebilecek bir bakış açısına sahip olmalıdır. Türkiye’de ve dünyada henüz yemek eleştirmenlerini yetiştirmek için eğitim veren bir kurum mevcut değildir (Kobez, 2018).

Başarılı bir yemek eleştirmeni olabilmek için yemekler konusunda bilgili ve hassas bir damağa sahip olmak, macera dolu seyahatleri sevebilmek, zamanı iyi bir şekilde yönetebilmek, okuyucunun beklentilerini karşılayabilmek ve yaratıcı yazarlık konusunda kendini geliştirmek olduğu görülmektedir. Bu becerilere sahip olan yemek eleştirmeninin yerine getirmesi gereken sorumlulukları ise, eleştirisi konusunda yorumlarda tutarlı ve sağduyulu davranmak, yayın araçlarına yazılarını teslim etmek, orijinal fotoğrafları yazılarda kullanabilmek, sektördeki öncü kişiler ile mükemmel iletişim becerileri sağlayarak röportajlar gerçekleştirebilmek, yazı yazarken objektif bakış açısı ile eleştirebilmek ve yazıların yayınlanma tarihlerini önemsemektir. Yemek eleştirmenleri karakterleri açısından sanatçı ruhlu olma eğilimi gösterirler, bu da onların yaratıcı, sezgisel, duyarlı, açık sözlü ve etkileyici oldukları anlamına gelmektedir. Günümüzde yemek eleştirmenliğinde, iletişim teknolojilerinin başında gelen internetin hızla gelişme ve ilerleme göstermesi sonucu olumlu yönde dönüşüm olmuştur (Myhrvold, 2011).

Yemeğin tadımını yapan tüm yemek eleştirmenlerden gelecek olan her bir eleştiri gastronomi dünyası açısından fazlaca önem arz etmektedir. Gelen yorumlar sonucu, yeni lezzet keşifleri için yol açılmış olacak ve gündemi takip edenlerin de dikkatini çekerek bu durum yeni bakış açıları yaratacaktır. Zorlu süreç ve sorumluluk gerektiren yemek eleştirmenliğinde, okuyucular üzerinde etki bırakmak ayrı bir yetenek istemektedir. Öncelikli olarak yemek eleştirmenleri objektif olmalı ve duygusal algılarını bir kenara bırakmalıdır. Ancak yine de eleştirmen objektif yorumlarını paylaştığında bile önyargılar oluşabilmektedir. Bu algıları oluşturabilecek nedenler araştırılmalıdır.

Yemek eleştirmenliğini sadece elitist bir zümreye atfedilmiş bir iş olarak görülse de böyle olmadığı bir gerçektir. Yemek eleştirmenliğinde otorite olmaya giden yolda alınan tüm eğitimler ve deneyimler sonucu oluşturulan entelektüel bakış açısı, ait olduğu toplumdan kopmasını gerektirmemelidir. Bu bağlamda yemek eleştirmenliğinde etik bir altyapı oluşturularak tüm topluma ulaşmak için çaba gösterecek bir forma dönüştürülmelidir. Yemek eleştirmenliği yalnızca pahalı ve lüks mekânlara yarar sağlamasından ziyade tüm yiyecek ve içecek sektörüne yarar sağlar hale dönüşebilmelidir. Ancak yine de yemek eleştirmenleri toplumun tümüne empatik yaklaşımının yanında objektif bir yaklaşımla bazen karşısında da olmalı ve niş bir yaklaşımda da bulunabilmelidir. Sonuç olarak gastronomi alanında yemek eleştirmenliği henüz kendini tam anlamıyla ifade edebilecek bir konum bulamamıştır. Ancak tarihsel süreçte dikkate alındığında yemek eleştirmenliği günümüze kadar gelişim göstererek gelmiştir.

## KAYNAKÇA

AAA, The American Automobile Association (2022). *AAA Benefits for International Members Traveling to the United States*. [Online] <https://www.aaa.com/International/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Aydoğdu, A. (2017). Uluslararası konaklama işletmeciliğinde sınıflama-standardizasyon çabaları ve ISO 18513: 2003 terminoloji standardı. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 4(3), 281-294.

Balderas-Cejudo, A., Gavilan, D., and Fernandez-Lores, S. (2022). Michelin-starred Restaurants and Its Contribution to Luxury Gastronomy Tourism. In *The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism*. Emerald Publishing Limited.

- Balıkoğlu, A., Yıldırım, H. U., ve Hacıoğlu, N. (2020). Turist rehberlerine yönelik elektronik yorumların içerik analizi: TripAdvisor örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 11(2), 385-401.
- Bouty, I., Gomez, M. L., and Drucker-Godard, C. (2013). Maintaining an institution: The institutional work of Michelin in haute cuisine around the world. In 8th New Institutionalism Workshop. March 2012, Barcelone, Spain.
- Brillant-Savarin, J. A. (1900). *The Physiology of Taste: 1775-1826*. Massachusetts: Indy Publish. Boston.
- Chelminski, R. (2005). *The Perfectionist: Life and Death in Haute Cuisine*. New York: Penguin.
- Daries, N., Moreno-Gené, J., and Cristobal-Fransi, E. (2021). Michelin stars shine brightly, but are they profitable?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100352.
- de La Reynière, G. (1803). Alexandre-Balthazar-Laurent. *Almanach des Gourmands*, 8, 1804-12.
- Doğan, M. (2021). *Gıda Felsefesi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, M., and Olgay, P. (2022). A Research on the General Knowledge of Pastry Chefs About Food Colorings and Their Awareness of Reading Labels. *International Journal of Gastronomy Research*, 1(1), 9-15.
- FDL, Fine Dining Lovers Editorial Staff (2020). *What Is a Michelin Star and How Do You Get One?*. [Online] <https://www.finedininglovers.com/article/what-are-michelin-stars> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Feldman, Z. (2021). Good food'in an Instagram age: Rethinking hierarchies of culture, criticism and taste. *European Journal of Cultural Studies*, 24(6), 1340-1359.
- Flick, U. (2022). *An Introduction to Qualitative Research*. London: Sage.
- FTG, Forbes Travel Guide (2017). *We verify luxury*. [Online] <http://www.forbestravelguide.com/about/forbes-travel-guide> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- GFG, The Good Food Guide (2022). *About The Good Food Guide*. [Online] <https://www.thegoodfoodguide.co.uk/about> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Gold, J. (2000). *Counter intelligence: Where to Eat in The Real Los Angeles*. New York: St. Martin's Press.
- Grocock, C. W., and Grainger, S. (2006). *Apicius*. London: Prospect Books.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şti.
- Hatchett, L. (2014). *Duncan Hines: How a Traveling Salesman Became the Most Trusted Name in Food*. Lexington: University Press of Kentucky.
- Hoa, N. V., and May, I. (2021). A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide. *Research in Hospitality Management*, 11(1), 59-65.
- Imbriša, L. (2021). *Ocjenjivanje kvalitete u restoranima-Gault Millau* (Doctoral dissertation, University of Rijeka. Faculty of Tourism and Hospitality Management).
- Kobez, M. (2018). Restaurant reviews aren't what they used to be: digital disruption and the transformation of the role of the food critic. *Communication Research and Practice*, 4(3), 261-276.

- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342-365.
- Langer, E. (2017). *Alain Senderens, world-renowned French chef who fed the less formal gourmand, dies at 77*. [Online] [https://www.washingtonpost.com/local/obituaries/alain-senderens-world-renowned-french-chef-who-fed-the-less-formal-gourmand-dies-at-77/2017/06/27/75067652-5b45-11e7-9fc6-c7ef4bc58d13\\_story.html](https://www.washingtonpost.com/local/obituaries/alain-senderens-world-renowned-french-chef-who-fed-the-less-formal-gourmand-dies-at-77/2017/06/27/75067652-5b45-11e7-9fc6-c7ef4bc58d13_story.html) [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Madeira, A., Palrão, T., Mendes, A. S., and Ottenbacher, M. C. (2022). The culinary creative process of Michelin Star chefs. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 258-276.
- Mayyasi, A. (2016). *Why Does a Tire Company Publish the Michelin Guide?*. [Online] <https://priceconomics.com/why-does-a-tire-company-publish-the-michelin-guide/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Michelin Guide (2022). *History of the Michelin Guide* [Online] <https://guide.michelin.com/th/en/history-of-the-michelin-guide-th> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Montargot, N., Kallmuenzer, A., and Kraus, S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3376-3393.
- Myhrvold, N. (2011). The art in gastronomy: A modernist perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
- Payne, W. (2020). *Crowdsourcing Before the Smartphone. The Performance Complex: Competition and Competitions in Social Life*, Oxford: Oxford University Press.
- Pelissier, J.P. (2011). *French chef says "no, thanks" to Michelin star*. [Online] <https://www.reuters.com/article/idINIndia-57875320110623> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Polaček Gajer, J. (2020). Greek gastronomic poetry: Hedypatheia by Arcestratus of Gela. *Latina et Graeca*, 2(37), 31-42.
- Poulain, J. P. (2005). *French gastronomy, french gastronomies. Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Pub, 157-69.
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F., and Mimoso, J. (2023). A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants. *European Journal of Management and Business Economics*, 32(3), 276-295.
- Romero-Charneco, M., Casado-Molina, A. M., and Alarcón-Urbistondo, P. (2018). Channels of social influence for decision making in restaurants: A case study. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, (32), 54-76.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Shapiro, S. (2005). Refashioning the History of the Ancien Régime. (Editör Birberick, A.L. & Ganim, R. : *EMF: Studies in Early Modern France. Vol. 10-Modern Perspectives on the Early Modern: Temps Recherché, Temps Retrouvé*, (ss. 77-88) Charlottesville: Rookwood Press.
- Shaw, S. A. (2000). The Zagat Effect. *Commentary*, 110 (4), 47-50.
- Spang, R. L., and Gopnik, A. (2019). *The Invention of the Restaurant-Paris and Modern Gastronomic Culture, with a New Preface (Vol. 135)*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Statista (2022). *Total number of user reviews and opinions on Tripadvisor worldwide from 2014 to 2021*. [Online] <https://www.statista.com/statistics/684862/tripadvisor-number-of-reviews/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Surlemont, B., and Johnson, C. (2005). The role of guides in artistic industries: The special case of the “star system” in the haute-cuisine sector. *Managing Service Quality: An International Journal*, 15(6), 577-590.

Şahin, F., ve Gürbüz, S. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. 5. Basım, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

TDK, Türk Dil Kurumu (2022). *Güncel Türkçe Sözlüğü*. [Online] <https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Tripadvisor (2022). *Tripadvisor Hakkında*. [Online] <https://tripadvisor.mediaroom.com/tr-about-us> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Valdiserri, E. (2022). *The Top 25 Michelin Star Restaurants in the US*. [Online] <https://home.binwise.com/blog/top-25-michelin-restaurants-us>

Yedy (2017). *30 (Yıldızlı işletme), 500'den fazla lezzet noktası*. [Online] <http://www.yedy.com.tr/#yedynedir> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].



# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1182-1197.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1276](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1276)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği

Öğr. Gör. Ecem AKAY, Doğu Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, İstanbul, e-posta: [eakay@dogus.edu.tr](mailto:eakay@dogus.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8618-7248>

Doç. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara, e-posta: [ilkayyilmaz@baskent.edu.tr](mailto:ilkayyilmaz@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Öğr. Gör. Alperen ÇİÇEK, Bitlis Eren Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitlis, e-posta: [acicek@beu.edu.tr](mailto:acicek@beu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6497-4491>

#### Öz

Sürdürülebilirlik konusuna artan farkındalık ile birlikte 2020 yılında Michelin Rehberi Fransa seçimleri lansmanında tanıtılan, günümüzde tüm rehber seçimlerinde uygulaması yapılan Yeşil Yıldız, Michelin Rehberi'nin yeni rütbesi olmuştur. Bu bağlamda; Michelin Yeşil Yıldız, Michelin Rehberi'nin ayrıcalıklarından farklı olarak Michelin Rehberi seçimlerine katılan her türden restorana verilebilmektedir. Yiyecek içecek sektörünün söz konusu dönüşümünü desteklemek, farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusuna dair alınan aksiyonları hızlandırmak adına paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik etmektedir. Çalışmanın amacı İstanbul'u da 38. Destinasyon olarak listesine alan Michelin Rehberi'nin ülkemizin çeşitli lokasyonlarında hizmet veren zincir yiyecek içecek işletmelerinde yarattığı bakış açısını, kazandıkları farkındalık ile aldıkları aksiyonları incelemektir. Bu araştırmada, İstanbul Merkezine bağlı zincir yiyecek içecek işletmesinde çalışmakta olan 11 kişilik mutfak yönetim ekibi ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Katılımcıların Michelin Yeşil Yıldız konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları ama sürdürülebilirliğe dair sektörün dönüşümünü desteklemek adına farkındalık yaratmak ve aksiyonları hızlandırmak için paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Sürdürülebilirlik, Michelin Rehberi, Yeşil Yıldız, Atıksız Mutfak.

**Makale Gönderme Tarihi:** 20.06.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 04.09.2023

#### Önerilen Atıf:

Akay, E., Yılmaz, İ. ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1182-1197.



## Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2023, 6(9): 1182-1197. DOI:10.26677/TR1010.2023.1276

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



### RESEARCH PAPER

## Evaluation of the Applicability of Michelin Green Star Criteria by Chain Businesses: The Case of İstanbul

Lecturer Ecem AKAY, Doğu University, Vocational School, İstanbul, e-mail: [eakay@dogus.edu.tr](mailto:eakay@dogus.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8618-7248>

Associate Prof. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara, e-mail: [ilkayyilmaz@baskent.edu.tr](mailto:ilkayyilmaz@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Lecturer Alperen ÇİÇEK, Bitlis Eren University, Vocational School of Social Sciences, Bitlis, e-mail: [acicek@beu.edu.tr](mailto:acicek@beu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6497-4491>

### Abstract

With the increasing awareness of sustainability, the Green Star, which was introduced at the launch of the Michelin Guide France selection in 2020 and is now applied in all guide selections, has become the new rank of the Michelin Guide. In this context, unlike the privileges of the Michelin Guide, the Michelin Green Star can be awarded to all types of restaurants participating in Michelin Guide selections. It encourages stakeholders and their concrete initiatives to support the transformation of the food and beverage sector, raise awareness and accelerate actions taken on sustainability. The aim of this study is to examine the perspective created by the Michelin Guide, which includes İstanbul as the 38th Destination, in chain food and beverage establishments serving in various locations of our country, and the awareness they have gained and the actions they have taken. In this study, semi-structured interviews were conducted with a kitchen management team of 11 people working in a chain food and beverage establishment in the centre of İstanbul. It was concluded that the participants do not have sufficient knowledge about Michelin Green Star, but they encourage stakeholders and their concrete initiatives to raise awareness and accelerate actions to support the transformation of the sector regarding sustainability.

**Keywords:** Sustainability, Michelin Guide, Green Star, Waste Free Kitchen.

**Received:** 20.06.2023

**Accepted:** 04.09.2023

### Suggested Citation:

Akay, E., Yılmaz, İ. and Çiçek, A. (2023). Evaluation of the Applicability of Michelin Green Star Criteria by Chain Businesses: The Case of İstanbul, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1182-1197.

## **GİRİŞ**

Özellikle son 50 yılı kapsayan, küresel ısınma ve beraberinde iklim değişikliği, buna bağlı olarak ekosistemdeki biyoçeşitliliğin bozulması gibi nedenlerle dünyanın geleceği tehdit altındadır. Bu bağlamda küresel alanda çok sayıda zirve yapılarak çevreye dair konuların önemine değinilmiş ve 1987 Brundtland Raporu ile beraber sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramları literatüre kazandırılmıştır. Söz konusu raporda sürdürülebilir kalkınma kavramı “gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak” olarak ifade edilmiştir (Sünnetçioğlu, 2013).

Artan nüfus ve gezegendeki kaynakların sınırlı hale gelmesi sürdürülebilirlik kavramının önemini arttırmaktadır. İklim değişikliğinin çevresel etkileri tetiklemesinin yanında yerel kalkınma ve toplumların devamlılığı hem ekonomik hem de sosyal yapının sürmesi, sürdürülebilirlik kavramının temelini meydana getirmektedir. Mevcut kaynakların tüketimi esnasında gelecekteki nesillerin ihtiyaçlarını göz önüne alarak tüketme gerekliliğini ilke edinmiş olan sürdürülebilirlik kavramı, geçtiğimiz asrın en önemli konuları arasında yerini almaktadır (Karagöz, 2020).

Birleşmiş Milletlerin “Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları” olarak misyon edindiği “açlığı yok etme” politikasını “açlığa son” hedefi takip etmektedir. Birleşmiş Milletler belirlenen bu plan ile 2030 yılında açlığın ortadan kalkmasını amaçladığını belirtmiştir. Sürdürülebilir kalkınma amaçları ile birlikte diğer amaçlar da beslenme konusu ile ilgili çeşitli parametreleri içermektedir (Doğan ve Özalın, 2022). Sürdürülebilirlik konusuna dair alınan aksiyonlar yiyecek içecek sektöründe de çeşitli şekillerde karşılık bulmuş olup konuya dair teşvikler söz konusudur. Michelin Yeşil Yıldız’ın da ana teması gastronomide sürdürülebilirlik uygulamalarıdır. Michelin Yeşil Yıldız gastronomiye dair duyarlı, kararlı ve cesur yaklaşımları ile kendilerini rakiplerinden farklı kılan restoranları ayırt etmektedir (Akay ve Yılmaz, 2023).

Ekolojik sistemin ve doğal kaynakların kullanımının sürdürülebilir bir şekilde kontrol edilebilir olması için yiyecek içecek endüstrisinde birtakım uygulamalar geliştirilmektedir. Restoran işletmelerinde gıda atıklarını kontrol edebilmek, atık yönetim sistemini oluşturmak için “0 Atık Uygulaması”, “Yeşil Nesil Restoran Hareketi” gibi adımlar atılmaktadır. Restoran işletmeleri söz konusu bu uygulamaları işletmenin maliyetlerini azaltmak, gıda atıklarını minimuma düşürmek, çevresel ve doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılmasını sağlamak için operasyonlarında istemektedirler (Öksüz, 2023).

Bu araştırma, Michelin Yeşil Yıldız’ının zincir yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik kriterlerinin uygulanabilirliğinin araştırılmasını ve alan yazına kazandırmayı amaçlamaktadır.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

18. Yüzyıl’da sanayileşme ile birlikte üretimdeki ve tüketimdeki sürekli artış, bilinçsiz tüketimi ve kaynakların savurgan bir şekilde kullanımı sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Dünya çapında meydana gelen teknolojik ilerlemeler, nüfusun yoğun bir şekilde artışı ve sanayi devrimiyle birlikte gelen sanayileşme hızı ekolojik dengeyi olumsuz etkilemiştir. Bu bağlamda doğaya ait su kaynaklarının bilinçsizce tüketimi, kimyasal pestisitlerin ve maddelerin fazla kullanımı, çok fazla atık ortaya çıkarılması ve bunların kontrolsüzce doğaya bırakılması sürdürülebilirlik kavramını getirmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006; Hayta, 2009:144, Duran, 2011; Özgün ve Ayvaz, 2017). Sürdürülebilirlik aynı zamanda, teknolojik gelişmelerin ve ekonomik kalkınma ve büyümenin sonucunda ortaya çıkan ekolojik bozulmaların önüne geçmek için var olmuş bir kavramdır (Karakurt Tosun, 2009). Genel olarak bakıldığında kaynakların giderek yok olmaya başlaması ve toplumsal olarak gereksinim



duyulan öğelerin eksilmesiyle birlikte, gelecek kuşakların sıkıntı yaşamaması noktasında sürdürülebilirlik kavramının önemi gün geçtikçe artmaktadır (Çamlıca ve Akar, 2014). Sürdürülebilirlik, herhangi bir olayın, durumun, oluşumun veya var olan bir şeyin ilerleyen süreç içerisinde sürdürülebilirlik durumu olarak ifade edilir (Basiago, 1999). Günümüz mevcut koşullarında sürdürülebilirlik kavramı ile yiyecek içecek sektörü arasında da artan bir etkileşim mevcuttur. Gastronomi ve sürdürülebilirlik, ekolojik sürdürülebilirlikle birlikte bireylerin sağlığını da dikkate alan kültürel ve sosyal yapıyı da geliştirmeyi amaçlayan bir kavram olarak ortaya çıkmaktadır. Bu kavramların gün geçtikçe önem kazanmasının en büyük sebebi kaynakların gün geçtikçe azalmasıdır. İnsanların giderek farkındalığının artması sonucu bu gerçek önem kazanmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, yerel üreticiyi koruyan ve geleneksel-yöresel ürünlerin gün yüzüne çıkarılmasını, işlenmesini ve kullanılmasını öngören bir sistemdir. Bu noktada üretilen ürünün, üretim aşamasında ve gelecekte de doğaya zarar vermeyecek olması temel şarttır (Scarpato, 2002).

### Michelin Rehberi

Michelin Rehberi'nin tarihi 1900 yılına kadar dayanmaktadır. Michelin Rehberi, Michelin lastik fabrikasının aynı zaman da kurucusu olan André ve Edouard Michelin tarafından oluşturulmuştur. İlk olarak 400 sayfalık bir reklam rehberi şeklinde satılan ve lastiklerin yanında verilen bu kılavuz bir süre sonra geniş kitlelere ulaşmıştır ve kırmızı renge boyanmıştır. Bu kılavuz ile o dönemde gezginlerin seyahatlerini kolaylaştırmak amaçlanmıştır. 1926 yılında Michelin kardeşler restoranların incelenmesi için bağımsız bir müfettiş ekibi kurmuş ve kaliteli işletmeler için Michelin yıldızlarıyla ödüllendirme sistemini başlatmıştır. Yine aynı tarihte ilk derecelendirme yıldızı verilmiş, ikinci ve üçüncü yıldızlar ise 1931'de verilmiştir (Bilge vd., 2021).

Michelin Rehberi, ilk etapta küçük bir el kitabı olarak serüvenine başlamıştır ve daha sonraları çok ilgi çekici bir biçimde gastronomi ve yemek sektöründe restoranların ve şeflerin kalite ve prestij göstergesi durumuna evrilmiştir (Snyder ve Cotter, 1998). Araç sürücülerinin kullanımı amacıyla hazırlanan bu kitapta, birçok bilginin beraberinde güzergah üzerinde bulunan yiyecek içecek mekanlarına da yer verilmiştir. Gün geçtikçe kitaptaki restoranlar ve otel işletmeleri bölümüne derecelendirme kriterleri dahil edilerek yiyecek, içecek ve konaklama işletmeleri için kalite ve prestij sağlan bir kılavuz olarak evrilmiştir (Bilir, 2020). Michelin Rehberi günümüzde çok prestijli ve etkili bir konumdadır. Bir yiyecek içecek işletmesinin geleceği noktasında büyük önem arz etmektedir. Bir işletmenin yaptığı çalışmalar ve aktiviteler sayesinde bir yıldız alması veya sahip olduğu bir yıldızı kaybetmesi sektör içerisindeki varlığını büyük ölçüde etkilemektedir. Bir Michelin Yıldızı aldığı anda sektör içerisinde büyük bir prestij kazanırken, bir yıldız kaybettiğinde ise işletmenin ömrünü tamamlamasına ve hatta kapanmasına sebep olabilmektedir (Snyder ve Cotter, 1998).

Michelin Rehberinde yer alan bir yıldız "*Alanında çok iyi bir restoran*", iki yıldız "*Öyle mükemmel bir yemek ki kesinlikle rotanızı değiştirmenize değer*", üç yıldız "*Fevkalade bir mutfak, özel bir yolculuğa değer*" anlamına gelmektedir. Michelin yıldızı almanın kriterleri yemeklerde kullanılan malzemelerin doğal ve kaliteli olması, şefin işinde çok iyi olması ve mutfağa hâkim olması, sunulan yemeklerin pişirme ve lezzet kalitesinin en üst düzeyde olması, ödenen ücretin karşılığının fazlasıyla alınması ve yıl boyunca sunulan menülerin ve yemeklerin kalitesinin daima en üst seviyede ve tutarlı olması sayılabilir (Bilge vd., 2021).

## **Michelin Yeşil Yıldız**

2020 yılında ilk kez duyurulan Yeşil Yıldız rütbesi, Michelin'in en yeni rütbesidir. Yeşil Yıldız, her sene yenilenen bir ödül olup, sürdürülebilir gastronomiye dair duyarlı, cesur ve son derece kararlı yaklaşımları sebebi ile kendilerini rakiplerinden ayıran ve farklı kılan restoranları vurgulamaktadır. Sürdürülebilir gastronomiye dair bütün yeşil aktivitelere destek veren, ekosisteme ve doğaya karşı bilinçli ve duyarlı, ayrıca gözlem yapılarak toplanan bulgulara dayanarak uygunluğu tespit edilen restoranlar Michelin Yeşil Yıldız almaya hak kazanmaktadırlar. Bu kuruluşta çalışan görevliler, teftişleri esnasında, incelenen yiyecek içecek işletmesinin Michelin Yeşil Yıldız etiketini hak edebilmesi adına, ortaya çıkarılan ürünlerin kalite durumuna, ürünlerin mevsimine ait olup olmadığına ve besin değerlerinin uygunluğuna kadar bütün süreçleri ve değerleri büyük bir hassasiyetle incelemektedir. Yapılan bütün bu çalışmalar sonucunda müfettişler tarafından, etiket almaya hak kazandığına dair olumlu bir rapor oluşturulursa, bu yiyecek içecek işletmesi Michelin Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmektedir (Kızılcık ve Akyürek, 2021; <https://guide.michelin.com/tr>). Yeşil Yıldız seçimi tüketiciler için olduğu kadar profesyoneller için de bir ilham kaynağıdır. Temel amaç, yiyecek içecek endüstrisinde olumlu ve dinamik diyalogu teşvik etmek, sürdürülebilir gelişimin zorlukları hakkında farkındalık yaratmak ve ilgilenen her bireyin aksiyona geçmesine katkıda bulunmaktır (<https://guide.michelin.com/tr>).

## **Atıksız Mutfak Kavramları**

Doğal çevre ve ekolojik sistemin bozulmadan devam etmesi insan sağlığı için en temel faktördür. İnsanların doğal ve katkı maddesi kullanılmadan üretilen tarım ürünlerine ulaşımı büyük önem taşımaktadır. Su, hava ve toprak sağlıklı bir tarımsal faaliyetin gerçekleştirilebilmesi için gerekli olan en temel doğal kaynaklar olarak kabul edilmektedir (Okuyucu vd., 2006). Sanayi Devrimi'yle birlikte, doğal kaynakların bilinçsizce kullanımı hızlanmış ve çevreye bırakılan atık miktarında büyük bir artış gözlenmiştir. 19. yüzyılın ortalarından itibaren başlayan bu atık madde artışı günümüze yaklaştıkça kontrol edilemez seviyelere ulaşmıştır. Dünya üzerinde yaşayan insan sayısının artması neticesinde hammadde kullanımı ve bunun beraberinde üretim artmıştır ve üretimden kaynaklı atık oluşumu mecburen gerçekleşmiştir. Dolayısıyla doğal kaynakların ve tabiatın tahrip edilmesi de kaçınılmaz olmuştur (Yücel ve Ekmekçiler, 2008; Marmolejo vd., 2012).

Küreselleşmenin artmasıyla birlikte, insanların da tüketim alışkanlıkları aynı oranda artış göstermiştir. Bu beraberinde yenilenemez enerji kaynaklarının hızla tüketimini getirmiş ve atık madde oranının artmasına sebep olmuştur (Ergülen ve Baştan Töke, 2020). Bu durum gastronomi sektöründe de benzer özellikler göstermektedir. Mutfaklarda da atık ile ilgili problemler 21. yüzyılın başlarından itibaren ortaya çıkmıştır. İnsanların biraz daha bilinçlenmeye başlaması ve çevreye olan duyarlılıklarının artması sonucunda atıksız yaşam terimi zihinlerde oluşmaya başlamıştır. Atıksız mutfak; üretim, servis ve tüketim noktasında oluşabilecek atık maddelerin insan sağlığını ve çevreyi tehdit etmeden kontrol altında tutulması anlamına gelmektedir (Murray, 1999).

Gıda israfı konusu son yıllarda dünya üzerinde en çok tartışılan konu haline gelmiştir. Üretilen gıda maddelerinin tamamının kullanılmaması ve bunun neticesinde ortaya çıkan atık miktarının çok fazla olması ekonomiyi de olumsuz yönde etkilemektedir (Marra, 2013). Birçok üniversitenin ilgili bölümlerinde atık yönetimi ve sıfır atık konusunda insanların bilinçlendirilmesi ve eğitilmesi adına çeşitli eğitimler verilmektedir. Söz konusu oluşumlar, gençleri atıkları kaynağından ayırma bilinci ve alışkanlığı kazandırmayı amaçlayan, gelecek

nesillere bu kültürü aktarmayı sağlamak için uygulanan çalışmalardır (T. C. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Atık Yönetimi Koordinatörlüğü, 2020).

## **YÖNTEM**

Bu çalışmada 2007'de Jeunes Restaurateurs d'Europe Derneği'nin bir üyesi olan ve 2008'de olağanüstü becerilerine gıpta ile bakılan bir Michelin yıldızıyla ödüllendirilen ve atıksız mutfak üzerine çalışmaları bulunan Şef Tommaso Arrigoni ile ülkemizde bir ilke imza atan, İstanbul Merkezine bağlı zincir yiyecek içecek işletmesinde çalışmakta olan 11 kişilik mutfak yönetim ekibi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Çalışmada kullanılması planlanan görüşme sorularının tespit edilmesi için literatür taramasından sonra, yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmış olup uzman görüşüne sunulmuş ve revize edilmiştir.

Bu çalışma, Michelin Yeşil Yıldızı'nın zincir yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik kriterlerinin uygulanabilirliğinin değerlendirilmesi ve alan yazına kazandırmayı amaçlamaktadır.

Çalışma betimsel araştırma modeline uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Olay ve olguların detayları ile ele alındığı keşifsel ve betimsel çalışmalarda nitel araştırma yöntemleri sıklıkla kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Çalışmada kullanılan verilerin elde edilmesi için gerekmektedir olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi 17162298.600-36 sayı numarası ile alınmıştır.

Araştırmanın evrenini zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini İstanbul'daki zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Bu çalışma kapsamında zincir yiyecek içecek işletmesinin yöneticileri ile 14 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Görüşme tekniğinde bireylerin deneyimleri neticesinde var olan algıları, his ve değerleri keşfedilmektedir. İlgili konuyu anlamlandırmak için sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir. Sözü edilen yöntemin kullanılmasındaki temel amaç; konuya karşı derin analiz yapabilme isteği olup; nitel araştırma tekniklerinde sorulan sorularda kişilerin öznel cevaplar vermesi önem arz etmektedir (Karahan vd., 2022). Kolayda örnekleme yönteminden yararlanılan çalışmaya gönüllülük esasına göre zincir yiyecek içecek işletmesi sahibi ve sorumlu yöneticileri katılmıştır. Kolayda örnekleme, ana kütle içerisinde seçilmesi planlanan örnek kesimin araştırmacının yargılarına belirlendiği tesadüfi olmayan örnekleme yöntemidir. Kolayda örneklemede veriler, ana kütlede en kolay, hızlı ve ekonomik şekilde toplanır (Malhotra, 2004).

Çalışmada, nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup, durum çalışması deseni kullanılmıştır. Katılımcıların görüşlerinin alınması sonrasında bulguların betimsel analizi yapılmıştır. Yiyecek içecek işletmeleri hizmet sektöründe yer almakla birlikte, küresel bakımdan gün geçtikçe büyüyen, bireylerin istek ve ihtiyaçları, değer yargıları ve yaşam biçimlerinden etkilenmekte olan işletmelerdir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2022 verilerine istinaden Türkiye'de yaklaşık 70 bin yiyecek içecek işletmesi hizmet vermektedir. Söz konusu işletmelerin ticari ve ticari olmayan olarak sınıflandırılmaktadır. Ayrıca yiyecek içecek işletmeleri çoğunlukla mesai şekli, mutfak ve servis çeşidi, kalite ve hizmet anlayışı, hukuki statüsüne göre de sınıflandırılmaktadır. (Güzel vd., 2022, akt: Yılmaz vd., 2023). Ülkemizde birden fazla şubesi bulunmakta olan zincir restoranlar konseptlerine göre sınıflandırılırken bu çalışmada örneklem olarak seçilen yiyecek içecek işletmesinin tipi cafe brasserie konsepti ile hizmet sunan zincir bir markadır. Burada örneklem belirlenirken, çalışma amacına en iyi şekilde hizmet edeceği düşünülmüş olan, en uygun bulunan paydaşlar dikkate alınmıştır.

Görüşme yapılan kişilerin bilgilerini, duygularını ve görüşlerini ortaya çıkarmayı sağlayan veri elde etme yöntemidir (Bal, 2014). Soru formları oluşturulurken öncelikle alan yazındaki çalışmaların ortaya koymuş olduğu kategoriler dikkate alınmıştır. 10 uzman ile ön değerlendirme uygulaması gerçekleştirilerek soru formuna nihai hali verilmiştir. Görüşmeler gerçekleştirilirken, katılımcı bireylerin izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmış olup görüşmeler ortalama 30 dakika sürmüştür. Görüşmelerden sonra veriler raporlanarak incelenmiştir. Çalışma 2023 Şubat – 2023 Mayıs ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

## Verilerin Analizi

Elde edilen verilerden oluşturulan kategoriler ve temalara göre sınıflandırarak, çalışmanın içeriği kapsamlı olarak ele alınmaktadır. Araştırmanın verilerinde araştırma problemi doğrultusunda ortaya çıkan ilişkiler ve bağlantılar incelenerek araştırmanın veri analizi tamamlanmıştır. Elde edilen veriler bütüncül bir içerik halinde araştırmanın amacına uygun olarak ortaya konulup yorumlanarak sonuçları ile ifade edilmiştir (Baltacı, 2019).

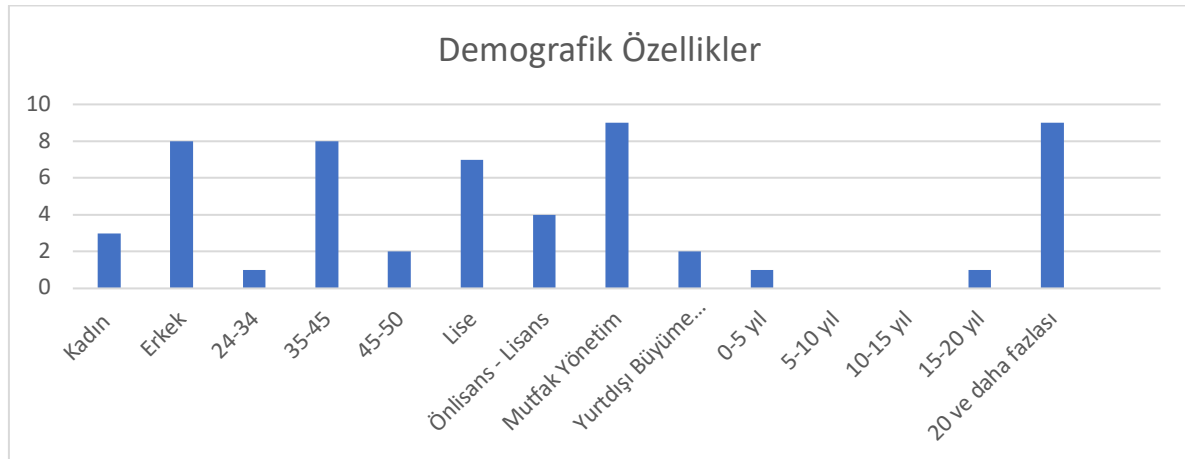
## Geçerlilik ve Güvenirlik

Nitel çalışmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki esas ölçütler arasında çalışmanın kimlerle, kaç kişiyle, kaç soruyla, nerede ve ne zaman gerçekleştirildiği bulunmaktadır. Verilerin güvenilirliğini sağlamadaki temel etken araştırmacının kendisi veri toplama araştırmasına dahil olmuş ve araştırma için gerekli notları kayıt altına almıştır (Kozak, 2014). Bu çalışmada güvenilirlik bu şekilde sağlanmıştır.

## BULGULAR

Çalışmanın amacı kapsamında yapılan görüşme sonucunda, katılımcıların menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna duyarlı olduğundan, söz konusu uygulamalar ile sektöre öncülük ettiğinden bahsedilmiştir. Michelin Yıldızı'nın yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamalarına olumlu etkisinin olduğunu belirten katılımcılar yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı gibi faktörlere bağlı olduğunu belirtmiştir.

**Tablo 1.** Demografik Özellikler



Sürdürülebilirlik bağlamında Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin zincir işletmeler tarafından uygulanabilirliği çalışması kapsamında ilgili markanın yöneticileri ile 14 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Tablo 1'e göre çalışmaya 11 kişi katılmış olup katılımcılardan üçü kadın, sekizi de erkektir. Katılımcıların yaş aralığı 24 ile 50 arasında farklılık göstermektedir. Katılımcılardan yedisi lise mezunu iken, dördü önlisans-lisans mezunudur. Katılımcıların departmanları Mutfak Yönetim ve Yurtdışı Büyüme Operasyonu olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların ilgili markada toplam çalışma süreleri de buldukları konum ve departman üzerinden çeşitlilik göstermektedir (Tablo 1).

**Tablo 2.** Sürdürülebilirlik Tanımının Kategorisine İlişkin Bulgular

	Frekans
Üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözeterek planlamak	6
Bilinçli üretim ve bilinçli tüketimin maksimum seviyede olduğu gelecek nesillere kaynakların miras olarak bırakılması	3
Gelecek nesillerin sınırlı kaynaklarının tüketilmemesi adına, enerji kaynaklarının doğru ve uzun vadeli kullanılma biçimi	2

Katılımcıların "Sürdürülebilirlik nedir?" sorusuna verdikleri yanıt tablo 2 de gösterilmiştir. 6 katılımcı "üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözeterek planlamak" cevabını vermiştir. 3 katılımcı "bilinçli üretim ve tüketimin maksimum seviyede olduğu gelecek nesillere kaynakların miras olarak bırakılması" yanıtını vermiştir. Akabinde 2 katılımcı da "gelecek nesillerin sınırlı kaynaklarının tüketilmemesi adına, enerji kaynaklarının doğru ve uzun vadeli kullanılma biçimi" olarak yanıtlamıştır.

**Tablo 3.** Sürdürülebilir Gastronomi Kavramı Kategorisine İlişkin Bulgular

	Frekans
Yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlamak, Doğaya zarar vermemek	4
En lezzetli ürünü en az atıkla yaparak doyumu sağlamak	3
Yerel halkın tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesi açısından geliştirilen ve yönetilen bir turizm hareketi	2
Minimum atık, mevsiminde ürün kullanımı, yerel ve coğrafi işaretli ürün kullanımı ile menü planlaması	1
yapıp gelecek nesillere yaşayan ve yaşatılan bir mutfak anlayışı bırakmak	
Doğal kaynakları boşuna tüketmeden, ihtiyaç kadar gıda ürünü kullanmak	1

Katılımcılara yöneltilen "Sürdürülebilir Gastronomi Nedir?" sorusuna verilen cevaplar tablo 3 de belirtilmiştir. Bir katılımcı "doğal kaynakları boşuna tüketmeden, ihtiyaç kadar gıda ürünü kullanmak" olarak yanıtlamıştır. Katılımcılardan bir diğeri "minimum atık, mevsiminde ürün kullanımı, yerel ve coğrafi işaretli ürün kullanımı ile menü planlaması yapılıp gelecek nesillere yaşayan ve yaşatılan bir mutfak anlayışı bırakmak" şeklinde yanıt vermiştir. İki katılımcı "yerel halkın tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesi açısından geliştirilen ve yönetilen bir turizm hareketi" olarak cevap vermiştir. Üç katılımcı "en lezzetli ürünü en az atıkla yaparak doyumu sağlamak" olarak yanıtlamıştır. Dört katılımcı ise "yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlama, doğaya zarar vermemek" olarak yanıtlamıştır.

**Tablo 4.** Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliğin Tanımına Ait Kategori

	Frekans
Karbon ayak izini azaltmak, atığı azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak	7
Mevsiminde bulunan ürünleri kullanarak ihtiyaç doğrultusunda gıda ürünü kullanma	2
Atık ve geri dönüşüm planlamalarının düzenli şekilde uygulanır hale getirip devamlılığının sağlanması	2

Tablo 4'e göre katılımcılardan "Yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliğin tanımı nedir?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. Katılımcılardan yedisi "karbon ayak izini azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak" olarak yanıtlamıştır. İki katılımcı "mevsiminde bulunan ürünleri kullanarak ihtiyaç doğrultusunda gıda ürünü kullanma" şeklinde yanıt vermiştir. Akabinde diğer iki katılımcı ise "Atık ve geri dönüşüm planlamalarının düzenli şekilde uygulanır hale getirip devamlılığının sağlanması" olarak cevap vermiştir. Sürdürülebilir gıda sistemi, doğaya minimum zarar verecek mevcut gıda talebini karşılarken, gelecekteki nesiller için de gıda ihtiyacını karşılayabilecek sağlıklı ekosistemleri koruma altına almaktır. Bu süreçler işlerken de insani ve adil bir düzen ile çiftçileri, işçileri, tüketici ve toplumları korumak amaçtır (Saribaş ve Güvenol, 2023).

**Tablo 5.** Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliğin Geliştirilebilirliğine Yönelik Öneriler Kategorisi

	Frekans
Yemekler, sezonsal ve lokal ürünlerle hazırlanmalı, gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılmalıdır	6
Yöneticilerin ve çalışanların konu hakkında algısını ve farkındalığını artıran eğitimler yapılmalıdır	5

Katılımcılara "Yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik nasıl geliştirilebilir?" sorusu yöneltilmiştir. 6 katılımcı yöneltilen soruya "Yemekler, sezonsal ve lokal ürünlerle hazırlanmalı, gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılmalıdır." şeklinde cevap verirken 5 katılımcı ise "Yöneticilerin ve çalışanların konu hakkında algısını ve farkındalığını artıran eğitimler yapılmalıdır." şeklinde cevaplamıştır.

**Tablo 6.** Sürdürülebilirliğe Dair Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Temel Zorluklar Kategorisi

	Frekans
Zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, Fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi, Personel sirkülasyonunun fazla olması	6
Yerel üretici bulmanın zorluğu	4
Arz ve talebi bilinçlendirmek	1

Tablo 6'ya göre katılımcıların "Sürdürülebilirliğe dair zincir yiyecek içecek işletmelerindeki temel zorluklar nelerdir?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. Katılımcılardan 6'sı "zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi ve personel sirkülasyonunun fazla olması" şeklinde yanıt vermişken 4'ü "yerel üretici bulmanın zorluğu" şeklinde yanıtlamıştır ve 1 katılımcı da "arz ve talebi bilinçlendirmek" şeklinde yanıt vermiştir.

**Tablo 7.** Yiyecek İçecek İşletmelerinde Detaylara Odaklanmanın Sürdürülebilirliğe Sağladığı Katkı Kategorisi

	Frekans
Zincir işletmelerde yiyecek, içecek ve servis operasyonu bütündür dolayısıyla katkısı olumludur.	10
Temel esaslar belirlenerek her işletmenin kendi kimliğine uygun olarak detaylandırılır	1

Katılımcılardan "Yiyecek içecek işletmelerinde detaylara odaklanmak sürdürülebilirliğe nasıl katkı sağlar?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. 10 katılımcı soruya "Zincir işletmelerde yiyecek, içecek ve servis operasyonu bütündür dolayısıyla katkısı olumludur." şeklinde yanıt vermiştir. 1 katılımcı ise "Temel esaslar belirlenerek her işletmenin kendi kimliğine uygun olarak detaylandırılır." şeklinde yanıt vermiştir.

Kurumsal sürdürülebilirliğe dair atılan ilk adımlar 1960 ve 1970'lerde sınırlı doğal kaynakların bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Önceki yıllarda yaşanan endişeler kirlilik üzerine iken, günümüzde ki endişeler daha spesifiktir. Etik emek ve adil üretim uygulamaları, karbon ayak

izi, su tüketimi ile ilgilidir. Çeşitli üretim alanlarında kullanılmakta olan kimyasalların etkisi dahil olmakla birlikte kaynakların tükeniyor olması ve kirliliğin etkisi ile ilgili problemleri ortaya koymaktı. Sonuçta ise faaliyetleri engellemekte olan doğaya zarar vermekte olan ürünlerin kullanımını amaçlayan yasal ve çevresel düzenlemeler odak noktası olmuştur. İlerleyen süreç ile birlikte toplum ve karlar üzerinde olumlu bir etkiye sahip olma isteğinde olan işletmeler için ise önlerindeki yol zor olmakla birlikte imkansız değildir. Günümüzdeki liderlerin ve yöneticilerin sorunları yeniden ele alarak, işletmelerinin misyon ve vizyonlarını yeniden tanımlamaya tabii tutarak değerlendirmek ve sürekli iyileştirmeler ve geliştirmeler yapabilmek için detaylı ölçütler sunmak, sürdürülebilir uygulamalara zaman ve bütçe ayırmakta, uzun süreli sürdürülebilirliği, işletmelerinin operasyonlarının ana temalarını kapsayan bir özelliği haline gelebilir (Taşcıoğlu, 2019).

**Tablo 8.** Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Şeflerin ve Restoranların Rolü ve Bu Bağlamda Zincir İşletmelerin Rolü Kategorisi

	Frekans
Şeflerin seçtiği ürünler ile başlayan bir tüketim olduğu için hepsi bütündür	5
Şefler uygulayacağı menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna fayda sağlamakla birlikte zincir işletmelerde geri dönüşüme katkı sağlayan uygulamaları ile sektöre öncülük ederler	5
Şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi	1

Tablo 8’de katılımcılara yöneltilen “Sürdürülebilir gastronomi kapsamında şeflerin ve restoranların rolü nedir, bu bağlamda zincir işletmelerin rolü nedir?” sorusuna verilen yanıtların frekansları sunulmuştur. Buna göre; 5 katılımcı “şeflerin seçtiği ürünler ile başlayan bir tüketim olduğu için hepsi bütündür.” cevabını vermiştir. Akabinde 5 katılımcı ise “Şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi” şeklinde cevap vermiştir. 1 katılımcı ise “şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi” şeklinde cevap vermiştir.

**Tablo 9.** Geçmişe Kıyasla Restorancılığın Daha Sürdürülebilir Bir Noktada Olduğuna Dair Yorumlar Kategorisi

	Frekans
Henüz daha çok yolu olduğunu, yönlendirmeye açık olduğunu düşünüyorum.	5
Hayır, özellikle küresel anlamdaki ekonomik dalgalanma sürdürülebilirliğe dair yapılacak yatırımları engellemektedir. Ancak beş yıl öncesine kadar konuya farkındalık bulunmaktadır.	4
Her geçen yıl artan bilinçli işletme anlayışıyla, ileriye yönelik uygulama ve yatırımlar ile geçmişe göre daha sürdürülebilir bir noktadayız.	2

Katılımcılara “Geçmişe kıyasla restorancılığın daha sürdürülebilir bir noktaya geldiğini düşünüyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevabı ise Tablo 9’da sunulmuştur. Tabloya göre 5 katılımcı “Henüz daha çok yolun olduğunu, yönlendirmeye açık olduğunu düşünüyorum.” şeklinde yanıtlamıştır. 4 katılımcı ise “Hayır, özellikle küresel anlamdaki ekonomik dalgalanma sürdürülebilirliğe dair yapılacak yatırımları engellemektedir. Ancak beş yıl öncesine kadar konuya farkındalık bulunmaktadır” şeklinde cevap vermiştir.

**Tablo 10.** Sürdürülebilirlik Kapsamında Yapılmış Olan “Yarının Mutfağı” Projesinin Misafirlere Aktarımı

	Frekans
Sosyal medya, yazılı ve görsel iletişim kanalları ile aktarıyoruz	9
Şubelere gelen misafirlere birebir olarak aktarıyoruz	2

Katılımcılara yöneltilmiş olan “Misafirlerinize sürdürülebilirlik kapsamında yapmış olduğunuz “Yarının Mutfağı” Projenizi nasıl aktarıyorsunuz?” sorusuna istinaden verilmiş cevaplar Tablo

10'da sunulmuştur. 9 katılımcı ilgili soruya "sosyal medya, yazılı ve görsel iletişim kanalları ile aktarıyoruz." Şeklinde yanıt verirken 2 katılımcı da "şubelere gelen misafirlere birebir olarak aktarıyoruz." Şeklinde yanıt vermiştir.

Projeye göre ilgili marka sürdürülebilirlik uygulamalarına dair yaklaşımını atıksız mutfak üzerine kurmuş olan ve bu konu ile çalışmalarını "Uno Chef Senza Sprechi" kitabı ile aktaran Tommaso Arrigoni ile "Yarının Menüsü" isimli projelerini gerçekleştirmiştir (Food Magazine, 2023).

**Tablo 11.** Michelin Yıldızlı Restoranların Ziyaret Sıklığı Kategorisi

	Frekans
İş planlarının yoğun olması sebebi ile sık bir ziyaret sürecim olmamakta	10
Ayda en az bir	1

Tablo 11'de "Michelin Yıldızlı Restoranlara ne sıklıkla gidersiniz?" sorusuna katılımcıların vermiş olduğu cevaplar sunulmuştur. Buna göre 10 katılımcı "İş planlarının yoğun olması sebebi ile sık bir ziyaret sürecim olmamakta." şeklinde yanıt verirken 1 katılımcı ise "ayda en az bir kez" şeklinde yanıt vermiştir.

**Tablo 12.** Michelin Yıldızlı'nın Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Geliştirmek İçin Kullanılabileceğine Dair Düşünceler Kategorisi

	Frekans
Evet	11
Hayır	0

Katılımcılara yöneltilmiş olan "Michelin Yıldızlı'nın yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için kullanılabileceğini düşünüyor musunuz?" sorusunun cevapları tablo 12'de sunulmuştur. 11 katılımcı da yöneltilmiş olan soruya "Evet." Cevabını vermiştir.

**Tablo 13.** Michelin Yıldızlı'nın Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Geliştirmek İçin Sunulan Alternatifler Kategorisi

	Frekans
Yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı ile	5
İşletmelerin ve misafirlerin farkındalığını geliştirerek	3
Kriterleri düzenleyerek	2
Porsiyon miktarını azaltmak ve doğru menü aritmetiğini ortaya koyarak	1

Tablo 13'de katılımcılara yöneltilmiş olan "Michelin Yıldızlı yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için nasıl kullanılabilir?" sorusunun verileri bulunmaktadır. Tabloya göre 5 katılımcı "Yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı ile" cevabını vermiştir. 3 katılımcı aynı soruya "İşletmelerin ve misafirlerin farkındalığını geliştirerek" cevabını verirken 2 katılımcı "Kriterleri düzenleyerek cevabını vermiştir. 1 katılımcı ise "Porsiyon miktarını azaltmak ve doğru menü aritmetiğini ortaya koymak" cevabını vermiştir.

**Tablo 14.** Kaliteli Bir Yemek Deneyimi Kategorisi

	Frekan s
İşletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir.	5
Mevsiminde doğru ve taze ürün kullanmak	4
Ardından anlatabilecek kadar tat bırakması	1
Alışkanlık oluşturması	1



Katılımcılara “Kaliteli bir yemek deneyimi nedir?” sorusu yöneltilmiştir. Yöneltilen soruya istinaden verilen cevapların frekansları tablo 14’de sunulmuştur. Buna göre 5 katılımcı “İşletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir.” şeklinde yanıt vermiştir. 4 katılımcı “Mevsiminde doğru ve taze ürün kullanmak.” şeklinde yanıt vermiştir. 1 katılımcı “Ardından anlatabilecek kadar tat bırakması” cevabını verirken 1 katılımcı da “Alışkanlık oluşturmaları.” şeklinde cevap vermiştir.

**Tablo 15.** Michelin Rehberine Dahil Olan Yeşil Yıldız Hakkında Bilgi

	Frekans
Hayır	7
Evet	4

Katılımcılara “Michelin Rehberi’ne dahil olan Yeşil Yıldız hakkında bilgi sahibi misiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar tarafından verilen cevapların frekansları tablo 15’de sunulmuştur. Tabloya göre 7 katılımcı bilgilerinin olmadığını ifade ederken 4 katılımcı bilgilerinin olduğunu belirtmişlerdir.

**Tablo 16.** Michelin Yeşil Yıldız Hakkında Bilginiz Doğrultusunda, Diğer Yıldızlardan Ayrı Olması Hakkında Yorumlar Kategorisi

	Frekans
Sektörün dönüşümünü desteklemek, genel anlamda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için en kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini	3
Daha çok misyon yüklenmelidir	1

Michelin Rehberi’ne dahil olan Yeşil Yıldız hakkında bilgisi olan katılımcılara “Michelin Yeşil Yıldız hakkında bilginiz doğrultusunda, diğer yıldızlardan ayrı olması hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevapları tablo 16’da verilmiştir. Tabloya istinaden 3 katılımcı “Sektörün dönüşümünü desteklemek, genel farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik eder.” şeklinde yanıtlamış olup 1 katılımcı ise “Daha çok misyon yüklenmelidir.” şeklinde geliştirilebilir bir noktada olduğunu ifade etmiştir.

## SONUÇ

Toplumların yemek kültürünü oluşturan parametrelerden biri olan kültürün kuşaklara aktarımı sürdürülebilirlik açısından büyük önem arz etmektedir. Yemek kültürü; ekolojik, sosyolojik, ekonomik çeşitlilikler ile oluşmakta ve kuşaklara aktarılmaktadır. Özellikle günümüz koşulları göz önüne alındığında sürdürülebilirlik ile gastronomi ve sürdürülebilir gıda konularında artan ilgi, tüketicilerin eğitim düzeylerindeki artışla doğru orantılıdır.

Küreselleşmenin tabii bir sonucu olan yerel mutfağa ve ürüne olan ilginin artması sürdürülebilirlik konusuna ilgi çekmektedir. Sürdürülebilir gastronomi; doğaya duyarlı ürün üretmekle birlikte hem psikolojik hem de fizyolojik açıdan kişiyi besleyecek nitelikte ürün tüketmek olarak kabul edilmektedir. Son yıllarda özellikle turistlerin, seyahat amaçlarının özgün deneyim aramak, farklı mutfak kültürü ile tanışmak ve deneyim kazanma isteği olması, yerel mutfak ve yiyeceklere yönelik seyahatlerin yapılması konusuna güncellik katmıştır. Bu bağlamda yerel ve ulusal anlamda yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmeler; yerel üretim ve yerel mutfak kültüründe sürdürülebilirliği desteklemektedir.

Küreselleşmenin de etkisi ile birlikte her geçen gün yiyecek içecek işletmelerinin sayıları artmakta ve bununla birlikte çeşitli sebeplerden dolayı varlıklarını sürdürmeleri zorlaşmaktadır. Tüketicinin artması ile birlikte doğal kaynakların azalması, yiyecek içecek

işletmelerinin de sürdürülebilirlik konusuna ilgisini ortaya çıkarmış ve gün geçtikçe konuyla ilgili alınan aksiyonlar çeşitlenmiştir. Varlıklarını çeşitli konseptler ile çeşitli lokasyonlarda konumlandırmakta olan yiyecek içecek işletmeleri ve buna bağlı olarak ayrıca zincir yiyecek içecek işletmeleri de her geçen gün atıksız mutfak ve sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında çözüm önerileri sunmayı amaç edinmektedir. Michelin Yeşil Yıldız'ın amacı restoran endüstrisinde pozitif ve sistematik diyalogu teşvik etmek, sürdürülebilir uygulamaların gelişimine dair zorlukları hakkında farkındalığı oluşturmak ve tüketiciden üreticiye kadar herkesin bu oluşumda harekete geçmesine katkıda bulunmaktır.

Yurtdışında özellikle Amerika Birleşik Devletleri'nde başlamış olan ve akabinde çeşitli işletmelerde sosyal bir sorumluluk faaliyeti olarak yürütülen sıfır atık projeleri, doğa dostu ekolojik restoran uygulamaları da özellikle restoran endüstrisinde yiyecek içecek işletmeleri özelinde ilgili markaların inisiyatif olarak operasyonlarında marka algısı yaratmak amacı ile uygulanmaya başlamıştır.

Yapılan araştırmalardan edinilen bilgilere göre sürdürülebilirlik kavramı hakkında, üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözetenek planlamak şeklinde bir uzlaşmaya varıldığı gözlemlenmiştir. Bunu gastronomi ile birlikte değerlendirdiğimizde ise yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlamak, doğaya zarar vermemek bağlamında bir sonuca ulaşılmıştır. Çalışmanın katılımcıları yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik tanımı üzerine fikirleri genel olarak karbon ayak izini azaltmak, atığı azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak şeklindedir. Sürdürülebilirliğin geliştirilmesi bağlamında yiyecek içecek işletmelerinde hazırlanan ve servis edilen yiyecek ve içeceklerin, sezona ait ve yerel ürünlerle hazırlanması gerektiği ve gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi ve personel sirkülasyonunun fazla olması gibi etkenler sürdürülebilirliğin uygulanmasında yaşanan zorluklar olarak belirtilmiştir. Zincir işletmelerde hemen hemen her konunun detaylı bir şekilde irdelenmesi ve incelenmesinin sürdürülebilirliğe önemli bir katkısının olduğu ve tüm operasyonun bir bütün şeklinde ilerlemesi sebebi ile detaycılığın olumlu bir etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Sürdürülebilir gastronomide, mutfak çalışanlarının, şeflerin ve yiyecek içecek işletmelerinin rolünün büyük bir etkisi olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bu bağlamda yapılan araştırmada şefler uygulayacağı menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna fayda sağlamakla birlikte zincir işletmelerde geri dönüşüme katkı sağlayan uygulamaları ile sektöre öncülük etmişlerdir. Ayrıca işletmelerde genel olarak şeflerin seçtiği ürünler servis edildiğinden tamamı bir bütün olarak ele alınmaktadır. Geçmişe kıyasla bakıldığında restorancılığın sürdürülebilirliği konusunda ne aşamada olduğuna dair birçok fikir vardır. Aksi fikirler olsa da genel olarak daha çok çalışılması gerekli olduğuna dair genel bir fikir ortaya çıkmıştır. Katılımcıların, yoğun çalışma durumları dolayısıyla Michelin Yıldızlı restoranlara çok nadir sıklıkla gidebildikleri sonucuna ulaşılmıştır. Fakat Michelin Yıldız'ının yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirliğine olumlu bir etkisinin olduğu bütün katılımcılar tarafından kabul görmüştür. Michelin Yıldız, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı gibi faktörlere bağlı olduğu kanısına varılmıştır. Katılımcılar kaliteli bir yemek deneyimini işletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir şeklinde yorumlamışlardır.

Son olarak katılımcıların, Michelin Rehberi'ne dahil olan Michelin Yeşil Yıldız konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları ortaya çıkmıştır. Konuyla ilgili bilgiye sahip olan 4 katılımcı ise

Michelin Yeşil Yıldız'ın sektörün dönüşümünü desteklemek, genel anlamda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için en kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik ettiği sonucunda fikir bildirmişlerdir.

## KAYNAKÇA

Akay, E. ve Yılmaz, İ. (2023). Sürdürülebilirlik Bağlamında Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Değerlendirilmesi. 5. Uluslararası Sanat ve Tasarım Eğitimi Sempozyumu. 27-28 Nisan 2023, Ankara, Türkiye. 286-293.

Arnaud, L., Sandrine, C., Lucie, S. and Maxime, M. (2022). Reducing Meat Consumption in Restaurants. How Chefs Perceive the Place of Meat in Relation to Sustainability Issues?. 12th International Conference on Culinary Arts and Sciences (ICCAS). Lyon, France. (hal-03689265)

Atık Yönetimi Koordinatörlüğü. (2020). Sıfır Atık Sistemi Kurulum ve Uygulama Dokümantasyonu. T. C. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://static.ohu.edu.tr/uniweb/media/portallar/sifiratik//sayfalar/38290/jztu05nx.pdf. (Erişim Tarihi: 30.07.2023).

Bal, H. (2014). *Sosyolojide Yöntem ve Araştırma Teknikleri*. İstanbul: Sentez Yayıncılık.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.

Basiago, A.D. (1999). *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

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*. Vol:57. ISSN:0969-6989. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>

BigChefs'ten Michelin Yıldızlı Şef Tommaso Arigoni ile Atıksız Mutfak Hamlesi. <https://gastronomidergisi.com/restoran/bigchefs-ten-michelin-yildizli-sef-tommaso-arigoni-ile-atiksiz-mutfak-hamlesi>. (Erişim Tarihi:14.01.2023).

Bilge, A. F. Cabi, A., ve Şahin, İ. (2021). Gastronomi Turizminde Michelin Rehberi Etkisinin Gastronomi Öğrencilerince Bilinirliği. *International Journal of Tourism and Social Research*. 6, 121-139.

Bilgili, M. Y. (2021). Sıfır Atık Yaklaşımının Kökenleri ve Günümüzdeki Anlamı. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(40), 683-703. Doi: 10.46928/iticusbe.787711.

Bilir, Z. (2020). İşte dünyanın en itibarlı restoran derecelendirme sistemleri. *Turizm Günlüğü*: <https://www.turizmgunlugu.com/2020/05/04/restoran-derecelendirme-sistemleri> adresinden alınmıştır (Erişim Tarihi: 20.03.2021).

Çamlıca, Z., ve Akar, G. S. (2014). Lojistik sektöründe sürdürülebilirlik uygulamaları. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 5(11), 100-119.

Çekal, N. ve Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*. 4(1):49-60.

Demir, C., ve Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi: Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*. Ankara: Nobel Yayınları.

Doğan, M. ve Özaltın, E. (2022). Birleşmiş Milletleri'in Küresel Beslenme ve Gıda Güvencesi Politikalarının Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*. 4(2):81-88. E-ISSN:2687-1971.

Duran, E. (2011). Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi; Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği. *İ.T.İ.C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 289-313.

Ergülen, A. ve Baştan Töke, L. (2020). Küreselleşmeyle Oluşan Atık Sorununu Çözmeye Yönelik Yaklaşımlar. *Çukurova Üniversitesi İİBF Dergisi*. 24(2), 201-215.

Food Magazine. BigChefs'ten Yarının Mutfağı Menüsü. <https://www.foodmoodmagazine.com/tum-bigchefsten-yarinin-mutfagi-menusu/>. (Erişim Tarihi, 21.05.2023).

Garat, M. J. (2022). Gastronomy and Sustainability: A Study of the Role of the Michelin Green Star Sustainability Award in Food System Transformation. Norwegian University of Life Sciences. Faculty of Landscape and Society. Master's Thesis.

Hayta, (2009). *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

Karagöz, D. (2020). *Sürdürülebilirlik Kavramı*. Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

Karahan, S., Uca, S., ve Güdük, T. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Türleri ve Görüşme Tekniklerinin Uygulanma Süreci. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78-101. <https://doi.org/10.47105/nsb.1118399>.

Karakurt Tosun, E. (2009). Sürdürülebilirlik Olgusu ve Kentsel Yapıya Etkileri. *Paradoks, Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, (e-dergi). 5(2). <http://www.paradoks.org>, ISSN 1305-7979.

Kızılcık, O., ve Akyürek, S. (2021). Yeşil restoranlarda hizmet alan müşterilerin memnuniyet ve şikâyetlerinin incelenmesi: Akdeniz ülkelerinden örnekler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *UTK 2021 Turizm Özel Sayısı*, 24(46), 1415-1431. doi:10.31795/baunsobed.1019648.

Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Malhotra, D. (2004). Trust and Reciprocity Decisions: The Differing Perspectives of Trustors and Trusted Parties. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 94(2), 61-73.

Marmolejo, L.F., Diaz, L.F., Torres, P. and Garcia, M. (2012). Perspectives For Sustainable Resource Recovery from Municipal Solid Waste in Developing Countries: Applications and Alternatives, Rebellon, L.F.M., *Wast Management – An Integrated Vision*, 153-166, Intech, Croatia.

Marra, F. (2013). Fighting Food Loss and Food Waste in Japan. M. A. in Japanese Studies – Asian Studies 2011 – 2013, Leiden University.

Michelin Guide. (2022). Michelin Guide. 02 05, 2023 tarihinde MICHELIN Yeşil Yıldız hakkında bilmek istediğiniz her şey: <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/themichelin-green-star-tr#:~:text=MICHELIN%20Ye%C5%9Fil%20Y%C4%B1ld%C4%B1z%20nedir%3F,kendilerini%20farkl%C4%B1%20k%C4%B1lan%20restoranlar%C4%B1%20>. (Erişim Tarihi: 14.01.2023).

Michelin Yıldızı. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/the-michelin-green-star-tr>. (Erişim Tarihi:14.01.2023).

- Mrusek, N., Ottenbacher, M.C. and Harrington, R. J. (2021). Sürdürülebilirlik ve Liderliğin Michelin Yıldızlı Aşçıların İnovasyon Yönetimine Etkisi. *Sürdürülebilirlik*, 14(1), 330-<https://doi.org/10.3390/su14010330>.
- Okuyucu, C., Ramazanoğlu, F. ve Tel, M. (2006). Çevresel Faktörlerdeki Değişimin Serbest Zaman Faaliyetlerine Etkileri. *Fırat Üniversitesi Doğu Araştırmaları Dergisi*. 4(3):40-44. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/fudad/issue/47088/592202>.
- Öksüz, M. (2023). Yeşil Nesil Restoranlar ve Sürdürülebilir Restoranların Türkiye ve Dünya'daki Örneklerinin İncelenmesi. *Ekonomi, Sürdürülebilir Kalkınma ve İşletme Alanında Akademik Çalışmalar*. Ankara: Gazi Kitabevi. 125-137.
- Özgün, C., ve Ayvaz, K. (2017). Tekstil ve Modada Sürdürülebilirlik. *Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi*. 3(1):110-119. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/adibd/issue/56413/787558>.
- Prayag, G. and Dixit, K. S. (2022). Gastronomic Tourism Experiences and Experiential Marketing. *Tourism Recreation Research*. 47(3): 217-220.
- Richardson, L., and Fernqvist, F. (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17. <https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428>.
- Sarıbaş, Ö. ve Güvenol, B. (2023). Glamping İşletmelerinde Sürdürülebilir Gıda Farkındalığı Üzerine Bir Araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 25(2):902-926.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.
- Snyder, W., and Cotter, M. (1998). The Michelin Guide and restaurant pricing strategies. *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 51-67.
- Sünnetçioğlu, S., (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı. Yüksek Lisans Tezi. İzmir.
- Taşcıoğlu, İ. (2019). Kurumsal Sürdürülebilirliğin Marka Yönetimi Açısından Değerlendirilmesi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler Anabilim Dalı Reklamcılık ve Tanıtım Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Yılmaz, C., Karataş, Ö., ve Akay, E. (2023). Örgüt İkliminin İş Tatmini Üzerine Etkisi Zincir Restoran İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi (SBedergi)*. 7(12):42-72.
- Yücel, M., ve Ekmekçiler, Ü.S. (2008). Çevre Dostu Ürün Kavramına Bütünsel Yaklaşım; Temiz Üretim Sistemi, EkoEtiket, Yeşil Pazarlama. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(26), 320-333.



# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1198-1213.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1277](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1277)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Türkiye’de Dolarizasyon Eğiliminin Ampirik Olarak İncelenmesi

Öğr. Gör. Dr. Soner KÜNÇ, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Gaziantep, e-posta: [snr.knc@hotmail.com](mailto:snr.knc@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8936-9282>

Dr. Öğr. Üyesi Seyhun TUTGUN, Bitlis Eren Üniversitesi, Hizan MYO, Gaziantep, e-posta: [tutgunseyhun@gmail.com](mailto:tutgunseyhun@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7328-1294>

## Öz

Dolarizasyon, bir ülkede çeşitli sebeplerden dolayı ülke parasının ekonomide daha az kullanılması ya da yabancı ülke parasının yoğun olarak tercih edilmesi anlamına gelmektedir. Bu durum ülkede aynı zamanda paranın tasarruf, değer taşıma, mübadele ve yatırım aracı olma fonksiyonlarının yabancı para olan döviz ile gerçekleştiğini göstermektedir. Para ikamesi olarak da tanımlanan dolarizasyon olgusu, bugün birçok ülkede para politikası olarak uygulanabilmektedir. Çalışmada döviz kurunda meydana gelen değişimin Türkiye’de gerçek kişi yabancı mevduatlarındaki dolarizasyon etkisinin araştırılması amaçlanmıştır. Ampirik analiz 2012:M12-2023:M03 arası dönemi kapsamaktadır. Döviz kuru, döviz mevduatı ve tüketici güven endeksi değişkenlerinin kullanıldığı çalışmada, değişkenlerin durağanlık seviyesini ölçmek için ADF birim kök testi, eşbütünleşme ilişkisi için ARDL sınır testi, nedensellik durumu içinse Hacker-Hatemi-J nedensellik testi kullanılmıştır. Son olarak değişkenlere ait katsayı tahmini için CCR, OLS ve FMOLS testleri uygulanmıştır. Elde edilen bulgular ışığında döviz kurunda meydana gelen artışların döviz mevduatlarını artırıcı yönde; tüketici güven endeksinde meydana gelen artışın ise döviz mevduatlarını azaltıcı yönde etkilediği anlaşılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Dolarizasyon, Döviz Kuru, Tüketici Güven Endeksi, Türkiye.

**Makale Gönderme Tarihi:** 12.07.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 06.09.2023

## Önerilen Atıf:

Künç, S. ve Tutgun, S. (2023). Türkiye’de Dolarizasyon Eğiliminin Ampirik Olarak İncelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1198-1213.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1198-1213. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1277](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1277)  
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



RESEARCH PAPER

**Empirical Investigation of the Dolarization Trend in Turkey**

Dr. Soner KÜNÇ, Gaziantep University, Social Sciences Vocational School, Gaziantep, e-mail: [snr.knc@hotmail.com](mailto:snr.knc@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8936-9282>

Assistant Prof. Dr. Seyhun TUTGUN, Bitlis Eren University, Hizan Vocational School, Gaziantep, e-mail: [tutgunseyhun@gmail.com](mailto:tutgunseyhun@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7328-1294>

**Abstract**

Dollarization means that the country's currency is used less in the economy for various reasons or that foreign currency is heavily preferred in a country. This situation also shows that the functions of money in the country as saving, carrying value, being a means of exchange and investment are realized with foreign currency, which is a foreign currency. The phenomenon of dollarization, which is also defined as currency substitution, can be applied as monetary policy in many countries today. In this study, it is aimed to investigate the dollarization effect of the change in the exchange rate on real person foreign deposits in Turkey. The empirical analysis covers the period 2012:M12-2023:M03. In the study, in which the exchange rate, foreign currency deposit and consumer confidence index variables were used, the ADF unit root test was used to measure the stationarity level of the variables, the ARDL bounds test for the cointegration relationship, and the Hacker-Hatemi-J causality test for the causality situation. Finally, CCR, OLS and FMOLS tests were applied to estimate the coefficients of the variables. In the light of the findings, the increases in the exchange rate increase the foreign currency deposits; It is understood that the increase in the consumer confidence index has a decreasing effect on foreign currency deposits.

**Keywords:** Dollarization, Exchange Rate, Consumer Confidence Index, Türkiye.

**Received:** 12.07.2023

**Accepted:** 06.09.2023

**Suggested Citation:**

Künç, S. and Tutgun, S. (2023). Impirical Investigation of the Dolarization Trend in Turkey, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1198-1213.

## GİRİŞ

Döviz kuru, ülkelerin makroekonomik değişkenleri üzerinde her zaman önemli bir etkiye sahip olmuştur. Burada yaşanan dalgalanmalar ciddi finansal krizlere ve ekonomik daralmalara neden olabilmektedir. Döviz kuru istikrarsızlığı, ekonominin en üretken sektörlerini, özellikle de ithalata bağımlı olan imalat sektörünü olumsuz etkilemektedir. Döviz kurunun oluşturduğu en büyük etkilerden bir tanesi de bireylerin değer kaybı yaşayan para birimi karşısında kendi tasarruflarını koruma güdüsüyle hareket etmesidir. Rasyonel davranan bireyler, değer kaybeden para biriminden farklı bir para birimine geçiş yaparak satın alma güçlerini korumak isterler. Bu noktada, Amerika Birleşik Devletleri (ABD) dolarını veya herhangi bir yabancı para biriminin iç ekonomide kullanılmasını ifade eden dolarizasyon kavramı ortaya çıkmaktadır. Dünyada son dönemde ortaya çıkan sorunlar (COVID-19, Ukrayna-Rusya savaşı vb.) ile birlikte merkez bankaları ve finansal kuruluşlarının verdikleri kararlarla enflasyon etkisi hızlanmış ve özellikle gelişmekte olan ülkelerde dolarizasyon eğilimi artmıştır.

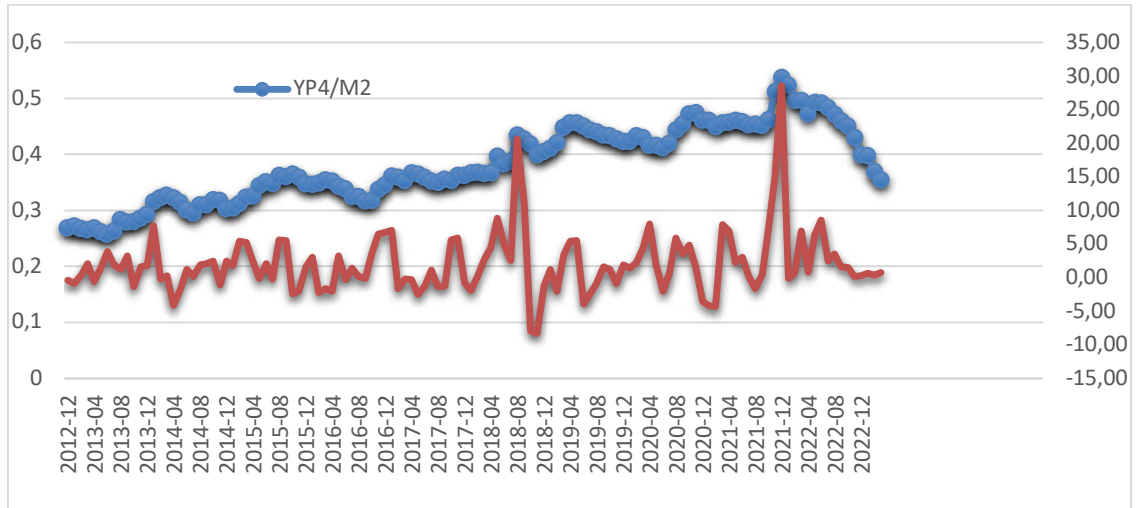
Dolarizasyon, tam ve kısmi olmak üzere iki şekilde gerçekleşebilir. Tam dolarizasyon, bir ülkenin ulusal parasının değerini tamamıyla kaybederek farklı bir para biriminin kullanılması olarak ifade edilebilir. Tam dolarizasyon kavramının ortaya çıkışı 1990'lı yıllarda ülkelerin enflasyonla mücadelesine dayanmaktadır. Ülkelerin enflasyondan kurtulmak için önlerinde üç seçenek vardır (Fischer, 2006): İlk seçenek, uluslararası sermaye akışlarını kontrol etmeye çalışmak, ikinci seçenek daha esnek bir döviz kuruna geçmektir. Son olarak ya bir para kurulumunu benimsemek ya da döviz kurundan tamamen kurtulmak, yani bir yabancı para birimine geçerek veya tam dolarizasyon yoluyla döviz kuru çıpasını güçlendirmektir. Bu dönemde El Salvador ve Ekvador'un tam dolarizasyona geçtiği ve dünyada şu anda Bolivya, Panama ve Liberya da aynı uygulamanın olduğu ülkelerden bazılarıdır. Kısmi dolarizasyon durumlarında, paranın farklı işlevlerini (hesap birimi, değişim aracı ve değer saklama aracı) yerine getirmek için farklı kapsamlarda en az iki para birimi kullanılmaktadır. Geçmişte yaşanan ekonomik krizler, ekonomik birimlerin daha güvenli varlıklara sahip olmaya iterek kısmi dolarizasyona yol açmaktadır. Ayrıca, yerleşiklerin varlıklarının önemli bir kısmını döviz cinsinden tutması, gelişmekte olan ülkelerin ve geçiş ekonomilerinin ortak bir özelliğidir (Baliño vd., 1999).

Dolarizasyon ve farklı makroekonomik değişkenler arasındaki ilişkiyi ele alan çalışmalar incelendiğinde döviz kurunun bu değişkenler içerisinde en belirleyici değişken olduğu dikkat çekmektedir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde dolarizasyon ve ekonomik büyüme (Edwards ve Magendzo, 2003; Yeyati, 2006), döviz kuru (Mizen ve Pentecost, 1996; Sarı, 2007; Fischer vd., 2013; Mengesha ve Holmes, 2013), siyasi belirsizliklik (Bârbuța-Mișu vd., 2020), enflasyon (Aydınlık ve Aktaş, 2002) gibi değişkenlerle ilişkisi incelenmiştir. Dolarizasyon ve döviz kuru arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmaların yanında uygulanan kur rejimi de dolarizasyonun etkilerini değiştirebilmektedir. Hills vd. (1999), çalışmalarında yaşanan son finansal çöktüşlere sabit döviz kurlarının neden olduğunu ve dalgalı kuru önerirken, Calvo (1999) ve Hausmann vd., (1999) sabit kuru ve resmi dolarizasyonu savunmuşlardır.

Türkiye ekonomisi açısından döviz kuru ve dolarizasyon süreci incelendiğinde 1970 yılında yaşanan petrol kriziyle ortaya çıkan döviz krizi Döviz Çevrilebilir Mevduat ve Kredi Mektuplu Döviz Tevdiat Hesabı ile çözülmeye çalışılmıştır. Devamında 1983 yılı sonlarına doğru istikrar programları kapsamında bankaların döviz türünden işlem yapmalarına yönelik engellerin kaldırılması atılan adımlardan bazılarıdır. 1984 yılında kısmi döviz serbestliği getirilmiş fakat 1988 kur ile faiz arasındaki makasın açılmasından dolayı kısa süreli olarak döviz hareketlerine sınırlama getirilmiştir. 1989 sonunda dışa açık bir ekonomi haline gelen Türkiye'de çıkarılan "Türk Parası Kıymetini Koruma Hakkında 32 Sayılı Karar" ile konvertibiliteye geçiş ilan edilmiş, 1990 yılında IMF'ye yapılan başvurunun kabulüyle Türk parası konvertibil para birimi haline

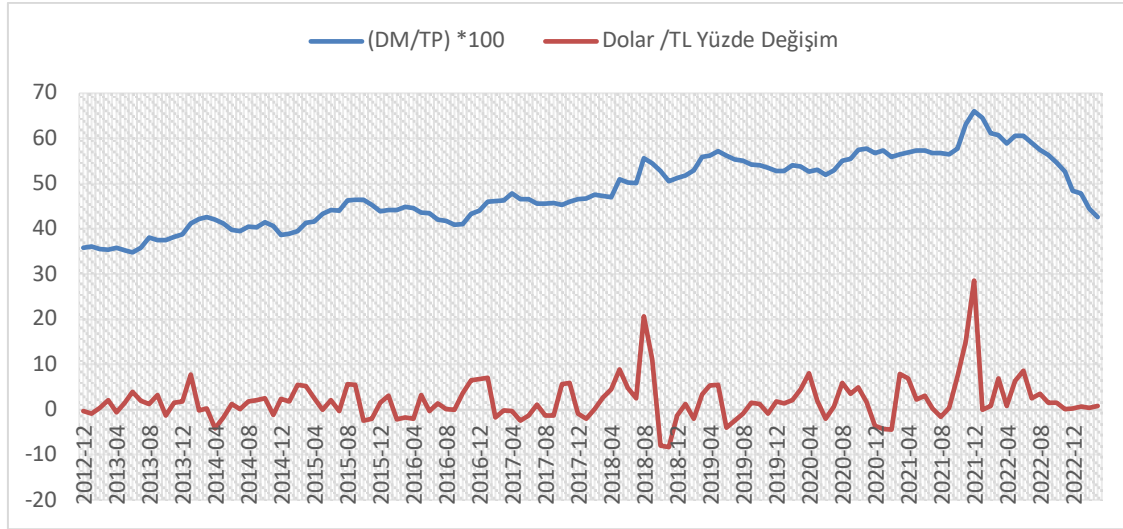


gelmiştir. 1989 yılında finansal liberalizmle beraber döviz türünden işlemlerin maliyetlerinde düşüş gözlenmiştir. Bu dönemden itibaren döviz tevdiat hesaplarının getirileri, TL'ye bağlı varlıklardan düşük olmasına rağmen, ülkedeki istikrarsız ortamdan dolayı para dolarizasyonu devam etmiştir. 1990'lı yıllarda dünya ekonomisinde finansal serbestlikle beraber yaşanan krizler (Meksika 1994, Asya 1997, Rusya 1998, Brezilya 1999, Türkiye 1999), ülkelerin resmi veya gayri resmi olarak dolarizasyonu bir politika tercihi haline getirmiştir. Türkiye'de döviz kuruna dayalı istikrar programının Şubat 2001'de çökmesi, dolarizasyondaki yükseliş eğilimini daha da artırmıştır (Özcan ve Us, 2009). Özellikle 25 Nisan 2001'den sonra Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın (TCMB) en önemli para politikası aracı faiz olmuştur. Ülkede döviz ihtiyacının ve talebinin arttığı dönemlerde TCMB, bankaların fonlama faiz oranlarını yükselterek ülkeye daha fazla yabancı finansal sermaye çekmeye çalışmışlardır. Bunun en son örneği 2018 yılında yaşanmış ve 2018 yılı Mayıs ayında %9,25 olan TCMB gecelik borç verme faizi, artan döviz kurunu frenlemek amacıyla 1 Haziran 2018 tarihinde %16,50'ye ve 8 Haziran 2018 tarihinde %19,25'e yükseltilmiştir. 14 Eylül 2018 tarihinde faiz oranı %6,25 artarak %24,00'e yükselmiştir. Faiz oranlarında istikrarsız bir seyir izleyen Türkiye ekonomisinde döviz fiyatlarındaki düzensizlik büyük bir baskı oluşturmuştur. 19 Mart 2021 faiz oranının 19,00 olması, özellikle 2021 yılının son çeyreğinde Türk Lirası'nın ciddi değer kaybetmesi ve yabancı yatırımcıların ülke ekonomisinden çıkışı ile birlikte alışılmadık bir aksiyon alınmış ve faiz indirimine yönelik bir eğilim oluşmuştur.



Şekil 1. Dolarizasyon ve Döviz Kuru İlişkisi-1

Burada kullanılan değişkenler Mevduat Bankalarında gerçek kişi yerleşiklerce yabancı para cinsinden tutulan mevduatlar (YP4), geniş para arzı olan M2'ye bölünerek oranlanmış ve Dolar/TL yüzde değişim verileridir. Literatürde dolarizasyon göstergelerinden biri olarak kullanılan YP4 bireylerin döviz kuruna karşı tepkilerini ölçmede en spesifik gösterge olduğu için tercih edilmiştir. Türkiye'de incelediğimiz dönem dikkate alındığında dolarizasyonun bir artış trendinde olduğu görülmektedir. Ayrıca döviz kurunun arttığı dönemde dolarizasyonun da arttığı diğer bir dikkat çeken noktadır.



Şekil 2. Dolarizasyon ve Döviz Kuru İlişkisi-2

Şekil 2’de kullanılan dolarizasyon göstergesi ise literatürde sıklıkça kullanılan diğer bir gösterge olan yabancı mevduatlar/toplam mevduatlardır. Daha genel bir dolarizasyon göstergesi olan bu değişken, ilgili dönemde kurla paralel hareketler göstermiş. Mavi ile gösterilen dolarizasyon, 2012 yılında dolarizasyon oranı %35’lerde iken 2021 yılında geldiğinde %65’lere çıkmıştır. Burada döviz kurunda yaşanan dalgalanmaların büyük bir etkisi olduğu söylenebilir. Aylık verilerin alındığı grafiklerde kur ve dolarizasyonun belirgin olarak doğru yönlü hareket halinde olduğu 2018:8 ve 2021:12 dönemlerinde dikkat çekmektedir. 2016 yılında yaşanan darbe girişimi, 2018 yılında yaşanan kur atakları ve 2020 yılında patlak veren pandemi ile birlikte ülkede döviz talebi artmış ve bu durum enflasyonist bir atmosfere sebebiyet verdiği söylenebilmektedir.

Bu çalışma, Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerin yaşadığı en büyük problemlerden biri olan dolarizasyon kavramı üzerine odaklanmıştır. Kullanılan nedensellik analiz yöntemi ve verilerin güncel olması dolayısıyla çalışmamız literatürdeki diğer çalışmalardan ayrılmaktadır. Ayrıca 2012:M12-2023:M3 dönemine ait aylık verilerin kullanıldığı çalışma özellikle COVID-19 ve Ukrayna-Rusya savaşının döviz kuru üzerindeki etkisi ve bu kurun ülkede oluşturduğu dolarizasyon etkisinin analizi açısından önem arz etmektedir.

Çalışma, 4 ana bölümden oluşmaktadır: Girişin hemen ardından ikinci bölümde literatür taraması yer almaktadır. Üçüncü bölümde ampirik sonuçlar ele alınmıştır. Son bölüm olan sonuç kısmında ise bulgular özetlenerek değerlendirilip yorumlanmaktadır.

## LİTERATÜR TARAMASI

Dolarizasyon ve döviz kuru arasındaki ilişki özellikle 1980’li yıllardan sonra literatürde yer almaya başlamıştır. Özellikle gelişmekte olan piyasa ekonomileri, finansal piyasaların gelişmesiyle beraber sermaye akışlarında büyük dalgalanmalara yoğun bir şekilde maruz kalmıştır. Dolarizasyonun dünya ekonomisi açısından istikrarı bozucu etkileri olduğu konusunda bazı görüşler (Alvarez-Plata ve García-Herrero, 2008; Nor, 2012) mevcuttur. Hatta dolarizasyonun, para politikasının özerkliğini etkileyebileceği ve standart aktarım mekanizmalarını zayıflatacağı, bunun da potansiyel olarak gelişmiş ekonomilerdekinin aksine toplam talebi etkileyeceği ifade edilmektedir (IMF 2006). Ayrıca yüksek düzeyde dolarize olmuş finansal sistemler de parasal krizlere açık hale gelmektedirler. Edwards ve Magendzo (2003),

çalışmalarında makroekonomik oynaklığın dolarize edilmiş ve dolarize edilmemiş ekonomiler arasında önemli ölçüde farklı olmadığına dair bulgulara ulaşmışlardır. Yeyati (2006) tarafından yapılan çalışma, dolarizasyonun daha düşük büyüme ve daha yüksek çıktı oynaklığı ile ilişkili olduğunu göstermektedir. Honohan (2007), dolarize ekonomilerin para biriminin değer kaybetmesine ilişkin endişelerin bir sonucu olarak daha yüksek faiz oranlarına ve faiz oranı farklarına tabi olduğunu göstermektedir. Fischer vd. (2013), dolarizasyonun kur riskini ve bankaların yerel para birimi cinsinden olan kazançlarını müşterilere dolar cinsinden borç vermesinden kaynaklanan riskleri artırdığını iddia etmektedirler. Diğer taraftan tam dolarizasyonun uygulandığı Ekvador'da, yatırımın azaldığı, ihracat ürünlerini çeşitlendirmede, bu nedenle petrole daha bağımlı olduğunu ve cari döviz kurundaki artışın milli geliri olumsuz yönde etkilediği ifade edilse bile 1999 yılında ciddi bir finansal krizin aşılmasına yardımcı olduğunu vurgulanmaktadır (Vinueza, 2022).

Mizen ve Pentecost (1996), döviz kuru oynaklığının da dolarizasyona diğer bir ifadeyle yurt içi yerleşiklerin yabancı para birimini tutmaya ve kullanmaya geçiş yapmasına motive ettiği sonucuna ulaşmıştır. Benzer şekilde Calvo ve Vegh (1992, 1996) tarafından yapılan çalışmalarda da döviz kuru oynaklığı ile dolarizasyon arasında pozitif bir ilişki olduğunu göstermiştir. Friedman ve Verbetsky (2001), Rusya'da dolarizasyonu incelerken, dolarizasyon varlığında döviz kuru davranışı konusuna dikkat çekmişlerdir. Dolarizasyona yönelik politikaların döviz kurunda ciddi oynaklığı meydana getireceğine dair bulgular yapılan bazı çalışmalarda da belirtilmiştir. Daha yüksek dolarizasyon düşük kurumsal kalite ve konjonktürel reel döviz kurları ile ilişkili olduğu belirtilmiştir. Rennhack ve Nozaki (2006), Latin Amerika ülkelerinde mevduat dolarizasyonunun itici güçlerini incelemekte ve daha fazla döviz kuru esnekliğine ve para biriminin değer kaybına karşı daha az önyargıya izin verilmesinin mevduat dolarizasyonunu azaltabileceğini bulmuşlardır. Honohan (2007), döviz kurundaki değer kaybının kısa vadede artan dolarizasyona yol açtığını ifade etmiştir. Mevduat ve kredilerdeki dolarizasyonun azalması üzerinde döviz kurunun etkilerini inceleyen García-Escribano ve Sosa (2011), döviz kurunda meydana gelen artışın mevduatın dolarsızlaştırılmasını açıklayan önemli bir faktör olduğu bulgusuna ulaşmışlardır. Mengesha ve Holmes (2013), Eritre üzerinde yaptıkları çalışmada, 1996-2008 dönemini inceleyerek dolarizasyonun reel döviz kuru oynaklığı üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Ben Naceur vd. (2019), çalışmalarında döviz kuru politikalarının asimetrik doğasının, mudileri satın alma güçlerini korumak için daha yüksek bir döviz mevduatı tutmaya teşvik ettiğini göstermektedir.

Türkiye'de dolarizasyonun, makroekonomik değişkenler ve döviz kuruyla olan ilişkisine dair literatür incelendiğinde, Özkaramete (1996), dolarizasyonun belirleyicileri üzerine yaptığı çalışmada Türkiye'de para biriminin değer kaybettiğçe dolarizasyonun arttığı sonucuna ulaşmıştır. Türkiye'de döviz kurundaki değişim ve dolarizasyon arasındaki ilişkiyi inceleyen ve benzer sonuçlara ulaşan çalışmalardan bir diğeri olan Yamak ve Yamak (1997), 1986-1995 dönemini incelemiş ve beklenen döviz kuru artışının dolarizasyonu arttığı bulgusuna ulaşmışlardır. Domac ve Oskooee (2002) döviz kuru oynaklığı ve para ikamesi arasındaki ilişkiyi, yaşanan döviz kuru oynaklığının para ikamesini arttırdığı bulgusunu ortaya koyarak bulmuşlardır. Çetin (2004), 1987-2003 dönemine ait verilerin kullandığı çalışmada, enflasyon, döviz kuru değişim belirsizliği ve dolarizasyon ilişkisini incelemiştir. Enflasyondan döviz kuru değişim belirsizliğine, döviz kuru değişim belirsizliğinden dolarizasyona doğru bir nedensellik ilişkisine ulaşılmıştır. Finansal dolarizasyon, para politikası ve kurumsal yapı ilişkisini inceleyen Uzun (2005), çalışmada 1990-2001 dönemine ait verileri alarak Latin Amerika ülkeleri ve Türkiye üzerine bir incelemede bulunmuştur. Bulguların, enflasyonun yüksek ve oynak olmasının ulusal paranın değerini kaybettireceğini, firmaların yabancı paraya kayacağını ifade etmektedir. Diğer bir çalışma olan ve Türkiye'de 1987-2004 döneminin incelendiği çalışmada

Başkurt (2005), finansal dolarizasyon ve para ikamesi ilişkisini incelemiştir. Johansen eşbütünleşme testi yardımıyla yapılan analizde para ikamesi ve beklenen kur düzeyi arasında uzun dönemli ilişki ortaya konulmuştur. Sarı (2007), çalışmasında dolarizasyon ve döviz kuru ilişkisini 2EKK ve VAR analizleri yardımıyla incelemiştir. Dolarizasyon ve döviz kuru arasında karşılıklı bir ilişkinin yanı sıra esnek döviz kuru uygulaması ve enflasyonun kontrol altına alınmasının dolarizasyonu azaltabileceği sonuçlarına ulaşmıştır. Dumrul (2010), Türkiye ekonomisinde para ikamesinin belirleyicilerini araştırmak için bazı makroekonomik değişkenler kullanarak 1988-2009 dönemini incelemiştir. ARDL sınır testi yaklaşımının kullanıldığı çalışmada, para ikamesinin en büyük belirleyicisinin reel döviz kuru olduğu ve döviz kurunda yaşanan bir değişimin para ikamesini pozitif olarak etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Türkiye’de dolarizasyonun belirleyicileri ve son yıllarda neden arttığını araştıran Bärbutä-Mişu vd. (2020), 2012-2018 yılları arasında bir inceleme yapmışlardır. Bulgulara göre yerli vatandaşların ekonomik oynaklıktan ziyade siyasi belirsizliğe karşı korunma motivasyonu ile dolarize ettiğini göstermekte, kısa ve uzun dönemde kurun artmasının dolarizasyonu azalttığı diğer bir sonuç olarak yer almaktadır.

Aktaş ve Aydınlik (2022), Türkiye’de 81 il üzerine yaptıkları çalışmada 2007-2019 dönemini incelemişlerdir. Mevduat dolarizasyonunun belirleyicilerini inceleyen araştırmacılar, döviz kuru, CDS, il bazlı enflasyon, ihracat ve ithalat değişkenlerini ele almışlardır. Bu değişkenlerin dolarizasyon üzerinde pozitif etkileri olduğu bulgusuna ulaşılmış, sırasıyla en fazla etkileyen değişkenlerin, enflasyon, ithalat, ihracat, döviz kuru ve CDS olduğu ortaya konulmuştur. Kaya ve Kara (2022), çalışmalarında Türkiye ekonomisinin 2014-2022 dönemini incelemişlerdir. Dolarizasyonun belirleyicileri üzerine yaptıkları çalışmada, araştırmacılar diğer makroekonomik değişkenlerle beraber döviz kurunda yaşanan artışların da dolarizasyona yol açtığını, TÜFE’de meydana gelen artışların ise dolarizasyonu azalttığı bulgusuna ulaşmışlardır. Benzer bir dönemi ele alan Kolcu ve Yamak (2022), döviz kuru ve mevduat dolarizasyonu arasındaki ilişkiyi incelemişlerdir. Değişkenler arasında uzun dönemli ilişki olduğunu ifade eden araştırmacılar, mevduat dolarizasyonunun döviz kuru artışından veya azalışından etkilendiği bulgusuna ulaşmışlardır. Burada kurun düşmesinin, kur artışına göre dolarizasyonu daha fazla etkilediği diğer bir sonuç olarak yer almaktadır. Dolarizasyonun belirleyicilerini Türkiye üzerine inceleyen Özer (2022), enflasyon, döviz kuru ve reel faiz değişkenlerini incelemiştir. 2006-2010 döneminde Türkiye’de sadece enflasyon değişkeni ile dolarizasyon arasında nedensellik olduğu bulgusuna ulaşmıştır. Son olarak Uzman (2022), çalışmasında faiz oranı ve enflasyonun dolarizasyon üzerindeki etkilerini 2004-2021 yılları arasında incelemiştir. Johansen eşbütünleşme ve nedensellik analizinin kullanıldığı çalışmanın bulguları, değişkenler arasında uzun dönemli ilişki olduğu yönündedir. Ayrıca nedensellik analizi sonuçlarına göre de karşılıklı bir nedensellik ilişkisi olduğu bulunmuştur.

Literatürde yapılan çalışmalar kısaca özetlenecek olursa, kurumsal yapının zayıf olması, siyasi belirsizlik, enflasyonun yüksek olması, faiz oranı ve döviz kurunun dolarizasyon sürecini arttırdığı ortaya konulmuştur. Döviz kuru ve dolarizasyon arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalarda farklı sonuçlara ulaşılmıştır. Döviz kurunda yaşanan artışların dolarizasyonu arttırdığına yönelik sonuçlara ulaşan çalışmaların yanında dolarizasyonun da döviz kurunda oynaklığa neden olduğunu ileri süren çalışmalar bulunmaktadır. Ayrıca son olarak değişkenler arasındaki nedensellik ilişkisini inceleyen çalışmalar, döviz kurundan dolarizasyona doğru tek yönlü ilişkinin yanı sıra çift yönlü nedensellik bulgusuna da ulaşmışlardır. Çalışmamız literatürde yapılan çalışmalara benzer şekilde döviz kuru ve dolarizasyon arasında pozitif bir ilişkiyi ortaya koymuştur. Bu açıdan Türkiye’de döviz kurunun dolarizasyon eğilimini arttıracığı farklı test teknikleri ile incelenmiş ve yakın dönemde dolarizasyonun olası olumsuz etkilerinin çözümüne ışık tutabilmesi açısından bu çalışma literatüre katkı sağlayacaktır.

## YÖNTEM ve BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde Türkiye ekonomisinde döviz kurunun gerçek kişi mevduat dolarizasyonu üzerine etkisinin ampirik olarak analizi yapılmaktadır. Analiz yapılmadan önce kullanılan değişkenler ve model sunulmuştur. Elde edilecek bulgular, gerçek kişi mevduat dolarizasyonunun varlığına dair ampirik kanıtları ortaya koyacaktır.

### Model ve Veri Seti

Çalışmada, Türkiye'nin 2012:M12–2023:M03 dönemine ait aylık verileri kullanılmıştır. Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB) Elektronik Veri Dağıtım Sistemi'nden (EVDS) elde edilen bağımlı değişken, mevduat bankalarında gerçek kişi yerleşiklerce yabancı para cinsinden tutulan mevduatlar (DM), bağımsız değişkenler ise nominal döviz kuru (DK) ve tüketici güven endeksi (TGE) şeklindedir. Ampirik model, E-Views 9.0 ve Gauss 6.0 paket programları kullanılarak analiz edilmiştir.

Değişkenlere ait ampirik model fonksiyonel olarak şu şekilde ifade edilmektedir:

$$DM = f(DK, TGE) \quad (1)$$

$$\text{Model: } DM_t = \beta_0 + \beta_1 DK_t + \beta_2 TGE_t \quad (2)$$

Çalışmada kullanılan bütün değişkenlerin logaritmaları alınarak modele dahil edilmiş ve değişkenlere ait açıklayıcı bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Modelde Kullanılan Değişkenler

Değişken	Açıklama	Dönem	Kaynak
DM	Mevduat Bankalarında Gerçek Kişi Yerleşiklerce Yabancı Para Cinsinden Tutulan Mevduatlar	2012:M12–2023:M03	EVDS
DK	Nominal Döviz Kuru	2012:M12–2023:M03	EVDS
TGE	Tüketici Güven Endeksi	2012:M12–2023:M03	EVDS

## YÖNTEM

Çalışmaya ait bu bölümde, öncelikle seriler arasındaki korelasyon katsayıları incelenmiştir. Devamında zaman serilerinde değişkenlerin durağanlık durumunu incelemek adına birim kök testi ile analiz edilmiştir. Birim kök analizinden sonra değişkenler arasındaki uzun dönemli ilişkinin varlığını ortaya koyabilmek adına Pesaran vd., (2001) tarafından geliştirilen ARDL sınır testi kullanılmıştır. Uzun dönemli ilişkiden sonra nedensellik ilişkisini ölçmek adına Hacker-Hatemi-J nedensellik testi kullanılmıştır. Son olarak katsayı tahminleri kullanılmış ve sırasıyla bulgular değerlendirilip yorumlanmıştır.

## BULGULAR

Korelasyon analizinde elde edilen bulgular, korelasyon katsayısı üzerinden yorumlansa bile oldukça sınırlı bilgiler sunmaktadır. Korelasyon katsayısı, -1 ve +1 arasında yer almaktadır, bu değerlere yakınlık korelasyon ilişkisinin güçlü olduğunu ifade ederken, negatif veya pozitif olması da ilişkinin yönü hakkında bilgi edinilmesine yardımcı olmaktadır. Kullanılan değişkenlere ait korelasyon ilişkisine ait bulgular Tablo 2’de yer almaktadır. Bu katsayılar tüm seriler arasındaki ilişkinin güçlü olduğu ve döviz mevduatı (DM)-döviz kuru (DK) ilişkisinin yönü pozitif iken döviz mevduatı (DM)-tüketici güven endeksi (TGE) ile döviz kuru (DK)-tüketici güven endeksi (TGE) ilişkilerinin yönü negatif olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 2.** Korelasyon Analizi Sonuçları

Değişkenler	DM	DK	TGE
DM	1	0.915	-0.879
DK	0.915	1	-0.811
TGE	-0.879	-0.811	1

## Birim Kök Test Sonuçları

Zaman serisi içeren veri setleri üzerinde ekonometrik analizler uygulanmadan önce dikkat edilmesi gereken hususlardan biri değişkenlere ait durağanlık düzeylerinin sınanmasıdır. Bu sınama yapılırken daha önce geliştirilen birim kök testlerinden faydalanılarak serilerin durağan olup olmadıkları, diğer bir ifadeyle birim kök taşıyıp taşımadıklarının incelenmesi şarttır. Durağan olmayan seriler üzerinde yapılan analiz sonuçlarının sapmalı veya olmayan bir ilişkinin varmış gibi görünmesi gibi sorunlara yol açması muhtemeldir. Durağanlık düzeyinin belirlenmesi, analizlerin devamında kullanılacak yöntemin belirlenmesi açısından da önem taşımaktadır. Bu bağlamda çalışmamızda, birim kök sınavını yapmak için geleneksel birim kök testlerinden biri olan ve Dickey-Fuller (1981) tarafından geliştirilen Augmented Dickey Fuller (ADF) testi yardımıyla analiz yapılmıştır. Bu test istatistiğine ait hipotezler şu şekilde oluşturulmaktadır (Çelik vd., 2020: 94):

$H_0; \alpha \geq 0$ , birim kök içermektedir, yani seri durağan değildir.

$H_1; \alpha < 0$ , birim kök içermemektedir, yani seri durağandır.

Tablo 3’te sunulan ADF birim kök test sonuçlarına göre düzey değerinde hem sabit terimli modelde hem de sabit terimli ve trendli modelde döviz mevduatı (DM), döviz kuru (DK) ve tüketici güven endeksi (TGE) serilerinin birim kök içerdiği yani sıfır hipotezinin kabul edildiği görülmektedir. Dolayısıyla alternatif hipotez reddedilmiştir. Birinci farkta hem sabit terimli modelde hem de sabit terimli ve trendli modelde serilerin durağanlaştığı yani alternatif hipotezin kabul edilip, sıfır hipotezin reddedildiği gözlenmektedir.

**Tablo 3.** Birim Kök Testi Sonuçları

		Değişkenler		ADF		Değişkenler		ADF	
Düzyey	Sabit	DM	0.136	(0.96)	Birinci Farklar	DM	-8.640	(0.00)	***
		DK	1.932	(0.99)		DK	-7.092	(0.00)	***
		TGE	-1.718	(0.41)		TGE	-11.073	(0.00)	***
	Sabit + Trend	DM	-2.342	(0.40)		DM	-8.626	(0.00)	***
		DK	-0.153	(0.99)		DK	-7.635	(0.00)	***
		TGE	-3.663	(0.02)**		TGE	-11.027	(0.00)	***

**Not:** Parantez içindeki değerler olasılık değerlerini göstermektedir. \*\*\*, \*\* ve \* değerleri sırasıyla %1, %5 ve %10 anlam seviyelerinde serilerin durağanlıklarını göstermektedir.

### ARDL Sınır Testi Sonuçları

Çalışmada değişkenler arasındaki uzun dönemli eşbütünleşme ilişkisinin varlığını ölçmek için Pesaran vd., (2001) geliştirmiş oldukları ARDL sınır testi kullanılmıştır. Bu testin çok sık kullanılmasının nedenlerinden en önemlisi değişkenleri ikinci düzey olmamak koşuluyla durağanlık düzeylerinin farklı olması durumunda da kullanılabilmesidir. Diğer bir ifadeyle, değişkenlerin tamamı I(0) ve I(1) iken veya bazıları I(0) geri kalanlar I(1) iken sonuçların istatistiksel olarak anlamlı olmasıdır (Pesaran vd., 2001: 290). Diğer bir avantajı ise Hata Düzeltme Modeli (ECM) açısından incelendiğinde Engle-Granger testine nazaran daha anlamlı sonuçlara ulaşmasıdır (Narayan ve Narayan, 2005: 429). Bu avantajlarının yanında, özellikle zaman serisi analizlerinde veri seti konusunda yaşanan sıkıntılara bir çözüm olarak küçük gözlem ve örneklem sayılarında da testin çalışmasıdır. Son olarak uzun dönemde değişkenler arasındaki eşbütünleşme ilişkisinin varlığı ve değişkenlerin elastikiyetini gösteren katsayı parametrelerinin tahmininde de kullanılabilir olması bu testi diğerlerinden ayırmaktadır (Narayan ve Smyth, 2006: 337).

Uzun dönem asimptotik olarak ve Pesaran vd. (2001) türetilen testteki F istatistiği %1, %5 ve %10 anlamlılık düzeylerinde sonuçlar sunmaktadır. Hesaplanan F istatistik değeri ve tablo üst sınır değeri karşılaştırılarak yorum yapılmaktadır. Burada yorum yapılırken eşbütünleşme ilişkisinin varlığı hesaplanan F istatistik değerinin tablo üst sınır değerinden büyük olmasına bağlıdır. Bu çerçevede Tablo 4'te yer alan F istatistik değeri 8.026 olarak hesaplanmıştır. Pesaran vd., (2001) tarafından hesaplanan tablo değerine göre %1 anlamlılık düzeyinin üst sınır değeri 5.00 olduğundan hesaplanan değer üst sınır değerinden büyük olması seriler arasında uzun dönemde eşbütünleşme ilişkisinin varlığını ortaya koymaktadır.

**Tablo 4.** ARDL Sınır Testi Sonuçları

Kritik Değer	F İstatistiği	
	I(0)	I(1)
10%	2.63	3.35
5%	3.10	3.87
2.5%	3.55	4.38
1%	4.13	5.00

### Hacker-Hatemi-J Bootstrap (2006) Nedensellik Testi Sonuçları

Hacker-Hatemi-J (2006) nedensellik testinin temelleri Toda-Yamamoto (1995) (TY) nedensellik testine dayanırken, bazı açılardan TY nedensellik testine göre farklılıklar barındırmaktadır. TY testinde ARCH etkisi mevcut ve kalıntıların normal dağılmadığı test istatistiğinin  $\chi^2$  dağılımına uymadığı dikkat çekmektedir. Hacker-Hatemi-J (2006) nedensellik testi, Efron (1979)'nin geliştirmiş olduğu yeniden örneklemeyle dayalı bootstrap simülasyonu ile sorunu çözmeyi başarmıştır. Sonuç olarak bootstrap simülasyonu ile daha güvenilir tablo kritik değerlerine ulaşarak analiz sonuçlarının daha sapmasız sonuçlara ulaşıldığı görülmüştür (Pata ve Ağca, 2018: 121).

Tablo 5 incelendiğinde döviz kurundan (DK) döviz mevduatına (DM) doğru, döviz mevduatından (DM) tüketici güven endeksine (TGE) doğru ve tüketici güven endeksinden (TGE) döviz kuruna (DK) doğru hem asimptotik hem de bootstrap olarak nedensellik tespit edilmiştir. Diğer ilişki yönlerinde ise nedensellik tespit edilememiştir.

**Tablo 5.** Hacker-Hatemi-J Bootstrap Nedensellik Testi Sonuçları

Nedensellik Yönü	MWALD	%1	%5	%10
(DK) $\Rightarrow$ (DM)	39.748 (0.00)***	11.721***	6.622**	4.711*
(DM) $\Rightarrow$ (DK)	0.340 (0.84)	11.947	6.314	4.704
(TGE) $\Rightarrow$ (DM)	0.363 (0.54)	6.876	4.347	2.884
(DM) $\Rightarrow$ (TGE)	9.287 (0.00)***	7.128***	4.079**	2.830*
(DK) $\Rightarrow$ (TGE)	0.964 (0.32)	7.135	3.978	2.770
(TGE) $\Rightarrow$ (DK)	3.834 (0.05)**	7.474	3.837	2.746*

**Not:**  $\Rightarrow$  notasyonu nedenselliğin olmadığı sıfır hipotezini göstermektedir. Parantez içindeki değerler asimptotik olarak olasılık değerlerini göstermektedir. VAR modelinden elde edilen optimal gecikme uzunluğu 3 olarak belirlenmiştir. \*\*\*, \*\* ve \* değerleri sırasıyla %1, %5 ve %10 anlam seviyelerinde değişkenler arasında nedensellik ilişkisini göstermektedir. Bootstrap sayısı ise 10.000'dir.

### Parametre Tahmin Sonuçları

Seriler arasında eşbütünleşme ve nedensellik tespit edildikten sonra parametrelerin uzun dönem katsayılarının tahmini, değişkenler arası ilişkinin boyutunu ve yönünü göstermesi açısından önem arz etmektedir. Dolayısıyla oluşturulan modele dair parametre katsayı tahmini için, Kanonik Eşbütünleşik Regresyonlar yöntemi olan CCR (Canonical Cointegration Regression), En Küçük Kareler yöntemi olan OLS (Ordinary Least Squares) ve Tam Modifiye Edilmiş En Küçük Kareler yöntemi olan FMOLS (Fully Modified Ordinary Least Squares) uygulanmıştır.

Tablo 6'daki sonuçlar değerlendirildiğinde, bütün tahminlerde tüketici güven endeksi (TGE) ve döviz kuru (DK) bağımsız değişkenlerine ait katsayılar istatistiksel olarak anlamlı çıkmış ve tüketici güven endeksi (TGE) parametresinin işareti negatif iken döviz kuru (DK) parametresinin işareti tüm tahminlerde pozitif olarak tespit edilmiştir. Yani döviz kurunda (DK) meydana



gelen artış döviz mevduatlarını artırıcı yönde etkilerken, tüketici güven endeksinde (TGE) meydana gelen artış döviz mevduatlarını azaltıcı yönde etkilemekte olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 6.** Parametre Tahmin Sonuçları

Değişkenler	OLS		FMOLS		CCR	
	Katsayı	Olasılık	Katsayı	Olasılık	Katsayı	Olasılık
DK	0.104	0.00***	0.096	0.00***	0.095	0.00***
TGE	-0.043	0.00***	-0.051	0.00***	-0.052	0.00***
Sabit Terim	23.504	0.00***	24.240	0.00***	24.294	0.00***

**Not:** \*\*\*, \*\* ve \* değerleri sırasıyla %1, %5 ve %10 anlam seviyelerinde değişkenlerin istatistiksel olarak anlamlı oldukları seviyeleri göstermektedir. FMOLS modelinde uzun dönem kovaryanslar Bartlett çekirdeği ile seçilmiş ve Newey-West tahmincisi kullanılmıştır.

- OLS yöntemine göre döviz kuru (DK) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) 0.104 birim artmakta ve tüketici güven endeksi (TGE) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) -0.043 birim azalmaktadır.
- FMOLS yöntemine göre döviz kuru (DK) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) 0.096 birim artmakta ve tüketici güven endeksi (TGE) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) -0.051 birim azalmaktadır.
- CCR yöntemine göre döviz kuru (DK) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) 0.095 birim artmakta ve tüketici güven endeksi (TGE) 1 birim artarsa döviz mevduatı (DM) -0.052 birim azalmaktadır.

## SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bir ülkede yaşayan aktörlerin çeşitli sebeplerden dolayı kendi ulusal para birimi yerine yabancı bir ülkenin parasını kullanma arzusu olarak tanımlanabilen dolarizasyon ya da para ikamesi, aynı zamanda Gresham Kanunu olarak bilinen kötü paranın iyi parayı kovması olgusunun da tersi olarak kabul edilmektedir. Çünkü bir ülke ekonomisinde kabul edilen yerel paranın mübadele, değer taşıma, tasarruf ve yatırım aracı olma fonksiyonları artık yabancı para olan döviz ile gerçekleşmesi iyi paranın ekonomide hakim olması ile sonuçlanmaktadır.

Türkiye ekonomisinde son yıllarda uygulanan para politikası neticesinde gerçek kişi döviz mevduatına kaçışı temsil eden dolarizasyon olgusunun, döviz kuru ve piyasaların nabzını iktisadi olarak talep cephesinden ifade eden tüketici güven endeksi ile ilişkisinin amprik olarak sınındığı çalışma ekonometrik testler yardımı ile analiz edilmiştir.

Korelasyon analizinde döviz kurunun ve tüketici güven endeksinin 1'e yakın çıkması bağımlı değişken ile aralarındaki ilişkinin güçlü olduğunu göstermektedir. Değişkenlere ait serilerin durağanlık seviyesinin ölçüldüğü birim kök testinde I(1) düzeyinde hem sabit terimli modelde hem de sabit terimli ve trendli modelde serilerin durağanlaştığı yani alternatif hipotezin kabul edildiği görülmektedir. Uzun dönemde değişkenlerin birlikte hareket edip etmediğini gösteren eşbütünlük testi sonuçları istatistiksel olarak anlamlı çıkarak seriler arasında eşbütünlüğün

varlığı görülmektedir. Değişkenler arasında çift yönlü nedensellik ilişkinin analiz edildiği Hacker-Hatemi-J (2006) nedensellik testinde döviz kurundan (DK) döviz mevduatına (DM), döviz mevduatından (DM) tüketici güven endeksine (TGE) ve tüketici güven endeksinden (TGE) döviz kuruna (DK) doğru hem asimptotik hem de bootstrap olarak nedensellik tespit edilmiştir. Son olarak seriler arasında eşbütünleşme tespitinden sonra uygulanabilen uzun dönem parametre tahmini test sonuçları ise istatistiksel ve iktisadi olarak anlamlı ve tutarlı sonuçlar vererek döviz kurunda (DK) meydana gelen artışın döviz mevduatlarını artırıcı yönde; tüketici güven endeksinde (TGE) meydana gelen artışın döviz mevduatlarını azaltıcı yönde etkilediği anlaşılmaktadır. Elde edilen bulgular Özkaramete (1996), Yamak ve Yamak (1997), Başkurt (2005), Kaya ve Kara (2022), Kolcu ve Yamak (2022), Uzman (2022) çalışmaları ile benzer sonuçlar içermektedir.

Dolarizasyonun etkisinden kurtulmak için politika yapıcılarının yüksek enflasyonu baskılayıp, döviz kurunun istikrarlı olarak seyretmesini, düşük faiz politikası ile yerel paraya olan güveni arttırması önem arz etmektedir. Bu durum tersine dolarizasyon durumunu oluşturarak iktisadi aktörlerin yerli para üzerinden işlem yapmasını sağlayacaktır. Aksi halde yerel paranın satın alma gücü azalırken aynı zamanda değer saklama aracı vasfını da kaybederek ülke ekonomisinde paranın iktisadi gücünün kaybedilmesine neden olabilecektir.

Bu çalışma, Türkiye’de 2012:M12–2023:M03 dönemine ait aylık veriler kullanılarak dolarizasyon eğiliminin incelenmiştir. İncelenen dönem veri sınırlılığında kaynaklı olduğu için ilerleyen dönemlerde yapılacak çalışmalarda daha geniş kapsamlı veri seti kullanılmasının dolarizasyon eğiliminde yaşanan kırılmaları görmek açısından daha sağlıklı olacaktır. Ayrıca ekonomik olarak benzer yapıya sahip ülkelerin çalışmaya dahil edilmesi bu konuyla ilgili çözüm üretebilen ülkelerin varlığını da görmek açısından faydalı olacaktır. Son olarak ilerleyen çalışmalarda dolarizasyon eğilimini etkileyen değişken sayısının arttırılması ve farklı tekniklerin kullanılması dolarizasyonun yaratabileceği olumsuz etkilerin önüne geçmek adına önemlidir.

## KAYNAKÇA

- Aktaş, R., and Aydınlik, Ü. (2022). Regional Dollarization Differences and Determinants: The Case of Turkey. *Öneri Dergisi*, 17(57), 295-315.
- Alvarez-Plata, P., and García-Herrero, A. (2008). To Dollarize or De-Dollarize: Consequences for Monetary Policy (December 1, 2008). *DIW Berlin Discussion Paper No. 842, BVA Working Paper No. 0921*, [Online] <https://ssrn.com/abstract=1428828> [Erişim Tarihi: 05.06.2023].
- Bärbuță-Mișu, N., Güleç, T. C., Duramaz, S., and Virlanuta, F. O. (2020). Determinants of Dollarization of Savings in the Turkish Economy. *Sustainability*, 12(15), 6141.
- Başkurt, Ö. (2005). *Financial Dollarization and Currency Substitution in Turkey*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ortadoğu Teknik Üniversitesi, Ankara
- Ben Naceur, S., Hosny, A., and Hadjian, G. (2019). How to De-Dollarize Financial Systems in the Caucasus and Central Asia?. *Empirical Economics*, 56, 1979-1999.
- Baliño, T., A. Bennett and E. Borensztein (1999). *Monetary Policy in Dollarized Economies*. International Monetary Fund Publication Services, Washington, DC.
- Breitung, J. and Candelon, B. (2006). Testing for Short-And Long-Run Causality: A Frequency-Domain Approach. *Journal of Econometrics*, 132(2), 363-378.
- Calvo, G. A. (1999). On Dollarization, *Economics of Transition* 10 (2), 393–403.

- Calvo, G., and Vegh, C. (1992). Currency Substitution in Developing Countries: An Introduction, *Revisita De Analisis Economico*, 7(1), 3-27.
- Calvo, G., and Vegh, C. (1996). From Currency Substitution to Dollarization: Analytical and Policy Issues, (Ed). Calvo G.: *Money, Exchange Rates and Output*, MIT Press, 153-175.
- Çelik, S., Künc, S. ve Acar, S. (2020). Elektrik Tüketimi ve Ekonomik Büyüme İlişkisinin Analizi: Türkiye Üzerine Ampirik Bir İnceleme, (Editör) Taş, Ş.: *Güncel Makroekonomik Sorunlar*, Gazi Kitabevi, Ankara.
- Çetin, A. (2004). Enflasyon, Döviz Kuru Belirsizliği ve Dolarizasyon Arasındaki Nedensellik İlişkisi: Türkiye Örneği. *İktisat İşletme ve Finans*, 19(218), 99-110.
- Dickey, D. and Fuller, W. (1981). Likelihood Ratio Statistics for Autoregressive Time Series with a Unit Root. *Econometrica*, 49(4), 1057-1072.
- Domac, I., and Bahmani-Oskooee, M. (2002). Between Dollarization and Inflation: Evidence from Turkey. *Discussion Papers 0207*, Research and Monetary Policy Department, Central Bank of the Republic of Turkey.
- Dumrul, C. (2010). Türk Ekonomisinde Para İkamisinin Belirleyicilerinin Sınır Testi Yaklaşımı ile Eşbütünleşme Analizi, *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 35, 199-23.
- Edwards, S., and Magendzo, I. I. (2003). Dollarization and Economic Performance: What do We Really Know?. *International Journal of Finance & Economics*, 8(4), 351-363.
- Fischer F, Lundgren C, and Jahjah S. (2013). Making Monetary Policy More Effective: The Case of the Democratic Republic of the Congo. *IMF Working Paper WP/13/226*, International Monetary Fund, Washington.
- Fischer, S. (2006). Dollarization: Consequences and Policy Options, *75th Anniversary Conference of the Central Bank of the Republic of Turkey*, Istanbul, December 13-15 2006, <https://www3.tcmb.gov.tr/dollarization/sunumlar/fischer.pdf> [Erişim tarihi 19.05.2023].
- Friedman, A., and Verbetsky, A. (2001). Currency Substitution in Russia, *EERC Working Paper Series 01-05e*, EERC Research Network, Russia and CIS.
- García-Escribano, M., and Sosa, S. (2011). What is Driving Financial De-Dollarization in Latin America? *IMF Working Paper WP/11/10*, International Monetary Fund, Washington.
- Hills, C. A., Goldstein, M., and Peterson, P. G. (1999). *Safeguarding Prosperity in a Global Financial System: The Future International Financial Architecture*, Report of an Independent Task Force Institute for International Economics for the Council on Foreign Relations, Washington, DC.
- Hacker, R. S., and Hatemi-J, A. (2006). Tests for Causality Between Integrated Variables Using Asymptotic and Bootstrap Distributions: Theory and Application. *Applied Economics*, 38(13), 1489-1500.
- Hausmann, R., Gavin, M., and Stein, E. (1999). Financial Turmoil and Choice of Exchange Rate Regime (1999). *IDB Working Paper No. 331*.
- Honohan, P. (2007). Dollarization and Exchange Rate Fluctuations. *World Bank Policy Research Working Paper No. 4172*, World Bank, Washington.
- IMF (2006). Inflation Targeting and the IMF. *IMF Board Paper SM/06/33*, International Monetary Fund, Washington.

- Kaya, Z. ve Kara, O. (2022). Dolarizasyonun Belirleyicileri ve Ekonomik Büyüme İlişkisi: Türkiye Örneği. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 24(43), 839-856.
- Kolcu, F. ve Yamak, R. (2022). Döviz Kurunun Mevduat Dolarizasyonu Üzerindeki Asimetrik Etkisi. *İzmir İktisat Dergisi*, 37(2), 481-500.
- Mengesha, L. G., and Holmes, M. J. (2013). Does Dollarization Alleviate or Aggravate Exchange Rate Volatility. *Journal of Economic Development*, 38(2), 99-118.
- Mizen, P. and Pentecost, E.J. (1996). *Currency Substitution in Theory and Practice*, in: P. Mizen and E.J. Pentecost, eds., *The Macroeconomics of International Currencies: Theory, Policy and Evidence*, Edward Elgar Publishing Company. USA.
- Narayan, P. K., and Narayan, S. (2005). Estimating Income and Price Elasticities of Imports for Fiji in a Cointegration Framework, *Economic Modelling*, 22(3), 423-438.
- Narayan, P. K., and Smyth, R. (2006). What Determines Migration Flows from Low-Income to High-Income Countries? An Empirical Investigation of Fiji-U.S. Migration 1972-2001. *Contemporary Economic Policy*, 24(2), 332-342.
- Nor, M. I. (2012). The Effect of Dollarization on Developing Economies: Lessons from Somalia's Informal Market. *Academic Research International*, 2(3), 591.
- Özcan, K. M., and Us, V. (2009). What Drives Dollarization in Turkey?. *Journal of Economic Cooperation and Development*, 30(4), 29-50.
- Özer, M. O. (2022). Türkiye’de Dolarizasyonun Belirleyicileri. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(26), 105-117.
- Özkaramete, N. (1996), Türkiye’de Dolarizasyon ve Para İkamesi:1990-1995. *Ekonomik Yaklaşım*, 7(20), 99-106.
- Pesaran, M. H., Shin, Y., and Smith R. J. (2001). Bound Testing Approaches to the Analysis of Long Run Relationships. *Journal of Applied Econometrics, Special Issue*, 16(3), 289-326.
- Rennhack, R., and Nozaki M. (2006). Financial Dollarization in Latin America. *IMF Working Paper WP/06/7*, International Monetary Fund, Washington.
- Sarı, İ. (2007). *Makroekonomik Değişkenlerin Dolarizasyon Sürecine Etkisi: Ampirik Bir Yaklaşım*, Uzmanlık Yeterlilik Tezi, Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası Piyasalar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- TCMB Elektronik Veri Dağıtım Sistemi (TCMB, 2023), <https://evds2.tcmb.gov.tr/index.php?evds/serieMarket> [Erişim Tarihi: 04.05.2023]
- Toda, H. Y., and Yamamoto, T. (1995). Statistical Inference in Vector Autoregressions with Possibly Integrated Processes. *Journal of Econometrics*, 66(1-2), 225-250.
- Uzman, O. (2022). *Türkiye Ekonomisinde Para Politikası ve Enflasyonun Dolarizasyona Etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul.
- Uzun, A. (2005). Financial Dollarization, Monetary Policy Stance and Institutional Structure: The Experience of Latin America and Turkey, Doktora Tezi, Ortadoğu Teknik Üniversitesi, Ankara.
- Vinueza, S. A. C. (2022). *Impact of Dollarization Ecuador's Economic Performance*, Master's Thesis Finance, Saint Peter's University, New Jersey/ USA.

Yamak, N. ve Yamak, R. (1997). *Para İkamesi (Dolarizasyon) ve Türkiye Örneği. Doç. Dr. Yaman Aşikoğlu'na Armağan*, Ankara: Sermaye Piyasası Kurulu Yayınları.

Yeyati, E.L. (2006). Financial Dollarization: Evaluating the Consequences. *Economic Policy*, 21(45):61-118.



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Şiddete Uğrayan ve Uğramayan Kadınların Psikolojik İyi Oluş ve Sürekli Öfke Düzeylerinin Sosyo-demografik Özelliklerine Göre İncelenmesi

Merve Nur GÜNGÖR, Bağımsız Araştırmacı, e-posta: [1994mervenurg@gmail.com](mailto:1994mervenurg@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7319-5839>

Dr. Bingül SUBAŞI HARMANCI, Yakın Doğu Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Lefkoşa, KKTC, e-posta: [bingul.subasi@neu.edu.tr](mailto:bingul.subasi@neu.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3633-622X>

#### Öz

Bu araştırmada şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların psikolojik iyi oluş düzeyleri ve sürekli öfke düzeylerinin sosyo-demografik özelliklerine göre incelenmesi amaçlanmıştır. Bu araştırma da nicel araştırma modellerinden nedensel karşılaştırma modeli kullanılmıştır. Çalışmada şiddete uğrayan kadınlar, amaçsal örnekleme yöntemi ile şiddete uğramayan kadınlar ise kolayda örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sürekli öfke durumları ve psikolojik iyi oluşlarının incelendiği bu araştırmaya 316'sı şiddete uğrayan ve 315'i şiddete uğramayan olmak üzere toplam 631 kadın dahil edilmiştir. Araştırma sonucunda şiddete uğrayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki; sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumundan aldıkları puanlar şiddete uğramayanlardan yüksek, öfke kontrolü puanları ise düşük olduğu bulunmuştur. Şiddet uğrayan ve uğramayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı fark olduğu, şiddete uğrayanların daha düşük puan aldığı belirlenmiştir. Bir diğer sonuç olarak bu araştırmada, şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sürekli öfke durumları ve psikolojik iyi oluşları detaylı olarak incelenmiş, birbiriyle karşılaştırılmış, çeşitli sosyo-demografik özelliklerin bunlar üzerindeki etkileri tespit edilmiştir. Sürekli öfke ve psikolojik iyi oluş arasındaki ilişkiler ortaya konulmuş, sürekli öfkenin iyi oluş üzerindeki etkisi tespit edilmiş ve sosyo-demografik özellikler, sürekli öfke ve psikolojik iyi oluş puanları kullanılarak ve kadınların şiddete uğrama olasılıkları hesaplanmıştır. Yapılan çalışma, şiddetin kadınların psikolojik durumları üzerinde bıraktığı etkilerin incelenmesi ve gelecekte etkin müdahale uygulanabilmesi açısından ruh sağlığı çalışanlarına ışık tutmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Şiddete Uğrayan Kadınlar, Psikolojik İyi Oluş, Sürekli Öfke Düzeyi, Şiddet, Kadın.

**Makale Gönderme Tarihi:** 04.07.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 07.09.2023

#### Önerilen Atf:

Güngör, M. N. ve Subaşı Harmancı, B. (2023). Şiddete Uğrayan ve Uğramayan Kadınların Psikolojik İyi Oluş ve Sürekli Öfke Düzeylerinin Sosyo-demografik Özelliklerine Göre İncelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1214-1229.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1214-1229. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1278](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1278)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



**RESEARCH PAPER**

**Investigation of the Psychological Well-Being and Continuous Angry Levels of  
Women with and Without Violation According to Sociodemographic Characteristics**

Merve Nur GÜNGÖR, Independent Researcher, e-mail: [1994mervenurg@gmail.com](mailto:1994mervenurg@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7319-5839>

Dr. Bingül SUBAŞI HARMANCI, Near East University, Faculty of Arts and Sciences, Nicosia,  
TRNC, e-mail: [bingul.subasi@neu.edu.tr](mailto:bingul.subasi@neu.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3633-622X>

**Abstract**

In this study, it is aimed to examine the psychological well-being levels and trait anger levels of women who have been subjected to violence and who have not been subjected to violence, according to their socio-demographic characteristics. Causal Comparison model, one of the quantitative research models, was used in this study. In the study, the women who were exposed to violence were selected by the purposive sampling method and the women who were not subjected to violence were selected by the convenience sampling method. The research has two universes and two samples. A total of 631 women, 316 of whom were victims of violence and 315 who were not subjected to violence, were included in this study, which examined the trait anger and psychological well-being of women who were and were not exposed to violence. As a result of the research, in the Trait Anger Scale of the women who were subjected to violence; It was found that the scores they got from trait anger, anger in and anger out were higher than those who were not exposed to violence, and their anger control scores were lower. As another result, in this study, trait anger and psychological well-being of women who have been subjected to violence and those who have not been subjected to violence were examined in detail, compared with each other, and the effects of various socio-demographic characteristics on them were determined. The relationships between trait anger and psychological well-being were revealed, the effect of trait anger on well-being was determined, and the probability of women being subjected to violence was calculated by using socio-demographic characteristics, trait anger and psychological well-being scores. It has been determined that there is a statistically significant difference between the scores of the Psychological Well-Being Scale of the women who have been subjected to violence and those who have not, and those who have been subjected to violence have lower scores. The study sheds light on psychological health professionals in terms of examining the effects of violence on women's psychological states and applying effective intervention in the future.

**Keywords:** Women Subjected to Violence, Psychological Well-Being, Trait Anger Level, Violence, Women.

**Received:** 04.07.2023

**Accepted:** 07.09.2023

**Suggested Citation:**

Güngör, M. N. and Subaşı Harmancı, B. (2023). Investigation of the Psychological Well-Being and Continuous Angry Levels of Women with and Without Violation According to Sociodemographic Characteristics, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1214-1229.

## GİRİŞ

Son zamanlarda oldukça artan kadına şiddet olayları nedeniyle Dünya Sağlık Örgütü'nün (2018) yayınladığı verilerde şiddetin en çok kadına özgü yapıldığı ortaya konulmuştur. Kadına yönelik şiddet, eşit olmayan bedensel güç ilişkisi ile alakalı olduğu bu nedenle de cinsiyete dayalı olarak kadınların bedensel bütünlüklerinin, onur ve gururlarının incitildiği bir saldırı olarak tanımlanmaktadır (Tekdere ve Polat, 2022). Şiddetin detaylı bir tanımını yapacak olursak negatif biyolojik, psikolojik ve sosyal nedenlerle ortaya çıkan dört çeşit şiddet bulunmaktadır (Yöyen, 2017). İlki fiziksel şiddet; itme-kakma, dövme, vurma, tokatlama, tekme, bıçaklama gibi eylemleri içermektedir. İkincisi cinsel şiddet; tecavüz etme, zorla ya da erken yaşta evlendirme, laf atma, kaba/duygusal baskı kullanarak cinsel ilişkiye zorlama veya mecbur etme gibi davranışları içermektedir (Avcı ve Güdekli, 2018). Psikolojik şiddet; aşağılayıcı kelimeler kullanımı-rencide içerikli, küfür etme, mahcup hissettirme, sürekli eleştirme, alay etme, isim takma, sosyal olarak kişiyi dışlama, sevgi göstermeme, diğer insanların yanında kişiyi eleştirme ve küçük, yetersiz ve değersiz gösterme gibi davranışları içermektedir (Kurtulmuş ve Demirli, 2009). Son şiddet türü ise ekonomik şiddettir; zorla kişinin parasını yönetme, elinden alma gibi davranışlarda bu kategoriye girmektedir (Atalay, 2020). Bu davranışlarının yanında kadınların yaşadığı farklı şiddet davranışları da vardır: Kadının bir yere kilitlenmesi, parasının elinden alınması, istenilen davranışı yapmaması durumunda ağır cezalar verilmesi; nedensiz bir şekilde maddi ve fiziksel her türlü şiddet unsurlarına maruz kalmaktadır (Görücü, 2018).

Ekonomik bağımsızlıklarını edinen kadınlarda da ekonomik bağımsızlığı olmayan kadınlarda da aynı şiddet türleri görülmüştür (İnci, 2019). Hukuksal kayıtlara geçmemiş fakat eşinden, romantik ilişki yaşadığı partnerinden veya bir yakınından şiddette uğramış birden fazla kadın mevcut bulunmaktadır (Ağırman ve Arıca, 2019). Şiddeti deneyimleyen kadınlar, şiddette maruz kalma durumlarını saklamaya çalışarak yaşanan önemi ve kendisindeki etkisini azımsamaya çalışabilmektedir. Şiddet, genellikle evde ya da özel bir yerde gerçekleştiğinden şiddeti saklayabilmektedirler. Kadınların şiddette uğradıktan sonraki süreçte ne yapmaları gerektiğini bilmemeleri, hak ve özgürlüklerinden bir haber olmaları nedeniyle çaresiz hissetme, etiketlenme ve yargılanma korkusu yaşayabilmektedirler (Umutlu, 2020). Ayrıca bu gibi nedenler, şiddet düzeyini değerlendirmeyi ve şiddetin tespit edilmesini zorlaştırmaktadır (Eşkinat, 2013). Aynı zamanda kadınlar ilişkileri veya evlilikleri hususunda suçluluk ve utanç duyguları da yargıya haber vermeme nedenlerindenidir (Şahin ve Çanakçı, 2022).

Kadına yönelik şiddet, literatürde daha çok üç başlık altında yer almıştır. Bu tanımlar: Aile içi şiddet boyutu, eşler arası şiddet boyutu, cinsiyet temelli şiddet boyutu gibi tanımlarla yer almaktadır (Yılmaz ve Karakuş, 2019).

Aile içi şiddet boyutunda şiddet; aile üyelerinden biri tarafından kadının maruz kaldığı fiziksel veya psikolojik sağlığını ve özgürlüğünü tehdit eden kişiliğine veya kişilik gelişimine ciddi seviyede zarar veren davranışlar ya da ihlal olarak adlandırılmaktadır (Doğrucan ve Yıldırım, 2020). Aile bireyin ilk hayat kodlarını edindiği ortamdır. Ailede edindiği tüm bilgi ve becerileri yaşamda sergilemektedir. Kabul veya ret şeklinde kadının hayatını belirlediği söylenilebilir (Akbulut, 2022). Kadın, maruz kaldığı şiddet davranışını zihnine kodlayabilir veya model alabilir. Bu durum, kadının kişilik gelişiminde iletişim dili ve aracı olarak gün yüzüne çıkmaktadır. Anne, baba, abi veya akrabalarından görülen bu şiddet eylemi meşrulaşmış olmaktadır (Tuğrul, 2018). Şiddeti uygulayanın, şiddete gerekçe oluşturması ve şiddeti haklı çıkarma çabası, meşrulaştırma işleminin temelini oluşturmaktadır. Havva vd., (2019) çalışmalarında böylelikle hatalı bir davranış bir kültüre forma dönüşerek nesilden nesile aktarılma sağladığını söylemektedir. Bu durum, aile içinde şiddetin bir gerekçesi bir mantığı varmış gibi algılanmakta ve genellemektedir. Sonuç olarak kadına yönelik aile içi şiddet,



toplumsal olarak da herhangi bir alanda ve herhangi bir şekilde karşımıza çıkabilmektedir (Haylı ve Gökdoğan, 2019).

Nitekim literatürde ki araştırmalarda (Cankurtaran ve Albayrak, 2019) şiddet gören kadınların, şiddete maruz kalmamak için -yemeği eşinin istediği gibi yapmaya özen gösterse de, çocuklarının ağlamasını engellemek için çocuklarının uyku saatini eşinin işten geliş saatine göre ayarlasa da bu çabalar sonucu değiştirmemektedir. Kadın şiddet gördüğün de yine kendi davranışlarında hata olup olmadığını düşünmektedir. Döğücü ve Başer'inde (2018) yılında yaptığı araştırmada evli kadınların maruz kaldıkları aile içi şiddetin kadınların benlik saygılarına negatif yönde etkilediği, istatistiksel olarak anlamlı yönde aralarında bir ilişki olduğunu saptamıştır. Eş şiddeti arttıkça kadınların benlik saygılarında azalma olduğunu çalışma verileri göstermiştir. Aile içi kadına yönelik şiddetin 25 yaş altındaki kadınlarda diğer yaş gruplarına oranla daha fazla rastlandığı ve aile içi gelir düzeyi ve kadınların eğitim durumu yükseldikçe şiddetin azaldığı saptanmıştır (Kurt ve Ark, 2018).

Yaşadığımız dünyanın genelinde ataerkil bir zihniyetin hâkim olduğu varsayılırsa Doğrucan ve Yıldırım, (2020) son unsur, şiddetin cinsiyet boyutunda kadına yönelik uygulanan fiziksel, cinsel, ekonomik şiddet ve toplumsal şiddet çifte standart uygulandığı gözlemlenmiştir. Erkek ataerkil toplumsal normları kullanarak kadına yönelik çifte standart ve şiddet uygulamayı kendine verilmiş bir hak ve gerekçe olarak görmekte ve göstermektedir (Çelik, 2016).

Fiziksel güç, söz ya da davranış ile bilinçli yapılan bir tehdit biçiminde bir başka canlıya uygulanması sonucunda uğrayan kişide yaralanma, ölüm ve psikolojik hasara neden olması ya da açma olasılığı olması durumudur (Adana ve Arslantaş, 2019). Öfkenin kişiye rahatsızlık veren bir durumu ortaya çıktığında; engellenme, haksızlığa uğrama, tehdit edilme, gözdağı, küçümsenme gibi durumlar sonucu, kişide ortaya çıkan duygunun devamlılık göstermesidir (Şahin, 2005).

Literatürde psikolojik iyi oluş düzeyleri yüksek kadınların kendini gerçekleştirmeyi ve kendini potansiyelini fark etmeyi daha iyi başardıkları gözlemlenmiştir (Telef, 2013). Kişinin yaşam kaygısı ile kişisel ve sosyal ilişkileri arasındaki dengenin oluşması ve korunması için çabalama kabiliyetinin olmasıdır. Psikolojik iyi oluş kişinin kendinden memnun olması, kendini olumlu olarak algılaması, sevmesi, nesnelere veya bireylerden bağımsız hareket edebilmesi, kendini gerçekleştirmesi, sınırlılıklarının, potansiyeli olan ve olmayan şeylerin yani güçlü ve güçsüz yanlarının farkında olması ve kendini bu şekilde kabul etmesi anlamına gelmektedir (Keleş, 2017).

## **YÖNTEM**

### **Araştırma Modeli**

Şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sürekli öfke düzeyi, psikolojik iyi oluş düzeyi ve sosyo-demografik özellikleri arasındaki farklılığı incelemek amacıyla nedensel karşılaştırma yöntemi kullanılmıştır.

### **Evren ve Örneklem**

Çalışmada 18 yaş ve üzeri şiddete uğrayan ve uğramayan kadınlar evreni oluşturmaktadır. Çalışmada şiddete uğrayan 18 yaş ve üzeri kadınlar, amaçsal örnekleme yöntemi ile şiddete uğramayan kadınlar ise kolayda örnekleme yöntemi ile seçilmiştir.

### **Kişisel Bilgi Formu**

Araştırmacı tarafından oluşturulan sosyo-demografik bilgi formunda cinsiyet, yaş, eğitim durumu, gelir durumu ve şiddete uğrama ile ilgili sorular içermektedir.

### Psikolojik İyi Oluş Ölçeği

Psikolojik İyi Oluş Ölçeği, Ryff (1989) tarafından kişinin psikolojik iyi oluş durumunu belirlemek için geliştirilmiştir. Ölçeğin Türkçeye uyarlama çalışması Akın (2004) tarafından yapılmıştır. PİÖÖ'nün Türkçe uyarlamasının iç tutarlılık katsayıları, özerklik alt ölçeği için .94, çevresel hakimiyet boyutu için .97, bireysel gelişim boyutu için .97, diğerleriyle olumlu ilişkiler boyutu için .96, yaşam amaçları boyutu için .96 ve öz kabul boyutu için .95 olarak gösterilmiştir.

### Sürekli Öfke Ölçeği

Spielberger (1983) tarafından geliştirilmiş Özer (1994) tarafından Türkçe'ye uyarlanmıştır. Sürekli öfke ölçeğinin alt ölçeklerinin güvenilirlik puanları; sürekli öfke .78, dışa yönelik öfke .75, içe yönelik öfke .62 ve öfke kontrol .65 olduğu bulunmuştur.

### Verilerin İstatistiksel Analizi

Araştırmada verilerin analizleri Sosyal Bilimler için İstatistik Paketi Programı (SPSS) 27.00 ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği yanıtlarının güvenilirliklerinin belirlenmesinde Cronbach Alfa testi uygulanmıştır. Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre dağılımların belirlenmesi için frekans analizleri uygulanmış, şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların ölçek puanları için betimleyici istatistiklere yer verilmiştir. Katılımcıların normallik analizi sonuçları; şiddet uğrayan ve uğramayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanlarının normalliği için yapılan Kolmogorov-Smirnov testi sonuçlarına göre verilerin normal dağılım göstermediği belirlenmiştir. Ancak puanlara dair çarpıklığın ve basıklığın  $\pm 1,5$  arasında olmasından dolayı normal dağılım gösterdiği kabul edilmiştir. Tabachnick ve Fidell (2013) çarpıklığın ve basıklığın  $\pm 1,5$  arasında olmasının verilerin normal dağılıma uyduğunu ifade etmiştir. Bu bağlamda araştırma hipotezleri test edilirken parametrik testlere başvurulmuştur.

## BULGULAR

Tablo 1. Şiddet Uğrayan ve Uğramayan Kadınların Sosyo-Demografik Özelliklerinin Karşılaştırılma Sonuçları

	Şiddete Uğrama				X <sup>2</sup>	p
	Uğrayan		Uğramayan			
	n	%	n	%		
<b>Eğitim durumu</b>						
İlköğretim	146	46,20	66	20,95		
Lise	66	20,89	83	26,35	46,364	0,000*
Lisans ve üstü	104	32,91	166	52,70		
<b>Medeni durumu</b>						
Bekar	139	43,99	173	54,92	7,544	0,006*
Evli	177	56,01	142	45,08		
<b>Çalışma durumu</b>						
Evet	179	56,65	147	46,67	6,290	0,012*
Hayır	137	43,35	168	53,33		
<b>Gelir düzeyi</b>						
3.000 TL altı	111	35,13	98	31,11		
3.000-6.000 TL	76	24,05	43	13,65	31,740	0,000*
6.000-9.000 TL	100	31,65	97	30,79		
10.000 TL ve üstü	29	9,18	77	24,44		

\*p<0,05

Şiddete uğrayan kadınların %24,37'sinin 18-25 yaş, %32,28'inin 26-40 yaş, %30,70'inin 40-64 yaş ve %12,66'sının 65 yaş ve üzeri yaş grubunda, %46,20'sinin ilköğretim, %20,89'unun lise ve %32,91'inin lisans ve üstü mezunu, %43,99'unun bekar, %56,01'inin evli olduğu, %56,65'inin çalıştığı, %35,13'ünün aylık gelirinin 3.000 TL ve altı, %24,05'inin 3.000-6.000 TL arasında, %31,65'inin 6.000-9.000 TL arasında, %9,18'inin 10.000 TL ve üstünde olduğu belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan şiddete uğramayan kadınların %36,83'ünün 18-25 yaş, %29,84'ünün 26-40 yaş, %30,32'sinin 40-64 yaş ve %13,02'sinin 65 yaş ve üzeri yaş grubunda, %20,95'inin ilköğretim, %26,35'inin lise ve %52,70'inin lisans ve üstü mezunu, %54,92'sinin bekar, %45,08'inin evli olduğu, %46,67'sinin çalıştığı, %31,11'inin aylık gelirinin 3.000 TL ve altı, %13,65'inin 3.000-6.000 TL arasında, %30,79'unun 6.000-9.000 TL arasında, %24,44'ünün 10.000 TL ve üstünde olduğu tespit edilmiştir.

Şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sosyo-demografik özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farkların olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Şiddete uğramayan kadınların 18-25 yaş arasında, lisans ve üstü mezunu olma, bekar olma ve 10.000 TL ve üstünde gelire sahip olma oranı şiddete uğrayanlardan yüksek, çalışma oranı ise düşüktür.

**Tablo 2.** Şiddet Uğrayan ve Uğramayan Kadınların Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Şiddete Uğrama	n	$\bar{x}$	s	t	p
Sürekli Öfke	Uğrayan	316	32,86	9,07	24,756	0,000*
	Uğramayan	315	16,92	6,96		
Öfke İçerme Vurumu	Uğrayan	316	26,37	6,70	24,938	0,000*
	Uğramayan	315	14,53	5,12		
Öfke Dışarı Vurumu	Uğrayan	316	25,93	7,42	24,018	0,000*
	Uğramayan	315	13,95	4,83		
Öfke Kontrolü	Uğrayan	316	16,77	6,83	-14,739	0,000*
	Uğramayan	315	24,16	5,71		
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	Uğrayan	316	24,44	15,69	-25,949	0,000*
	Uğramayan	315	55,49	14,34		

\* $p<0,05$

Araştırmaya katılan şiddete uğrayan kadınlar Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfkeden  $\bar{x}=32,86\pm 9,07$  puan, öfke içe vurumundan  $\bar{x}=26,37\pm 6,70$  puan, öfke dışarı vurumundan  $\bar{x}=25,93\pm 7,42$  puan ve öfke kontrolünden  $\bar{x}=16,77\pm 6,83$  puan almıştır. Şiddete uğramayan kadınlar Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfkeden  $\bar{x}=16,92\pm 6,96$  puan, öfke içe vurumundan  $\bar{x}=14,53\pm 5,12$  puan, öfke dışarı vurumundan  $\bar{x}=13,95\pm 4,83$  puan ve öfke kontrolünden  $\bar{x}=24,16\pm 5,71$  puan aldıkları belirlenmiştir. Araştırmaya dahil olan şiddet uğrayan ve uğramayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışarı vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanların arasındaki farklılıkların istatistik açısından anlamlı olduğu görülmüştür ( $p<0,05$ ). Şiddete uğrayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışarı vurumundan aldıkları puanlar şiddete uğramayanlardan yüksek, öfke kontrolü puanları ise düşüktür.

Şiddete uğrayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden  $\bar{x}=24,44\pm 15,69$  puan, şiddete uğramayan kadınların ise  $\bar{x}=55,49\pm 14,34$  puan aldıkları belirlenmiştir. Şiddet uğrayan ve uğramayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı fark olduğu, şiddete uğrayanların daha düşük puan aldığı belirlenmiştir.

**Tablo 3.** Şiddete Uğrayan Kadınların Yaşa Göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Yaş grubu	n	$\bar{x}$	s	Min	Max	F	p	Fark
Sürekli Öfke	18-25	77	30,81	9,50	11	40	10,237	0,000*	1-4
	26-40	102	30,97	9,22	11	40			
	40-64	97	33,94	9,10	10	40			
	65 ve üzeri	40	39,03	2,33	27	40			
Öfke İçer Vurumu	18-25	77	24,51	6,90	11	32	10,602	0,000*	1-4
	26-40	102	24,99	7,08	8	32			
	40-64	97	27,57	6,34	12	32			
	65 ve üzeri	40	30,58	2,74	18	32			
Öfke Dışar Vurumu	18-25	77	23,69	7,82	8	32	12,274	0,000*	1-4
	26-40	102	24,16	8,18	9	32			
	40-64	97	27,71	6,38	10	32			
	65 ve üzeri	40	30,45	2,41	19	32			
Öfke Kontrolü	18-25	77	17,99	6,06	8	31	10,224	0,000*	1-4
	26-40	102	18,40	6,97	8	32			
	40-64	97	16,01	7,02	8	32			
	65 ve üzeri	40	12,10	4,91	8	23			
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	18-25	77	27,16	15,71	14	65	6,380	0,000*	1-4
	26-40	102	26,88	16,08	14	68			
	40-64	97	23,39	16,91	14	70			
	65 ve üzeri	40	15,50	4,22	14	40			

\* $p<0,05$ 

Şiddete uğrayan kadınların yaşa göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar vardır ( $p<0,05$ ). 18-25 yaş ve 26-40 yaş kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumundan aldıkları puanlar 65 yaş ve üzerindeki kadınlardan düşük, öfke kontrolünden aldıkları puanlar ise yüksek bulunmuştur.

Şiddete uğrayan kadınların yaşa göre Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar vardır ( $p<0,05$ ). 65 yaş ve üzerindeki kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanlar 18-25 yaş, 26-40 yaş ve 40-64 yaşındaki kadınlardan daha düşüktür.

Araştırma kapsamındaki şiddete uğrayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar bulunmuştur ( $p<0,05$ ). İlköğretim mezunu olanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumundan aldıkları puanlar lise ve lisans ve üstü mezunlarından daha yüksek, öfke kontrolünden ise düşüktür. Ayrıca lise mezunu olan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumundan aldıkları puanlar lise ve lisans ve üstü mezunlarından daha yüksek, öfke kontrolünden ise düşük bulunmuştur.

Şiddete uğrayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı farklılık bulunmuştur ( $p<0,05$ ). İlköğretim mezunlarının Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları lise ve lisans ve üstü mezunlarından daha düşüktür. Bunun yanında lise mezunlarının Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları lisans ve üstü mezunlarından daha düşüktür.

Şiddete uğramayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar bulunmuştur ( $p<0,05$ ). Lisans ve üstü mezunu olanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumundan aldıkları puanlar ilköğretim ve lise mezunlarından daha yüksek, öfke kontrolünden ise düşük bulunmuştur.

Araştırmaya dahil edilmiş olan şiddete uğramayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı farklılık bulunmuştur ( $p<0,05$ ). İlköğretim ve lise mezunlarının Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları lisans ve üstü mezunlarından daha yüksektir.

**Tablo 4.** Şiddete Uğrayan ve Şiddete Uğramayan Kadınların Eğitime Göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Eğitim	n	$\bar{x}$	s	Min	Max	F	p	Fark
Şiddete Uğrayan Sürekli Öfke	İlköğretim	146	36,85	6,54	10	40	47,099	0,000*	1-2
	Lise	66	33,38	8,68	10	40			1-3
	Lisans ve üstü	104	26,93	9,26	11	40			2-3
Öfke İçe Vurumu	İlköğretim	146	29,32	4,62	13	32	57,556	0,000*	1-2
	Lise	66	27,48	6,40	12	32			1-3
	Lisans ve üstü	104	21,52	6,67	8	32			2-3
Öfke Dışa Vurumu	İlköğretim	146	29,12	5,05	11	32	56,245	0,000*	1-2
	Lise	66	27,32	6,73	8	32			1-3
	Lisans ve üstü	104	20,58	7,72	9	32			2-3
Öfke Kontrolü	İlköğretim	146	14,21	6,19	8	31	24,970	0,000*	1-2
	Lise	66	17,45	7,32	8	31			1-3
	Lisans ve üstü	104	19,92	5,93	8	32			2-3
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	İlköğretim	146	18,14	11,39	14	70	45,499	0,000*	1-2
	Lise	66	21,95	14,01	14	61			1-3
	Lisans ve üstü	104	34,85	16,63	14	69			2-3
<b>Şiddete Uğramayan</b>									
Sürekli Öfke	İlköğretim	66	13,74	7,06	10	40	22,427	0,000*	1-3
	Lise	83	14,83	5,99	10	32			2-3
	Lisans ve üstü	166	19,23	6,57	10	40			
Öfke İçe Vurumu	İlköğretim	66	12,64	5,55	8	32	18,490	0,000*	1-3
	Lise	83	12,88	4,76	8	23			2-3
	Lisans ve üstü	166	16,10	4,61	8	30			
Öfke Dışa Vurumu	İlköğretim	66	14,18	5,78	8	32	3,857	0,022*	1-2
	Lise	83	12,71	4,23	8	28			2-3
	Lisans ve üstü	166	14,48	4,62	8	32			
Öfke Kontrolü	İlköğretim	66	26,61	6,38	8	32	20,074	0,000*	1-3
	Lise	83	25,82	5,99	10	32			2-3
	Lisans ve üstü	166	22,35	4,59	8	32			
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	İlköğretim	66	64,42	12,48	14	70	36,527	0,000*	1-3
	Lise	83	59,82	13,67	14	70			2-3
	Lisans ve üstü	166	49,77	12,77	14	70			

\* $p<0,05$

Tablo 5’de şiddete uğrayan kadınların medeni duruma göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar olduğu gözlenmiştir ( $p<0,05$ ). Bekar kadınların Sürekli

Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumundan almış oldukları puanlar evlilere göre düşük, öfke kontrolünden almış oldukları puanlar ise yüksektir.

Şiddete uğrayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı farklılık olduğu ve bekar kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanlarının evli kadınlardan yüksek olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,05$ ).

**Tablo 5.** Şiddete Uğrayan ve Şiddete Uğramayan Kadınların Medeni Duruma Göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Medeni durumu	n	$\bar{x}$	s	t	p
<b>Şiddete Uğrayan</b>	Bekar	139	30,71	9,65	-3,824	0,000*
	Sürekli Öfke	Evli	177	34,55		
Öfke İçe Vurumu	Bekar	139	24,82	7,14	-3,718	0,000*
	Evli	177	27,59	6,08		
Öfke Dışa Vurumu	Bekar	139	24,22	7,80	-3,695	0,000*
	Evli	177	27,27	6,84		
Öfke Kontrolü	Bekar	139	18,26	6,60	3,499	0,001*
	Evli	177	15,60	6,79		
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	Bekar	139	26,97	16,00	2,568	0,011*
	Evli	177	22,45	15,19		
<b>Şiddete Uğramayan</b>	Bekar	173	18,99	6,82	6,149	0,000*
	Sürekli Öfke	Evli	142	14,40		
Öfke İçe Vurumu	Bekar	173	16,05	4,82	6,140	0,000*
	Evli	142	12,68	4,88		
Öfke Dışa Vurumu	Bekar	173	14,55	4,92	2,476	0,014*
	Evli	142	13,21	4,64		
Öfke Kontrolü	Bekar	173	22,35	4,99	-6,613	0,000*
	Evli	142	26,36	5,77		
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	Bekar	173	49,98	13,38	-8,294	0,000*

\* $p<0,05$

Araştırmadaki şiddete uğramayan kadınların medeni duruma göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar olduğu gözlenmiştir ( $p<0,05$ ). Bekar kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışı vurumundan almış oldukları puanlar evlilere göre yüksek, öfke kontrolünden almış oldukları puanlar ise düşüktür.

Şiddete uğramayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları arasında istatistik açısından anlamlı farklılık olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Araştırmadaki şiddete uğramayan bekar kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanlarının evli kadınlardan düşüktür.

Araştırma kapsamındaki şiddete uğrayan kadınların çalışma duruma göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıkların olmadığı belirlenmiştir ( $p>0,05$ ). Çalışan ve çalışmayanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar benzerdir. Şiddete uğrayan kadınların çalışma duruma göre Sürekli Öfke

Ölçeğindeki öfke dışı vurumundan aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı fark görülmüştür ( $p<0,05$ ). Çalışan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki öfke dışı vurumundan aldıkları puanlar çalışmayanlardan fazladır.

**Tablo 6.** Şiddete Uğrayan ve Şiddete Uğramayan Kadınların Çalışma Durumuna göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Çalışma durumu	n	$\bar{x}$	s	t	p
Şiddete Uğrayan Sürekli Öfke	Evet	179	33,50	9,02	1,441	0,151
	Hayır	137	32,02	9,10		
Öfke İçerme Vurumu	Evet	179	26,82	6,56	1,370	0,172
	Hayır	137	25,78	6,86		
Öfke Dışarı Vurumu	Evet	179	26,65	6,98	1,989	0,048*
	Hayır	137	24,99	7,89		
Öfke Kontrolü	Evet	179	16,48	6,73	-0,858	0,391
	Hayır	137	17,15	6,96		
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	Evet	179	23,73	15,94	-0,913	0,362
	Hayır	137	25,36	15,36		
Şiddete Uğramayan Sürekli Öfke	Evet	147	15,76	7,04	-2,793	0,006*
	Hayır	168	17,93	6,75		
Öfke İçerme Vurumu	Evet	147	13,18	5,20	-4,508	0,000*
	Hayır	168	15,71	4,77		
Öfke Dışarı Vurumu	Evet	147	13,73	5,28	-0,760	0,448
	Hayır	168	14,14	4,41		
Öfke Kontrolü	Evet	147	25,01	6,37	2,495	0,013*
	Hayır	168	23,41	4,96		
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	Evet	147	58,47	14,55	3,512	0,001*
	Hayır	168	52,88	13,67		

\* $p<0,05$

Araştırmaya dahil edilen şiddete uğrayan kadınların çalışma duruma göre Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanların arasındaki farklılığın istatistik açısından anlamlı olmadığı belirlenmiştir ( $p>0,05$ ). Çalışan ve çalışmayan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanlar benzerdir.

Şiddete uğramayan kadınların çalışma duruma göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içi vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılıkların olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Çalışan kadınların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke ve öfke içi vurumu aldıkları puanlar düşük, öfke kontrolünden aldıkları puanlar ise yüksektir. Şiddete uğramayan kadınların çalışma duruma göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki öfke dışı vurumundan aldıkları puanlar arasında istatistik açısından anlamlı farklılık yoktur ( $p>0,05$ ).

Araştırmaya dahil edilen şiddete uğramayan kadınların çalışma duruma göre Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanları arasında istatistik açısından anlamlı fark saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Çalışan kadınların Psikolojik İyi Oluş Ölçeğinden aldıkları puanlar çalışmayanlardan yüksektir.

Tablo 7 incelendiğinde, araştırmadaki şiddete uğrayan kadınların gelir durumuna göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içi vurumu ve öfke dışı vurumundan aldıkları puanların arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar görülmüştür ( $p<0,05$ ). Aylık geliri 10.000 TL ve üstünden olanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içi vurumu ve öfke dışı vurumundan aldıkları puanların aylık geliri 3000-6000 TL ve 6.000-9.000 TL olanlardan düşük

olduğu belirlenmiştir. Şiddete uğrayan kadınların aylık gelirine göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki öfke kontrolünden aldıkları puanlar arasında fark olmadığı gözlenmiştir ( $p>0,05$ ).

**Tablo 7.** Şiddete Uğrayan Kadınların Gelir Durumuna Göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Gelir Durumu	n	$\bar{x}$	s	Min	Max	F	p	Fark
Sürekli Öfke	3.000 TL altı	111	31,29	9,84	11	40	4,558	0,004*	2-4
	3000-6000 TL	76	34,97	7,64	10	40			
	6.000-9.000 TL	100	34,00	8,85	10	40			
	10.000 TL ve üstü	29	29,41	8,56	13	40			
Öfke İçe Vurumu	3.000 TL altı	111	25,55	6,85	11	32	4,366	0,005*	2-4
	3000-6000 TL	76	27,88	6,04	8	32			
	6.000-9.000 TL	100	27,03	6,47	10	32			
	10.000 TL ve üstü	29	23,28	7,36	12	32			
Öfke Dışa Vurumu	3.000 TL altı	111	24,02	8,26	8	32	8,785	0,000*	2-4
	3000-6000 TL	76	28,41	5,99	10	32			
	6.000-9.000 TL	100	27,15	6,64	10	32			
	10.000 TL ve üstü	29	22,55	7,20	10	32			
Öfke Kontrolü	3.000 TL altı	111	17,06	6,51	8	32	0,416	0,742	
	3000-6000 TL	76	16,63	7,62	8	32			
	6.000-9.000 TL	100	16,91	6,91	8	31			
	10.000 TL ve üstü	29	15,52	5,57	8	31			
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	3.000 TL altı	111	26,06	16,33	14	69	4,729	0,003*	2-4
	3000-6000 TL	76	21,28	15,05	14	70			
	6.000-9.000 TL	100	22,63	14,66	14	70			
	10.000 TL ve üstü	29	32,72	15,32	14	61			

\* $p<0,05$

Araştırma kapsamındaki şiddete uğrayan kadınların aylık gelirine göre Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanlarının arasında istatistik açısından anlamlı farkların olduğu belirlenmiştir ( $p<0,05$ ). Aylık geliri 10.000 TL ve üstünden olanların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları aylık geliri 3000-6000 TL ve 6.000-9.000 TL olanlardan fazladır.

Şiddete uğramayan kadınların gelir durumuna göre Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke, öfke içe vurumu, öfke dışa vurumu ve öfke kontrolünden aldıkları puanların arasında istatistik açısından anlamlı farklılıklar görülmüştür ( $p<0,05$ ). Aylık geliri 10.000 TL ve üstünde olanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki sürekli öfke ve öfke içe aldıkları puanların aylık geliri 3000-6000 TL ve 6.000-9.000 TL olanlardan düşük olduğu belirlenmiştir. Aylık geliri 10.000 TL ve üstünde olanların öfke dışa vurumundan aldıkları puanlar diğer gelir gruplarındaki kadınlardan yüksektir. Aylık geliri 10.000 TL ve üstünde olanların Sürekli Öfke Ölçeğindeki öfke kontrolünden aldıkları puanlar aylık geliri 3000-6000 TL ve 6.000-9.000 TL olanlardan yüksektir.

Şiddete uğramayan kadınların aylık gelirine göre Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanlarının arasında istatistik açısından anlamlı farkların olduğu belirlenmiştir ( $p<0,05$ ). Aylık geliri 10.000 TL ve üstünden olanların Psikolojik İyi Oluş Ölçeği puanları aylık geliri 3000-6000 TL ve 6.000-9.000 TL olanlardan fazladır.



**Tablo 8.** Şiddete Uğramayan Kadınların Gelirine Göre Sürekli Öfke Ölçeği ve Psikolojik İyi Oluş Ölçeği Puanları Karşılaştırma Sonuçları

	Gelir	n	$\bar{x}$	s	Min	Max	F	p	Fark
Sürekli Öfke	3.000 TL altı	98	19,20	6,27	10	39	8,899	0,000*	1-4
	3000-6000 TL	43	17,63	5,94	10	36			2-4
	6.000-9.000 TL	97	16,63	8,11	10	40			
	10.000 TL ve üstü	77	13,99	5,63	10	29			
Öfke İçerme Vurumu	3.000 TL altı	98	16,38	4,56	8	30	12,786	0,000*	1-4
	3000-6000 TL	43	15,70	4,88	8	30			2-4
	6.000-9.000 TL	97	14,15	5,34	8	32			
	10.000 TL ve üstü	77	11,99	4,57	8	24			
Öfke Dışarı Vurumu	3.000 TL altı	98	14,04	4,53	8	32	3,682	0,012*	1-4
	3000-6000 TL	43	14,91	4,67	8	32			2-4
	6.000-9.000 TL	97	14,61	5,66	8	32			3-4
	10.000 TL ve üstü	77	12,47	3,80	8	24			
Öfke Kontrolü	3.000 TL altı	98	22,18	4,60	12	32	12,915	0,000*	1-4
	3000-6000 TL	43	22,60	5,38	8	32			2-4
	6.000-9.000 TL	97	24,56	6,30	8	32			
	10.000 TL ve üstü	77	27,03	5,17	15	32			
Psikolojik İyi Oluş Ölçeği	3.000 TL altı	98	50,17	12,62	14	70	14,781	0,000*	1-4
	3000-6000 TL	43	50,07	13,27	14	70			2-4
	6.000-9.000 TL	97	57,96	15,88	14	70			
	10.000 TL ve üstü	77	62,17	11,16	28	70			

\* $p < 0,05$ **TARTIŞMA**

Araştırma sonucunda önemli bir bulgu olan, şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sürekli öfke düzeyleri arasında anlamlı düzeyde fark olduğu tespit edilmiştir. Şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların Sürekli Öfke Ölçeği puanı ve öfke içe vurumu, öfke dışarı vurumu ve öfke kontrolü puanları anlamlı olarak farklılık göstermektedir. Ortalamalar incelendiğinde şiddete uğrayan kadınların öfke düzeylerinin, şiddete uğramayan kadınlardan anlamlı farklılık gösterecek ölçüde yüksek olduğu görülmüştür. Bu bulgu doğrultusunda, şiddete uğrayan kadınların öfke düzeylerinin şiddete uğramayan kadınlara göre önemli ölçüde yüksek olduğu söylenebilir.

Çalışma katılımcılarının öfke ifade tarzlarına ait puanlar incelendiğinde şiddete uğrayan kadınların öfkelerini içe vurum ve dışarı vurumlarının, şiddete uğramayan kadınlardan istatistiksel açıdan anlamlı olarak daha yüksek olduğu, öfke kontrollerinin ise yine anlamlı olarak daha düşük olduğu görülmüştür. Buna göre, şiddete uğrayan kadınlar öfkelerini hem yüksek düzeyde

saldırgan hem de yıkıcı davranışlarla ifade etmektedirler. Ayrıca şiddete uğrayan kadınların öfkelerini bastırarak, içlerinde tutarak veya saklayarak ifade ettikleri söylenebilir (Amirigargari, 2013).

Çalışmanın bir diğer bulgusu ise, şiddete uğrayan kadınların öfkelerini kontrol edebilme düzeylerinin şiddete uğramayan kadınlardan daha düşük düzeyde olmasının nedeni ise yoğun öfkenin duygusal kontrolü aşması olarak düşünülmektedir. Literatür bulguları çalışma bulgularını destekler niteliktedir. İnaç Kaz'ın (2022) 137 kadının şiddet yaşantılarının sürekli öfke üzerindeki etkisini araştırdığı çalışmasında tehdit ve taciz davranışları ile sürekli öfke, öfkenin içe vurumu ve öfkenin dışa vurumu arasında pozitif ve anlamlı ilişkiler olduğu tespit edilmiştir. Tehdit ve taciz davranışları ile öfke kontrolü arasındaki ilişki ise negatif ve anlamlı bulunmuştur.

Ayrıca, Parrott ve Zeichner (2003) tarafından 263 kadın üzerinde yürütülen bir araştırma sonucunda şiddet ve sürekli öfke arasında pozitif bir ilişki olduğu belirtilmiştir. Avrupa Birliği'nin 2015 yılında Avrupa genelinde yürüttüğü geniş çaplı bir araştırmada da eşleri tarafından şiddete uğrayan kadınların özgüven kaybı yaşadıkları ve bu kadınların kendilerini savunmasız ve endişeli hissettikleri, dolayısıyla öfke düzeylerinin arttığı raporlanmıştır (FRA, 2015). Kaymak Özmen (2004) de çalışmasında erkeğin güç ve kontrol sağlamak için şiddete başvurmasının, aile içinde yoğun bir stresin, öfkenin ve saldırganlığın ortaya çıkmasına neden olduğunu belirtmiştir.

Literatüre baktığımızda Selçuk'un (2021) çalışmasının şiddete maruz kalan kadınların düşük ekonomik gelir gözlemlenmesinin çalışma ile benzerlik gösterdiği fakat ve genç yaşa sahip olma durumunun çalışma ile farklılık gösterdiği görülmektedir. Şöyle ki hem şiddete uğrayan hem uğramayan kadınlarda iyi oluş düzeylerinin belirtilen özelliklere göre anlamlı farklılık gösterip göstermediği incelendiğinde; şiddete uğrayan kadınlarda yaş, eğitim düzeyi, medeni durum ve gelir düzeyinin iyi oluşu anlamlı olarak farklılaştırdığı tespit edilmiştir. Bu kadınlarda sürekli öfkeye paralel bir biçimde 65 yaş ve üzerinde olan, ilkökul mezunu, evli ve geliri 3000-9000 TL arasında olanların iyi oluş düzeyleri anlamlı olarak daha düşük bulunmuştur. Şiddete uğramayan kadınlarda ise şiddete uğrayanlardan farklı olarak çalışma durumu da etkili olmuştur. Yine bu gruptaki sürekli öfke bulgularına paralel olarak 18-40 yaş arası, lisans ve üzeri eğitim durumunda, bekar, çalışan ve gelir düzeyi 6000 TL ve altında olanların iyi oluş düzeyleri anlamlı olarak daha düşük bulunmuştur. Bu bulgular Selçuk'un (2021) çalışmasında şiddete uğrayan kadınların düşük ekonomik gelire sahip olduğunu bulgusu ile paralellik göstermektedir.

Literatürle çalışma arasındaki farklılıklardan biri ise Kurt'un (2018) yapmış olduğu çalışmada 25 yaş altındaki kadınların şiddete daha fazla maruz kaldığı saptanmıştır. Fakat bu çalışmada 65 yaş ve üzeri kadınların daha fazla şiddete maruz kaldığı saptanmıştır. Bir diğer farklılık ise literatürde şiddete çalışmayan ve çalışmayan kadınların aynı şiddet türüne maruz kaldığı bulguların iken bu çalışmada çalışan kadınların daha çok şiddete maruz kaldığı görülmektedir (İnci 2019).

## **SONUÇ**

Şiddet gören kadınlar, sadece fiziksel olarak değil, aynı zamanda psikolojik açıdan da büyük ölçüde zarar görmekte ve bu durum, sağlıklı bir yaşam sürdürmelerini engellemektedir. Özellikle öfke ve düşük psikolojik iyi oluş algısı gibi psikolojik faktörler, şiddet gören kadınların yaşadığı zorluklarla başa çıkabilmelerini engelleyen bir rol oynamaktadır. Bunun sonucunda depresyon, kaygı, travma sonrası stres bozukluğu, intihar düşünceleri ve davranışları, yeme bozuklukları ve madde bağımlılığı gibi psikolojik sorunlar ortaya çıkabilmektedir. Bu nedenle, bu konuda

yapılan araştırmalar, şiddet gören kadınların psikolojik sağlıklarını anlamak, korumak ve iyileştirmek için son derece önemli olmaktadır. Özellikle, öfke ve psikolojik iyi oluş gibi psikolojik faktörler, şiddet gören kadınların yaşadığı zorluklarla başa çıkabilmelerinde önemli bir role sahiptir. Öfke yönetimi eğitimi, bu kadınların öfke düzeylerini kontrol etmelerine ve kendilerini daha iyi ifade etmelerine yardımcı olabilirken, iyi oluş faktörlerini artırma programları, bu kadınların kendilerine güvenmelerine ve hayatlarını daha olumlu bir şekilde görmelerine yardımcı olabilecek niteliktedir.

## **ÖNERİLER**

### **Devlete Yönelik Öneriler**

Devlet, uzman desteğinde, halk eğitimlerinde veya kadınlara ulaşabileceği yerlerde, şiddete uğrayan kadınların ve uğrama riskine sahip tüm kadınların şiddete maruz kalmaları durumunda izleyebilecekleri yollar konusunda ve şiddetin onların üzerinde ki olumsuz etkileri konusunda bilinçlendirici, ücretsiz seminerler vermelidir. Çünkü toplumsal yapı gereği bazı toplumlarda şiddet normal olarak algılanmaktadır. Şiddet davranışını azalmaya yönelik halk içi çalışmalara ağırlık vermelidir.

### **Akademisyenlere/ Araştırmacılara Yönelik Öneriler**

Bu araştırmanın konusu olan şiddete uğrayan ve uğramayan kadınların sürekli öfke durumları ve psikolojik iyi oluşlarının incelenmesi ve karşılaştırılmasını konu edinen herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Dolayısıyla araştırma sonucunda elde edilen bulgular çok önemli sonuçlar ortaya koymuştur ve çalışmanın literatürde ki önemli bir boşluğu dolduracağı düşünülmektedir.

Şiddete maruz kalan ve kalamayan kadınların psikolojik iyi oluş ve sürekli öfke düzeylerini sosyo-demografik özelliklerine göre inceleyecek örneklem grubu daha geniş tutularak çalışmanın tekrar uygulanması ve perspektifinin genişletilmesi önerilmektedir.

Araştırmanın neticeleri genel olarak literatürle uyumlu olmasına rağmen literatürdeki bazı sonuçlarla farklılık göstermiştir. Farklı sonuçlar içeren verilerde daha çok araştırma yapmak, daha kesin sonuçlara ulaşmasında fayda olacaktır.

### **Klinik Psikologlara Yönelik Öneriler**

Öneri olarak, şiddete uğrayan kadınların sürekli öfke düzeyleri arasında olumlu anlamı yönde bir ilişki olması sebebiyle danışanlarla öfke kontrol çalışmaları yapılmalıdır. Çünkü şiddetle büyüyen ve şiddet dolu aile yaşantısına sahip kadınlar veya bireyler, ileride topluma karıştıklarında veya aile kurduklarında bu şiddet davranışını aile içinde ve toplumda da sürdürmektedirler.

## **KAYNAKÇA**

Altıntop, Ö., ve Adana, F. (2019). Yeni Evli Çiftlerin Aile İçi Şiddete Yönelik Tutumları ve İlişkili Faktörler. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8(3), 268-276.

Amirigargari, A. (2013). Kadına yönelik şiddet, narsizm ve saldırganlık arasındaki ilişki (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Atalay, M. (2020). Şiddetten dolayı kadın sığınma evi ve acil servise başvuran kadınların durumluluk kaygı düzeyi, benlik saygısı ve problem çözme becerilerinin incelenmesi (Master's thesis, Sağlık Bilimleri Enstitüsü).

- Avcı, F. ve Güdekli, İ. A. (2018). Toplumsal cinsiyet ve medya ilişkisi: Yazılı basında kadına şiddet ve kadın cinayetleri haberleri üzerine bir analiz. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(2), 475-506.
- Baltacı, Ö., Aktaş, E., ve Akbulut, Ö. F. (2022). Üniversite Öğrencilerinin Pandemi Döneminde Mental İyi Oluş Düzeylerinin Yordayıcıları Olarak Covid-19 Korkusu, Stresle Başa Çıkma ve Ailedeki Koruyucu Etkenler. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 20(1), 1-24.
- Akgün, Ö., E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2018). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (11.baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Cankurtaran, Ö., ve Albayrak, H. (2019). Suriye'den Türkiye'ye Kadın Olmak, Ankara: HÜKSAM.
- Çelik, G. (2016). Erkekler de ağlar!": Toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında erkeklik inşası ve şiddet döngüsü. *Fe Dergi*, 8(2), 1-12.
- Dogrucan, A., ve Yıldırım, Z. (2020). Kadına yönelik aile içi şiddet üzerine bir inceleme. *Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(2), 122-138.
- Döğücü, M., ve Başer, D. (2021). Evli Kadınların Benlik Saygısı, Temel Kişilik Özellikleri ile Maruz Kaldıkları Aile İçi Şiddet Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. *Journal of Social Policy Studies/Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 21(50), 278-313.
- Erden, G., ve Akdur, S. (2018). Türkiye'de kadına yönelik aile içi şiddet ve kadın cinayetleri. *Klinik Psikoloji Dergisi*, 2(3), 128-139.
- Eşkinat, R. (2013). Türkiye'de Kadına Yönelik Ekonomik Şiddet (Boşanmış Kadınlara Yönelik Araştırma). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (37). Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/dpusbe/issue/4779/65874>
- Gencer, M. Z., Ağırman, E., ve Arıca, S. (2019). İstanbul ilinde kadına yönelik şiddet sıklığı ve kadınların şiddet algısı. *Ahi Evran Medical Journal*, 3(1), 18-25.
- Görücü, M. (2018). Türkiye'de kadına yönelik şiddetin önlenmesinde yasal mevzuat, emniyet birimlerindeki uygulama ve Antalya örneği. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Haylı, Ç. M., ve Gökdoğan, M. R. (2019). Aile içi şiddet. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(63), 631-635.
- Havva, T. E. L., Kocataş, S. E. M. R. A., Güler, N., Aydın, H. T. ve Gündoğdu, N. A. (2019). Evli kadınların aile içi şiddete maruz kalma durumu ve etkileyen faktörler. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 256-264.
- İnci, R. (2019). Çalışan kadınlarda şiddet algısı ve bu algıda ekonomik şiddetin yeri. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 2(3), 189-206.
- Kaymak Özmen, S. (2004). Aile içinde öfke ve saldırganlığın yansımaları. Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi, 37(2), 27-39.
- Keldal, G. (2015). Warwick-Edinburgh mental iyi oluş ölçeğinin Türkçe formu: Geçerlik ve güvenilirlik çalışması, *Mutluluk ve Esenlik Dergisi*, 3(1), 103-115.
- Keleş, H. N. (2017). Anlamlı iş ile psikolojik iyi oluş ilişkisi. *The Journal of Happiness & Well Being*, 5(1), 154-167.
- Kurt, E., Yorguner Küpeli, N., Sönmez, E., Bulut, N. S., ve Akvardar, Y. (2018). Psikiyatri Polikliniğine başvuran kadınlarda aile içi şiddet yaşantısı. *Arch Neuropsychiatry*, 55, 22-8.
- Kurtulmuş, E., ve Demirli, C. (2009). Eşler Arasındaki Psikolojik Şiddetin Demografik Özellikler Açısından İncelenmesi. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Ozer, A. K. (1994). Sürekli Öfke ve Öfke İfade Tarzı Ölçekleri ön çalışması. *Türk Psikoloji Dergisi*, 9(31), 26-35.
- Özyürek, A., ve Atalay, D. (2020). COVID-19 pandemisinde yetişkinlerde yaşamın anlamı ve ölüm kaygısı ile iyilik hali arasındaki ilişkinin incelenmesi. *TURAN: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 12(46), 458-472.
- Parrott, D. J., and Zeichner, A. (2003). Effects of trait anger and negative attitudes towards women on physical assault in dating relationships. *J. Fam. Violence*, 18, 301-307.
- Ryff, C. D. (1989). Happiness is everything, or is it? Explorations on the meaning of psychological well-being. *Journal of Personality and Social Psychology*, 57(6), 1069- 1081.
- Selçuk, S. (2021). Kadınların Toplumsal Cinsiyet Rollerine İlişkin Tutumları Açısından Bağlanma Stili, Kadına Yönelik Şiddet Tutumu ve Benlik Saygısının İncelenmesi (Master's thesis, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Şahin, Z. (2018). Aile içi şiddet mağduru olan kadınlarda kendilik algısı, psikopatoloji ve bilişsel duygu düzenleme stratejileri (Master's thesis, Işık Üniversitesi).
- Telef, B. B. (2013). Psikolojik İyi Oluş Ölçeği (PİOO): Türkçeye Uyarlama, Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Hacettepe Eğitim Fakültesi Dergisi*, 28(3), 374-384.
- Tekdere, M., ve Polat, T. (2022). Kadına Şiddetle Mücadelede Kadın Konukevi Hizmeti ve Belediyeler. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 683-701.
- Tuğrul, Y. G. (2018). Erken yaşta evlendirilen kadınların evlilik süreçleri, deneyimleri ve sonraki yaşamları üzerine nitel bir çalışma. *Sosyoloji Notları*, 2(1), 2-38.
- Umutlu, S. (2020). Çalışan Kadınlara Yönelik Yasal Düzenlemeler Legal Regulations for Working Women. *Uluslararası Sosyal Bilimlerde Yenilikçi Yaklaşımlar Dergisi*, 4(4), 117-126.
- Yüksel-Sahin, F., ve Çanakçı, E. (2022). Eşinden Şiddet Gören ve Görmeyen Çalışan Kadınların Çok Yönlü Eylemler, Kişilik Özelliklerinin, Ruh Sağlığı Sürekliliklerinin ve Toplumsal Cinsiyet Rollerinin İncelenmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (12), 374-396.
- Yöyen, E. G. (2017). Şiddet türleri ve kişilik özellikleri. *Yaşam Becerileri Psikoloji Dergisi*, 1(1), 35-50.
- Yılmaz, T., ve Karakuş, C. (2019). Klinik psikoloji bağlamında kadına yönelik aile içi şiddetin değerlendirilmesi: Kadın, çocuk ve meslek elemanlarının psikolojisi üzerine bir gözden geçirme çalışması. *Akdeniz İnsani Bilimler Dergisi*, 9(2), 573-587.